

15 APRILE, GIORNATA NAZIONALE DEL MADE IN ITALY

## **MERENDINE ITALIANE: UN PRODOTTO CHE NON HA EGUALI NEL MONDO SONO CONSUMATE DA 8 PERSONE SU 10**

*Dagli anni '50 ad oggi sono protagoniste della merenda di milioni di italiani.*

*Un prodotto capace di conquistare diverse generazioni e in ogni era di anticipare le tendenze.*

*A ridosso della giornata del Made in Italy, Unione Italiana Food, che rappresenta le principali aziende dolciarie italiane, evidenzia le caratteristiche uniche nel suo genere delle nostre merendine.*

Il prossimo 15 aprile si celebrerà la prima giornata nazionale del “Made in Italy” e tra i prodotti che rappresentano di più il “saper fare” italiano non possono mancare **le merendine**. Come dice la parola stessa, **la merendina è una piccola merenda che non ha un suo corrispettivo in altre nazioni**. All’Estero, infatti, la merenda non sempre è dolce e quando lo è fa riferimento a prodotti con porzioni molto più grandi e quindi anche con più calorie, zuccheri e grassi.

Nel nostro Paese le merendine riscuotono grande successo, soprattutto tra gli **adulti, i principali consumatori**. Secondo una recente ricerca **BVA DOXA - Unione Italiana Food** le **merendine sono consumate da 8 italiani su 10 (83%) e più della metà dei nostri connazionali (55%) le mangia 1-2 volte a settimana<sup>1</sup>**, in linea con le indicazioni di consumo dei nutrizionisti.

### **BUONE, PORZIONATE E NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATE: VANNO DALLE 110 ALLE 190 KCAL**

Quando parliamo di merendine ci riferiamo a un prodotto di derivazione diretta della nostra tradizione dolciaria: sono infatti la **riduzione in formato monodose dei dolci da forno fatti in casa**, soprattutto quelli a base di pan di spagna e pasta frolla. Oggi vanno dalle 110 kcal delle più semplici fino alle 190 kcal circa delle più ricche. Un prodotto che ha saputo evolversi nel tempo, anche grazie al miglioramento nutrizionale, che negli ultimi 15 anni ha portato risultati importanti. **Porzioni più piccole - appena 35 g in media - ma anche riduzione dei grassi saturi (-20%), degli zuccheri (-30%) e delle calorie (-21%)**.

### **DIETRO OGNI NUOVA MERENDINA C'È UN LUNGO LAVORO DI RICERCA E INNOVAZIONE**

Queste case history di successo dell’industria alimentare italiana è stata resa possibile anche grazie **all’innovazione di prodotto**, vero e proprio plus del comparto dolciario.

L’analisi attuale del mercato delle merendine vede da una parte la presenza di tipologie **classiche**, intramontabili, presenti a scaffale da oltre 50 anni che nel tempo hanno saputo innovarsi mantenendo la propria iconicità. Dall’altra emergono **prodotti nuovi**, dalla marcata innovazione, che è uno dei tratti distintivi del comparto. Basti pensare che **ogni anno vengono lanciate sul mercato in media 8-10 nuove merendine**.

Per quanto riguarda i risultati del settore, nel 2023, secondo i dati Circana, le **vendite in volume delle merendine** hanno toccato quota **207 milioni di kg** (stabili rispetto al 2022) per un valore complessivo dei prodotti da forno dolci monodose pari a **1,52 miliardi di euro<sup>2</sup>**, che corrisponde al 29% del comparto totale dei prodotti da forno e cereali.

*“Le merendine rappresentano un prodotto iconico e rappresentativo del made in Italy, afferma Luca Raglini, Vice Direttore e Segretario del Settore Prodotti da Forno di Unione italiana Food, capace*

<sup>1</sup> Ricerca BVA DOXA 2022

<sup>2</sup> Circana Totale Italia incluso discount anno solare 2023 vs 2022

*nel tempo di conquistare l'apprezzamento di diverse generazioni di italiani. Da una parte grazie all'innovazione che rappresenta uno dei plus principali del settore e dall'altra in virtù dell'unicità di un prodotto che è esclusivo del mercato italiano: in nessun altro Paese europeo esistono prodotti definiti con questo nome. Dobbiamo, infatti, per forza, ricorrere ad un'intera frase per spiegare di cosa si tratta, ovvero "piccoli prodotti dolci da forno monoporzione" e in questo sta la peculiarità del loro successo: una piccola merenda, equilibrata nutrizionalmente, buona e pratica."*

## **MERENDINE ITALIANE: NULLA A CHE VEDERE CON LE LONTANE PARENTI IN USA E UK**

La conferma dell'unicità delle merendine italiane arriva da uno studio realizzato nel 2018 dalla Fondazione Italiana per l'educazione alimentare che ha confrontato a livello nutrizionale le principali merendine confezionate italiane con quelle di Inghilterra e Stati Uniti. **Una "merendina" italiana pesa in media circa 35 grammi** (contro i 60 grammi di quella UK e gli oltre 80 grammi di quella USA) **e contiene in media circa 2-2,5 volte in meno calorie delle sue (lontane) parenti inglesi e americane.** Anche sul fronte dei grassi saturi e di zuccheri per porzione le merendine italiane ne contengono circa 2 volte in meno dei prodotti UK e 3 volte in meno di quelli americani.<sup>3</sup> Dati che evidenziano come le merendine italiane, grazie alla porzionatura, coniugano gusto ed equilibrio nutrizionale e soprattutto non hanno nulla a che fare con quelle definite, erroneamente, allo stesso modo all'estero.

### **Ufficio stampa Unione Italiana Food**

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it) +39 3355208289

Giulia Pasquale [g.pasquale@inc-comunicazione.it](mailto:g.pasquale@inc-comunicazione.it) +39 347 639 97 58

---

<sup>3</sup> Fondazione Italiana per l'educazione alimentare studio comparativo "Le merendine in Italia, negli Usa e in Uk: proviamo a confrontarle", 2018