

ECCELLENZE

Oggi è il Pizza Day L'Italia a morsi

*Un piatto che ha conquistato il mondo e che fattura 15 miliardi l'anno
A Napoli la festa inizierà con l'accensione del fuoco di Sant'Antuono*

PAOLO ZAPPITELLI

... Solo in Italia è capace di «muovere» un business da oltre 15 miliardi di euro all'anno, coinvolgendo 121 locali e 100mila addetti a tempo pieno. È la pizza, uno dei nostri piatti più famosi al mondo che oggi festeggia il giorno a lei dedicato. E noi italiani non siamo neppure i più grandi consumatori, visto che ci superano gli americani, dei veri e propri mangiatori, con 13 chili a testa ogni anno. E sarà per questo che Roscioli, lo storico forno a Roma dove si mangia una delle più buone pizze bianche, ha deciso di aprire a metà marzo di quest'anno un locale a New York. In Europa,

invece, siamo i primi consumatori di pizza, seguiti a distanza dagli spagnoli e da francesi e tedeschi. Giù dal podio dei consumi i britannici, seguiti da belgi e portoghesi.

Una delle versioni più accreditate per l'origine della pizza farebbe risalire il termine al latino volgare di Gaeta del 997. Molto tempo dopo, nel XVI secolo, a Napoli si usò questo nome per indicare una sorta di pane schiacciato. La pizza moderna così come la conosciamo ora arrivò però dopo il XVII secolo: prima era coperta con una salsa bianca, poi si iniziarono ad utilizzare l'olio d'oliva, il formaggio e i pomodori. Il suo utilizzo si diffuse a partire da metà del Settecento nel Regno di Na-

poli, sia fra i nobili che tra i più poveri. Oggi, che sia rotonda, quadrata, con o senza «cornicione», a tranci, sottile, spessa, croccante o soffice, con mozzarella e pomodoro o con fiori di zucca e alici, oppure con verdure grigliate, la pizza si conferma uno dei piatti storici più versatili - e amati - della cucina italiana. Nel nostro Paese - sottolinea uno studio di Coldiretti - si sfornano 2,7 miliardi di pizze all'anno che in termini di ingredienti significano 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro.

E a festeggiare questa giornata non poteva mancare l'Associazione Verace Pizza

Napoletana, che oggi accenderà il fuoco di sant'Antuono (protettore dei pizzaioli) nella sua sede di Capodimonte per la terza edizione del «Vera Pizza Day». In programma 22 masterclass, tutte visibili in diretta sul canale YouTube «pizzanapoletanaverace», per un percorso che attraverserà 14 Paesi, che vedrà utilizzate 10 lingue e che si chiuderà, sempre a Napoli, allo scoccare della mezzanotte, con i saluti e con l'appuntamento all'edizione 2024. «Tanti Paesi, tante lingue diverse - racconta Antonio Pace, presidente Avpn - e una conferma: la pizza napoletana rappresenta una sorta di speranza che tutti capiscono e tutti amano».

©riproduzione riservata

FIRENZE

Il 12 febbraio «Chianti Lovers & Rosso Morellino»

... Parte il conto alla rovescia per il ritorno dell'Anteprima «Chianti Lovers & Rosso Morellino» alla Fortezza da Basso di Firenze. A meno di un mese dall'evento in programma il prossimo 12 febbraio, il **Consorzio Vino Chianti** e il Consorzio Morellino di Scansano DOCG iniziano a svelare i primi dettagli del programma: oltre 400 le etichette proposte in degustazione, di cui la metà saranno nuove annate offerte in anteprima da più di 120 aziende. Anche

per il 2023 «Chianti Lovers & Rosso Morellino» si concentrerà in una sola giornata di degustazioni nella quale verranno allestite più aree. «Ci avviciniamo a questa ottava edizione dell'Anteprima con molto entusiasmo - commenta il presidente del **Consorzio Vino Chianti**, Giovanni Busi - perché presenteremo ai nostri Chianti Lovers due annate davvero speciali. Il Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020, infatti, sono due prodotti di ottima qualità».

Pizza Day
In Italia si preparano 2,7 milioni di pizze l'anno. Ma i consumatori maggiori sono gli americani con 13 chili a testa l'anno

