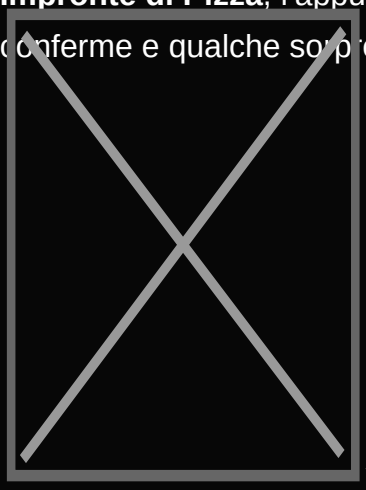
Pizza, quanto ci piaci? Un rito settimanale per nove italiani su dieci

pizza-oven-gc2f492506-1280-488ea29c

Da bozzolo a farfalla dai mille gusti e colori: posiamo considerare completata la trasformazione della pizza, dopo una quindicina di anni dalle prime sperimentazioni gourmet, dagli incroci con gli chef e dalla ricerca delle materie prime e delle lavorazioni lunghe, con **lieviti madri**. Una trasformazione spinta anche dal lockdown, in cui il piatto più amato dagli italiani è stato il comfort food d'elezione, a casa o in delivery.

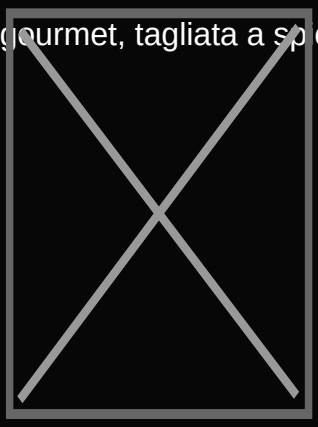
Tant'è, oggi gli italiani ne mangiano parecchia, anzi possiamo dire che è un rito irrinunciabile: quasi nove su dieci, l'86%, la consuma una volta la settimana e il 40% anche due volte. Ma per il 16% dei giovani della fascia 18-24 anni si arriva anche a tre. La fotografia del rapporto tra italiani e pizza arriva da una nuova **ricerca Doxa per Eataly** presentata a Milano in occasione della 2° edizione di **Impronte di Pizza**, l'appuntamento che coinvolge i grandi maestri della pizza italiana. Con tante conferme e qualche sorpresa.



Vince la "tonda"

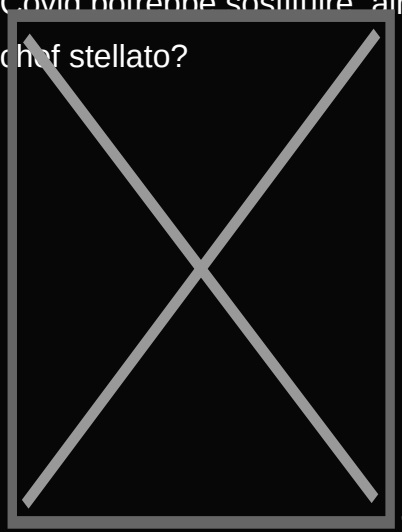
Tra le infinite varianti regionali – alta e bassa, soffice e croccante, al trancio o al tegame – qual è la più gettonata? Dalla ricerca emerge che **il 76% degli connazionali preferisce la classica pizza tonda nella versione italiana**, servita con condimenti che vanno dal classico al creativo (45%). La

napoletana con il cornicione alto è la scelta d’elezione per il 31%. Più di nicchia le altre varianti: la romana, sottile e croccante scelta dall’11%, quella al taglio, in teglia o in padella dal 7%. La versione gourmet, tagliata a specchi e con ingredienti ricercati, è preferita solo dal 5%.



Come la scelgo? “Tira” più il locale del bio

Tra gli elementi che influenzano i consumatori nella scelta della pizza, due si impongono sopra gli altri: la presenza di ingredienti di qualità e locali e la digeribilità/leggerezza dell’impasto. Gli italiani sono anzi disposti a pagare di più se una pizza è preparata con materie prime di qualità (84%) e italiane (76%) - una richiesta che viene dai più giovani - e se è lievitata a lungo (66%), scelta prediletta dai consumatori più maturi. Gli intervistati hanno dichiarato di essere sensibili anche agli **ingredienti sostenibili** (56%) e alle farine di grani antichi (52%) mentre il biologico è “fermo” al 25%. Quanto alla chiara fama del pizzaiolo, apparentemente influenza la scelta solo di un italiano su quattro (24%), percentuale che però sale al 35% tra i giovani tra i 14 e i 34 anni. Il pizzaiolo star nell’epoca post Covid potrebbe sostituire, almeno nel cuore delle nuove generazioni, il più blasonato, ma impegnativo chef stellato?



Tanti gusti is meglio che one

Infine, la lotteria dei gusti: se siete fermi a Margherita, Ortolana e Quattro Stagioni è ora di aggiornarsi. Oggi più di un terzo degli italiani dichiara di essere propenso a **sperimentare gusti diversi e proposte nuove** quando è fuori a cena (soprattutto nella fascia di età tra i 18 e i 44 anni). Dall’analisi

si evince che gli italiani sembrano decidere quale pizza ordinare sul momento, in base alle voglie della serata (46%) e alle proposte che più incuriosiscono sul menù (43%). Solo l’11% insomma sceglie sempre la “solita pizza”. Che solita, comune, indistinta ormai non è, o non dovrebbe più essere. Quanto meno non nei desiderata del consumatore.