

La statistica. Nel 2019 è la regione che sta facendo registrare i massimi incrementi

Pizzaiolo, un mestiere da sardo: record di nuovi produttori nell'Isola

Un'attività ogni 267 abitanti: solo in Abruzzo la media è più elevata

Otto milioni di pizze al giorno, due miliardi nel giro di un anno: i numeri che raccontano il successo di margherite e marinare in tutta Italia non sorprendono, dato che siamo il Paese che ha inventato l'alimento forse più diffuso in tutto il mondo. È invece meno atteso il record della Sardegna nel settore: i primi mesi del 2019 assegnano all'Isola il maggior incremento di produttori, collocandola al secondo posto tra le regioni per il numero di pizzerie in rapporto alla popolazione.

Oltre seimila in servizio

Che sia tonda o al taglio, tradizionale o con condimenti originali; che contenga farine integrali, multicereali, di riso o di mais, la pizza riscuote un successo che non conosce crisi. E le attività che la vendono sono sempre più numerose in Sardegna, anche perché, a seconda del formato, può essere da asporto, mangiata a casa, venduta in rosticcerie, gastronomie, panifici e bar, o da gustare comodamente seduti al tavolo di un ristorante.

Su tutto il territorio regionale, le attività che producono e vendono pizze sono complessivamente 6.177, a fronte delle 128.248 totali presenti in Italia (il 4,82% sul totale nazionale). Quest'anno, nell'Isola, sono 114 le attività nuove, iscritte alla Camera di Commercio, tra l'inizio di gennaio e la fine di marzo. L'incremento di produttori è stato dell'1,9%, contro l'1,1% a livello nazionale.

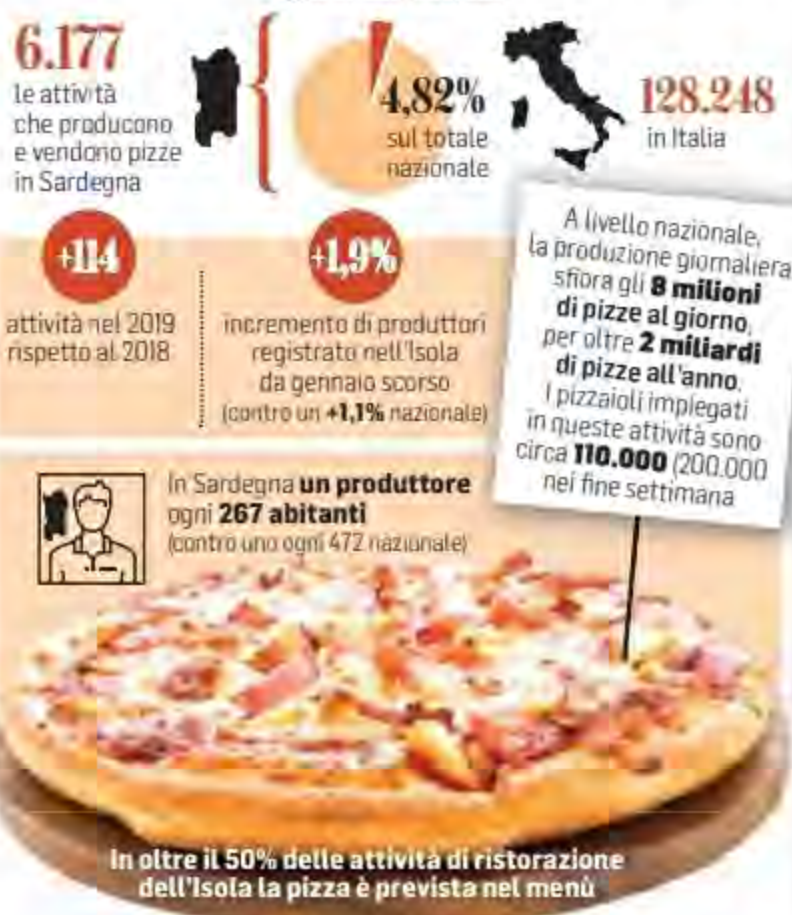
È questa la fotografia che emerge dal secondo Rapporto congiunturale sulla pizza, realizzato dalla Cna Agroalimentare e diffuso ieri, che

La carenza

«Spesso è difficile trovare personale davvero esperto nella preparazione»

Il boom

Fonte: Ufficio Studi Cna Agroalimentare, su dati Infocamerie, Infoimprese, Iscat, Movimprese, aggiornati al 31 marzo 2019



mette in evidenza numeri e tendenze, che dimostrano come la pizza sia sempre di più un alimento molto richiesto in tutte le regioni e che, in Sardegna, registra dati superiori alla media.

Il confronto

In Italia si registra un produttore di pizza ogni 472 abitanti. La media nell'Isola è invece di un esercizio ogni 267 abitanti. In questo caso, la Sardegna si piazza subito dopo l'Abruzzo dove, con un esercizio ogni 263 abitanti, esiste la maggiore densità di produttori di pizza in Italia. Sono numerosissime le attività di ristorazione in Sardegna dove la pizza è prevista e inserita nei menu (oltre il

●●●●
IL RAPPORTO I numeri che delineano la grande crescita del settore delle pizzerie in Sardegna emergono dal secondo Rapporto congiunturale sulla pizza elaborato da Cna Agroalimentare

50%). Anche in questo caso è una tra le percentuali più alte in tutta Italia.

A livello nazionale, la produzione giornaliera sfiora gli 8 milioni di pizze, per un totale di oltre 2 miliardi sfornate all'anno. I pizzaioli impiegati in queste attività, sempre a livello nazionale, sono circa 110mila, che però quasi raddoppiano arrivando a 200mila, nei fine settimana.

«Servono cuochi capaci»

Dalla Cna Agroalimentare Sardegna spiegano che «la pizza, patrimonio dell'Unesco, è entrata prepotentemente nel nostro quotidiano diventando piatto duttile utilizzato per molte occasioni, compreso lo street food. Che

La Cna

«I gusti? In continua evoluzione»

«Negli ultimi anni il settore della produzione di pizze si è evoluto molto, sia in termini di servizio che di offerta». Lo sottolinea Maria Antonietta Dessi, responsabile regionale della Cna Alimentare Sardegna, precisando che oggi esiste «un'attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti, come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine integrali». Molti pizzaioli, poi, arricchiscono i loro menu, proponendo ai clienti, sempre più spesso, anche «condimenti legati al territorio e stagionali. Anche il servizio - conclude Dessi - è molto migliorato, con la possibilità di consegna a domicilio in tempi rapidi, presente quasi ovunque». (e.b.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

la sua offerta sia sempre più varia e appetibile, è confermato dai dati su imprese, addetti e crescita del settore, nel suo complesso». Alessandro Mattu, presidente di Cna Alimentare Sardegna, chiarisce che si tratta di «un settore che ha un indotto importante, considerato il personale necessario e gli altri comparti che coinvolge. Ma paradossalmente, in questo momento di crisi occupazionale, non è semplice trovare pizzaioli esperti e capaci: è una professionalità molto richiesta ma non scontata, e spesso le nostre imprese hanno problemi a trovare dei lavoratori specializzati».

Eleonora Bullegas

RIPRODUZIONE RISERVATA

Le varianti. Parla l'esperto Dai ricci alla nutella, quante alternative alla cara margherita

La margherita è in testa alla classifica delle pizze più richieste, ma c'è anche chi preferisce abbinamenti particolari con ingredienti fuori stagione come, ad esempio, i ricci di mare a luglio o ad agosto. Antonello Pala, pizzaiolo in attività a Cagliari, permette che la maggior parte degli amanti della pizza tende a scegliere tra quelle più classiche, anche se non mancano le eccezioni. «Si cerca di proporre ai clienti quelle con ingredienti di stagione, anche se c'è chi, pur avendo la possibilità di scegliere da menu dove sono disponibili anche cento pizze differenti - aggiunge Pala -, chiede abbinamenti completamente diversi, magari con ingredienti fuori stagione o che, magari, non si hanno a disposizione. In questo caso, si propongono alternative».

Per chi è allergico

Molti pizzaioli, in base alle richieste, propongono, come dessert, pizze con abbinamenti dolci. Quella con la nutella, conferma il pizzaiolo, «è molto richiesta». La scelta è molto varia anche per quanto riguarda il tipo di impasto, composto da farina, acqua, lievito madre o di birra e sale. E, per quanto riguarda l'impasto, per cercare di andare incontro anche a eventuali intolleranze, allergie o stili di vita differenti, oltre alla classica farina di grano, sempre più pizzaioli propongono alternative con farine integrali, multicereali o monocereali, di riso o di mais, per citare soltanto alcuni esempi.

«Ognuno ha il suo metodo»

Una pizza digeribile deve inoltre rispettare determinati parametri e accorgimenti durante la lavorazione, lievitazione e cottura. «Ci sono impasti diretti, più veloci, e altri indiretti, che hanno necessità di una lievitazione più lunga. Ogni pizzaiolo - chiarisce Pala - ha i suoi metodi. Di sicuro, per produrre una buona pizza, è fondamentale conoscere la materia da lavorare e avere professionalità». (e. b.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

RICHIESTE INSOLITE

«Anche quando ci sono menu in cui si possono scegliere cento tipi di pizze o più, alcuni clienti cercano abbinamenti diversi, a volte chiedendo ingredienti non disponibili o fuori stagione. In quel caso bisogna essere bravi a saper proporre delle alternative»
Antonello Pala

TRASPORTI

OLBIA

Non c'è pace per Air Italy. Riconquistati i cieli della Gallura ora la compagnia si trova al centro di alcune indiscrezioni che riguardano la scelta del suo amministratore delegato. Da quando Qatar Airways è entrato nel capitale dell'ex Meridiana e ne ha rivitalizzato bilanci e futuro non ha mai nominato un ad. Tutto è nelle mani del Coo Rossen Dimitrov. Ma alcune indiscrezioni, anticipate dal Corriere della Sera, rimbalzano da Seul in cui è in corso la riunione della Iata, la principale associazione internazionale dei vettori. Lì c'erano anche Dimitrov e Akbar Al Baker, numero uno di Qatar Airways. Entrambi visti parlare a lungo con Christine Ourmières-Widener, 54enne francese Ad del vettore inglese Flybe. Qatar Airways le ha addirittura dato un premio al meeting della Iata. E Dimitrov non ha mai nascosto il fatto che Air Italy stia cercando un Ad.

Secondo le indiscrezioni Ourmières-Widener a luglio lascerà l'incarico in Flybe e avrebbe avuto la meglio su un altro candidato, Sebastian Mikosz, che si dimetterà da amministratore delegato di Kenya Airways entro la fine dell'anno.

La smentita. Ma queste indiscrezioni vengono smentite da una lettera interna che il presidente di Air Italy, Francesco Violante, ha inviato ai dipendenti. «Gentili Colleghi, come avrete appreso sulla edizione online de Il Corriere della Sera, è apparso un arti-

Nuovo Ad per Air Italy la compagnia smentisce

Circola il nome della Ourmières-Widener, ma una lettera interna nega accordi. Ora la società lavora per riproteggere sui propri aerei i passeggeri su Olbia



Christine Ourmières Widener e Akbar Al Baker ad di Qatar Airways (foto Iata)

colo dal titolo: "Air Italy, il primo ad forse sarà una donna: in pole Ourmières-Widener". Desidero confermarvi, in linea con quanto già dichiarato da Rossen, che questa notizia è priva di ogni fondamento. Colgo l'occasione per esprimere a Rossen l'apprezzamento mio personale e del Consiglio di Amministrazione per il suo operato. Invio a tutti

voi i miei più cordiali saluti e auguri di buon lavoro». Tutta da capire se la smentita è un atto indispensabile per calmare il personale già scosso dal caos della continuità territoriale. Ma solo nelle prossime settimane si avranno certezze.

La Cti su Olbia. Air Italy ora si trova ad affrontare anche gli effetti collaterali del nuovo valzer sulla

Con i nuovi accordi tutti quelli che dovevano volare con Alitalia possono scegliere il rimborso del biglietto o il cambio di vettore con la compagnia di Olbia

continuità da Olbia. Con il passaggio delle rotte ad Air Italy ora Alitalia deve riproteggere gli 80mila passeggeri che avevano già acquistato i biglietti per i voli tra Olbia e gli scali di Roma e Milano con l'ex compagnia di bandiera.

Il vettore dopo l'accordo con Air Italy avrà solo un volo al giorno andata-ritorno su ciascuna

tratta. Da lunedì sera, quando la compagnia sardo-qatoriotra ha messo in vendita i biglietti con partenza dall'8 giugno - prima giornata in cui volerà nuovamente su Olbia - gli utenti hanno ricevuto messaggi standard con la riprotezione automatica. Ma la comunicazione ha disorientato diversi utenti, che hanno segnalato cancellazioni o spostamenti di voli da un giorno all'altro. Le due compagnie avvertono che si tratta di messaggi automatici: chi vuole la riprotezione gratuita su Air Italy o un altro volo Alitalia per la Sardegna deve mettersi in contatto con l'ex compagnia di bandiera attraverso i numeri 06-65859515 e 800650055 e sarà accontentato, sino al 5 luglio. Per venire incontro alle centinaia di telefonate in arrivo in questi giorni, Alitalia ha incrementato del 40% il numero degli addetti al call center dove stanno operando 390 linee dedicate. (L.roj)

GRIPRODUZIONE RISERVATA

CONNECT

Forum sul futuro dei cieli dell'isola

CAGLIARI Anche la Laudamotion, compagnia aerea fondata da Niki Lauda, l'asso della Ferrari scomparso pochi giorni fa, è nella maxi lista delle compagnie (un'ottantina) che stanno partecipando a Cagliari a Connect. Al forum di incontro tra aeroporti (circa 250) e compagnie aeree c'è molta Europa, dalla Spagna alla Russia. Ma sono presenti, tra gli altri, anche Canada ed Emirati Arabi. Il Marocco ha uno stand tutto per se, mentre campeggiano nel salone centrale le pubblicità di Tampere, in Finlandia. Tutto questo a testimoniare l'importanza dell'evento, appuntamento cruciale per programmare affari e stagioni. Gli incontri sono a tempo. E raramente gli interlocutori abbandonano i colloqui prima della fine. La seconda giornata di incontri è stata aperta, in una sala convegni arredata con gli obli degli aerei nelle pareti laterali, dall'amministratore delegato della Sogaer, la società di gestione dell'aeroporto di Cagliari, Alberto Scanu, che di fronte alla platea internazionale ha snocciolato numeri e obiettivi dello scalo cagliaritano. Ribadendo il prossimo obiettivo dell'aeroporto: raggiungere i 5 milioni di passeggeri in un anno.

Record di pizzerie nell'isola: una ogni 267 abitanti

La Sardegna è prima in Italia. Primato anche per crescita delle attività dedicate, quasi il 2 per cento

CAGLIARI

I sardi sono divoratori di pizze. Molto più del resto degli italiani. Basta vedere i numeri record delle pizzerie nell'isola per capire il fenomeno. Censite oltre 6mila attività. Non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar. Sono il 4,82 per cento del totale di 128 mila in Italia. In Sardegna c'è un'attività che vende pizza ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti. L'isola è molto vicina all'Abruzzo, la regione che con un esercizio ogni 263 abitanti, mostra la maggior densità



In Sardegna continua a crescere il numero delle pizzerie

di produttori di pizza nella penisola. In Sardegna è maggiore anche rispetto al resto d'Italia

l'incremento del numero di attività iscritte alla Camera di Commercio. Nel 2019 si è registrato un

aumento di 114 attività rispetto al 2018: più 1,9 per cento contro l'1,1% della media nazionale.

Si tratta di uno degli indici più elevati nella nazione. Considerate le attività di ristorazione in Sardegna, oltre il 50% prevede nel proprio menu anche la pizza. Anche questa è tra le percentuali più alte in Italia. La crescita esponenziale del settore in Sardegna si evince dai dati del secondo Rapporto congiunturale sulla Pizza realizzato dalla Cna Agroalimentare. Nel confronto tra i dati del 2018 e quelli del 2019 si registra un incremento dell'1,1% nel numero di imprese che

producono pizze.

In Italia si registra in media un produttore di pizza ogni 472 abitanti. «Nonostante la crescita e l'evoluzione di questo settore, paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale le imprese sarde hanno difficoltà a trovare pizzaioli esperti e capaci - dice Maria Antonietta Dessi, responsabile Cna Alimentare Sardegna - C'è una attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine integrali. C'è una proposta sempre maggiore anche di condimenti legati al

territorio e stagionali e anche il servizio è molto migliorato».

Eppure, evidenzia la Cna, ci sono anche difficoltà importanti. «È un settore che ha un indotto importante, considerato il personale necessario e gli altri comparti che coinvolge - aggiunge Alessandro Mattu, presidente di Cna Alimentare Sardegna -, ma paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale non è semplice trovare pizzaioli esperti e capaci. È una professionalità molto richiesta ma non scontata e spesso le nostre imprese hanno problemi a trovare dei lavoratori specializzati».

La produzione giornaliera in Italia è di circa 8 milioni di pizze al giorno, per più di 2 miliardi di pizze all'anno.

I pizzaioli impiegati in queste attività sono circa 110mila.

SEGUE DALLA PRIMA

NON DICIAMO SEMPRE NO A TUTTO

di SANDRO ROGGIO

L'Impressione è che chi denigra il no sia schierato per fare-fare-fare-purchessia. Disgraziatamente, perché non tutte le scelte di governo sono di pubblica utilità. E talvolta si scopre che decantati master plan sono contro gli interessi imprenditoriali.

Un esempio senza allontanarsi dall'isola? Le parole dell'amministratore delegato di Qatar (su queste pagine), la rinuncia ad altre volumetrie in Costa Smeralda

laddove si vagheggiavano, fino a poco tempo, fa due milioni e mezzo di metricubi -gulp! Mille grazie alla lungimiranza di chi sconsigliava di infierire su quella riviera pure a scapito del valore immobiliare.

Il governo della Regione dovrebbe riflettere mentre decide la riforma della pianificazione paesaggistica. Prenda atto, intanto, della sostanziale irrilevanza del "partito del no".

Il depauperamento irreversibile di grandi parti dell'isola lo dobbiamo al gagliardo "partito del sì a tutto" che ha consentito la razzia dei beni naturali dell'isola (dai boschi al corallo), la simulazione di guerre, gli oltraggi di industriali inaffidabili-liberi di in-

ATTENZIONE ALLE SCELTE

Non tutte le decisioni sono di pubblica utilità e il partito del sì ha depauperato l'isola

quinare (450mila ettari contaminati senza duraturi torbacenti occupazionali), la conversione di spiagge e scogliere in basamenti di brutte case, la speculazione sfrenata su vento-sole (sul sottosuolo si vedrà).

La nota malasorte della Sardegna povera e accondiscendente: tradita da chi ha solo preso dall'isola senza restituire nulla, come è stato osservato autorevolmente. Penso a Gramsci che nel

1919 imputava ai piemontesi la distruzione delle foreste dei sardi, "ai quali non hanno mai dato scuole, né acquedotti, né porti, né giustizia (...)".

Chi si è opposto a interventi sballati non ha mai predicato l'inerzia. Ha piuttosto rivendicato, con tanta brava gente sarda, buone politiche per sviluppare l'agricoltura/allevamento, magari bio; per incentivare fabbriche non inquinanti; per realizzare infrastrutture e mezzi essenziali ai collegamenti interni e con il Continente; per la riqualificazione dell'insediamento storico spopolato in funzione dell'accoglienza non solo stagionale, per ubicare di impianti di energia pulita nelle ex aree industria-

UN VERO RILANCIO

Chi si oppone a interventi sballati non predica l'inerzia ma buone politiche

li ripulite dalle scorie, per avviare campagne straordinarie di esplorazioni archeologiche. E così via elencando ciò che si potrebbe fare subito, occupazione e Pil anche se l'utile d'impresa non è quello sperato.

Chi ha il compito di portare la Sardegna fuori dalla crisi può dire da domani veri sì ad attese ampiamente condive.

E basta con gli alibi per giustificare i ritardi. Non esiste il

malvagio "partito del no", armi in pugno contro il buon governo ("er nemmico - nella poesia di Trilussa - è l'ombra che se crea pe' conserva' un'idea...).

Non serve alla Sardegna il travisamento della realtà con domande/ bisogni inesistenti. Dovranno rassegnarsi i tifosi dell'ampiamiento di dotazioni ricettive nelle rive, smentiti clamorosamente dall'ultimo Rapporto Crenos. L'indice di occupazione degli alberghi sardi è pari al 58 per cento nel mese di agosto, un'inezia nell'arco dei dodici mesi.

Sarebbe molto noiosa, non solo per i bastiancontrari, una nuova messinscena incardinata sulla deformazione dei presupposti.

Consumo di pizze, passione da record: nell'Isola un'attività ogni 267 abitanti

6 giugno 2019 [Economia](#), [In evidenza 11](#)

Condividi



È boom di pizze in **Sardegna**: sono oltre 6mila le attività che le producono (includendo rosticcerie, gastronomie, panifici e bar), pari al 4,82 per cento del totale italiano (128mila).

Nell'Isola si conta **un esercizio ogni 267 abitanti** contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti. Quasi il doppio.

La Sardegna si contende il primato con l'**Abruzzo**, dove si registra un'attività dedicata alle pizze ogni 263 abitanti, record assoluto nel nostro Paese. Il fenomeno nell'Isola sembra inarrestabile: stando ai dati della Camera di Commercio, nel 2019 si è rilevato un aumento di 114 esercizi rispetto al 2018, pari a un +1,9 per cento contro l'1,1 della media nazionale. Inoltre tra tutte le attività di ristorazione, in Sardegna oltre il 50 per cento prevede nel proprio menu anche la pizza. La crescita esponenziale del settore si evince dal secondo 'Rapporto congiunturale sulla pizza', realizzato dalla Cna Agroalimentare. "Nonostante la crescita, in questo momento di crisi occupazionale le imprese sarde hanno difficoltà a trovare pizzaioli esperti e capaci - dice **Maria Antonietta Dessi**, responsabile Cna Alimentare Sardegna -. C'è una attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine integrali. C'è inoltre una proposta sempre maggiore anche di condimenti legati al territorio e stagionali e anche il servizio è molto migliorato".

Boom di pizze in Sardegna: censite oltre 6mila attività

Di [Redazione Cagliari Online](#)

- 6 Giugno 2019

Nella nostra isola sono state censite oltre 6mila attività che producono questo alimento (non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar): un esercizio ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti



Boom di pizze in Sardegna. Nella nostra isola sono state censite oltre 6mila attività che producono questo alimento (non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar): un esercizio ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti. L'isola è molto vicina all'Abruzzo, la regione che con 1 esercizio ogni 263 abitanti, mostra la maggior densità di produttori di pizza nella penisola. In Sardegna, inoltre, è maggiore rispetto al resto d'Italia anche l'incremento del numero di attività iscritte alla Camera di Commercio: nel 2019 si è registrato un aumento di 114 attività rispetto al 2018: +1,9% contro l'1,1% della media nazionale. Si tratta di uno degli indici più elevati nella nazione. Inoltre, considerate le attività di ristorazione in Sardegna, oltre il 50% prevede nel proprio menu anche la pizza. Anche questa è tra le percentuali più alte in Italia.

La crescita esponenziale del settore in Sardegna si evince dai dati del II° Rapporto congiunturale sulla Pizza realizzato dalla CNA Agroalimentare che dà un'ampia testimonianza con numeri e tendenze che dimostrano che la pizza tenda a crescere in tutte le regioni, ma in Sardegna registri dati superiori alla media.

Attività che producono e vendono pizze in Italia – Focus Sardegna

Tipologia impresa	Numero imprese iscritte	
	Italia	Sardegna
Panetterie	14.797	479
Gastronomie pizzerie	7.123	612
Rosticcerie pizzerie	15.380	551
Pizzeria asporto	14.579	1.006
Bar pizzeria	36.502	1.718
Ristorante pizzeria	39.867	1.811
Totale	128.248	6.177

Elaborazione: Ufficio Studi CNA Agroalimentare Nazionale

Fonti: Infocamere, Infoimprese, ISTAT, Movimprese, dati al 31/03/2019

La pizza, patrimonio dell'Unesco, è entrata prepotentemente nel nostro quotidiano diventando piatto duttile utilizzato per molte occasioni, compreso lo street food. Che la sua offerta sia sempre più varia e appetibile, è confermato dai dati su imprese, addetti e crescita del settore, nel suo complesso.

Le attività che offrono questo alimento sono sempre di più e non si limitano alle sole pizzerie o attività di ristorazione. Oggi la pizza è disponibile in molti altri *multiformat* come le rosticcerie, le gastronomie, i panifici o i bar, dove è possibile acquistare il prodotto per l'asporto e in certi casi per un consumo sul posto.

Sono oltre 128 mila le attività che in Italia producono pizze, di cui più di 6mila si trovano in Sardegna: il 4,82% del totale. Nel confronto tra i dati del 2018 e quelli del 2019 si registra un incremento dell'1,1% nel numero di imprese che producono pizze.

La produzione giornaliera in Italia è di circa 8 milioni di pizze al giorno, per più di 2 miliardi di pizze all'anno. I pizzaioli impiegati in queste attività sono circa 110.000, una cifra che arriva a 200 mila nei fine settimana.

In Italia si registra in media un produttore di pizza ogni 472 abitanti. Media che sale sensibilmente in Sardegna dove c'è un esercizio ogni 267 abitanti (molto vicina all'Abruzzo che con un esercizio ogni 263 abitanti mostra la maggior densità di produttori di pizza in Italia).

In Sardegna, come detto, l'incremento del numero di attività iscritte è maggiore rispetto al resto d'Italia: i dati 2019 su 2018 registrano un aumento di 114 attività (pari all'1,9%, contro l'1,1% della media nazionale). Inoltre oltre il 50% delle attività di ristorazione in Sardegna prevede nel proprio menu anche la pizza: anche questa è tra le percentuali più alte in Italia.

“Negli ultimi anni il settore della produzione di pizze si è molto evoluto sia in termini di servizio che di offerta” – dichiara **Maria Antonietta Dessi**, Responsabile CNA Alimentare

Sardegna -. C'è una attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine integrali. C'è inoltre una proposta sempre maggiore anche di condimenti legati al territorio e stagionali e anche il servizio è molto migliorato, con la possibilità di consegna a domicilio in tempi rapidi, presente quasi ovunque”.

Eppure, evidenzia la Cna, ci sono anche difficoltà importanti. “E’ un settore che ha un indotto importante, considerato il personale necessario e gli altri comparti che coinvolge – aggiunge **Alessandro Mattu**, presidente CNA Alimentare Sardegna –ma paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale non è semplice trovare pizzaioli esperti e capaci: è una professionalità molto richiesta ma non scontata e spesso le nostre imprese hanno problemi a trovare dei lavoratori specializzati”.

La Sardegna seconda per numero di pizzerie in Italia

La Sardegna seconda per numero di pizzerie in Italia

Oltre 6.000 le attività: una ogni 267 abitanti



Foto d'archivio

Boom di pizzerie in Sardegna. Nella nostra isola sono state censite oltre 6mila attività che producono questo alimento. Non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar: un esercizio ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti.

L'isola è molto vicina all'Abruzzo, la regione che, con 1 esercizio ogni 263 abitanti, mostra la maggior densità di produttori di pizza nella penisola. In Sardegna, inoltre, è maggiore rispetto al resto d'Italia anche l'incremento del numero di attività iscritte alla Camera di Commercio: nel 2019 si è registrato un aumento di 114 attività rispetto al 2018: +1,9% contro l'1,1% della media nazionale. Si tratta di uno degli indici più elevati nella nazione. Tra le attività di ristorazione in Sardegna, oltre il 50% prevede nel proprio menu anche la pizza. Anche questa risulta tra le percentuali più alte in Italia.

La crescita esponenziale del settore in Sardegna si evince dai dati del 11° Rapporto congiunturale sulla Pizza **realizzato dalla CNA Agroalimentare che dà un'ampia** testimonianza con numeri e tendenze che dimostrano che la pizza tenda a crescere in tutte le regioni, ma in Sardegna registri dati superiori alla media.

La pizza, patrimonio dell'Unesco, è entrata prepotentemente nel nostro quotidiano diventando piatto duttile utilizzato per molte occasioni, compreso lo street food.

La produzione giornaliera in Italia è di circa 8 milioni di pizze al giorno, per più di 2 **miliardi di pizze all'anno. I pizzaioli impiegati in** queste attività sono circa 110.000, una cifra che arriva a 200 mila nei fine settimana.

“Negli ultimi anni”, dichiara Maria Antonietta Dessi, responsabile CNA Alimentare Sardegna, “il settore della produzione di pizze si è molto evoluto, sia in termini di servizio che di offerta. C'è una attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti

come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine **integrali**".

"C'è inoltre una proposta sempre maggiore", evidenzia la Dessi, "anche di condimenti legati al territorio e stagionali e anche il servizio è molto migliorato, con la possibilità di consegna a domicilio in tempi rapidi, presente quasi ovunque".

Eppure, evidenzia la Cna, ci sono anche difficoltà importanti. "E' un settore che ha un indotto importante", aggiunge Alessandro Mattu, presidente CNA Alimentare Sardegna "considerato il personale necessario e gli altri comparti che coinvolge, ma paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale non è semplice trovare pizzaioli esperti e capaci: è una professionalità molto richiesta ma non scontata e spesso le nostre imprese hanno problemi a trovare dei lavoratori specializzati".

Giovedì, 6 giugno 2019

Sardegna isola delle Pizze



Boom di pizze in Sardegna

Registrati nell'isola oltre 6 mila produttori: il 4,82% dei produttori italiani che sono complessivamente oltre 128 mila

In media nella nostra regione si registra un produttore ogni 267 abitanti (contro una media italiana di uno ogni 472 abitanti): seconda regione italiana dopo l'Abruzzo

Le attività che producono pizze non si limitano a pizzerie e ristoranti ma anche rosticcerie, gastronomie e panifici

La Sardegna ha registrato nel 2019 un incremento di produttori di pizze superiore al resto d'Italia: + 1,9% contro l'1,1

Nell'isola oltre il 50% delle attività di ristorazione prevede la pizza all'interno del proprio menu: una tra le percentuali più alte in Italia

La produzione giornaliera in Italia è di circa 8 milioni di pizze al giorno: oltre 2 miliardi di pizze all'anno

I pizzaioli impiegati sono circa 110 mila, cifra che arriva a 200 mila nei fine settimana

CNA Alimentare Sardegna: Nonostante la crescita e l'evoluzione di questo settore, paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale le imprese sarde hanno difficoltà a trovare pizzaioli esperti e capaci

Boom di pizze in Sardegna. Nella nostra isola sono state censite oltre 6mila attività che producono questo alimento (non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar): un esercizio ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti. L'isola è molto vicina all'Abruzzo, la regione che con 1 esercizio ogni 263 abitanti, mostra la maggior densità di produttori di pizza nella penisola. In Sardegna, inoltre, è maggiore rispetto al resto d'Italia anche l'incremento del numero di attività iscritte alla Camera di Commercio: nel 2019 si è registrato un aumento di 114 attività rispetto al 2018: +1,9% contro l'1,1% della media nazionale. Si tratta di uno degli indici più elevati nella nazione. Inoltre, considerate le attività di ristorazione in Sardegna, oltre il 50% prevede nel proprio menu anche la pizza. Anche questa è tra le percentuali più alte in Italia.

La crescita esponenziale del settore in Sardegna si evince dai dati del II° Rapporto congiunturale sulla Pizza realizzato dalla CNA Agroalimentare che dà un'ampia testimonianza con numeri e tendenze che dimostrano che la pizza tenda a crescere in tutte le regioni, ma in Sardegna registri dati superiori alla media.

Attività che producono e vendono pizze in Italia – Focus Sardegna

Tipologia impresa	Numero imprese iscritte	
	Italia	Sardegna
Panetterie	14.797	479
Gastronomie pizzerie	7.123	612
Rosticcerie pizzerie	15.380	551
Pizzeria asporto	14.579	1.006
Bar pizzeria	36.502	1.718
Ristorante pizzeria	39.867	1.811
Totale	128.248	6.177

Elaborazione: Ufficio Studi CNA Agroalimentare Nazionale

Fonti: Infocamere, Infoimprese, ISTAT, Movimprese, dati al 31/03/2019

Il II° Rapporto congiunturale sulla pizza

La pizza, patrimonio dell'Unesco, è entrata prepotentemente nel nostro quotidiano diventando piatto duttile utilizzato per molte occasioni, compreso lo street food. Che la sua offerta sia sempre più varia e appetibile, è confermato dai dati su imprese, addetti e crescita del settore, nel suo complesso.

Le attività che offrono questo alimento sono sempre di più e non si limitano alle sole pizzerie o attività di ristorazione. Oggi la pizza è disponibile in molti altri *multiformat* come le rosticcerie, le gastronomie, i panifici o i bar, dove è possibile acquistare il prodotto per l'asporto e in certi casi per un consumo sul posto.

Sono oltre 128 mila le attività che in Italia producono pizze, di cui più di 6mila si trovano in Sardegna: il 4,82% del totale. Nel confronto tra i dati del 2018 e quelli del 2019 si registra un incremento dell'1,1% nel numero di imprese che producono pizze.

La produzione giornaliera in Italia è di circa 8 milioni di pizze al giorno, per più di 2 miliardi di pizze all'anno. I pizzaioli impiegati in queste attività sono circa 110.000, una cifra che arriva a 200 mila nei fine settimana.

In Italia si registra in media un produttore di pizza ogni 472 abitanti. Media che sale sensibilmente in Sardegna dove c'è un esercizio ogni 267 abitanti (molto vicina all'Abruzzo che con un esercizio ogni 263 abitanti mostra la maggior densità di produttori di pizza in Italia).

In Sardegna, come detto, l'incremento del numero di attività iscritte è maggiore rispetto al resto d'Italia: i dati 2019 su 2018 registrano un aumento di 114 attività (pari all'1,9%, contro l'1,1% della media nazionale). Inoltre oltre il 50% delle attività di ristorazione in Sardegna prevede nel proprio menu anche la pizza: anche questa è tra le percentuali più alte in Italia.

*“Negli ultimi anni il settore della produzione di pizze si è molto evoluto sia in termini di servizio che di offerta” – dichiara **Maria Antonietta Dessi**, Responsabile CNA Alimentare Sardegna -. C'è una attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine integrali. C'è inoltre una proposta sempre maggiore anche di condimenti legati al territorio e stagionali e anche il servizio è molto migliorato, con la possibilità di consegna a domicilio in tempi rapidi, presente quasi ovunque”.*

Eppure, evidenzia la Cna, ci sono anche difficoltà importanti. *“E' un settore che ha un indotto importante, considerato il personale necessario e gli altri comparti che coinvolge – aggiunge **Alessandro Mattu**, presidente CNA Alimentare Sardegna – ma paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale non è semplice trovare pizzaioli esperti e capaci: è una professionalità molto richiesta ma non scontata e spesso le nostre imprese hanno problemi a trovare dei lavoratori specializzati”.*

La Provincia

del Sulcis Iglesiente

ARTIGIANATO

CNA Sardegna: “Boom di pizze in Sardegna, con oltre 6.000 produttori, il 4,82% dei produttori italiani”.

Posted by Giampaolo Cirronis on 6 Giugno 2019 at 10:23

Boom di pizze in Sardegna. Nella nostra isola sono state censite oltre 6mila attività che producono questo alimento (non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar): un esercizio ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti. L'isola è molto vicina all'Abruzzo, la regione che con 1 esercizio ogni 263 abitanti, mostra la maggior densità di produttori di pizza nella penisola. In Sardegna, inoltre, è maggiore rispetto al resto d'Italia anche l'incremento del numero di attività iscritte alla Camera di Commercio: nel 2019 si è registrato un aumento di 114 attività rispetto al 2018: +1,9% contro l'1,1% della media nazionale. Si tratta di uno degli indici più elevati nella nazione. Inoltre, considerate le attività di ristorazione in Sardegna, oltre il 50% prevede nel proprio menu anche la pizza. Anche questa è tra le percentuali più alte in Italia.

Boom pizza in Sardegna, 6mila attività

Cna, 1 esercizio per 267 abitanti il doppio della media italiana



- RIPRODUZIONE RISERVATA

Redazione ANSACAGLIARI06 giugno 2019 10:41 NEWS

Boom di pizze in Sardegna. Nell'isola sono state censite oltre 6mila attività che producono questo alimento (non solo pizzerie e ristoranti, ma anche rosticcerie, gastronomie, panifici e bar), il 4,82% del totale di 128 mila in Italia: un esercizio ogni 267 abitanti contro una media italiana di un produttore ogni 472 abitanti. L'isola è molto vicina all'Abruzzo, la regione che con un esercizio ogni 263 abitanti, mostra la maggior densità di produttori di pizza nella penisola. In Sardegna, inoltre, è maggiore rispetto al resto d'Italia anche l'incremento del numero di attività iscritte alla Camera di Commercio: nel 2019 si è registrato un aumento di 114 attività rispetto al 2018: +1,9% contro l'1,1% della media nazionale. Si tratta di uno degli indici più elevati nella nazione. Inoltre, considerate le attività di ristorazione in Sardegna, oltre il 50% prevede nel proprio menu anche la pizza. Anche questa è tra le percentuali più alte in Italia.

La crescita esponenziale del settore in Sardegna si evince dai dati del secondo Rapporto congiunturale sulla Pizza realizzato dalla CNA Agroalimentare. Nel confronto tra i dati del 2018 e quelli del 2019 si registra un incremento dell'1,1% nel numero di imprese che producono pizze.

In Italia si registra in media un produttore di pizza ogni 472 abitanti. Media che sale sensibilmente in Sardegna dove c'è un esercizio ogni 267 abitanti (molto vicina all'Abruzzo che con un esercizio ogni 263 abitanti mostra la maggior densità di produttori di pizza in Italia). "Nonostante la crescita e l'evoluzione di questo settore, paradossalmente in questo momento di crisi occupazionale le imprese sarde hanno difficoltà a trovare pizzaioli esperti e capaci - dice Maria Antonietta Dessi, responsabile CNA Alimentare Sardegna -. C'è una attenzione sempre maggiore verso la qualità, con nuove varianti come per esempio gli impasti a lievitazione naturale, di lunga durata o con farine integrali. C'è inoltre una proposta sempre maggiore anche di condimenti legati al territorio e stagionali e anche il servizio è molto migliorato".