

이탈리아에서 먹거리라 하면 일반적으로 스파게티, 마카로니 등 파스타와 피자를 꼽을 수 있다. 그런데 빵용어로 파스타라고 말하면 영어의 도우 즉, 빵생지를 의미하는 것이 되므로 주의해야 한다. 빵과지에서 먹거리는 마게타(로제타), 포카차, 차바타, 그리스니 그리고 크리스마스 시즌에 즐겨 먹는 파네토네와 빵토르가 있다.

## 이탈리아 베이커리업계의 최신정보

# 전통과 새로운 변화가 공존하는 거대시장

이탈리아만큼 옛전통과 새로운 문화가 잘 조화를 이루고 있는 나라는 없을 것이다. 이번호에는 정확모양의 국토를 가지고 있는 이탈리아 베이커리업계의 전통향과 최신 경향을 소개한다. 그중 이탈리아의 전통 피자과 포카차가 소비자의 요구에 부응하기 위해 소형화와 갓구운 이미지로 다시 태어나고 있어 주목을 끈다.

### 280여종류의 빵과 지방명과

약 30만km에 달하는 마치 긴 부츠를 연상시키는 이탈리아 반도에는 약 5천8백만명이 살고 있는데 빵과자의 종류도 인구 수 만큼 많다는 사실은 그리 알려져 있지 않다. 빵종류만도 약 280여개가 있다고 한다.

또한 과자류 역시 지방마다 특색있는 명과가 많이 존재한다. 특히 후르츠 케이크와 비슷한 '빵 포르테(pan forte)'라 불리는 이 제품은 이탈리아에서 역사가 깊은 마을을 찾아가면

만날 수 있는 제품으로 지금도 전통적인 레시피로 만들어지고 있다 한다. 여기서 포르테란 의미는 "보전력이 길다"라는 뜻이다. 또한 로마 북부지방에 위치해 있는 성벽도시로 관광객들에게 크게 인기가 있는 시에나(Siena)의 유명제품 사포리(sapori)의 경우는 오렌지필, 시나몬, 레몬, 아몬드, 콘시럽을 밀가루와 섞어 만든 것으로 보존기간이 약 4개월이나 되며 그 맛 또한 미묘한 것이 특징인 제품이다.

이탈리아는 1870년에 통일국가가 되었다. 통일 이전에는 군용할거 시대가 오랫동안 지속되었다. 때문에 빵과 케이크를 포함한 식품이나 요리는 지방색이 강하게 나타나고 있다. 그리고 치즈나 와인도 남북으로 길게 뻗은 지형적 특수성때문에 제품의 종류가 많다. 특히 치즈는 이탈리아산의 피자과 포카차를 만들 경우 올바르게 사용하지 않으면 그 맛을 낼 수 없다. 그러기에 모짜렐라, 리코타, 마스칼포네, 피오레토, 고르곤줄라, 프로보로네 등의 각종 치즈의 특성을 알아 둘 필요가 있다.

### 저녁식사 시장을 겨냥한 상품기획

최근 미국에서는 이탈리아풍 샌드위치, 포카차 등이 베이커리업계에서 크게 인기를 얻고 있는데, 이것은 저녁식사용 핫서브용으로 요리를 조리해서 먹는 베이커즈 델리 상품의 컨셉이 강한 것이란 점을 눈여겨 보아야 할 것이다.

이러한 개념이 확립되고 상품개발이 이루어진다면 거대한 베이커리시장에서 또 다른 매출 수익을 올릴 수 있는 수단이 되며, 또한 컨비니언스 스토어, 레스토랑 등의 베이커리시장 참여에 대한 대응책으로서도 결정적인 카드가 될 수 있을 것이다.

과거에 발표된 각종 조사자료를 참고하지 않더라도 저녁에 식빵이나 롤빵을 먹는 손님은 거의 없는 것이 사실이다. 말하자면 빵은 원래 아침과 점심용으로 샌드위치를 만드는 데 사용되는 것이 일반적이다. 따라서 제빵업계는 저녁식사 시장의 매출을 방치해 두고 있다고 해도 과언이 아니다.

해외로부터 입수된 각종 자료를 분석해 보면, 미국은 물론 유럽 베이커리업계가 고객의 요구를 정확하게 파악하고 대응하기 위해 상품 기획과 판매전략을 가장 중요한 과제로 여기고 있음을 알 수 있다.

이것은 베이커리 점포를 직접 관찰해 보면 영업시간대(특히 피크타임의 변화와 고객 분석)로 오후와 저녁시간을 가장 중시하고 있음을 알 수 있다. 이탈리아의 상품기획에 대한 변화를 보면 다음과 같다.

- ① 오후시간의 핫스낵 및 저녁식사용에 대한 대응책으로 핫서브 상품을 개발 판매하고 있다.
- ② 피자는 직경 20~25cm의 표준사이즈를 저녁시간부터 오픈하는 기존의 피자점에서만 먹을 수 있었는데, 최근 피자 레스토랑에서 직경 10cm 정도 크기의 원형과 삼각형, 타원형으로 성형된 소형피자(피제테)를 코스메뉴에 포함시키고 있어 피자를 점심 때부터 먹을 수 있게 되었다. 또한 피제테는 스낵용으로서 베이커리 매장에서 소비되고 있다.
- ③ 이와 동일하게 포카차도 종래의 직경 30cm 전후에서 소형화된 포카차가 스낵용으로 판매되고 있다.
- ④ 40×60cm 크기의 철판에 구운 포카차를 접두에서 슬라이스 판매하는 방법으로 '갓구운 느낌'을 고객에게 인식시키고 있다.
- ⑤ 포카차는 조개를 토핑하고 필링하는 두가지 방법이 있는데, 중요한 것은 조개가 신선하다는 점이다. 사계절에 맞게 그때그때 입수할 수 있는 각종 조개를 사용하며 항상 다양한 상품을 생산하여 고정고객을 확보하는 데 노력하고 있다. (이탈리아의 경우 고정고객의 비율은 80%라고 함)

한편 이탈리아의 1인당 빵소비량은 평균 66kg이며 제과업계에 종사하는 종업원수는 약 30만명, 제과관련 기업수는 2만2천개사(이중 원도우베이커리가 75% 차지)로 조사돼 있다. 