

Osservatorio MPI Confartigianato Calabria, difficili da reperire pasticceri, panettieri e pastai



Nella settimana di Pasqua salgono alla ribalta i consumi dei prodotti della tradizione e in particolare quelli del comparto dolciario, settore ad elevata vocazione artigianale.

Secondo i dati resi noti **dall'Osservatorio MPi di Confartigianato Imprese Calabria**, nella nostra regione sono interessate dai consumi tipici dei prodotti pasquali oltre 2 mila pasticcerie e imprese del settore dolciario – comparto che include pasticceria fresca, gelati, biscotti, cacao, cioccolato, confetteria, etc. – con un'alta vocazione artigianale: sono 1.960 le imprese artigiane, rappresentando l'83,2% delle imprese totali del settore.

Prezzi della pasticceria fresca salgono della metà rispetto all'alimentare – La crisi combinata di materie prime e dell'energia hanno ribaltato effetti pesanti sul comparto dolciario e in particolare sulle pasticcerie, le quali reagiscono con un incremento dei prezzi dimezzato rispetto alla tendenza di prodotti alimentari e inferiore alla media europea.

A febbraio 2023 le quotazioni internazionali dei cereali in euro registrano una crescita del 34,9% su base annuale e risultano superiori dell'83,4% al livello del 2019.

L'analisi dei dati sui prezzi al consumo evidenzia che a febbraio 2023 i prezzi al consumo dei prodotti alimentari è del +13,2% mentre i prezzi dei prodotti di pasticceria fresca registrano un ritmo di crescita dimezzato, fermandosi al +6,5%, stabile rispetto a gennaio e in attenuazione rispetto al +6,7% di dicembre 2022, un ritmo di crescita che è circa un terzo del +18,4% registrato dai prezzi della pasticceria confezionata. Grazie al contributo della contenuta dinamica dei prezzi della pasticceria fresca, nel confronto internazionale con il massimo dettaglio di prodotto disponibile, a febbraio 2023 i prezzi degli Altri prodotti di panetteria e pasticceria in Italia salgono del 16,6%, inferiore di quasi cinque punti al +21,5% della media Ue.

La tavola di Pasqua con i prodotti della tradizione – La biodiversità della produzione agroalimentare calabrese, ad elevata vocazione artigianale, si declina in ben 269 prodotti agroalimentari tradizionali, caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo. Si tratta del 5% degli oltre 5 mila prodotti della tradizione italiana.

Tremila pasticceri, panettieri e pastai artigiani difficili da reperire – In Calabria delle 440 entrate previste dalle imprese per le professioni di Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali e Panettieri e pastai artigianali, 120 unità, pari al 27,3%, risulta di difficile reperimento.

Al 64,3% delle entrate di pasticceri, gelatai, conservieri, panettieri e pastai artigianali è richiesto un livello elevato, medio-alto e alto, di competenze green, quota in costante salita negli ultimi 5 anni: +20 punti, passa dal 43,8% del 2017 al 64,3% del 2022.