

di MARGHERITA TREVES

# VETRINE A FESTA

**È IL MOMENTO PER RENDERE DAVVERO SCINTILLANTE E ALLETTANTE L'ESPOSIZIONE DI DOLCI E LIEVITATI, DI CUI RIMANE PROTAGONISTA IL PANETTONE**

**Se c'è un periodo** dell'anno in cui "esagerare" nell'allestimento delle vetrine è quello del Natale. Luci e addobbi, inseriti tra i prodotti in esposizione, esaltano l'atmosfera e attirano l'attenzione. Come ha scritto l'architetto Fulvio Irace, "le vetrine rappresentano il più immediato e importante contatto diretto con il passante, il tramite primo fra l'interno privato e l'esterno pubblico". Scelte le specialità sono tanti i mood per creare l'aura.

**L'atmosfera tradizionale**, caratterizzata dai colori emblematici delle feste natalizie, il rosso e il bianco, e dai soggetti classici di Babbo Natale, Schiaccianoci, renne e ghirlande, non smette mai di incantare. Anzi, quest'anno è il tema predominante per rendere unici i porta panettoni e le confezioni; un messaggio perfetto che regala l'emozione della grande attesa. Continua a essere di tendenza anche il concept ispirato a motivi e tonalità vegetali, abbinati a tocchi di legno, per richiamare la connessione con la natura. Si rivela, inoltre, una scelta moderna l'ambientazione affidata alle suggestioni delle sfumature di blu e di nuove nuance quali champagne, rosa antico, grigio.



Brandani

## DECORI PROFUMATI

*Nell'anno del colore Pantone Mocha Mousse, "la sapori-tonalità di marrone" si inserisce perfettamente, incarnata dai biscotti di pan di zenzero a forma di omini e di casette. Creati nel proprio laboratorio o acquistati come oggetti in ceramica o vetro, rimandano a un piacevole profumo speziato, ormai entrato nella tradizione natalizia a ogni latitudine.*



## LAPAROLAA SFIDA CON IL LIEVITO MADRE

*Un tempo creazione esclusiva dei pasticciери, il panettone ha conquistato panettieri e gelatieri e ora anche pizzaioli. Diego Vitagliano, tra i più autorevoli rappresentanti della nuova generazione di pizzaioli napoletani, ha trasferito la passione per lo studio degli impasti e la ricerca degli ingredienti ai lievitati delle feste e alla pastiera. “Amo tutto ciò che è lievitato - afferma - e cimentarmi con il panettone è stata una questione di prestigio, orgoglio, soddisfazione. Mi sono appassionato alla preparazione di questo dolce che richiede una concentrazione ancora maggiore rispetto alla pizza nella fase di lievitazione”. Quest'anno il suo panettone è proposto con un packaging d'impatto in sintonia con il senso di festa del Natale.*

**IN PASTICCERIA SI PUÒ GIOCARE  
CON IL TREND “GOLOSO”  
CHE TRAMUTA I DOLCI IN DECORI**

**Lo stile dell'allestimento** della vetrina dovrebbe essere riproposto nelle varie confezioni regalo. Piccole o grandi, sono un dono sempre gradito. I lievitati e i prodotti gourmet, custoditi in eleganti scatole e cesti decorati con nastri e fiocchi di velluto, vengono ulteriormente esaltati.

**Luci calde a led** e decori con glitter scintillante completano l'allestimento, accendendo la vetrina di note luminose con le quali esaltare le varie specialità. Ogni anno va in scena la sfida fra panettone e pandoro che vede il primo in testa. Il prodotto artigianale sta conquistando sempre più spazio a scapito del segmento premium dell'industriale, grazie alle materie prime selezionate e alla varietà delle proposte, dal tradizionale al farcito alle creme, dal salato al ripieno di gelato.

