TuttoPizza, presentati i dati del settore

Autore : Redazione

Data : 21 Maggio 2018

Campania prima per numero di imprese e pizze sfornate al giorno

Riceviamo e pubblichiamo.

È la Campania la prima regione d'Italia per numero di aziende che produce pizza (17.436) pari al 14 per cento del settore. È il dato che emerge dal Rapporto elaborato dal Responsabile nazionale Cna Alimentare, Gabriele Rotini, per conto di TuttoPizza, la fiera in corso di svolgimento a Napoli ideata da Raffaele Biglietto e Sergio Miccù.
Dalla ricerca si evidenzia che le Regioni del Sud rappresentano oltre il 40% delle aziende e che le regioni trainanti sono Campania, Sicilia, Puglia e Calabria che, insieme, occupano una fetta del 35% del comparto.

Sono stati ben sei i *cluster* analizzati: Bar/pizzeria, Ristoranti/pizzeria, Pizzerie da asporto, Rosticceria/pizzeria; Gastronomia/pizzeria e panetteria.

Ha detto Raffaele Biglietto:

> La ricerca assume particolare rilevanza poiché per la prima volta in assoluto si è riusciti a scorporare i dati economici relativi alla vendita e quindi al consumo di pizza dal più ampio comparto della ristorazione in genere. Un rapporto doveroso per un Campania che è motore e traino d'Italia per il consumo di pizza.
>
> Il trend dei consumi è in costante crescita in tutto il territorio nazionale: i dati evidenziano che si sfornano in Italia 8 milioni di pizze al giorno, di cui 1 milione e 100mila in Campania.

L'analisi sorprende nella distribuzione di pizzerie per numero di abitanti dove le regioni del nord sono fanalino di coda. In testa alla classifica si trova l'Abruzzo con una pizzeria ogni 267 abitanti, seguono la Sardegna, la Calabria, il Molise e la Campania con una pizzeria ogni 335 abitanti.

Tra i 112 stand del salone internazionale che si estende su oltre 7mila metri quadri espositivi, così come nelle master class e nei convegni, si avverte che la pizza non è più mero *folklore* ma che essa rappresenta un valore economico.

Il presidente dell'Associazione pizzaiuoli napoletani, Sergio Miccù, ha offerto, invece, una prospettiva diversa:

> Vedo ancora molta confusione, sia tra i pizzaioli che tra i consumatori: si parla di 'pizza UNESCO', ma e' l'arte del pizzaiuolo che è stata tutelata dall'UNESCO quale patrimonio immateriale dell'umanità.
>
> Per questo a settembre lanceremo una iniziativa con il Comitato UNESCO per discutere e per pianificare ulteriori iniziative che diano risalto e chiarezza a questo riconoscimento.

Alla conferenza di apertura, insieme a Raffaele Biglietto e Sergio Miccù hanno preso parte anche il Presidente e il Consigliere delegato della Mostra d'Oltremare, Donatella Chiodo e Giuseppe Oliviero nonché Luigi Raia, direttore generale dell'Agenzia regionale per la promozione del turismo.

Presentato anche il calendario degli eventi: domani attenzione puntata sulla Prima convention del pizzaiolo e Trofeo TuttoPizza e dopodomani sul tentativo di Guinness World record per la pizza fritta organizzato da APN e Rossopomodoro che sarà aperto al pubblico.