

PASQUA: ALLARME CONFARTIGIANATO L'AQUILA, "PAGHIAMO AUMENTO PREZZI E CARENZA PERSONALE"

4 Aprile 2026



L'AQUILA - Nel cuore delle festività pasquali, il comparto artigianale dolciario italiano si conferma un elemento centrale dell'economia locale e della tradizione gastronomica. Dal punto di vista economico, il settore ha raggiunto un valore complessivo di circa 8 miliardi di euro, con migliaia di imprese coinvolte nella filiera. Tuttavia, il periodo pasquale 2026 evidenzia criticità crescenti anche per le imprese locali.

A lanciare l'allarme è Confartigianato L'Aquila: in particolare, pesano i rincari dell'energia, dei trasporti e delle materie prime (cacao, zucchero, burro, energia), che riducono i margini e spingono verso un rialzo dei prezzi al consumo; la difficoltà di reperire personale qualificato, fenomeno ormai strutturale: oltre la metà delle imprese del settore segnala difficoltà di assunzione.

Secondo gli ultimi dati disponibili (fine 2025), in Abruzzo operano 786 imprese nel settore dolciario e delle pasticcerie, di cui 557 artigiane, pari a un'incidenza del 70,9% sul totale. Nella provincia dell'Aquila, il comparto conta 199 imprese attive, di cui 139 artigiane (69,8%), confermando una forte vocazione artigianale e una diffusione capillare sul territorio.

"Queste dinamiche rischiano di incidere direttamente sulla capacità produttiva proprio nei momenti di picco, come quello pasquale, limitando la crescita del comparto anche in presenza di una domanda positiva", spiega in una nota il presidente di Confartigianato Imprese L'Aquila Angelo Taffo.

Sulle tavole degli italiani continua comunque a trionfare la tradizione delle specialità alimentari prodotte e servite da 76mila imprese artigiane. Non soltanto dolci, sfornati da 37mila artigiani, ma anche le eccellenze tipiche dei territori, ben 5.717, con 330 prodotti che si fregiano dei marchi DOP, IGP e STG. Un comparto che conferma una forte vocazione alla qualità e alla produzione tradizionale.

"Nonostante le difficoltà - osserva Taffo -, le imprese artigiane aquilane continuano a dimostrare resilienza, puntando su qualità, legame con il territorio, innovazione e valorizzazione delle produzioni tipiche. Tuttavia, il contesto attuale rende sempre più urgente un intervento a sostegno del settore, in particolare sul fronte dei costi energetici, del carburante e del

lavoro. La Pasqua 2026 si conferma così un banco di prova cruciale: tra tradizione e sostenibilità economica, il futuro delle pasticcerie artigiane passa dalla capacità di affrontare le nuove sfide senza perdere il valore identitario che le contraddistingue e che mantiene vivo uno dei settori simbolo del Made in Italy locale”.

“Il settore si caratterizza quindi per una prevalenza di micro e piccole imprese, fortemente legate alla qualità delle produzioni e alla tradizione locale”, conclude.