

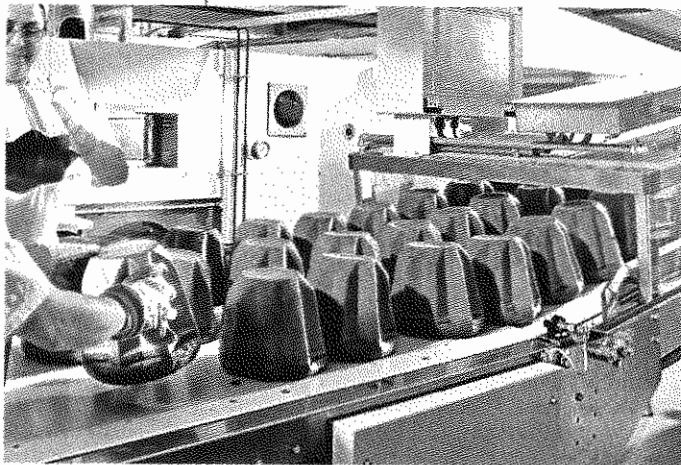
Gli ordinativi di panettoni e pandoro Maina sono in crescita del 15% sul 2012

**FOSSANO.** La campagna natalizia dei panettoni e pandoro 'targati' Maina sta vivendo i suoi giorni più decisivi e, se l'andamento attuale verrà confermato, l'azienda di Fossano si appresta a far registrare un nuovo risultato positivo, con una percentuale di ordinativi superiore del 15% rispetto a quella dello scorso anno. Questo dato testimonia come l'investimento continuo in qualità degli ingredienti e il rispetto rigoroso della ricetta tradizionale siano in grado di portare buoni frutti anche in un momento non facile per l'economia complessiva.

"Ad oggi i risultati dell'azienda sono decisamente positivi - spiega Marco Brandani, amministratore delegato di Maina - Bisogna però precisare che questi dati non sono ancora definitivi perché questi giorni sono i più importanti in termini di vendite: lo scorso anno, infatti, le due settimane precedenti il Natale hanno pesato per oltre il 50% del totale dei volumi sviluppati nell'intera campagna. Gli incrementi registrati sono trasversali in tutti i segmenti: da un +10% nei pandoro classici ad un +35% nei panettoni farciti".

L'azienda specializzata in lieviti da ricorrenza si conferma, così, un player di primissimo piano nel settore dolciario italiano, grazie anche alla variegata offerta di prodotti. Particolari soddisfazioni giungono quest'anno dalla principale novità del Natale 2013: il "Panettone Gran Chef". "Il panettone gastronomico, cioè leggermente salato e ideale per la creazione di antipasti e tramezzini sfiziosi, sta riscuotendo un successo oltre le nostre aspettative - continua Brandani - i consumatori stanno apprezzando molto questo «insolito» prodotto e la nostra scelta di accompagnarlo con consigli e ricette dello chef Gian Piero Vivalda, del ristorante 2 stelle Michelin 2013 Antica Corona Reale di Cervere".

## Successo del panettone gastronomico "Gran Chef", novità del Natale 2013



Tra le novità di questo Natale merita poi un cenno particolare anche il gelato al panettone Maina, realizzato dall'azienda Cremamore: una ricetta nuova, dove

il latte e la panna fresca si fondono con il panettone, il tutto arricchito da scorze di agrumi canditi e uva sultanina.

Nonostante l'ampia varietà

di gusti e forme presente sul mercato, il Natale dei dolci natalizi in Italia continua ad essere appannaggio della tradizione, come sottolinea Marco Brandani: "I principali prodotti dolciari venduti nel mercato delle ricorrenze, in termini di volumi, sono ancora oggi quelli tradizionali, senza nessuna farcitura e copertura, panettoni o pandoro - dice -. Basti pensare che lo scorso Natale i prodotti tradizionali hanno pesato, infatti, per oltre l'81% sul totale dei volumi sviluppati dal mercato italiano e, vedendo l'andamento negli anni passati, possiamo prevedere che questa quota non subirà grosse variazioni nel prossimo futuro".

Altro servizio a pag. 32