

Data: 21.12.2024 Pag.: 1,22
 Size: 528 cm2 AVE: € 69168.00
 Tiratura: 91744
 Diffusione: 138603
 Lettori: 713000



Food 24

A tavola

Natale: boom di alici, ostriche, mascarpone

Manuela Soressi — a pag. 22

Ostriche, mascarpone e alici: picchi di vendite a Natale

Consumi. Oltre al panettone e allo spumante ci sono prodotti che durante le feste vivono il loro momento d'oro: dal Culatello di Zibello, che in dicembre fa il 40% del fatturato, al caviale e alle clementine

Manuela Soressi

Oltre a panettone, spumanti e frutta secca sulle tavole di Natale c'è molto molto di più. Sono tanti, infatti, i prodotti alimentari che registrano un picco delle vendite a fine anno, concentrando anche il 58% del giro d'affari annuo nel solo mese di dicembre. Sono soprattutto specialità gastronomiche (come ostriche e caviale) ma anche ingredienti indispensabili per realizzare le ricette della tradizione (ad esempio il mascarpone destinato al tiramisù), e prodotti di stagione che aggiungono colore alla *mise en place*, quali le clementine.

Cosa acquistano, dunque, gli italiani soprattutto a Natale? I precotti, come cotichino e zampone, che a dicembre 2023 hanno incassato in Gdo oltre 36 milioni di euro, ossia il 58% del giro d'affari complessivo annuo, come emerge dalle elaborazioni realizzate da NiQ. Ad accompagnarli in tavola è la mostarda, che difatti realizza il 41% dei suoi incassi (oltre 3,6 milioni di euro) proprio nelle ultime cinque settimane dell'anno. «La mostarda rimane una delle referenze più importanti per la tavola delle feste sia per la Gdo sia per la gastronomie e i ristoranti — conferma Clelia Tropea, senior brand manager seasonal Spertari, azienda che realizza tra settembre e dicembre il 95% del sell-in dei suoi prodotti stagionali — Noi vogliamo

rafforzarne la presenza in tutti i canali, cogliendo le opportunità offerte dall'evoluzione del mercato e dalla rinnovata attenzione verso questo prodotto tradizionale ma inserito sempre più spesso anche nelle ricette contemporanee».

Se pasta ripiena e salumi da pentola sono il cuore del menu delle feste, è soprattutto negli antipasti che la tavola si fa sontuosa, con i salumi più pregiati, come il Culatello di Zibello Dop, che sviluppa il 40% delle vendite sotto Natale, e le specialità di pesce, come le alici in salsa piccante Rizzoli. «Il 35% del loro fatturato è concentrato in dicembre e quasi tutto in Lombardia» spiega Federica Siri del marketing di Rizzoli Emanuelli, che chiude il 2024 con 50 milioni di euro di fatturato e un +25% dei volumi di acciughe venduti tra Italia ed estero. Tradizione vuole che in tavola ci sia anche il panettone gastronomico, preparato in casa oppure acquistato già pronto in gastronomia o nella Gdo. Esselunga ne realizza e assembla a mano oltre 30mila pezzi (su ordinazione) grazie a un'apposita linea di produzione che lavora solo una manciata di giorni l'anno.

Quale occasione migliore del Natale e del Capodanno per festeggiare con ostriche fresche (40% del giro d'affari a dicembre) e caviale, che sempre meno arriva da Russia e Iran e sempre più dalla Cina, dove si allevano specie di storione diverse da quelle europee da cui si ottiene

un prodotto meno pregiato di quello italiano? «L'Italia produce uno tra i migliori caviali del mondo ma importa anche il prodotto cinese — sottolinea Giada Giaveri, responsabile marketing di Caviar Giaveri, che da 40 anni alleva 10 specie di storione, lo vende in Italia (50% sotto Natale) ed è uno dei maggiori esportatori mondiali — Il caviale cinese arriva unbranded e qui viene confezionato, marchiato e venduto ai normali prezzi di mercato. Sarebbe bene verificare sempre sull'etichetta la sigla del paese di provenienza (ad esempio IT sta per Italia e CN per Cina) e acquistare dalle aziende che allevano gli storioni e che producono e confezionano direttamente il loro caviale».

Anche nell'area del fine pasto è il made in Italy a trionfare con la frutta sotto spirito, venduta per il 37% in dicembre, e molto apprezzata anche come dono. «La regalistica è uno dei driver più significativi di incremento delle vendite e riflette la propensione di questo periodo per prodotti di qualità che richiamano la tradizione», sottolinea Susanna Toschi, trade marketing manager dell'azienda modenese. Un dono altrettanto abituale è rappresentato da praline e cioccolatini (36% degli incassi in dicembre), in cui l'effetto sorpresa volge un ruolo importante per stimolare l'acquisto. «Lo scorso Natale abbiamo introdotto gli ovetti

Data: 21.12.2024 Pag.: 1,22
 Size: 528 cm2 AVE: € 69168.00
 Tiratura: 91744
 Diffusione: 138603
 Lettori: 713000



di cioccolato a brand Tesori dell'Arca e sono andati molto bene, tanto che abbiamo deciso di riproporli anche quest'anno» dichiara Chiara Arceri, product manager ricorrenze di Pam Panorama.

Sulla tavola delle feste non possono mancare mandarini e clementine, frutti di stagione considerati an-

❶ **I precotti, come cotechino e zampone, a dicembre realizzano il 58% del giro d'affari complessivo annuo**

che beneauguranti, che in 30 giorni raccolgono oltre un terzo del giro

d'affari annuo sviluppato in Gdo. «L'Italia è un produttore storico e apprezzato ma negli ultimi decenni ha perso mercato perché le varietà tradizionali sono invecchiate e il raccolto è diminuito, mentre altri Paesi, come la Spagna, sono cresciuti e hanno venduto sempre più prodotto in Italia – spiega Marco Eleuteri, amministratore delegato di Op Armonia (80 agricoltori con 1.500 ettari e oltre 33 milioni di euro di ricavi 2024) –. Noi abbiamo scelto già anni fa di investire sulle clementine e in questa campagna prevediamo di raccogliere oltre 300mila kg di Per-

rina, la prima varietà tardiva interamente sviluppata in Italia, nell'area della Piana del Sele».



Delizie. Per festeggiare a Natale e Capodanno ostriche fresche (40% del giro d'affari a dicembre) e caviale, meglio se prodotti in Italia