



Jingle VEGS

**NON CHIAMATELO
PANETTONE**
NATALE VEGANO 2017
consumi e mercati



COORDINAMENTO SCIENTIFICO
Dott.ssa Paola Cane

PUBBLICATO DA
Osservatorio VEGANOK, Dicembre 2017

RAPPORTO OSSERVATORIO VEGANOK "NATALE VEGANO 2017: NON CHIAMTELO PANETTONE"
Copyright © 2017 Paola Cane, Osservatorio Vegan Ok
a cura di Paola Cane

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Osservatorio VEGANOK, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati



Inizia l'aria di festa e l'andamento dei consumi natalizi fa già parlare di sé.

Il Natale è un banco di prova. Food, moda, libri, giocattoli, viaggi, tecnologia: l'andamento dei consumi legati alle ricorrenze invernali può essere il termometro della crisi o della rinnovata fiducia nella ripresa ma in ogni caso riflette la capacità di spesa e la situazione generale delle famiglie italiane e la loro voglia di cambiamento.

Il Gotha dei consumi del Natale è rappresentato dai grandi classici lievitati. Un mercato tradizionale, dove Panettone e Pandoro rastrellano l'80% dei volumi e dei valori dei dolci da ricorrenze. Oltre 80.000 tonnellate di soffici dolci da forno che finiscono immancabilmente sulla tavola di "quasi" tutte le famiglie italiane.

Un mercato, quello dei lievitati da ricorrenza, caratterizzato da molte contraddizioni. Da un lato, il consumatore mostra un forte attaccamento a marchi e valori legati alla tradizione, dall'altro ricerca la novità, spingendo l'industria a proporre nuove soluzioni innovative, elaborare nuove ricette, studiare nuovi formati e packaging. Così, dal lancio del panettone farcito negli anni '80 a quello senza glutine, il 2017 registra un aumento dei lanci di lievitati natalizi vegani. Offerta quasi quadruplicata rispetto all'anno precedente, con la grande novità della presenza nel canale specializzato, rimasto storicamente quasi estraneo alla stagionalizzazione legata alle ricorrenze.



Se Pandoro e Panettone sono un piacere natalizio tutto italiano, anche all'estero il Natale 2017 registra una forte tendenza ad assecondare le esigenze del consumo vegano.

Nel solo Regno Unito quest'anno Marks and Spencer ha lanciato nei primi giorni di novembre il Christmas Vegan Wrap, mentre Tesco ha arricchito la tradizionale gamma di panini dedicati alle festività aggiungendo per la prima volta un burger vegano a base di cavolo rosso, carote, patate fritte, mela, cannella, salvia, cipolla e maionese vegana. Analogamente il gigante Boots ha lanciato i primi di ottobre un sandwich vegano come parte della sua linea dedicata alle festività a base di pastinaca e zucca.

Da noi debuttano sugli scaffali di gdo e specializzati una trentina di "Dolci di Natale" Vegani, caratterizzati prevalentemente da impasti di grani antichi, biologici, e gusti semplici, legati alla tradizione, rivolti ai quasi due milioni di italiani che hanno scelto lo stile di vita vegano.

Niente doppia farcitura alla meringa, né glassatura ai frutti di bosco, ma varianti legate alla ricetta tradizionale, con uvette, canditi o scaglie di cioccolato, dove da padrona la fa nel 70% dei casi l'origine biologica degli ingredienti, la scelta varietale dei grani e la lievitazione naturale con pasta madre.

Prodotti che hanno tutto, della tradizione, tranne le uova e il burro, e che pertanto non possono per ragioni legali essere commercializzati con il nome "Panettone".

Il 2017, anno iniziato con l'inserimento dei prodotti vegani nel paniere ISTAT, si conclude con un Natale all'insegna del lancio di nuovi prodotti Vegan, destinati alle ricorrenze, portando con sé, purtroppo, le solite polemiche e alcune importanti novità.



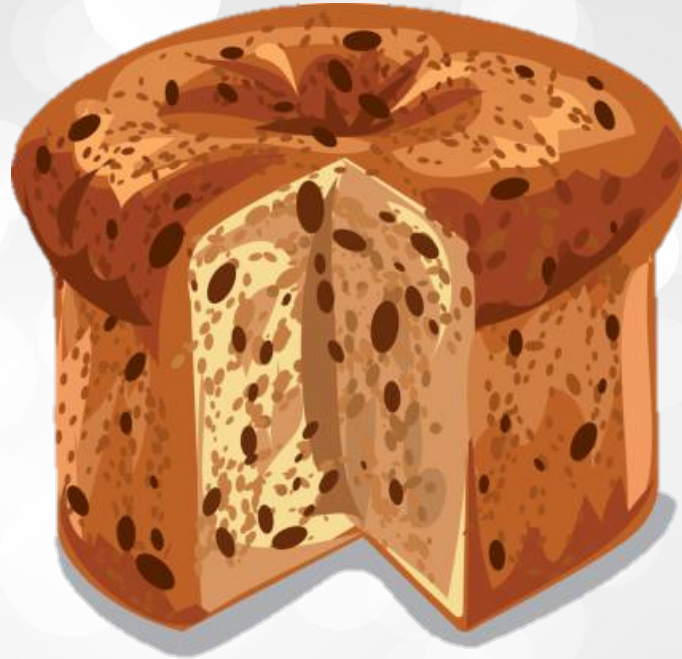
PANETTONE IN NUMERI

1,3 kg

IL CONSUMO PRO
CAPITE DI
PANDORO O
PANETTONE IN
ITALIA

80%

DEL MERCATO DEI
LIEVITATI DA
RICORRENZA E'
SVILUPPATO DA
PANETTONE E
PANDORO



80.000 t.

IL CONSUMO DI
LIEVITATI
NATALIZI IN
ITALIA

70%

DEL SELL OUT SI
CONCENTRA
NELLE PRIME 3
SETTIMANE DI
DICEMBRE

MERCATO COMPLICATO

**PRIME 4 MARCHE HANNO
OLTRE IL 60% MS**

COMPETIZIONE ELEVATA

**ELEVATA INTENSITA'
PROMOZIONALE**

**MARGINALITA' CORROSE DAI
FORTI INVESTIMENTI
MARKETING**



Il mercato dei lievitati natalizi è da sempre un mercato complesso, caratterizzato da:

- elevata stagionalità (con circa il 95% delle vendite, fra ottobre e Natale e circa il 70% delle vendite nelle prime tre settimane di Dicembre);
- elevata intensità promozionale;
- forte concentrazione;
- imponenti investimenti pubblicitari dove la pubblicità televisiva la fa da padrone;



ORIGINE TRA STORIA E LEGGENDA

Il Panettone vanta una storia che sconfinava nella leggenda. Nato come il “Pan del Toni”, si dice fosse impasto improvvisato dallo sguattero di cucina della famiglia Sforza per rimediare ad un pasticcio in cucina, la vigilia di Natale. Ricetta semplice, di pane arricchito di uvette e canditi, rimasto uguale a se stesso per secoli, fino al lancio, nei primi anni '80, del primo panettone farcito e ricoperto di cioccolato.

Origine medioevale e avvolta nella leggenda anche per il Pandoro, dolce servito sulle tavole dei nobili veneziani, ma che secondo alcune fonti risale addirittura a Plinio il Vecchio. Il suo successo è indissolubilmente legato all'inconfondibile forma a stella a otto punte ideata dal pittore impressionista Angelo dell'Oca Bianca e alla lungimiranza dell'azienda che ne depositò il brevetto. Aspetto così caratteristico che la legge lo descrive come “dolce morbido, lievitato nel tipico stampo a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

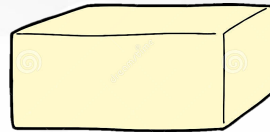


PANETTONE A NORMA DI LEGGE

Il Panettone, assieme al Pandoro e ad altri prodotti di pasticceria, è regolamentato dal Decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio 2005, che specifica gli ingredienti utilizzabili, distinguendoli in obbligatori e facoltativi, alcune loro percentuali minime di impiego, la forma e infine il procedimento di produzione.

INGREDIENTI OBBLIGATORI DELL'IMPASTO BASE DEL PANETTONE

**FARINA DI FRUMENTO;
ZUCCHERO;
UOVA;
BURRO;
UVETTA E CANDITI (ALMENO
20%);
LIEVITO NATURALE DA PASTA
ACIDA;
SALE.**



INGREDIENTI FACOLTATIVI DALL'IMPASTO DEL PANETTONE:

**LATTE E DERIVATI;
MIELE;
MALTO;
BURRO DI CACAO;
ZUCCHERI;
ALTRI TIP DI LIEVITO;
EMULSIONANTI;
IL CONSERVANTE ACIDO SORBICO;
IL CONSERVANTE SORBATO DI POTASSIO.
FARCITURE, BAGNE, COPERTURE,
GLASSATURE,
DECORAZIONI E FRUTTA**

VARIANTI E DEROGHE

SENZA UVETTA, SENZA CANDITI, SENZA GLUTINE ST'. VEGANO NO

Nonostante farina di frumento, uvetta e canditi (almeno 20%) siano elencati dalla normativa vigente come ingredienti obbligatori nell'impasto del panettone, due specifiche deroghe ammettono l'uso della denominazione "Panettone" anche in assenza di uvetta e canditi, e di farina di frumento.

In deroga a quanto previsto all'art. 1, comma 2, l'impasto base del panettone può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di canditi o di entrambi.

Per il senza glutine, la nota del Ministero della Salute n. 29826, del 22 luglio 2016, ha chiarito che è ammissibile l'uso della denominazione "panettone" anche in assenza di farina di frumento, considerando che gli "alimenti senza glutine specificamente formulati per celiaci" sono alimenti volti a sostituire il pane, la pasta ed i prodotti della tradizione.

SENZA GLUTINE

SENZA UVETTA

SENZA CANDITI



Anche grazie all'intervento dei Ministeri competenti, alla fascia mainstream del panettone e del pandoro classico, si sono affiancati i farciti, con ricettazioni sempre più elaborate, per poi arrivare ai prodotti senza glutine.

Un mercato propenso a innovarsi costantemente, rivolgendosi anche a consumatori inclini a provare prodotti gourmet, arricchiti di ingredienti insoliti, o caratterizzati dall'uso di cereali antichi, ai quali si affiancano le versioni salate, perché non a tutti il panettone piace così come dovrebbe essere: e che preferiscono la versione free from. Senza canditi, senza uvetta, senza glutine e senza zucchero, vegano.

PARADOSSALMENTE, UN DOLCE PUÒ FREGIARSI LEGITTAMENTE DELLA DENOMINAZIONE DI PANETTONE IN ASSENZA DI TRE DEGLI INGREDIENTI ESSENZIALI E IN PRESENZA DI DECINE DI INGREDIENTI ESTRANEI ALLA TRADIZIONE: DAI PISTACCHI AL TARTUFO, DALLE MELE AL MOSCATO, DALLE FRAGOLE AL GELATO.

NESSUNA DEROGA È PREVISTA TUTTAVIA PER L'ASSENZA DI UOVA E BURRO, MOTIVO PER CUI NON PUÒ LEGALMENTE ESISTERE UN PANETTONE VEGANO.



DOLCI DI NATALI VEG

Il 2017, anno iniziato con l'inserimento dei prodotti vegani nel paniere ISTAT, termina con l'inserimento sugli scaffali di GDO e specializzati di una trentina di "Dolci di Natale Vegani": non solo prodotti artigianali, ma anche di grandi nomi dell'industria pasticceria delle ricorrenze (tra cui Vergani e Paluani in primis), e con l'ingresso nel mercato dei lievitati natalizi dei marchi storici del Bio e Veg, che da sempre hanno scelto il vegano come mercato elettivo e lo specializzato come canale privilegiato.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, i Dolci di Natale Vegani sono caratterizzati prevalentemente da una forte vocazione tradizionale, con impasti semplici che –assenza di uova e burro a parte- sono perlopiù classici, con farina di frumento, uvette e canditi. In secondo luogo, sul fronte della componente base, si nota una certa preponderanza di grani antichi, farro e Senatore Cappelli, che caratterizzano circa il 39% delle referenze a scaffale). Oltre il 50% dei prodotti, vanta la lievitazione naturale, con lievito di pasta madre. Il 70% delle referenze sono certificate biologiche. Il 51% aderiscono al disciplinare VEGANOK.

PREZZO MEDIO 18/KG

70% DEI DOLCI DI NATALE VEGAN SONO ANCHE BIO

51% ADERISCE AL DISCIPLINARE VEGANOK

LA RICETTA PIU' DIFFUSA E' QUELLA CLASSICA CON CANDITI E UVETTE





OSSERVATORIO VEGANOK
CONSUMI E MERCATI - NATALE VEGANO 2017

Per ulteriori approfondimenti e info: info@veganok.com

