

**LA RICERCA.** UN RISULTATO FRUTTO ANCHE DELLA CONCORRENZA: CI SONO OLTRE 2.453 PIZZERIE CHE GENERANO OCCUPAZIONE PER CIRCA 6.671 PERSONE



Secondo la classifica delle province stilata da Napoli Pizza Village, a Palermo mangiare una pizza costa meno che in altre città dello Stivale. Nel capoluogo siciliano, il costo medio di una margherita e di una bibita è infatti di 7 euro e 53 centesimi. Tanto che la patria degli arancini, risulta, appena dopo Napoli, la seconda città italiana dove costa meno mangiare in pizzeria piuttosto che a casa. Solo nella città di Palermo e nella Provincia, ci sono oltre 2.453 pizzerie che generano occupazione per circa 6.671 persone.

## A Palermo la pizza economica

Nel capoluogo il costo medio di una margherita e di una bibita è di 7 euro e 53 centesimi. Il secondo più basso d'Italia

Quanto costa realizzare la pizza a casa? Conviene davvero? Secondo un'elaborazione realizzata da Napoli Pizza Village, una tra le feste popolari più grandi d'Europa, che per il settimo anno consecutivo riunisce dal 17 al 25 giugno, sul Lungomare Caracciolo di Napoli, tradizione, cultura e una dose di amore per il buon cibo, ne emerge che nel Belpaese, è più conveniente uscire a mangiare una buona pizza. Infatti, il prezzo medio di una pizza realizzata in casa è di circa 8 euro e 73 centesimi (escluse le bevande) se si considera il tempo impiegato per realizzare e far riposare l'impasto (circa 4 ore), l'acqua, la corrente elettrica e le materie prime utilizzate.

Se la domanda sembra rivolta so-

lo ai più golosi, la ricerca va in realtà molto più a fondo, rivelando un vero e proprio "universo pizza", fatto di città dove la pizza costa meno mangiarla fuori che in casa e di tanti posti di lavoro generati dall'intero indotto. Secondo la classifica delle province stilata da Napoli Pizza Village, a Palermo mangiare una pizza costa meno che in altre città dello Stivale. Nel capoluogo siciliano, il costo medio di una margherita e di una bibita è infatti di 7 euro e 53 centesimi. Tanto che la patria degli arancini, risulta, appena dopo Napoli, la seconda città italiana dove costa meno mangiare in pizzeria piuttosto che a casa.

Solo nella città di Palermo e nella Provincia, ci sono oltre 2.453 pizzerie che generano occupazione per circa 6.671 persone. Fin qui si parla di valori assoluti, ma se considera-

mo il rapporto con la popolazione, i numeri sono sorprendenti. Tra le 11.549 pizzerie presenti nella regione, nella città di Palermo si registra la media di 1 pizzeria ogni 273 abitanti.

Visti i dati si può quindi parlare di una vera e propria potenza gastronomica, che non solo è buona e costa poco ma genera occupazione.

La pizza si conferma uno degli alimenti più apprezzati dagli stranieri insieme al vino (che nel 2015 ha raggiunto un valore record delle esportazioni di 5,4 miliardi), all'ortofrutta fresca (valore stimato in 4,4 miliardi), alla pasta (2,4 miliardi). Ma anche ai formaggi (export per 2,3 miliardi), ai pomodori trasformati (1,5 miliardi), all'olio di oliva (1,4 miliardi a pari merito con i salumi).



La pizza è venduta a Palermo a un prezzo tra i più bassi d'Italia

### BOOM DELLE FARINE

Nel 2016 il settore delle farine di frumento tenero ha registrato un incremento dell'export pari al 13%, in volume, rispetto al 2015: si parla di circa 150.000 tonnellate di farina di grano tenero esportate. Lo annuncia Ivano Vacondio, presidente Italmops, nel sottolineare che si tratta di «un dato estremamente positivo che conferma un trend di crescita sostenuta che si sta verificando, ormai, da diversi anni». Per l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Federaimentare e Confindustria, è «una ulteriore testimonianza dell'assoluta qualità delle farine italiane, di qualsiasi tipologia esse siano, e della capacità unica, unanimemente riconosciuta». Ad oggi il fatturato del comparto a tenero è pari a 1,8 miliardi di euro.