

Adnkronos Ultim'ora - 17/01/2019 18:37:00

Pizza, ogni italiano ne consuma 8 kg

Roma, 17 gen. (Adnkronos/Labitalia) - In occasione della Giornata mondiale della pizza, Italmopa, Associazione industriali mugnai d'Italia, ricorda che il consumo procapite di un prodotto simbolo della tradizione alimentare italiana nel mondo raggiunge, nel nostro paese, circa 8 kg, un quantitativo significativo ma comunque largamente inferiore al consumo, 13 kg circa, registrato negli Stati Uniti. Secondo i dati Italmopa, il quantitativo di farina di frumento tenero destinato alla produzione di pizza e snack (focacce, torte salate, ecc.) ammonta annualmente, in Italia, a circa 350.000 tonnellate. Le attività di produzione di pizza artigianale (ristoranti, pizzerie, bar, gastronomie, take away) rappresentano tuttora circa l'80% dei consumi, mentre il settore surgelati copre il 20% circa degli stessi consumi. Una percentuale, quest'ultima, che registra da anni una crescita sostanziale sia per la capacità di innovazione del comparto, sia perché i nuovi trend alimentari portano verso segmenti merceologici che fanno leva sul binomio qualità/facilità e rapidità di consumo. Per quanto riguarda l'ingrediente principale della pizza, ovvero la farina di frumento tenero, Italmopa ricorda che non esistono regole universali per la produzione di pizza di qualità e ogni pizzaiolo potrà essere libero di sperimentare un proprio impasto, tenendo tuttavia presente che esso deve essere elastico e, allo stesso tempo, morbido e tenace. Nel caso della pizza napoletana stg, specialità tradizionale garantita, il disciplinare di produzione prevede che la farina debba avere, tra l'altro, le seguenti caratteristiche: W compreso tra 220 e 380 - P/I tra 0,50 e 0,70 - falling number tra 300 e 400 - proteine tra 11 e 12,5%. Per quanto riguarda invece la loro pizza preferita, gli italiani non hanno dubbi: secondo un recente sondaggio effettuato dalla Doxa per conto di Italmopa, la pizza margherita si aggiudica il primo posto con il 57% circa delle preferenze, davanti alla pizza napoli (17%), la quattro stagioni (8%), la diavola (7%) e la boscaiola (6%). Per celebrare uno dei prodotti più amati nel mondo, l'Associazione ha elaborato, in collaborazione con il vignettista Sergio Criminisi, un'immagine, di proprietà Italmopa, che ricorda l'origine e l'universalità della pizza.