
Pizza: Coldiretti, "tesoro del Made in Italy con un business da 100 miliardi di euro"

“Il fatturato della pizza nel mondo supera nel 2019 i 100 miliardi di euro confermandosi un tesoro del Made in Italy e un simbolo del successo della dieta mediterranea nel mondo”. È quanto afferma la Coldiretti in una nota diffusa in occasione della Giornata internazionale della pizza. “La pizza si conferma – spiega Coldiretti – uno dei piatti storici più versatili della cucina italiana, tanto che l’Unesco ha proclamato nel 2017 l’arte dei pizzaioli patrimonio immateriale dell’umanità”. “Ma la pizza è anche la colonna portante di un sistema economico costituito da 127mila locali in Italia dove si prepara e si serve, con la Campania che – precisa la Coldiretti – è la Regione che ha il maggior numero di attività, con il 16% del totale”. Una crescita che sostiene l’occupazione stimata dalla Coldiretti in 100.000 addetti a tempo pieno e a di altrettanti 100.000 nel weekend. Ogni giorno solo in Italia si sfornano circa 8 milioni di pizze nelle circa 63mila pizzerie e locali per l’asporto, taglio e trasporto a domicilio dove si lavorano in termini di ingredienti durante tutto l’anno 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro. “La passione per la pizza – continua la Coldiretti – è anche planetaria, con gli americani che sono i maggiori consumatori con 13 chili a testa mentre gli italiani guidano la classifica in Europa con 7,6 chili all’anno. Una diffusione che ha favorito lo sviluppo di ricette che nulla hanno a che fare con l’originale, attraverso l’uso degli ingredienti più fantasiosi, a partire proprio dai frutti tropicali come ananas, banane o noce di cocco, ma anche di dolci, come i marshmellow americani o il creme caramel, di specialità locali come le haggis, le interiora di pecore scozzesi, la carne australiana di canguro e coccodrillo o quella di renna finlandese, fino alle versioni con insetti, dai grilli alle cicale e agli scorpioni”. “Ma il problema dell’originalità degli ingredienti riguarda in realtà anche l’Italia – avverte Coldiretti – dove quasi due pizze su tre servite in Italia che sono ottenute da un mix di ingredienti provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori, dalla mozzarella lituana al concentrato pomodoro cinese, ma c’è anche l’olio tunisino e il grano ucraino”.

Andrea Regimenti