

## TUTTI PAZZI PER LA PIZZA: PERCHE' MANGIARLA SALVA L'UMORE

Scritto da Chiara Marcon  
Martedì 23 Aprile 2019 00:00

---

Bianca o rossa, tradizionale o gourmet, artigianale o surgelata, non esiste luogo in tutto il mondo in cui la pizza non rappresenti l'emblema della felicità a tavola. E i numeri del business legati a questa pietanza - tra le più amate e conosciute nei 5 continenti - testimoniano un trend in continua ascesa, anche nel comparto "sottozero": nell'ultimo anno, gli Italiani ne hanno mangiato oltre 1kg e mezzo a testa, privilegiando nella scelta la classica "Margherita" (tra più di 45 tipologie presenti in commercio) e i consumi di pizze surgelate rappresentano oggi il 20% circa del mercato complessivo. È questa la fotografia scattata dall' IAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati – che, in occasione della "Giornata mondiale della felicità" (che si celebra il 20 marzo), ha reso noti numeri, tendenze e curiosità di questo segmento merceologico in grado di ingolosire e rallegrare i consumatori di tutte le età. Tra rotonde e alla pala, farcite e semplici, extralarge e al trancio, biologiche e integrali, gluten free e senza lattosio, la pizza è un piatto che mette tutti d'accordo e nella sua versione "sottozero" ha saputo conquistare anche i mercati globali. Ecco perché non c'è da stupirsi se anche nel Belpaese, che è la patria di questo alimento, se ne mangi sempre di più: nel 2016 ne è stato consumato oltre un chilo a testa; nel 2017, i consumi hanno toccato complessivamente quota 91.500 tonnellate, con una crescita del +2,1% ed un exploit di consumo delle "pizze grandi", che hanno guadagnato oltre il +7% sull'anno precedente (scendendo nel dettaglio, sono state consumate nel canale retail circa 50.000 tonnellate di pizze surgelate - a cui si aggiungono poi gli snack salati - e oltre 14.500 tonnellate nel catering). In soli 11 anni, dal 2006 al 2017, il valore di mercato relativo a questo prodotto è quasi raddoppiato: da 130 a 254 milioni di euro.