

comunicato stampa

La tavola di Pasqua dei pugliesi all’insegna di una “dolce tradizione” ma con l’incognita consumi. Pesa l’escalation dei prezzi del cacao.

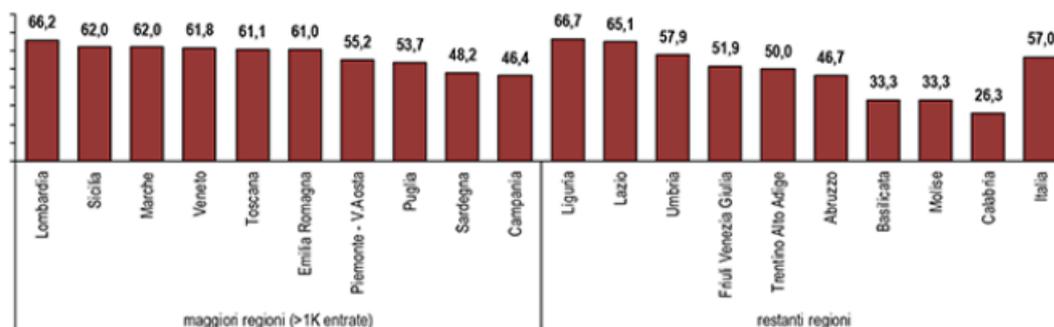
Puglia, 29 marzo 2024 – I consumi tipici del periodo di Pasqua sono caratterizzati dai prodotti della tradizione, in particolare del comparto dolciario, un settore ad elevata vocazione artigianale. In Puglia ci sono oltre **3.800** pasticcerie e imprese del settore dolciario che includono pasticceria fresca, gelati, biscotti, cacao, cioccolato, confetteria, etc, con una larghissima prevalenza di imprese artigiane¹.

Incognita consumi – Sui consumi di queste festività, tuttavia, pesa l’incognita dei prezzi e non è solo una questione di inflazione. Sebbene gli indici siano in generale e graduale discesa, non significa che si sia ritornati ai valori degli anni precedenti, anzi. Per il prezzo alla produzione dello zucchero nel 2023 si è registrato un aumento del 28,4% su base annua, mentre le quotazioni del cacao sui mercati internazionali a febbraio 2024 sono più che raddoppiate (+107,9%) rispetto a un anno prima e si sono ulteriormente impennate nelle ultime settimane. A conti fatti, il prezzo del cacao, che ha cominciato a salire già nel 2023, ha trapiantato il valore stellare di 10.000 dollari per tonnellata a causa di una combinazione tra elevata domanda e riduzione dell’offerta dai principali Paesi produttori.

Difficoltà di reperimento della manodopera – Il comparto deve fare i conti non solo con queste criticità, ma anche con grandi difficoltà nel reperimento di manodopera. Nel 2023 le c.d. “entrate”, ossia il fabbisogno personale per le imprese per le professioni di pasticceri, gelatai e conservieri artigianali e panettieri e pastai artigianali è salito a livello nazionale a 24.510, in aumento del 7,5% rispetto all’anno precedente, ma è salita anche la carenza per queste tipologie di lavoratori specializzati. In Puglia, in particolare, ben il 53% delle di queste figure sono di difficile reperimento.

Entrate di Pasticcieri, gelatai e conservieri e Panettieri e pastai artigianali difficili da reperire per regione

Anno 2023 - % su totale entrate - categorie professionali 65.12 e 65.13 - Elaborazione Ufficio Studi Confartigianato su dati Unioncamere - Anpal

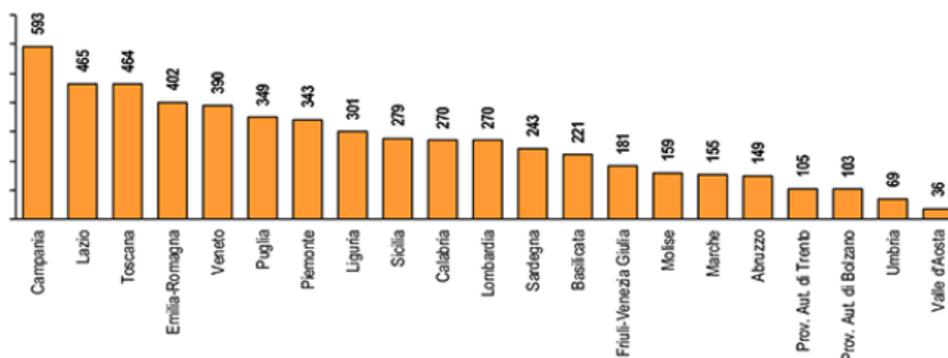


¹ Imprese registrate anno 2023 - Settore dolciario classi Ateco 2007: 10.52, 10.71, 10.72 e 10.82 - Pasticcerie Ateco 2007: 56.10.3 e 56.10.41

La tavola di Pasqua con i prodotti della tradizione pugliesi – La ricchezza delle varie culture nazionali presenti nel nostro Paese si declina in 5.547 prodotti agroalimentari tradizionali monitorati dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo. La Puglia, in particolare, può vantare **ben 349 prodotti agroalimentari tradizionali**: un valore che la colloca al 6° posto assoluto tra tutti i territori italiani.

Prodotti agroalimentari tradizionali per regione

Anno 2023 - Numero prodotti - Elaborazione Ufficio Studi Confartigianato su dati Masaf



*“I dati elaborati dal nostro Centro Studi – spiega **Nicola Giotti, presidente dei Pasticcieri di Confartigianato Imprese Puglia** – confermano come, in Puglia, il comparto dolciario abbia una elevata vocazione artigianale: le nostre produzioni agroalimentari sono ormai apprezzate e ricercate in tutto il mondo.*

Per quanto concerne la pasticceria, purtroppo, dobbiamo fare i conti con quella che è una situazione inedita con riferimento ai prezzi del cacao e, conseguentemente, del cioccolato: uno dei protagonisti assoluti delle tavole pasquali. La Costa d’Avorio e il Ghana sono i principali produttori mondiali di semi di cacao e riforniscono circa il 60% del mercato mondiale. Nel 2023, questi Paesi hanno sperimentato una rilevante riduzione dei raccolti, principalmente per cause metereologiche. È assodato che il cambiamento climatico renderà sempre più frequenti eventi simili e i mercati si adeguano: una tonnellata di cacao è arrivata a costare più di una tonnellata di rame e ciò, inevitabilmente, si ripercuote sul prezzo dei prodotti finiti. A questo si somma la difficoltà, crescente di anno in anno, di reperire personale adeguato.

Ci auguriamo – conclude Giotti – che anche per questa Pasqua i pugliesi scelgano di comprare locale dai produttori e dagli artigiani del territorio che garantiscono qualità, freschezza e tradizione”.