

I dati

Quel business in costante crescita nonostante il covid

Anche se le chiusure legate alla pandemia hanno messo a dura prova il business della pizza, questo settore rimane trainante per lo sviluppo economico. La pizza, per l'Italia, non è solo uno dei pilastri della tradizione culinaria ma è anche una fonte cospicua di guadagno e di lavoro. I dati più solidi e che meglio inquadrano il business e l'indotto della pizza (in era pre-Covid) li fornisce un'indagine del Cna in collaborazione con Cna Agroalimentare, presentata nel 2020 per la giornata mondiale della pizza. Sbalordisce apprendere che sono ben 130 mila le imprese coinvolte in questo settore e 100 mila i lavoratori impiegati. Questi aumentano di 100 mila unità solo durante il fine settimana. Se si considera, invece, tutto l'indotto gli occupati arrivano fino al milione. Il fatturato che si ottiene, in Italia, dalla realizzazione di 8 milioni di pizze al giorno (quindi 3 miliardi in un anno) è di 15 miliardi di euro a cui se ne aggiungono altrettanti se si considera tutto l'indotto. In totale, quindi, il business della pizza genera un guadagno di 30 miliardi. Nel caso le cifre possano sembrare esagerate, basti pensare che solo la filiera agroalimentare legata alla pizza, secondo Coldiretti, comprende l'utilizzo annuo di 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. Prima della pandemia la crescita in questo settore è stata costante. Secondo la Cna, dal 2015 al 2019 le imprese sono passate da 125.300 a 127 mila e i soli pizzaioli, nello stesso arco temporale, sono aumentati di 5 mila unità. Sfortunatamente, le severe restrizioni del 2020, ovvero quelle che hanno imposto la chiusura prolungata di tutti gli esercizi commerciali non essenziali e, in modo particolare, quelli legati alle attività serali, hanno causato una forte riduzione nella vendita della pizza. Secondo Coldiretti il crollo è stimabile intorno ai 5 miliardi. Allo stesso tempo però va ricordato che comunque gli italiani non hanno rinunciato alla pizza: la vendita di preparati nel 2020 è letteralmente esplosa, registrando un + 101%.

Camilla Valerio
© RIPRODUZIONE RISERVATA



INUMERI ▶ LE PIZZE GENERANO UN MOVIMENTO ECONOMICO DI 30 MILIARDI DI EURO E PER INGREDIENTI DI QUALITÀ GLI ITALIANI SPENDONO DI

Un piatto cardine per l'economia

Il 40% dei consumatori consuma questa bontà più di una volta nell'arco della settimana

Quando si parla di pizza, anche la matematica diventa più divertente, soprattutto per gli operatori del settore. Secondo gli ultimi dati disponibili, infatti, il prodotto gastronomico più rappresentativo del made in Italy ha raggiunto un fatturato annuale pari a 15 miliardi di euro, con un movimento economico superiore ai 30 miliardi. Questi sono i dati che emergono dal report del Centro studi **Cna** (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa), che rivela anche come nell'ultimo quinquennio le pizzerie siano cresciute da 125.300 a 127mila unità, con un numero di addetti che sfiora le 100mila unità, raddoppiando nei weekend. Sul primo gradino del podio c'è la Campania con il 16% delle attività. A seguire, nell'ordine, Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%).

TENDENZE DI CONSUMO

Per quanto riguarda le abitudini di consumo, una ricerca realizzata da Doxa lascia intendere come la pizza sia uno dei piatti al quale gli italiani difficilmente rinunciano: quasi nove su 10 (86%) la mangiano almeno una volta alla settimana e per il 40% - in particolare nella fascia d'età compresa tra i 18 e i 24 anni - il consumo può arrivare fino a due volte.

Per assicurarsi di assaporare un alimento di ottima qualità, inoltre, gli italiani sono disposti a spendere qualcosa in più. Il sondaggio, infatti, evidenzia come i consumatori siano sempre più attenti alle materie prime utilizzate: devono essere locali (46%), sostenibili (56%) e alcuni (56%) preferiscono una pizza realizzata con farine di grani antichi. Per quanto riguarda i gusti, il 78% degli intervistati predilige quelli tradizionali, il 12,1% le gourmet, e il 6% è costretto a scegliere prodotti biologici o senza glutine.



L'ATTENZIONE DEI CONSUMATORI È PUNTATA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME USATE PER LA REALIZZAZIONE DEL LIEVITATO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4462



INUMERI ▶ LE PIZZE GENERANO UN MOVIMENTO ECONOMICO DI 30 MILIARDI DI EURO E PER INGREDIENTI DI QUALITÀ GLI ITALIANI SPENDONO DI PIÙ

Difficile rinunciare alla pizza

Il 40% dei consumatori consuma questa bontà più di una volta nell'arco della settimana

Quando si parla di pizza, anche la matematica diventa più divertente, soprattutto per gli operatori del settore. Secondo gli ultimi dati disponibili, infatti, il prodotto gastronomico più rappresentativo del made in Italy ha raggiunto un fatturato annuale pari a 15 miliardi di euro, con un movimento economico superiore ai 30 miliardi. Questi sono i dati che emergono dal report del Centro studi **Cna** (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa), che rivela anche come nell'ultimo quinquennio le pizzerie siano cresciute da 125.300 a 127mila unità, con un numero di addetti che sfiora le 100mila unità, raddoppiando nei weekend. Sul primo gradino del podio c'è la Campania con il 16% delle attività. A seguire, nell'ordine, Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%).

TENDENZE DI CONSUMO

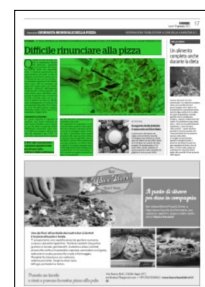
Per quanto riguarda le abitudini di consumo, una ricerca realizzata da Doxa lascia intendere come la pizza sia uno dei piatti al quale gli italiani difficilmente rinunciano: quasi nove su 10 (86%) la mangiano almeno una volta alla settimana e per il 40% - in particolare nella fascia d'età compresa tra i 18 e i 24 anni - il consumo può arrivare fino a due volte.

Per assicurarsi di assaporare un alimento di ottima qualità, inoltre, gli italiani sono disposti a spendere qualcosa in più. Il sondaggio, infatti, evidenzia come i consumatori siano sempre più attenti alle materie prime utilizzate: devono essere locali (46%), sostenibili (56%) e alcuni (56%) preferiscono una pizza realizzata con farine di grani antichi. Per quanto riguarda i gusti, il 78% degli intervistati predilige quelli tradizionali, il 12,1% le gourmet, e il 6% è costretto a scegliere prodotti biologici o senza glutine.



L'ATTENZIONE DEI CONSUMATORI È PUNTATA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME USATE PER LA REALIZZAZIONE DEL LIEVITATO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4462



Superficie 27 %

LA FESTA

I mille volti

di un «mito»

made in Italy

Ricorrenza nel nome del patrono di pizzaioli e fornai

■ Lunedì 17 gennaio si celebra il World Pizza Day 2022: la Giornata Mondiale della Pizza ricorre nel giorno di Sant'Antonio Abate, considerato il protettore di pizzaioli e fornai. Il lievito più famoso al mondo e orgoglio nazionale viene festeggiato nell'appuntamento più atteso dai tanti pizza lovers ma non solo. I preparativi per il brindisi alla pizza rotonda, quadrata, a tranci, sottile, spessa, croccante o soffice proseguono.

BUSINESS A NOVE ZERI

Il fenomeno del «business pizza» continua a guadagnare posizioni sul mercato in Italia. Gli ultimi dati rilevati e riferiti al 2020 parlano di circa otto milioni di pizze sfornate al giorno, quasi tre miliardi in un anno, per un giro di affari di 15 miliardi e un movimento economico superiore ai 30, secondo l'indagine condotta da **Cna** Agroalimentare.

LE PIÙ VENDUTE

La pizza preferita dagli italiani sembra essere quella tonda, tradizionale e cotta a legna nel forno a pietra. Vincono - rileva **Cna** Agroalimentare - i gusti classici su quelli gourmet con 8 connazionali su 10 che scelgono marinara, margherita, napoletana o capricciosa. La fascia di prezzo non supera i 7 euro in un caso su due, ma c'è una fascia di mercato (4%) oltre la soglia dei dieci euro per impasti speciali e ingredienti ricercati. Nello specifico, la quasi totalità delle pizze tonde «da piatto» costa tra cinque e dieci euro.

ITREND

Altre caratteristiche ricercate - secondo una ricerca realizzata da Doxa per Eatly - sono ingredienti sostenibili (56%) e farine di grani antichi (52%), meno impattante invece la fama del pizzaiolo, che interessa un segmento più di nicchia,

(24%) che sale ad un 35% tra i giovani 14-34 anni. Dall'indagine emerge inoltre che la pizza non è più percepita come un alimento da consumare con moderazione perché fa ingrassare o perché pesante (lo pensano solo rispettivamente il 5% e il 3%), ma piuttosto come un comfort food da condividere in compagnia durante una serata tra amici e in famiglia, quando si ha voglia di mangiare qualcosa di gustoso. Infine più di un terzo degli italiani dichiara di essere propenso a sperimentare gusti diversi e proposte nuove quando è fuori a cena, soprattutto nella fascia di età che oscilla tra i 18 e i 44 anni. Dall'analisi si evince in particolare che gli italiani sembrano decidere quale pizza ordinare sul momento, in base alle voglie della serata (46%) e alle proposte che più incuriosiscono sul menù (43%), mentre solo un 11% sceglie sempre la «solita pizza».



Superficie 34 %

