



**COVID-19 la Pasqua un pò meno amara dei pasticceri artigiani: +25% di vendita di prodotti dolciari artigianali rispetto alla Pasqua 2020 ma ancora in perdita rispetto alla Pasqua pre-covid**

**Dino De Santis (Presidente di Confartigianato Torino): “Registriamo un flebile segnale di ripresa per i dolci di Pasqua, in primis per le uova e per le colombe, anche se siamo ancora lontani dallo standard di vendita della Pasqua pre-covid”**

**“Sosteniamo i prodotti tipici locali artigianali, acquistandoli nei laboratori di prossimità”**

Seconda Pasqua in lockdown. Ma le aspettative degli artigiani alimentari del nostro territorio quest'anno, sono migliori rispetto al 2020 quando una regola assurda li teneva chiusi rispetto ai negozi e alla grande distribuzione ai quali invece era permessa la commercializzazione dei prodotti, ma, sicuramente ancora in perdita rispetto alla Pasqua pre-covid 2019.

**Rispetto allo scorso anno, la produzione e la vendita di prodotti dolciari artigianali (uova di Pasqua e colombe) destinati alle festività pasquali hanno registrato +25%.**

**Ricordiamo che il lockdown di colombe, uova e dolci tipici pasquali della Pasqua 2020 ha determinato in Piemonte perdite per 40 milioni di euro in un mese.**

“Dagli ordini che stiamo registrando in questi giorni di avvicinamento alla Pasqua -afferma **Dino de Santis, Presidente di Confartigianato Torino**- registriamo un flebile segnale di ripresa per i dolci di Pasqua, in primis per le uova e per le colombe, anche se siamo ancora lontani dallo standard di vendita della Pasqua pre-covid”

**La vendita diretta della pasticceria artigianale coinvolge in Piemonte 1.618 imprese di pasticceria e gelateria nelle quali lavorano 4.780 addetti, un settore caratterizzato da un'elevata vocazione artigianale, con circa 1.200 imprese artigiane, che si stima rappresentino il 76,4% del comparto.**

**Per questo Confartigianato Torino vuole promuovere l'acquisto dei prodotti tipici locali: “Sosteniamo i prodotti tipici locali artigianali acquistandoli nei laboratori di prossimità”.**

“Protagonista indiscussa di Pasqua sarà la colomba -prosegue **De Santis** -. Un classico che conta poco più di cent'anni (nacque nel milanese nel 1919) e che dal 2005, in base al decreto ministeriale del 25 luglio ha una sua specifica denominazione. “Colomba” non si può applicare



ai prodotti di altri Paesi europei. Inoltre, nel dicembre 2009, il Ministero dello Sviluppo Economico ha stabilito le indicazioni specifiche sugli ingredienti da riportare sull'etichettatura dei prodotti alimentari e prodotti dolciari da forno. Norme alla mano i prodotti che utilizzano forme e modalità di presentazione identiche e confondibili con i prodotti disciplinati, ma sono identici solo all'aspetto, sono imitazioni. Per chiamarsi colomba, un dolce deve avere almeno il 16% di burro, uova di categoria "A", cioè fresche e in quantità tale da garantire almeno il 4% in tuorlo, latte, miele, burro di cacao, eccetera. In una colomba "falsa", invece, si possono trovare ingredienti molto diversi: prevalentemente, si tratta di dolci che contengono ingredienti scadenti, ad esempio grassi idrogenati, pochissimo burro e uova e molto zucchero, per "coprire" la qualità inferiore".

"Siamo consapevoli che questa pandemia con i suoi risvolti economici/finanziari influenzerà negativamente gli acquisti - conclude **De Santis**- per questo occorre sostenere le imprese artigiane, già duramente provate da un anno di restrizioni e chiusure a singhiozzo, acquistando i prodotti artigianali attraverso l'asporto e il delivery nei laboratori di prossimità"

### **Le 7 regole d'oro per la "vera" Colomba**

**In base alla CIRCOLARE 3 dicembre 2009, n. 137021 del Ministero dello Sviluppo Economico**

Per essere sicuri di portare in tavola il classico dolce di Pasqua:

- 1) La vera colomba deve innanzitutto avere la classica forma di... colomba. Può sembrare banale ma proprio la forma può essere il primo indicatore di un falso prodotto dolciario da forno.
- 2) Il primo ingrediente, quello presente in maggiore quantità, deve essere la farina di frumento e non lo zucchero.
- 3) È necessario controllare bene tutti gli ingredienti. Abbiamo davanti una vera colomba quando sono presenti tutti i seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova e/o tuorlo, burro, agrumi canditi, lievito naturale, sale, mandorle. Se nell'etichetta ne manca qualcuno stiamo per acquistare un semplice dolce pasquale ma non una vera colomba.
- 4) Oltre all'elenco relativo agli ingredienti con cui deve essere fatta una colomba, ne esiste un altro relativo ai pochi altri che possono essere aggiunti alla giusta ricetta. Sono solamente questi: latte e derivati, miele, burro di cacao, malto, zuccheri, aromi, emulsionanti (per es: lecitina di soia), conservanti.
- 5) Quanto ai grassi, ricordare che nella colomba non ci possono essere grassi diversi dal burro, come margarina, strutto o altro, altrimenti anche in questo caso abbiamo di fronte un altro tipo di dolce.
- 6) La vera colomba, di norma, è priva di conservanti. Gli unici permessi nella colomba sono due: E 200 – acido sorbico e E 202 – sorbato di potassio.
- 7) La glassa può essere fatta oltre che con le mandorle, anche con armelline, nocciole, anacardi.

**Il ciclo di produzione dall'impasto al confezionamento della vera colomba artigianale dura almeno 48 ore**

In generale teniamo sempre presente che sul mercato sono presenti diversi "dolci pasquali" che possono anche avere la stessa forma della colomba. La legge obbliga i produttori di questi dolci a rendere evidente che non si tratta di colomba, e addirittura chi li commercializza a non



metterli gli uni accanto agli altri nel caso in cui questo possa creare confusione. Quindi un dolce che sembra una colomba per la forma e per la confezione, ma che non riporta tutte le caratteristiche anzidette non è una vera colomba.

