

La Lombardia si mangia 800 mila pizze al giorno

Pubblicato: Giovedì 17 Gennaio 2019



La Lombardia si mangia 800 mila pizze al giorno. È quanto emerge da un'elaborazione della Coldiretti, sulle 14 mila imprese del comparto attive in regione, diffusa in occasione della prima giornata internazionale della pizza dopo che l'Unesco ha proclamato l'arte dei pizzaioli patrimonio immateriale dell'umanità e a 24 ore dal vile attentato con la bomba esplosa davanti all'ingresso della storica pizzeria Sorbillo di via Tribunali, nel cuore di Napoli.

La pizza in Italia è il settore di punta dell'agroalimentare con un fatturato stimato in 15 miliardi, che sostiene l'occupazione di 200 mila addetti in 127 mila attività. L'impatto della produzione si fa sentire anche sugli ingredienti utilizzati tutto l'anno con circa 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio d'oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro.

In Lombardia –continua la Coldiretti regionale sulla base degli ultimi dati della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi– i ristoranti pizzerie sono circa 5 mila, di cui quasi 2 mila in provincia di **Milano**, 819 in provincia di **Brescia**, 517 a **Bergamo**, 462 a **Varese** e 364 a **Monza Brianza**. Seguono **Como** con 334, **Pavia** 304, **Mantova** 210, **Cremona** 162, **Sondrio** 121, **Lecco** 111 e **Lodi** 91. A questi si devono poi sommare tutti quei locali dove si può trovare anche la pizza, come ad esempio quelli da asporto, le gastronomie, le panetterie e i bar. La passione per questo piatto è planetaria – spiega la Coldiretti – 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, 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.

Un successo per un piatto della tradizione italiana che però moltiplica anche i rischi di utilizzo di ingredienti che non hanno nulla a che fare con il Made in Italy. Infatti – continua la Coldiretti – quasi due pizze su tre servite in Italia sono ottenute da un mix di ingredienti, dalla mozzarella lituana all'olio tunisino al grano ucraino, provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. **Per questo si moltiplicano le iniziative per garantire l'originalità italiana degli ingredienti e una informazione completa e trasparente ai consumatori:** dall'obbligo di indicare l'origine dell'olio extravergine di oliva stabilito dall'Unione Europea a quello per i prodotti lattiero caseari e derivati che scaturisce da decreti nazionali voluti dalla Coldiretti ed entrati in vigore il 19 aprile 2017, mentre l'etichettatura dei derivati del pomodoro è scattata nel 2018. Ora l'obiettivo – conclude la Coldiretti – è portare la trasparenza dai banchi dei supermercati ai menu delle pizzerie dove occorre far conoscere ai clienti l'origine di tutti gli ingredienti impiegati.

Una battaglia che la Coldiretti continua promuovendo insieme ad altre nove organizzazioni l'Iniziativa Europea dei Cittadini "EatORIGINAL – Unmask your food" con una raccolta firme per estendere l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti. Una petizione autorizzata dalla stessa Commissione con la Decisione (UE) 2018/1304 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 244 del 28 settembre 2018. È possibile aderire firmando su www.coldiretti.it o www.campagnamica.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

