

MERENDINE: 7 ITALIANI SU 10 LE SCELGONO PER IL GUSTO SOFFICE E CREMOSA SONO LE DUE “CONSISTENZE” PIU APPREZZATE DAI NOSTRI CONNAZIONALI

Un'indagine AstraRicerche - Unione Italiana Food ha indagato il rapporto degli italiani con le merendine evidenziando le preferenze e le abitudini di consumo in base al gusto e alla consistenza.

Da un punto di vista del piacere al palato i nostri connazionali le preferiscono farcite. Tra i ripieni più apprezzati troviamo in testa la crema al cioccolato, seguita da crema pasticcera e crema al cioccolato e nocciola. Per 6 italiani su 10 l'ingrediente più amato sono le gocce di cioccolato.

Soffice o croccante, farcita con crema al cioccolato, crema pasticcera o frutta, a base di pasta sfoglia, pan di spagna o pasta frolla. Con una vasta gamma di gusti e consistenze, le **merendine italiane rimangono un piacere irrinunciabile per 9 italiani su 10** che le consumano a merenda, in media 2 volte a settimana. In particolare, è la **bontà il fattore più riconosciuto** nell'esperienza di consumo di un prodotto da forno dolce monodose, con il **70%** degli italiani che attribuisce importanza al **gusto** seguito da **praticità (42%)**, **sicurezza alimentare (41%)**, **porzionatura (40%)** e **versatilità (22%)**. È quanto emerge dall'indagine **“Italiani e merendine. Questione di gusti e di consistenze”** commissionata da **Unione Italiana Food ad Astra Ricerche**, attraverso un sondaggio online sottoposto a 1.000 italiani dai 18 ai 65 anni, volto ad approfondire il rapporto degli italiani con le merendine.

MERENDINE ITALIANE: 7 ITALIANI SU 10 LE AMANO “FARCITE”

Una questione di gusti e consistenze che vede il **70% degli italiani preferire le merendine farcite** a quelle semplici. In particolare, tra le diverse tipologie di farciture il **34% preferisce quelli in creme** ai ripieni in **frutta (27%)**. Le farciture più amate includono crema al cioccolato (46%), crema pasticcera (42%), crema al cioccolato e nocciola (39%), crema al pistacchio (36%) e crema alla nocciola (35%).

L'INGREDIENTE PREFERITO IN UNA MERENDINA? PER 6 ITALIANI SU 10 SONO LE GOCCE DI CIOCCOLATO

Parlando sempre di piacere al palato sia di bontà che di sensazione, tra **gli ingredienti più soddisfacenti per 6 italiani su 10 le gocce di cioccolato sono al primo posto**, seguite da granella di zucchero e di frutta secca (entrambe al 29%), mirtilli rossi (26%) e glassa di zucchero (24%).

MERENDINE EREDI DELLA TRADIZIONE DOLCIARIA: QUELLE A BASE PASTA SFOGLIA LE PREFERITE

La passione degli italiani per le merendine è un riflesso della loro profonda connessione con la tradizione dolciaria nazionale. Le merendine, infatti, rappresentano la **derivazione diretta dei dolci fatti in casa**, in **pratiche confezioni monodosi e nutrizionalmente equilibrati**. Tra le varie tipologie disponibili sul mercato, le preferenze dei consumatori italiani si indirizzano in primis verso le **merendine a base di pasta sfoglia, scelte dal 42% del campione**. Seguono quelle a base di pan di spagna (25%), plumcake (21%) e pasta frolla (12%).

“SOFFICE” E “CREMOSA” SONO LE DUE CONSISTENZE PIÙ AMATE

Oltre al gusto, una caratteristica che sta assumendo sempre più rilievo nell'industria alimentare è la **consistenza** che riveste **un ruolo distintivo anche nell'esperienza di consumo di una merendina**. La varietà di consistenze influisce sull'esperienza sensoriale, aggiungendo un elemento di **piacere tattile e di soddisfazione al palato**. In base allo studio, infatti, **le consistenze più amate** nelle merendine dai nostri connazionali sono **quella “soffice”, indicata da circa 6 italiani su 10 (56%) e “cremosa” (48%)**. Seguono croccante (29%), friabile (28%), compatta (19%), spugnosa (16%) e ruvida (5%).

CURIOSITA' SULLE MERENDINE: IL 31% DEGLI ITALIANI AMA MANGIARLE "A PICCOLI MORSI"

L'indagine ha anche rivelato alcune curiosità sul modo in cui gli italiani consumano le merendine: **il 31% preferisce mangiarle a piccoli morsi**. C'è poi chi ama aprirle facendo scoppiare la confezione (20%). Più indietro ma a pari punteggio chi **separa la farcitura per gustarla prima (16%)** e chi **tocca la sofficietà della merendina con le mani prima di assaggiarla (16%)** e infine **una piccola parte dei nostri connazionali (7%) assaggia il ripieno con le dita** prima di iniziare a mangiare la merendina.

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%).**

Ufficio stampa Unione Italiana Food

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi s.ranaldi@inc-comunicazione.it 3355208289

Giulia Pasquale g.pasquale@inc-comunicazione.it 347 639 97 58