La pizza? Costa meno in pizzeria. Soprattutto a Napoli

75095-pizza763628-2-1a72d953

Quanto costa realizzare la **pizza** a casa? Conviene davvero? Secondo un'elaborazione realizzata da **Napoli Pizza Village**, una tra le feste popolari più grandi d'Europa, che per il settimo anno consecutivo riunisce dal 17 al 25 giugno, sul Lungomare Caracciolo di Napoli, tradizione, cultura e una dose di amore per il buon cibo, ne emerge che **in Italia è più conveniente uscire a mangiare una buona pizza**. Infatti, il prezzo medio di una pizza realizzata in casa è di circa **8.73 euro** (escluse le bevande) se si considera il tempo impiegato per realizzare e far riposare l'impasto (circa 4 ore), l'acqua, la corrente elettrica e le materie prime utilizzate.

Il prezzo medio di un menù base con una Margherita e una bevanda è di circa **9.22 euro** nella maggior parte delle città italiane considerate. Si discostano dalla media soltanto **Napoli** con il prezzo più basso di 6.73 euro, seguita da **Palermo** con 7.53 euro, **Vercelli** con 7.69 euro e **Cagliari** con 7.75 euro. Fanalino di coda la città di **Varese**, dove per gustare una pizza si spende fino a 11.58 euro.

Osservando la classifica, le prime 20 province con il prezzo più basso si trovano al centro nord Italia: **Livorno** si classifica quinta con 8.04 euro, seguita da **Rovigo** con 8.09 euro, **Belluno** con 8.15 euro, **Brescia** con 8.23 euro, **Alessandria** con 8.27 euro, **Ascoli Piceno** con 8.34 euro, **Udine** 8.42 euro, **Verona** con 8.61 euro e **Rimini** con 8.84 euro. Il business della pizza, con **183mila pizzerie**, oltre a far lavorare circa 1 milione di persone, crea un indotto economico alla filiera coinvolta: produttori di farina, olio, pomodoro, lievito ecc. pari a oltre 10 miliardi di euro equivalenti al doppio del PIL del Giappone, la terza potenza al mondo.

Dove mangiare una buona pizza napoletana? Ormai è possibile trovarla in ogni angolo del mondo, ma l'esperienza unica di poter degustare le migliori pizze in assoluto, in riva al mare e alla luce della luna si può provare solo ed esclusivamente al Napoli Pizza Village. 30mila mq mozzafiato conditi da grandi eventi live e concerti, laboratori e cooking class.

Nel dettaglio, **la ricetta della pizza napoletana STG** (certificata dalla Gazzetta Ufficiale nel 2010) prevede, per quattro persone:

· 1lt di acqua potabile
· 20gr di sale marino
· 3gr di lievito di birra
· 1800gr di farina di grano tenero
· 400ml di pomodori pelati e/o pomodorini freschi
· 400gr di mozzarella di bufala campana DOP o mozzarella STG
· 8-12 foglie di basilico fresco
· q.b. olio extravergine di oliva e sale da cucina

Una buona pizza napoletana è circolare con un **diametro massimo di 35 centimetri** e un **bordo alto al massimo 1-2cm**, deve essere elastica e morbida, in modo da poter essere piegata senza difficoltà “a portafoglio”. La cottura dovrebbe essere eseguita in forno a legna, ma naturalmente a casa dovrà essere realizzata, se possibile, con forno ventilato.