

Pizza, regina del made in Italy con un ricco fatturato a nove zeri

PIATTO UNICO TIPICAMENTE TRICOLORE RAPPRESENTA UN BUSINESS IN CONTINUO AUMENTO

All'estero l'Italia è conosciuta come il Paese della pasta, della pizza e delle belle donne. La specialità tipica della cucina napoletana fa quindi parte dello stereotipo italiano e rappresenta uno dei piatti più iconici del buon mangiare dello Stivale. Un piatto sempre in ascesa, basti pensare che, a meno di un anno dall'inizio della campagna, sono più di mezzo milione le firme raccolte per chiedere l'inserimento de "L'arte de pizzaiuoli napoletani" nel patrimonio culturale e immateriale di Unesco.

IL BUSINESS

Quest'eccellenza tricolore sforna ogni anno numeri da capogiro: 56 milioni di pizze vengono vendute ogni settimana per un giro d'affari corrispondente, solo in Italia, a circa 10 miliardi l'anno. Questi i dati relativi al consumo della delizia a base di pasta, pomodoro e mozzarella da gustare in compagnia di un buon boccale di birra. Protagonisti di questi numeri da sogno sono le pizzerie tradizionali presenti sul territorio italiano, circa 63mila, e gli addetti del settore, circa 150mila, senza contare le pizzerie da asporto o al taglio. I ristoranti e le pizzerie gestite da italiani all'estero, invece, sono 72mila e incassano oltre 27 miliardi di euro l'anno.



PATRIOMONIO DELL'UNESCO

Sono più di mezzo milione le firme raccolte per chiedere l'inserimento de "L'arte dei pizzaiuoli napoletani" nel patrimonio culturale e immateriale dell'Unesco

VARIETÀ DI GUSTI E SAPORI

Il 57% degli italiani ama cambiare sapori e condimenti, con un occhio di riguardo alla qualità e alle tradizioni

LE ALTERNATIVE PIU AMATE

Secondo una ricerca Doxa/Asso-birra gli italiani vanno pazzi per la Margherita con mozzarella di fior di latte o di bufala: la pizza più elementare che, se preparata a regola d'arte, regala un piacere unico. Seguono poi la Napoletana, quella

con salamino piccante, la Capricciosa e la Prosciutto e funghi. In realtà la maggior parte degli italiani ama cambiare sapori e condimenti, con un occhio sempre attento alla qualità. E c'è davvero l'imbarazzo della scelta, tra le mille gustose alternative proposte in pizzeria.

A PESCANTINA

La sfida gluten free vinta al Settimo Cielo

La passione per il senza glutine di qualità nasce da una promessa fatta a un bambino, Leonardo. Qualche tempo fa Petra e Lorenzo, proprietari della pizzeria Settimo Cielo di Settimo di Pescantina, avevano assicurato al piccolo che nel loro locale avrebbe potuto mangiare ogni cosa, dalla pasta, alla cotoletta, alle pizze gourmet. E la sfida è stata vinta, grazie ad una grande attenzione per le esigenze dei clienti celiaci, coccolati quotidianamente e deliziati da cene speciali gluten free come quella curata dallo chef Marcello Ferrarini. La sensibilità per il tema delle intolleranze alimentari fa parte di un cammino intrapreso nel 2013 sotto la guida della tutor Anna dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia). Il percorso ha previsto anche l'esecuzione di lavori strutturali al locale per separare i laboratori dedicati alla preparazione degli impasti con farina 00 da quelli senza glutine, prevenendo così ogni contaminazione. L'impasto della pizza è dello chef Lorenzo Giacomuzzi ed è frutto di numerose prove: il risultato è un prodotto nato da una miscela di farine di mais e riso, acqua, sale, olio d'oliva e lievito madre, preparato in un apposito piano e poi cotto in un forno riservato al senza glutine. Al Settimo Cielo ogni cliente celiaco può inoltre gustare ottimi primi e secondi piatti, dal sapore eccellente ma senza alcuna traccia di glutine.

FOCUS

Farine per ogni gusto... e problema



AL KAMUT

La pizza con farina al kamut è ideale per chi ha problemi di intolleranza alla farina di grano duro. Proveniente dall'Egitto, questo cereale garantisce all'impasto morbidezza e leggerezza.



SENZA LIEVITO

Gli impasti senza lievito, pensati per chi è allergico o intollerante al lievito, fanno uso del bicarbonato di sodio. La pizza che ne deriva è più leggera rispetto alla tradizionale.

09