



Maurizio de Pasquale
www.orlandipasticceria.com

PISTACCHIO & CARMELLO

la dolce coppia che conquista
i palati degli italiani



In Italia, la **cucina** e il cibo sono molto importanti nella vita quotidiana. Non sorprende quindi che gli italiani siano sempre alla ricerca di nuovi sapori e ingredienti da utilizzare nelle loro ricette. Il **pistacchio** è un frutto secco molto apprezzato in Italia e utilizzato in molte ricette dolci e salate. Originario del Medio Oriente, è stato introdotto in Italia nel XVIII secolo e da allora è diventato uno degli ingredienti principali della cucina italiana.

Il pistacchio è ricco di sostanze nutritive come proteine, fibre, vitamine e sali minerali, ma è soprattutto apprezzato per il suo sapore unico e per la sua versatilità in cucina. Il pistacchio viene utilizzato per preparare gelati, torte, biscotti, pesto, salse e molti altri piatti.

Il **caramello**, invece, è una preparazione a base di zucchero cotto a fuoco lento fino a quando non diventa scuro e appiccicoso. Il caramello ha un sapore dolce e intenso,

IL **PISTACCHIO** È
RICCO DI **SOSTANZE**
NUTRIENTI MA
È SOPRATTUTTO
APPREZZATO PER
IL SUO **SAPORE**
UNICO E PER LA SUA
VERSATILITÀ

ed è utilizzato soprattutto in dolci come il flan, la crema catalana e il tiramisù.

Il trend del caramello

Il caramello è diventato il **fenomeno dell'ultimo** anno nel mondo del food, grazie al suo aumento di popolarità e alle vendite in costante crescita. Nel giro di soli 12 mesi, il giro d'affari dei prodotti che includono il caramello tra gli ingredienti principali è cresciuto del 15%, superando i 95 milioni di euro.

L'aumento dell'offerta è stato uno dei principali fattori che hanno contribuito alla **crescita delle vendite**, con un aumento del 25,0% di prodotti disponibili sugli scaffali della grande distribuzione organizzata, che ora offre oltre 400 prodotti con il caramello come ingrediente chiave indicato sulle confezioni. Ma attenzione al rovescio della medaglia. L'aumento dell'utilizzo del caramello come ingrediente chiave in molti prodotti alimentari ha un impatto sulla domanda di zucchero. Poiché il caramello viene prodotto dalla combustione dello

zucchero, l'aumento della sua produzione comporta anche un aumento della quantità di zucchero necessaria per produrlo. Inoltre, il caramello viene spesso utilizzato come **additivo** per migliorare il gusto e la consistenza dei prodotti alimentari, il che significa che la domanda di zucchero potrebbe aumentare anche per altri prodotti alimentari che utilizzano il caramello come additivo.

Tuttavia, l'aumento della domanda di caramello è **un'opportunità interessante** per gli investitori nel settore alimentare. Le aziende che utilizzano il cara-



me. Questo aumento di popolarità del caramello potrebbe essere dovuto alla sua **versatilità** in cucina, dato che può essere utilizzato in molte preparazioni dolci e salate, ma anche al suo sapore intenso e al fatto che è considerato un ingrediente di tendenza.

Il caramello sta diventando sempre più popolare anche a livello internazionale, grazie alla sua capacità di arricchire qualsiasi tipo di preparazione con la sua dolcezza e il suo sapore unico. Molti **chef** stanno sperimentando con il caramello in cucina, creando piatti innovativi e originali che stanno catturando l'attenzione dei consumatori.

L'AUMENTO DELL'UTILIZZO DEL CARAMELLO COME INGREDIENTE CHIAVE IN MOLTI PRODOTTI ALIMENTARI HA UN IMPATTO SULLA DOMANDA DI ZUCCHERO

mello come ingrediente chiave in molti dei loro prodotti potrebbero beneficiare della crescente popolarità del caramello e registrare un aumento delle vendite. Tra i prodotti alimentari che stanno registrando le migliori performance di vendita ci sono i biscotti tradizionali, i budini e le

Il pistacchio sempre sulla cresta dell'onda

Anche il pistacchio sta registrando una forte **crescita in termini di popolarità e di vendite**. Vi sono oltre 500 referenze, tra prodotti al naturale e alimenti che lo





ATTENZIONE PERÒ ALLA CRESCENTE CONCORRENZA DEI PAESI DELLA FASCIA MEDITERRANEA COME LA SPAGNA

pistacchio è destinata a continuare anche nei prossimi anni, grazie all'interesse dei consumatori per **prodotti naturali e salutari**, e alla capacità del pistacchio di conferire un sapore intenso e distintivo a qualsiasi preparazione.

Attenzione però alla crescente concorrenza dei Paesi della fascia mediterranea, come ad esempio la Spagna che, è stata in grado di reagire e adattarsi alle **nuove sfide mondiali** e che ha fatto del pistacchio uno dei suoi punti di forza negli ultimi anni.

Questo successo è stato possibile grazie all'impegno delle aziende spagnole nel miglioramento della qualità del prodotto e nella ricerca di nuove tecniche di coltivazione.

Inoltre, la Spagna ha puntato sull'importanza del pistacchio non solo come **alimento**, ma anche come ingrediente per la produzione di cosmetici e di altri prodotti per la cura del corpo. Questa strategia ha permesso di valorizzare ulteriormente il pistacchio, rendendolo un prodotto versatile e molto richiesto sul mercato globale.



includono come ingrediente, per un giro d'affari di oltre 180 milioni di euro, con una crescita annuale del 12%. Il **pistacchio italiano** registra un valore di esportazione di oltre il 50% del giro d'affari l'anno. Numeri possibili solo alla produzione concentrata nel Sud Italia, ove la Sicilia la fa da padrone. Questo risultato è stato dettato principalmente dall'aumento

dell'offerta, con un **incremento del 30%** di prodotti disponibili sul mercato. Inoltre, alcune categorie di prodotti hanno registrato trend positivi, come i gelati multipack, le creme spalmabili, le colombe e le uova di Pasqua.

Il pistacchio sta diventando sempre più popolare grazie al suo sapore unico e alla sua versatilità in cucina. La tendenza positiva del