

IVG

Oggi è la giornata mondiale della pizza: in tempi di Covid 4 italiani su 10 la preparano a casa

di **Redazione**

17 Gennaio 2021 - 12:01



Mondo. Con anche le pizzerie liguri chiuse, per il servizio al tavolo, con l'entrata in vigore delle misure di prevenzione previste dal Dpcm, la Giornata internazionale della pizza si celebra quest'anno soprattutto nelle case, dove oltre 4 italiani su 10 (44%) hanno scelto di prepararsela da soli pur di non rinunciarci. E' quanto emerge da un sondaggio condotto dalla Coldiretti in occasione della giornata dedicata al simbolo della cucina italiana più conosciuta nel mondo che si celebra il 17 gennaio, e che trova nelle tradizioni locali come la Sardenaira e la Focaccia di Recco IGP dei gioielli della cucina Made in Liguria.

Un "compleanno" amaro segnato dall'emergenza coronavirus con la grande maggioranza delle pizzerie italiane chiuse per il servizio al tavolo nelle regioni arancioni e rosse: le pizzerie sono uno dei settore della ristorazione più colpito dall'emergenza Covid per il consumo serale che si scontra con l'obbligo di chiusura alle 18,00, con solo possibilità di consegna a domicilio e d'asporto (non per i bar) in zona arancione, ma a pesare è anche l'assenza dei turisti stranieri, da sempre tra i più accaniti consumatori di pizza. A livello nazionale le vendite nei locali sono praticamente dimezzate con un crack stimato da

Coldiretti in almeno 5 miliardi nel 2020, che mette a rischio il futuro di 63mila pizzerie con circa 200mila addetti presenti lungo la Penisola.

“Purtroppo le difficoltà - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - si trasferiscono lungo tutta la filiera agroalimentare anche nella nostra regione, considerato che, a pieno regime, nelle pizzerie ogni anno, a livello nazionale, si stima vengano impiegati 400 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, senza tralasciare il taglio dei consumi di vino e soprattutto di birra che trovano nelle pizzerie un canale privilegiato di vendita. Solo la spesa domestica è in aumento con la riscoperta di ricette locali e sperimentazioni ai fornelli. I liguri si cimentano anche nella preparazione nella “cugina” ligure della pizza, la Sardenaira, ricetta che risale, secondo una tradizione, alla fine del Quattrocento, chiamata allora “pizza d’Andrea” in onore l’ammiraglio Andrea Doria, (versione poi aggiornata alla fine del Cinquecento in quella attuale, che comprende pomodoro, aglio, olive taggiasche, cipolle, e acciughe) e la focaccia di Recco che si è affermata dal 1800 in poi e che, nella ricetta originale, prevede l’impiego della prescinseua, formaggio locale ottenuto dal latte di Cabannina. Le continue limitazioni alle attività di impresa devono ora più che mai prevedere un adeguato e immediato sostegno economico lungo tutta la filiera, per non danneggiare ulteriormente i territori, mentre per rispettare appieno le tradizioni e i gusti liguri anche tra le mura domestiche, bisogna fare attenzione ad acquistare ingredienti del territorio venduti direttamente in azienda, botteghe e Mercati di Campagna Amica Liguria, sostenendo così allo stesso tempo le imprese agricole ed ittiche locali.”