



ITALMOPA

COMUNICATO STAMPA

GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA.

ITALMOPA: IL CONSUMO DI PIZZA IN ITALIA IN COSTANTE CRESCITA

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. Un esempio? 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.

Per informazioni

Ufficio Stampa:

Laura Pierandrei

06/6785409

comunicazione@italmopa.com