La pizza? Un business da 30 miliardi l’anno

pizzerie-firenze-3-8602e41c

Un giro d’affari superiore ai 30 miliardi l’anno, per un fatturato di 15 miliardi generato da 130.000 imprese e 100.000 addetti a tempo pieno che salgono a 200mila nei fine settimana. Il business della pizza in Italia è uno dei più attivi fattori di sviluppo economico. Lo rileva una indagine condotta dal Centro studi CNA in collaborazione con CNA Agroalimentare su un campione nazionale di imprese del settore altamente rappresentativo.

Per la pizza, insomma, non c’è crisi che tenga. La crescita è costante: tra il 2015 e quest’anno le imprese con attività di pizzeria sono cresciute da 125.300 a 127mila (dati aggiornati al 31 marzo scorso). Disaggregando questo risultato emerge che le attività con somministrazione sono oltre 76mila (di cui quasi 40mila ristoranti/pizzeria e più di 36mila bar/pizzeria), 36mila e più le attività senza somministrazione (15mila rosticcerie/pizzeria, 14mila pizzerie da asporto e il resto gastronomia/pizzeria), oltre 14mila, infine, le panetterie che offrono tra i loro prodotti anche la pizza.

A livello regionale, è la Campania a farla da padrona in termini assoluti, con il 16% delle attività. La seguono, nell’ordine, Sicilia (13%), Lazio (12%), Lombardia e Puglia (10%). Limitandosi alle vere e proprie pizzerie, a condurre la graduatoria sono Campania e Lombardia (12%), seguite da Lazio e Toscana (9%) e Sicilia (8%).

Una sorpresa arriva dal rapporto pizzerie/abitanti. In questo caso a primeggiare è l’Abruzzo, con un’attività ogni 267 residenti. Precede Sardegna (un’attività ogni 273 abitanti), Calabria (285), Molise (307) e Campania (335).

Sul fronte dei prezzi, la quasi totalità delle pizze tonde “da piatto” costa tra cinque e dieci euro. Per la precisione, il 55% tra cinque e sette euro. E il 37% tra sette e dieci euro. Sotto i cinque euro costa il 4% delle pizze. E lo stesso 4% vale la fetta di mercato delle pizze oltre i dieci euro.

Quanto ai gusti, a rimanere la preferita da oltre tre quarti dei consumatori (78,8%) è la pizza tradizionale: marinara e margherita, napoletana o capricciosa. Al secondo posto, ma distanziatissima,

è la pizza gourmet (12,1%), quella che fa capolino tra le ricette degli chef più premiati o semplicemente più telegenici, che in pochi anni di vita ha bruciato le tappe. Il 6,2% dei clienti sceglie (o è costretto a scegliere per motivi sanitari) le pizze speciali, perlopiù biologiche o senza glutine. Infine, la pizza con gusti fai-da-te che si ferma al 2,9%.

Infine, se si esaminano le tipologie di pizza, a vincere è la tonda che raccoglie il 93,9% delle preferenze, alle sue spalle, la pinsa romana (3,1%) e la pizza a metro (3%).

E chi non si limita alla pizza, quale alimento chiede in aggiunta? L'abbinata preferita dai "pizzofili" è quella con i fritti (51,5%), seguiti nell'ordine da antipasti tradizionali (24,2%), dolce/dessert (12,1%), una seconda pizza (6,2%), antipasti di pesce crudo e stuzzichini appaiati in coda con il 3% ciascuno.

Pizzerie in numeri

- Il 78,8% assicura il servizio a tavola, il 21,2% la consegna a domicilio.
- La famiglia è la tipologia di cliente più assidua (75,8%), seguita da giovani (12,1%), turisti (7,1%), meeting (2,5%), altre (2,5%).
- L'84,8% adopera il forno a legna, il 9,1% il forno a gas e il 6,1% il forno elettrico.