

Coldiretti; 131 anni della "miliardaria" Pizza Margherita, napoletana nel mondo



Compleanno amaro per la pizza Margherita che “festeggia” la sue 131 primavere con le vendite praticamente dimezzate a causa del Coronavirus e del lungo periodo di lockdown che fanno sentire i loro effetti anche in questa prima fase di riapertura, mettendo a rischio il futuro di 63mila pizzerie e circa 200mila addetti. E’ quanto emerge da una analisi della Coldiretti nel giorno in cui si celebra la nascita di uno dei simboli della cucina italiana nel mondo. Proprio al Giugno del 1889 risale, infatti, una lettera del capo dei servizi di tavola della Real Casa Camillo Galli che – spiega la Coldiretti - convocava il cuoco Raffaele Esposito della pizzeria Brandi al Palazzo di Capodimonte, residenza estiva della famiglia reale, perché preparasse per Sua Maestà la Regina Margherita le sue famose pizze. Nacque così la più nota delle pizze napoletane, condita con pomodoro, mozzarella di latte vaccino, basilico fresco, sale ed olio. Da allora il fatturato della pizza nel mondo ha superato i 100 miliardi di euro, secondo un’analisi della Coldiretti, confermandosi un tesoro del Made in Italy e un simbolo del successo della dieta mediterranea nel mondo, tanto che l’Unesco ha proclamato nel 2017 l’arte dei pizzaioli patrimonio immateriale dell’umanità. La colonna portante di un sistema economico che la pandemia ha messo però in gravissime difficoltà. Nel periodo pre-Covid 19 solo in Italia – continua la Coldiretti – si sfornavano circa 8 milioni di pizze ottenute grazie all’utilizzo 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. La chiusura forzata dei locali ha avuto dunque un impatto devastante non solo sulle imprese e sull'occupazione ma anche – rileva la Coldiretti – sull'intero sistema agroalimentare che ha visto chiudere un importante sbocco di mercato per la fornitura dei prodotti. Durante il lockdown dovuto all'emergenza gli italiani non hanno comunque voluto rinunciare alla margherita provando a farla in casa con il raddoppio delle vendite di preparati per pizze (+101%) nei supermercati secondo l'analisi della Coldiretti su dati Iri. Con le prime riaperture in molti sono invece – precisa la Coldiretti – ricorsi prima alla consegna a domicilio e poi all'asporto pur di non farsi mancare il piatto simbolo del Made in Italy, anche se la ripartenza per i locali resta comunque difficile a causa di una diffusa diffidenza da parte di chi ha ancora paura, della chiusura di molti uffici con lo smart working e dell'assenza totale dei turisti stranieri, da sempre tra i più accaniti consumatori di pizza. Basti pensare che gli americani – conclude la Coldiretti - ne sono i maggiori consumatori con 13 chili a testa mentre gli italiani guidano la classifica in Europa con 7,6 chili all'anno, e staccano spagnoli (4,3), francesi e tedeschi (4,2), britannici (4), belgi (3,8), portoghesi (3,6) e austriaci che, con 3,3 chili di pizza pro capite annui, chiudono la classifica.

Comunicato - 12/06/2020 - Napoli - www.cinquerighe.it