

La ‘Pizza’ può aiutare l’agricoltura? Rispondono i pizzaioli.

La pizza a sostegno dell’agricoltura.

Chi mi conosce sa che spesso scrivo o pubblico foto partendo da piccole provocazioni. Per questo, solo pochi giorni fa, accettando l’invito ad un evento organizzato da Confagricoltura ho scritto: La ‘Pizza’ può aiutare l’agricoltura? Ovviamente sì, ma come sempre tutto dipende dalle persone, in questo caso dai pizzaioli e dalla loro ricerca delle materie prime.

Utilizzare i prodotti di realtà agricole selezionate e rispettose dell’ambiente, significa promuovere il territorio italiano. Non per niente la pizza per eccellenza è la Margherita, chiamata così in onore della Regina Margherita di Savoia che, con il verde bianco e rosso, i colori del tricolore, è simbolo del made in Italy.

Il 1° Settembre, alla “**Vigna di Leonardo**” di Milano, prestigiosa location dove Leonardo da Vinci coltivava la sua vigna, si è festeggiato la pizza. Una preparazione a base di prodotti semplici nata a Napoli alla fine dell’800 dal genio italiano. Farina, lievito, pomodoro, mozzarella e olio extravergine di oliva, sono gli ingredienti principali di un alimento completo conosciuto in tutto il mondo, simbolo dell’italianità e della convivialità.



Non c'è «pizza» senza buone «materie prime». Non ci sono buone materie prime senza sostegno all'«agricoltura». Ognuno di noi può fare qualcosa in tal senso attraverso i propri acquisti. Per questo, ho rivolto la domanda ad alcuni dei pizzaioli presenti alla manifestazione: **“La Pizza Capolavoro Universale”.**

- Risponde **Stefano Callegari**, Romano Doc. Nei suoi locali a Roma, oltre alle pizze tradizionali, potete trovare il “Trapizzino”, un triangolo di pizza farcito con i piatti tipici della cucina romana.

Cinzia, in realtà la maggior parte delle materie prime che utilizzo per gli ingredienti delle mie pizze vengono da fornitori romani che, a loro volta, hanno contatti diretti

con gli agricoltori.

Posso dirti che per le patate, che è un ingrediente fondamentale che utilizzo non solo per condire la pizza ma anche nella preparazione – ad esempio – delle crocchette di patate, mi fornisco da un coltivatore diretto dell'alto fucino, precisamente da Luco dei Marsi.

- Risponde **Johnny Di Francesco**, originario di Napoli. Pizzaiolo fin dalla tenera età, ha vinto i Campionati mondiali a Parma. Lavora e vive a Victoria, in Australia.

Like any quality food, how good a pizza tastes is a direct result of the produce used. I insist on using top quality produce at all of my restaurants to ensure the quality of my pizza is also the best it can possibly be. I have built a reputation for quality food, and part of the reason for this is because I have long standing relationships with my suppliers. Fresh ingredients are important to me, and due to the volume of pizza we make at my restaurants, we have direct relationships with some farmers such as basil growers. Indirectly we also support dairy farming, wheat farmers, and tomato growers who supply the raw products to our suppliers. My supplier relationships are important, and I recognise the importance of farmers in Australia, which is why I will always support them.

Come per ogni cibo di qualità, il sapore della pizza è il risultato diretto dei prodotti utilizzati. Personalmente scelgo buoni prodotti per tutti i miei ristoranti, al fine di garantire la qualità della mia pizza nel miglior modo possibile. Ho costruito una reputazione proprio sul cibo di qualità, mantenendo rapporti di lunga data con i miei fornitori. Gli ingredienti freschi sono fondamentali, per me, e per il volume della pizza preparata nei miei ristoranti. Abbiamo rapporti diretti con alcuni agricoltori, come con i coltivatori di basilico. Indirettamente, inoltre, sosteniamo la produzione lattiera, i coltivatori di grano, e

i coltivatori di pomodori che conferiscono le materie prime ai nostri fornitori. Le relazioni che instaurò con loro sono importanti, perché sono consapevole dell'importanza degli agricoltori in Australia. E' per questo motivo che li sosterrò sempre.

- Risponde **Giorgio Sabbatini**, veronese. E' il referente della Scuola Italiana dei Pizzaioli ad Expo Milano 2015. Gestisce e svolge la sua attività a Verona, nel locale di famiglia. Campione Europeo nel 2011 e mondiale nel 2012 nella categoria Pizza a due.

Cinzia, rispondo alla tua domanda come consumatore prima che pizzaiolo. Non dimentichiamo che la pizza è un piatto che all'origine nasce come economico. Per questo, i miei prodotti devono seguire lo stesso principio. Collaboro con il giardino botanico del Baldo per le verdure. Oltre all'attenzione per la stagionalità, tendo a rivalorizzare piante mai utilizzate sulla pizza, abbinandole a ricotta e stracchini: un mix di dolce e salato.

Per i formaggi mi affido all'azienda agricola Fenilazzo di Desenzano del Garda, che produce latte e formaggio di qualità che utilizzo nelle competizioni. Facendo un giro nelle nostre campagne si scoprono un mondo di sapori e di profumi che ci possono aiutare e migliorare.

- Risponde **Graziano Bertuzzo**. Campione Italiano di Pizza, maestro istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Caorle, e giudice ai più importanti Campionati del mondo.

Per chi fa il nostro mestiere, le materie prime sono molto importanti, così come è molto importante la fiducia che si crea con i fornitori. Per noi pizzaioli una delle materie prime fondamentali per ottenere ottimi impasti è la farina. Conoscendo le giuste specifiche tecniche della farina che utilizziamo possiamo scegliere il tipo di impasto da proporre alla nostra clientela. Quindi, il primo rapporto di

fiducia va creato con il molino per avere sempre la stessa qualità di farina e con sempre le stesse caratteristiche per poter dare ai clienti omogeneità nel prodotto.

Anche l'essere istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli mi è servito a sperimentare e utilizzare nuovi grani e nuove farine come kamut, farro, segale, le biologiche ecc. e tecniche e impasti innovativi. Superato lo scoglio dell'impasto possiamo parlare di materie prime che riguardano la farcitura, importanti anch'esse per avere un'ottima pizza. Nel mio locale, assieme ai miei collaboratori, offriamo alla clientela una varietà di prodotti che segue la stagionalità, con ingredienti che prendiamo freschi e elaboriamo a nostro piacimento. Quindi accanto ai prodotti tradizionali da pizzeria, inseriamo nel nostro menù delle valide alternative fresche che utilizziamo preparandole a volte seguendo la tradizione del nostro territorio e altre usando un po' di innovazione culinaria.

Vicino al mio locale ci sono molte aziende agricole e collaboriamo con molte di loro in base alla stagione e alle materie prime che offrono, non abbiamo nessun legame ma conosciamo i proprietari tanto da fidarci della loro produzione. Nell'ultimo periodo, visto anche le molte intolleranze che nascono, stiamo collaborando con una nuova azienda la "Artigiana Vegana s.r.l." per avere in menù una piccola selezione di prodotti vegani che oltre a richiamare quella fascia di clientela che non mangia prodotti animali, che però sappiamo essere ancora troppo esigua, può aiutare chi ha problemi di intolleranza a passare una serata in compagnia degli amici senza dover rinunciare a gustarsi una buona pizza e che non gli crei problemi.

La mia pizzeria compie 40 anni quest'anno e come io ho creato un rapporto di fiducia con i miei fornitori, allo stesso modo sono riuscito a creare un legame con i miei clienti che continuano a scegliere noi dandoci così la conferma che stiamo lavorando nel modo migliore.



Concludo con un pensiero di **Mario Guidi, presidente di Confagricoltura**: “Il nostro è un paese che spesso nega le sue capacità. Eppure abbiamo tante eccellenze fatte anche da piccole aziende agricole. Noi italiani creiamo capolavori. Siamo invidiati nel mondo per il nostro saper fare.” Condivido pienamente. Aggiungo solo che la cosa importante che dovremmo imparare, è comunicare meglio ciò che sappiamo fare e che ci invidiano nel mondo: **il genio italiano**.

Un po' di dati :

- I pizzaioli in Italia sono 2.000, considerando gli impieghi stagionali il numero arriva fino a 4.000.
- In Italia si vendono 5 milioni di pizze al giorno, 56 milioni alla settimana, 1,6 miliardi all'anno.
- Gli italiani mangiano circa 7, 6 kg di pizza pro capite. Negli USA il consumo è di 13 kg a persona.

Frumento tenero

- Numero aziende agricole con produzione abituale di grano tenero: 150.000
- Superficie media coltivata: 600.000 ettari.
- Produzione media: 2.900.000 tonnellate.
- Valore totale medio della produzione: 550 milioni di Euro.
- Prime quattro regioni produttrici: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto.
- Numero e fatturato imprese del settore molitorio: 230 molini con 2.500 milioni di Euro.
- Numero e fatturato imprese del settore prodotti da forno: 1.200 con 5.000 milioni di euro.

La Mozzarella

- Allevamenti Bovini: oltre 32.000
- Allevamenti Bufalini: circa 2.500
- N' Vacche da latte: 1,8 milioni.
- N' Bufale: 238.000 circa.
- Produzione di latte vaccino: 11 milioni di tonnellate.
- Produzione di latte bufalino: 194 mila tonnellate.
- Mercato della Mozzarella di Vacca: 155,1 mila tonnellate, di cui per pizza 94,2 mila tonnellate.
- Mercato della Mozzarella di Bufala: 38,8 mila tonnellate.
- Valore di mercato della Mozzarella: 1,6 miliardi di Euro.

Pomodoro da industria

- Superficie media coltivata: 77.465 ettari.
- Produzione media: 461.417,94 tonnellate.
- Prime quattro regioni produttrici: Emilia Romagna, Puglia, Lombardia, Veneto.
- Valore dell'export: 1.493 milioni di Euro.

Olio Extra Vergine di Oliva

- Numero aziende agricole con produzione di olive: 775.783
- Superficie coltivata: 1.141.282 ettari.
- Produzione olive: 217.162,44 tonnellate
- Produzione olio 2013: 4.637.007
- Valore dell'export: 1045 milioni di Euro.
- Prime quattro regioni produttrici: Puglia, Calabria, Sicilia e Campania.

Fonte: Dati Centro Studi Confagricoltura

