



L'INNOVAZIONE TRAINA IL SETTORE DELLE CAMELLE: VENDITE IN VOLUME IN CRESCITA (+7%) OGNI ANNO LANCIATI SUL MERCATO 10-15 NUOVI PRODOTTI POCHI GIORNI AD HALLOWEEN, LA FESTA DELLE CAMELLE

Un'indagine condotta da Unione Italiana Food in collaborazione con le principali aziende del comparto delle caramelle mostra la forte natura innovativa del settore.

Ogni anno di fronte a circa 35-40 ricette realizzate, vengono lanciate 10-15 nuove caramelle.

Mentre occorre almeno 1 anno dall'ideazione alla produzione di una nuova caramella.

La proiezione al futuro premia il settore: nei primi 8 mesi del 2023 in crescita del +7% i volumi di vendita di caramelle rispetto allo scorso anno. E tra pochi giorni arriva Halloween, la festa delle caramelle...

L'innovazione è uno dei plus principali del settore delle caramelle italiane, prodotto intramontabile del made in Italy alimentare, dalla storia ultracentenaria ma proiettato verso il futuro. Basti pensare che ogni anno **vengono lanciate sul mercato in media 10-15 nuove caramelle**, a fronte di circa **35-40 ricette realizzate**. Prodotti con gusti o formati diversi, ricette rivisitate negli ingredienti, fino a veri e propri nuovi concept. Un lavoro di sinergia che coinvolge diverse aree aziendali e figure professionali: **dall'ideazione alla produzione di una nuova caramella passa circa 1 anno ma in alcuni casi può arrivare anche a 2 anni**.

È quanto emerge da un'indagine realizzata da **Unione Italiana Food** coinvolgendo le principali aziende del comparto delle caramelle. Numeri alla mano oggi **l'investimento in innovazione dell'industria delle caramelle italiane** è pari a quasi **20 milioni di euro**, circa il **2,6% del valore complessivo del settore**. La forte impronta innovativa è dunque uno dei segreti del successo di questo settore, riconosciuto anche dal consumatore: **per 3 italiani su 4 (75%) quello delle caramelle è un settore al passo con i tempi**.¹

L'INNOVAZIONE TRAINA I CONSUMI: NEL 2023 VENDITE DI CAMELLE IN CRESCITA +7%

Anche i dati economici confermano la passione dei nostri connazionali per le caramelle. Secondo un'elaborazione di **Unione Italiana Food su dati Circana**, ad agosto 2023, le **vendite in volume di caramelle** hanno toccato le **33.596 tonnellate (+7% rispetto allo stesso periodo del 2022)** per un valore di circa **359 milioni di euro**.² Buone performance per tutte le tipologie, tra le quali spiccano la crescita delle **caramelle gelée** (+10,4%) e delle **caramelle dure/ripiene** (+9,4%) Un settore, quello delle caramelle e della confetteria che può contare su circa 7.000 addetti, dalla forte impronta innovativa, che gli ha permesso di intercettare i gusti dei consumatori moderni, anche giovani, proponendo nuovi prodotti e gusti.

"Siamo felici che gli italiani, come dimostrano i numeri, continuino ad apprezzare un prodotto come le caramelle, dalla storia pluricentenaria, ma con un'importante capacità di rinnovarsi e di guardare al futuro e alle nuove generazioni - afferma Luigi Serra, produttore e portavoce del progetto Piacere Caramelle - Oggi l'innovazione, può essere intesa sia come legata al prodotto quando è focalizzata ai gusti o alla texture ma anche di packaging delle caramelle. In passato, il caso più significativo di innovazione è stato senz'altro quello delle caramelle senza zucchero, declinate prima in gommose, poi anche nelle caramelle dure. Mentre i

¹ Ricerca BVA Doxa – Unione Italiana Food 2022

² Circana LD Bancadata dati ECR - Progressivo Agosto 2023





casi più recenti hanno riguardato in particolare le cosiddette caramelle nutraceutiche. Altre innovazioni di prodotto possono riguardare l'abbinamento originale di più sapori combinati, o ancora, la riduzione del contenuto di determinati ingredienti rispetto alla media di mercato.”

TRA POCCHI GIORNI HALLOWEEN LA FESTA DELLE CARAMELLE

Dolcetto o scherzetto? Ancora qualche giorno e i riflettori si accenderanno su **Halloween**, la festa di origine irlandese sempre più “italianizzata” e amata trasversalmente da adulti e bambini: nel nostro Paese **1 italiano su 4 (circa 11 milioni di persone) festeggia sempre** - a suon di zucche e maschere dallo stile dark - **la notte “magica” del 31 ottobre**. Una ricorrenza nella quale a prendersi la scena di assoluta protagonista sono **le caramelle** che **rappresentano il prodotto dolciario più consumato durante questa festa (65%)** superando cioccolatini (56%) snack (38%), e biscotti (32%).³

CARAMELLE, CHE PASSIONE: LE CONSUMANO 9 ITALIANI SU 10

Secondo un recente studio BVA DOXA – Unione Italiana Food, nel nostro Paese **9 italiani su 10 (91%) consumano le caramelle** e **più della metà (57%) lo fa almeno 1-2 volte a settimana**. Per 1 italiano su 3 (34%) non c'è un orario preferito per mangiare una caramella, anche se le ore del pomeriggio (39%) e della mattina (30%) si fanno preferire al dopo cena (12%) e al dopo pranzo (10%).

Tra le abitudini di consumo legate alle caramelle a più di **1 italiano su 2 (54%) piace diversificare il consumo di caramelle a seconda delle necessità e del momento**.

Ufficio stampa Unione Italiana Food – Caramelle

INC -Istituto Nazionale per la Comunicazione: Simone Ranaldi 3355208289

³ BVA Doxa 2022 “Gli italiani e le caramelle”