

"Caro panettone", il prezzo del grano aumenta e influenza il Natale

Indagine in città, rincari fino al 20%. In un anno il costo del frumento duro ha segnato un +9,9% e quello tenero un +17,7%, balzo a doppia cifra per le farine per non parlare dei costi di luce e gas



□

30 Ottobre 2021 C'è di che rassegnarsi: quest'anno, l'amato panettone costerà un po' di più. Sarebbe cosa di poco conto se il rincaro riguardasse solo il simbolo per eccellenza del Natale. Ma non è così visto che, dopo il "caro bollette" per via dell'incredibile rialzo dell'energia elettrica e del gas, ora c'è da aspettarsi un aumento del prezzo di molti beni di prima necessità, in primis il pane e la pasta.

La causa? Materie prime quali farina, burro, lieviti, olio, marmellate, cioccolato sono diventate più difficili da reperire e, quindi, il loro costo è schizzato verso l'alto. Anche Ravenna, in linea con un po' tutte le città italiane, dovrà adeguarsi.

Alla pasticceria Veneziana di via Salara 15 a Ravenna, il 'd-day' è fissato dall'1 novembre. «A parte il caffè, saremo costretti a ritoccare i prezzi di quasi tutti prodotti – spiega la titolare Alessandra Chiarini –. Quelli delle brioche sono già lievemente aumentati subito dopo il lockdown. È stata una decisione sofferta ma inevitabile perché i margini che ci consentono di vivere e stare sul mercato si sono sempre più assottigliati.

La materia prima che facciamo più fatica a reperire? Certamente il burro, perché eravamo abituati a servirci da un'azienda belga di qualità che, dopo l'alluvione dello scorso luglio, non è ancora riuscita a tornare a pieno regime. Da novembre, i nostri pasticcini mignon costeranno 33 euro al chilo anziché 32 così come le torte, mentre i panettoni da un chilo saliranno a 35, rispetto ai consueti 33, e quelli da 750 grammi 26 euro anziché 25».

Un rincaro contenuto, di circa il 2-4%, è in atto anche al forno Ceccolini Bio di via D'Azeglio 3/C. «Spesso si punta il dito contro le materie prime – afferma il titolare Giancarlo Ceccolini –, ma a pesare di più sono i costi imprescindibili legati alla nostra attività. Il rincaro del caffè, per esempio, risale al 2010 ma sono passati undici anni prima che i consumatori vedessero un aumento. Purtroppo, però, i tempi non possono essere così dilatati quando si assiste a rialzi così significativi delle bollette».

Sull'aumento del costo del panettone, però, Ceccolini non ci sta. «Il Natale viene una volta l'anno – ricorda – e non si può certo pensare di avere chissà quali vantaggi nel rialzare il prezzo di un prodotto stagionale. Il panettone artigianale, fra l'altro, consente ancora un certo margine di guadagno in quanto il

costo della manodopera prevale su quello delle materie prime. Spiace solo vedere che, nella grande distribuzione, sia diventato un prodotto-civetta, spesso venduto erroneamente sottocosto».

Anche chi è abituato a sfornare quantitativi importanti di panettoni ogni anno come Deco Industrie, attraverso i propri marchi Pineta e Fornai & Pasticceri, sta risentendo della situazione attuale. «Siamo costretti ad aumentare i prezzi di listino di panettoni, pandori e degli altri prodotti dolciari – rivela il direttore marketing Luca Cucciniello –. Le difficoltà di reperimento delle materie prime, con il conseguente rialzo dei prezzi, sono tali che non potremo limitarsi a ritocchi stagionali del 2-3%, ma arrivare a seconda dei prodotti anche al 7-10% e fino al 20% in altri casi.

Purtroppo, la previsione è che non si tratti di un fenomeno a spot, gestibile in un periodo limitato, ma di qualcosa di duraturo e generalizzato. Per contro, ciò che ci rassicura è che la domanda di prodotto continua a esserci. Al riguardo siamo ritornati ai livelli del 2019, quindi superiori a quelli del 2020 influenzati dallo scoppio della pandemia che ha notevolmente contratto i consumi».

r.b. □