

LA MANIFESTAZIONE INIZIERÀ CON IL RICORDO DI SERGIO MICCÙ A DUE ANNI DALLA SUA SCOMPARSA

## TuttoPizza, taglio del nastro alla Mostra d'Oltremare

NAPOLI. Apre domani, alle ore 10, alla Mostra d'Oltremare, TuttoPizza, la fiera internazionale B2B, riservata agli operatori di settore e dedicata allo show business della pizza. Si parte alle ore 10,15 con il consueto taglio del nastro che avverrà al padiglione 3/B, alla presenza del presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli, oltre che degli organizzatori, Raffaele Biglietto (nella foto) e Gianluca Pirro della Squisito Eventi. A seguire, alle 10.30, nell'area convegni (Padiglione 3), si terrà la conferenza inaugurale per la presentazione del ricco calendario di incontri, seminari e masterclass che caratterizzeranno le tre giornate della settima edizione. Nel corso dell'incontro, saranno forniti anche i dati aggiornati dell'Osservatorio della pizza a cura di

**Cna AgroAlimentare.**

Sarà anche l'occasione per ricordare la figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuli Napoletani scomparso due mesi fa. In sala convegni, dopo

la conferenza inaugurale, alle ore 12.30 si parlerà di strumenti innovativi a sostegno del comparto agroalimentare mentre, alle 15.30, si terrà un seminario su "Come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione



# Il nuovo trend

DS4462

DS4462

# Il settore in forte crescita La Cna: vince l'ottimismo

► Nel rapporto stilato per TuttoPizza c'è aspettativa di sviluppo anche nel 2024  
► Sono giovani il 30 per cento dei clienti La scelta preferita da gruppi e famiglie

**CRESCE L'ATTENZIONE  
SALUTISTA E GOURMET  
LA PIZZA ENTRA  
ANCHE NEI RISTORANTI  
AUMENTA LA RICHIESTA  
DI VINI E COCKTAIL**

Luciano Pignataro

**C**inque pizzerie su dieci sono fiduciose di aumentare il loro fatturato quest'anno. Tre su dieci prevedono un andamento in linea con il 2023. E solo poco meno di due su dieci temono un calo lieve (11,5%) o importante (7%). Insomma, anche per il 2024 niente (o quasi) crisi per i "pizzaiuoli" e la loro arte. E' quanto emerge dall'Osservatorio pizza 2024, l'indagine che come di consueto "sforna" CNA Agroalimentare in occasione di TuttoPizza. Si tratta insomma di un mondo in netta controtendenza con il sentimento economico generale dell'Italia, tale da farlo somigliare al mondo del vino degli anni '90. La pizza attrae investimenti da altri settori, interessa anche i fondi specializzati nazionali e internazionali, crea posti di lavoro, aumenta il potere di spesa rispetto alla media per chi ci lavora. In un momento in cui nelle trattorie si sta perdendo la forza familiare che le ha rette sino ad oggi e il finedining conosce una forte crisi di identità proprio nel nostro paese, il mondo pizza si presenta, secondo questa ricerca in maniera spumeggiante, pimpante e soprattutto con una grande voglia di innovazione.

## Nuovo protagonismo

In Italia fino a non molti anni fa esisteva una spaccatura: da una parte la ristorazione,

dall'altra la pizza. Ora che la pizza non è più un piatto da poveri a tavola si è conquistata un ruolo da protagonista. Il campione analizzato ne tiene conto: le pizzerie rappresentano circa il 40% del totale, i ristoranti-pizzeria intorno al 60%.

## Orari & clienti

La maggiore affluenza nella quasi totalità dei locali che hanno partecipato alla indagine si registra a cena e nei fine settimana. Le famiglie rappresentano il 48% della clientela e i gruppi seguono a ruota. I giovani sotto i 30 anni costituiscono un terzo dei frequentatori. E sempre di più la pizza attira i turisti, ormai un quinto della clientela complessiva.

## L'opzione "gourmet"

Il salto di qualità della pizza nell'immaginario dei consumatori è dimostrato da un dato: oltre il 10% dei partecipanti all'indagine dichiara di preparare pizze "gourmet", vale a dire pizze che vanno oltre l'ordinario, studiate e realizzate per stupire utilizzando materie prime di alta qualità come condimenti. Mangiare una pizza diventa così una esperienza che agisce su più sensi. Inoltre, chi sforna pizze "gourmet" ha una media di pizze servite quotidianamente più alta di chi sceglie la tradizione: 95 rispetto a 88.

## La svolta salutista

Interessante anche l'utilizzo della materia prima. Solo il 27% di chi ha partecipato alla indagine utilizza esclusivamente farina di grano tenero. Oltre il 65% degli intervistati utilizza farine anche di altro tipo: integrali, di kamut, di farro, di grani antichi. Intorno all'8% usa farine senza glutine. Perdi più, tre partecipanti su dieci utilizzano farine biologiche. Insomma, la svolta salutistica con più fibre, sali mi-

nerali, proteine e vitamine (oltre a un indice glicemico più basso nell'impasto) è ormai un'acclarata realtà.

## C'è forno e forno

La metà del campione dispone di un forno a legna per la cottura delle pizze. Il 42% di un forno elettrico o a gas. L'8% di entrambe le tipologie. Significativa è la presenza ancora importante dei forni a legna. La legna non crea un calore "neutro" ma essendo materiale organico quando brucia rilascia sapori che diventano parte integrante della pizza stessa. E' praticamente impossibile in un forno non a legna far risultare croccante fuori e morbida e fragrante dentro la pizza alta napoletana.

## Cambio di abitudini

Il Covid e soprattutto i periodi di confinamento hanno cambiato le abitudini dei consumatori. Lo dimostra la crescita esponenziale delle consegne a domicilio (e dell'asporto). Sei interpellati su dieci ormai effettuano questo servizio. E con i ritorni economici anche importanti. Per il 60% del campione l'incidenza di consegne a domicilio/asporto arriva al 30% del fatturato globale. Per il 7% dei partecipanti sale tra il 30 e il 50%. Per oltre il 26% di chi ha risposto alla indagine si situa tra il 50 e l'80%. E per quasi il 7% sfonda il muro dell'80% del giro d'affari complessivo.



A evidenziare il mutamento avvenuto nel business il numero di locali che dispongono di un sito Internet aziendale: rappresentano ben il 90%.

### Condimenti territoriali

Negli ultimi tre anni ben sette pizzerie su dieci hanno introdotto condimenti dai forti legami con il territorio: dalla mocetta in Val d'Aosta all'asparago violetto in Liguria, dal culatello di Zibello in Emilia-Romagna alla provola d'Agerola in Campania, dal peperone crusco di Senise in Lucania alla 'Nduja di Spilinga in Calabria, dal formaggio Piacentino Ennese al gambero rosso di Mazara del Vallo in Sicilia. Per quanto riguarda pomodoro e mozzarella, ingredienti principe della pizza, il pomodoro, dal tradizionale San Marzano, ha visto allargarsi la scelta a prodotti più di nicchia, come il "piennolo" del Vesuvio, mentre cresce la "fetta" appannaggio della mozzarella di bufala, rigorosamente da non cuocere.

### I prezzi

L'indagine si è limitata a fotografare l'andamento della Margherita e della Capricciosa/Quattro stagioni. Il 30% delle pizzerie del campione offre la Margherita a meno di 5 euro, il 62% tra i 5 e gli 8 euro, il 4% tra gli 8 e i 12 euro e il 4% oltre i 12 euro. Per quanto riguarda la Capricciosa/Quattro stagioni il 46% di quanti hanno partecipato alla indagine la vende tra i 5 e gli 8 euro, il 50% tra gli 8 e i 12 euro, il 4% oltre i 12 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DS4462



# Qui Mostra d'Oltremare

## Il "mondo pizza" in vetrina volano le aziende di settore

► Cresce lo spazio a 14 mila metri quadri ► Protagonisti i grandi pizzaioli napoletani  
Da domani a mercoledì, dalle 10 alle 18 Ingresso gratuito riservato agli operatori

**DUE AREE SPECIALI  
DEDICATE AL PANE  
E ALLA BIRRA  
TORNA IL MUSEO  
VOLUTO DA MICCU  
LO SCORSO ANNO**

**Mariangela Barberisi**

**O**ltre 14 mila metri quadri di esposizione: TuttoPizza raddoppia rispetto allo scorso anno: la settimana edizione si estende su 5 padiglioni (3, 3B, 4, 5 e 6) con tante novità e anticipazioni.

Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, con ingresso sia da piazzale Tecchio che da viale Kennedy, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali: Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016.

Si parte lunedì 20 alle 10, con il taglio del nastro e la conferenza di apertura in cui saranno presentati i dati aggiornati dell'Osservatorio sulla Pizza a cura di **CNA AgroAlimentare**. TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascierà le specialità regionali. Tanti i nomi famosi della pizza che si alterneranno nelle dimostrazioni e negli showcooking: Ci

saranno Gino Sorbillo, Ciro Oliva, Diego Vitagliano, Davide Civitiello, Giacomo Garau, Raffaele Bonetta, Valentino Libro, Francesco Eposito e Jhonny Marzocchella, ci sarà la pizzeria Gorizia con i suoi 100 anni di tradizione, la pizza a ruota di carro di Michele in The World, la pizza "tecnicamente napoletana" di Mafo Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano, l'arte della pizza con la pizzeria Lucignolo e Pino Celio, la pizza contemporanea di Federico Visinoni. È ancora, Ciro Tutino, Armando Scalella.

Mercoledì spazio anche alle masterclass dedicate alle varietà di pizza. Si alterneranno, Giammarco Ambrifi - Antonio Visentini per la pizza in teglia; subito la Pinsa romana. E ancora la Pizza a Metro con Raimondo Cinque, la biga di Roberto Susta, la pizza in pala di Simone Fortunato con farina Aria di Mulino Caputo e la pizza nel ruoto di Marco Coppola in collaborazione con Sorì.

Le masterclass si terranno tutte al padiglione 5: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Si prosegue il 21 con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. Raffaele Biglietto co-organizzatore della fiera incalza: «Tuttopenza punta a rafforzare i valori e il ruolo del segmento pizza all'interno del variegato mondo della ristorazione, la sua importanza economica, sociale e culturale che coinvolge oltre 200.000 addetti solo in Italia. Quest'anno dice - i temi centrali della fiera saranno il connubio con l'arte bianca della panificazione, inclusività e la voglia di innovazione».

«Un evento che cresce, resta al passo con i tempi, conserva il suo dinamismo anche guardando gli stand presenti, rispecchia l'evoluzione di un settore che si è mo-

dificato molto negli anni, soprattutto grazie alla presenza di giovani pizzaiuoli che hanno contribuito al cambiamento e all'internazionalizzazione della pizza napoletana nel mondo" dice Gianluca Pirro, manager della Squisito Eventi e direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani- Sono tante le delegazioni estere - che hanno annunciato la loro presenza in questa settimana edizione. Ne siamo orgogliosi: presenti buyer provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania».

**Show business della pizza.**

TuttoPizza è una fiera dedicata agli operatori di settore, agli scambi commerciali, al business che ruota intorno alla pizza. Il profilo degli espositori che si è caratterizzato nel corso degli anni vede presenti le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20% degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno i mulini di tutta Italia. Le farine rappresentano la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta



relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. In mostra anche software e le tecnologie per moderni di pagamento.

### Il trofeo TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine coordinato dal pizzaiolo Marco Amoriello.

### TuttoPane e TuttoBirra

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

### Il museo della pizza

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea dello stesso Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso da TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato. Sarà presente una esposizione relativa alle scatole artistiche "collezione Verzocchi" (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DS4462



## Il ricordo

DS4462

DS4462

# Miccu, il grande visionario amato da tutti i pizzaiuoli

► Il leader dell'Apn scomparso due mesi fa ideò TuttoPizza con Raffaele Biglietto

► Generoso protagonista di mille battaglie a tutela della pizza napoletana tradizionale

**PROMOSSE LE FIRME PER SOSTENERE LA CANDIDATURA UNESCO E IL RECORD MONDIALE DELLA PIZZA PIÙ LUNGA**

**Luciano Pignataro**

**P**er la prima volta non ci sarà Sergio Miccu, il presidente dell'Associazione Pizzajuoli Napoletani, scomparso giusto due mesi fa dopo aver combattuto una durissima battaglia per molti anni contro la malattia affrontata con coraggio e dignità.

Pizzaiolo o pizzajuolo? In questa "ju" al posto della "i" c'è la sintesi di tutta la vita di Sergio Miccu: la sua è stata una visione romantica, pasoliniana quasi, della figura del pizzaiolo napoletano, sempre schierato a difesa della tradizione, senza se e senza ma. Nella sua vita Sergio è stato, come sottolinea Carmine Caputo, un visionario, sin dalla decisione di fondare nel 1988 l'Associazione Pizzajuoli Napoletani, con la "j", appunto.

Con questo atto il faro si accendeva per la prima volta sull'artigiano invece che sulla pizzeria, un vero e proprio atto di coraggio per chi conosce Napoli e sa come questo mestiere, prima di arrivare agli allori contemporanei che ha fatto dei pizzaioli delle vere e proprie star, fosse ultimo nella scala sociale. In fondo era un Tik Tok ante litteram. Dopo aver lavorato come cuoco in Costa Azzurra, Sergio Miccu approdò a Napoli. L'incontro con Carmine Caputo diventò un elemento decisivo per lo sviluppo della pizza napoletana, il Mulino aveva per primo messo a punto una farina che consentiva una gestione più

facile nell'impasto, ottenuta solo con mezzi meccanici e non con trucchetti chimici di oggi di cui si sa poco o nulla circa gli effetti sulla salute dei clienti.

L'Associazione da lui presieduta conquista subito uno spazio importante e segue le tracce dei pizzaioli emigrati in tutto il Mondo, diventando una voce autorevole e un punto di riferimento per tutti i giovani che iniziano ad amare questo mestiere. Al punto che nel 2004 è promotrice del riconoscimento del marchio europeo "Stg" (Specialità Tradizionale Garantita) alla pizza napoletana aderendo alla idea dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scario. Ma questo risultato incredibile solo la premessa a un traguardo impensabile realizzato grazie alla capacità, inconsueta, del mondo pizza di fare rete, ossia il riconoscimento Unesco all'Arte del Pizzajuolo Napoletano nel 2017 con la successiva istituzione, il 17 gennaio 2018, della giornata dedicata a chi fa questo lavoro: si raccolsero due milioni di firme anche con l'aiuto della Coldiretti, della Cna e della stessa Associazione Vera-ce Pizza Napoletana.

Un lavoro che grazie alle giovani generazioni e alla strada aperta da Enzo Coccia, si era progressivamente trasformato iniziando una cavalcata simile a quella fatta dal vino negli anni '90. Di fronte alle innovazioni, Sergio Miccu ha sempre tenuto la barra dritta sulla tradizione. Da visionario aveva capito due verità: la prima è che il classico non tramonta mai, come dimostra il ritorno della pizza a ruota di carro. La seconda è che quando tutti si muovono va avanti chi riesce a stare fermo. Partendo da questo assunto ha spinto per la formazione, un altro suo



chiodo fisso. È stato il più convinto sostenitore dell'inserimento nel mondo scolastico dell'insegnamento del mestiere di pizzaiolo. E anche i corsi organizzati dall'Apn non si discostavano mai da questo percorso culturale. La formazione è stato un altro dei chiodi fissi.

Ma il termine visionario lo descrive bene anche per altre iniziative: la nascita di TuttoPizza creata con Raffaele Biglietto, una fiera legata al mondo della pizza in cui Napoli per la prima volta ha preceduto iniziative analoghe che di solito ci costringono sempre a fare trasferte al Nord. Infine un altro aspetto, diciamo così, politico della personalità di Sergio. Pur nell'antagonismo con altre associazioni, ha sempre fatto prevalere l'interesse generale senza fossilizzarsi in piccoli recinti. È stato grazie a questo atteggiamento che si sono realizzati due obiettivi fondamentali come il marchio europeo e il riconoscimento Unesco. Ma prima di chiudere l'album della sua vita, dobbiamo ricordare, con le foto di questa pagina scattate da Vincenzo Pagano, altre due imprese che lo hanno visto protagonista: la nascita e lo sviluppo del Trofeo Caputo, ambito titolo mondiale che ha aperto la strada a tanti giovani e la conquista del record mondiale della pizza più lunga sul lungomare Caracciolo.

Sergio ha seminato tantissimo, ciascun fenomeno gli deve qualcosa. E noi scriveremo sempre "pizzajuoli" quando parleremo dei maestri napoletani di questa straordinaria arte a cui ha dedicato la sua intera vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le foto di questa pagina sono di Vincenzo Pagano e sono tratti dal sito Scatti di Gusto

Da domani a mercoledì 22 alla Mostra d'Oltremare il salone dedicato al settore ideato da Raffaele Biglietto e Sergio Miccu. Ancora una edizione da record per numero di espositori e spazio occupato: una intuizione fieristica partita sette anni fa che mette al centro Napoli e il Mezzogiorno. Il rapporto Cna: «Comparto ottimista, in continua espansione e anticiclico»

# A TuttoPizza sfila il futuro

**Luciano Pignataro**

**S**ette anni fa l'imprenditore Raffaele Biglietto e il presidente dell'Associazione Pizzajuoli Napoletano Sergio Miccu ebbero l'intuizione di creare una fiera specializzata a Napoli. L'abitudine al viaggio di noi meridionali e l'idea, falsa, che le cose si possono fare solo al Nord, ha creato non poche difficoltà. Poi, passo dopo passo, la TuttoPizza è cresciuta, ogni edizione ha segnato dei record, ha superato brillantemente la pandemia sino a diventare un luogo dove è importante esserci.

Questo piccolo miracolo può regalare due lezioni a chi osserva le cose andando oltre l'affanno quotidiano partenopeo. La prima, generale, è che non è finita l'era delle fiere come molti hanno iniziato e predicare perché internet non potrà mai sostituire integralmente il rapporto personale, la prova sul campo, l'incontro fortuito a patto però che l'offerta sia di qualità e specializzata. C'è spazio e voglia di fare affari anche in un contesto internazionale denso di incognite.

La seconda lezione è la necessità di credere in se stessi, non pensare che le cose si

debbano fare per forza fuori, a patto però di realizzare progetti che partendo da Napoli e dal Mezzogiorno abbiano la possibilità di interessare anche altre realtà. E ci sono almeno quattro attrattori che non possono prescindere da questa regione: la storia della pizza è il primo, il fatto che i migliori latticini, fior di latte e mozzarella di bufala, si fanno qui e nelle regioni limitrofe alla Campania come il Molise e la Puglia è il secondo. Il terzo aspetto riguarda il pomodoro, per la indiscussa superiorità del San Marzano e l'uso del pelato come elemento caratterizzante della pizza. Infine il fatto che il grasso della pizza è sostanzialmente l'olio d'oliva con le quattro maggiori regioni produttrici Puglia, Sicilia, Calabria e Campania che sono al Sud.

C'è dunque una centralità non velleitaria nel creare una iniziativa del genere a Napoli, anche perché la contingenza internazionale riapre l'asse fra Nord e Sud del Mediterraneo, un asse in cui il Mezzogiorno riacquista una millenaria posizione logistica privilegiata. Basta crederci e lavorare.

La crescita di TuttoPizza è

però anche dovuta alla espansione della pizza napoletana: il comparto non è una torta da dividersi, ma un lievito in continua crescita per due motivi fondamentali. Il primo è che la pizza risponde alle esigenze di uno stile alimentare moderno perché è semplice e veloce, il primo e più importante cibo da strada insomma. Il secondo è che la crisi ha ridotto la capacità di spesa delle famiglie che, per mangiare fuori casa, scelgono più volentieri la pizzeria dove, nonostante i prezzi aumentati, resta sempre il luogo di ristorazione pubblico più economico, economico, intergenerazionale e pratico. Dal canto loro, i pizzaioli hanno migliorato la qualità dell'offerta scoprendo che il cliente è disposto a spendere qualcosa in più.

Oggi il concetto stesso di pizzeria sta cambiando, come attesta la ricerca del Cna che anticipiamo in esclusiva, si sono moltiplicati i servizi offerti, dal vino al beverage più generale, i locali sono disegnati da architetti e comunicati da uffici stampa. Insomma è tutto un mondo dell'agroalimentare che ruota attorno al disco di pasta. Di questo leggerete in questo speciale di 20 pagine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA







Pizzeria, nessuna crisi:  
fatturato raddoppiato

Napoli premiata come città per la movida

■ primo piano a pagina 2



**MOSTRA D'OLTREMARE** Apre l'Expò dedicato al piatto più famoso al mondo che vede la Campania regina indisucssa

# Pizza-business, settore in espansione

DI **EDUARDO CAGNAZZI**

**NAPOLI.** Quest'anno cinque pizzerie su dieci aumenteranno il proprio fatturato. Tre su dieci chiuderanno con un andamento in linea con il 2023. Anche per il 2024 non è prevista dunque crisi per i pizzaiuoli e la loro arte, ottavo riconoscimento italiano nella lista Patrimonio immateriale Unesco. L'Osservatorio Agroalimentare 2024 della **Cna**, presentato ieri a TuttoPizza 2024 (Mostra d'Oltremare) mette in luce un mondo in controtendenza con il sentimento economico generale dell'Italia, con un Pil che toccherà il 15% dell'agroalimentare nazionale, un fatturato di 14 miliardi di euro, 120mila aziende che operano nel settore portando avanti il Made in Italy e l'agroalimentare italiano, come ha osservato ieri il presidente di **Cna**, **Dario Costantini**. «La pizza è il cibo più consumato al mondo in quanto affascina i giovani sempre aperti alle nuove tendenze, tanto che il 15% la preferisce a colazione e cena anche perché vengono farcite con prodotti del proprio territorio e con indicazione geografica protetta», ha affermato nel corso dell'inaugurazione della kermesse. «E se sempre di più la pizza attira il turista, simbolo della napoletanità nel mondo, TuttoPizza è lo show business naturale per promuovere la sua filiera». È infatti l'unico expò di tipo commerciale in Italia interamente riservato al business della "tonda", per iniziativa di Squisito Eventi, TicketLab e l'Associazione pizzaiuoli napoletani. TuttoPizza è riservata agli operatori professionali di un settore in continua evoluzione, che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e a quelle straniere di penetra-

re nel mercato italiano. La pizza infatti attrae investimenti da altri settori, interessa anche i fondi specializzati nazionali e internazionali, crea posti di lavoro, aumenta il potere di spesa rispetto alla media per chi ci lavora, si innova. «È un mondo in continua evoluzione», ha affermato l'assessore regionale alle Attività produttive, Antonio Mattiello. Niente, dunque, sembra fermare il successo della pizza e della sua filiera, dalle farine alle bevande, dal caseario al conserviero sino a tutto il food service ed horeca. A rilevarlo, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro (Squisito Eventi) -che ad inizio presentazione hanno ricordato Sergio Miccù, storico presidente dell'Associazione pizzaiuoli napoletani, scomparso due mesi fa- che hanno sottolineato come la Campania la faccia fa da padrona in termini assoluti, dove il pizzaiolo diventa sempre più un imprenditore più che un artigiano. «È un settore in grande evoluzione che presenta notevoli potenzialità per crescita economica che, puntando su qualità, tecnica, formazione nonché su locali sempre più ricercati per estetica e design, vedono crescere il gradimento di una clientela sempre più vasta e, con esso, naturalmente, il fatturato». Oggi intanto a TuttoPizza si parlerà di come promuovere l'aggiornamento, l'innovazione e la sperimentazione.





DS4462



DS4462

## 50%

### **Le pizzerie italiane che si attendono un aumento del volume d'affari.**

Cinque pizzerie su dieci sono fiduciose di aumentare il loro fatturato quest'anno. Tre su dieci prevedono un andamento in linea con il 2023. E solo poco meno di due su dieci temono un calo lieve (11,6%) o importante (7%). E' quanto emerge dall'Osservatorio pizza 2024 di [Cna](#) Agroalimentare.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS4462 - S.19037

