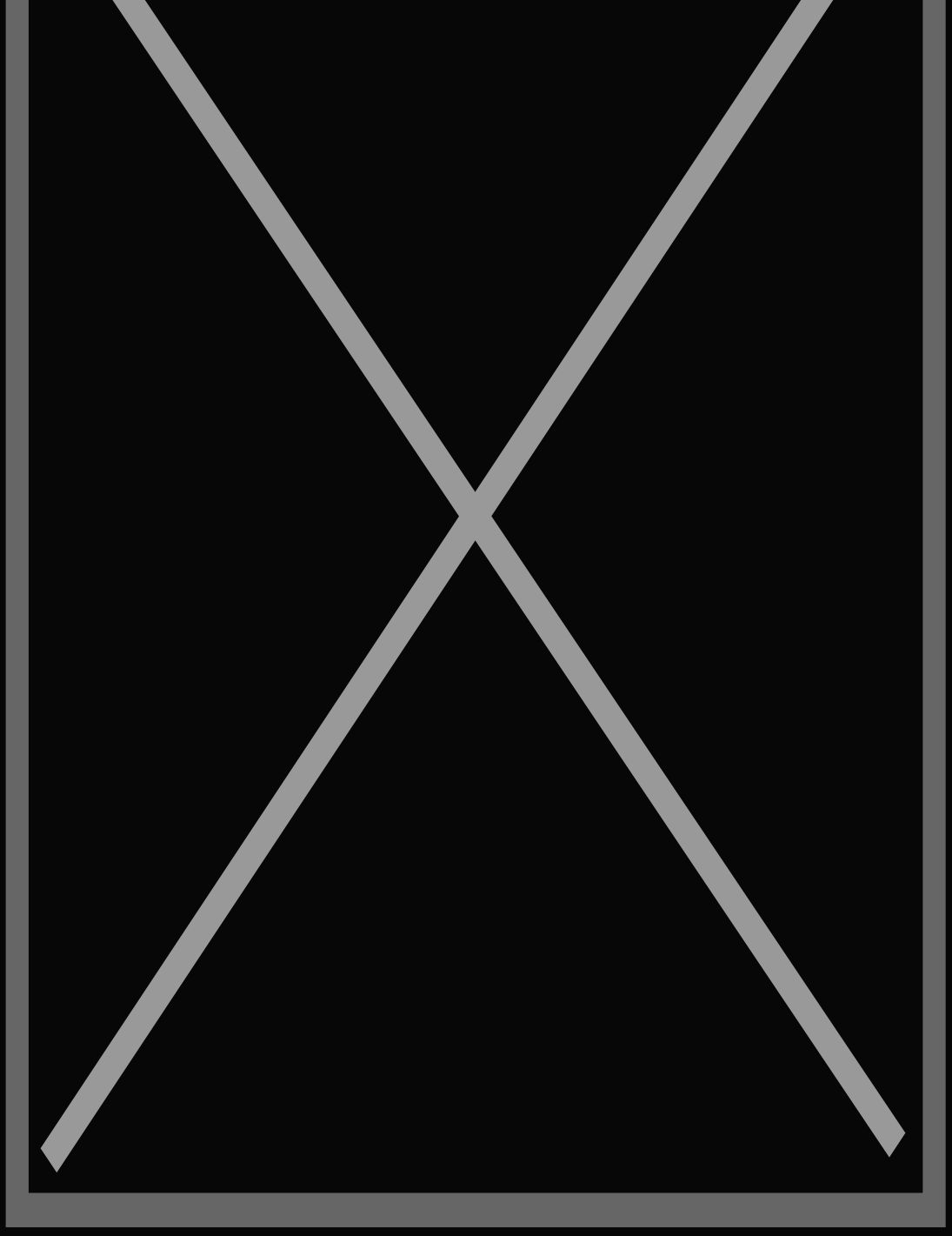
Pizza Day, quanto ne sappiamo del consumo di Pizza? L'indagine TheFork

pizza-thefork-d6913ef8

Patrimonio dell’Unesco dal 2017, la **pizza** viene festeggiata il 17 gennaio, nel corso della **Giornata mondiale della Pizza** e il 9 febbraio negli USA durante il **National Pizza Day**. Si tratta senz’altro di uno dei piatti più amati quando si va a mangiare al ristorante. A dirlo sono i numeri dell’app numero uno di prenotazione online dei ristoranti, **TheFork**, che ha analizzato l’andamento delle pizzerie sul suo portale nell’ultimo semestre del 2018.

Nei Paesi in cui è attiva l’applicazione, degli oltre 54.000 ristoranti prenotabili, quasi 12.000 (22%) preparano e servono la pizza. Come da attese la **capofila è l’Italia** (6.000 ristoranti che servono pizza), seguita da **Francia** (più di 2.000) e **Spagna** (oltre 1.500). Il piatto riscuote un grande successo poiché - solo nel periodo considerato - il numero di prenotazioni in questi ristoranti ha rappresentato più del 15% di tutte quelle fatte su TheFork. Sorprendentemente il Paese dove maggiormente si prenotano ristoranti che servono la pizza è il **Brasile** (29% delle prenotazioni), seguito dall’Italia (28%) e dalla **Svezia**, mentre risultano meno prenotazioni in Spagna.



A casa nostra, le città

in cui si prenotano online più pizzerie sono **Roma** (24% delle prenotazioni), **Milano** (19% delle prenotazioni), **Torino** (5% delle prenotazioni), **Firenze** (5% delle prenotazioni) e **Bologna** (2% delle

prenotazioni). Oltre che in queste città, anche a **Monza** gli utenti sono tra quanti più spesso cercano pizzerie (il 3% delle visite parte dalla ricerca di una pizzeria).

Dove prenotare con TheFork - Sono migliaia i ristoranti che servono pizza in Italia su TheFork, ecco una selezione nelle principali città italiane:

Napoli

1000 Gourmet
A Chiaia una realtà innovativa che propone pizze gourmet e varianti senza glutine e lattosio. Il servizio è a spicchi.

O Sfizio D'a Notizia
A via Caravaggio, la nota pizzeria di Enzo Coccia è conosciuta per le sue pizza fritta e la ‘mpustarella, piatti popolari nobilitati dalle ricette del ristorante.

Roma

L'Osteria di Birra del Borgo
Tra le novità che si sono distinte secondo i TheFork Restaurant Awards 2018, nasce dall'unione e dalla sinergia tra il Jerry Thomas, famoso speakeasy della capitale che ha portato la propria competenza in fatto di cocktail, Leonardo di Vincenzo, fondatore di Birra del Borgo, e Gabriele Bonci, il cui pane e la cui pizza hanno da tempo varcato i confini della capitale.

Gazometro 38
Da alcuni anni un riferimento anche per quel che concerne l’ambito della cosiddetta pizza gourmet è conosciuta per onosciuto per il lavoro fatto sugli impasti ed i condimenti delle pizze.

Bologna

Mozzabella Pratello
Qualità degli impasti, varietà e originalità degli ingredienti e delle preparazioni da abbinare a una buona scelta di birre.

Pummà Bologna
Un grande spazio poco fuori porta Santo Stefano dove si preparano sia pizze tradizionali sia pizze gourmet con lievito madre, farina certificata bio, latticini e pelati acquistati direttamente dai produttori.

Firenze

Santarpia
Santarpia è sinonimo di pizza. Quella autentica, napoletana, verace e con il bordo alto. Impastata con acqua, lievito e farina e lasciata riposare per 48 ore.

Fratelli cuore
Ristorante ospitato nella stazione di Santa Maria Novella, è un approdo per viaggiatori (e non) in cerca di cibo di qualità a tutte le ore del giorno e della notte. La pizza napoletana, con il bordo alto e croccante e l'interno soffice, grazie a un lungo studio su farine e lievitazione, viene servita fragrante a tutte le ore.

Simbiosi Organic Pizza
Pizze prodotte con farine macinate a pietra, bio e semintegrali e impasti speciali realizzate sia con condimenti classici sia con topping creativi come nel caso della pizza con hummus di piselli, gamberetti e noci.

Torino

Bricks Ristorante Pizza
ImpastI a base di farina biologica tipo 0 e buratto o ancora con farina di farro del “mulino marino”, lenta lievitazione sono gli ingredienti principali di questa pizzeria. E’ possibile scegliere tra le pizze tradizionali e quelle gourmet ideate chef Stefano Vola (vincitore del premio pizzaiolo emergente 2017.

Tasteit
Aperto a marzo 2018, propone pizze realizzate con materie prime di alto livello, come le farine Petra del Molino Quaglia. Da provare l’ impasto per la pizza al nero di seppia o la degustazione di Pizza Gourmet, che include sei tranci a scelta di terra o di mare (ma si può anche fare un misto). Non mancano le pizze classiche: Margherita, Marinara,

F.lli La Cozza
Ambiente vivace e colorato che ricorda un loft newyorkese si sviluppa su due piani e ha pure uno spazio nel giardino interno. Fa parte della “Associazione Vera Pizza Napoletana” e propone sia pizze classiche sia varianti creative.

Milano

Assaje Sanzio
Catene specializzata grazie a un team di maestri Pizzaioli capaci di mettere in tavola la tradizione napoletana, con un tocco di innovazione. Oltre alla carta, mensilmente propone il menù gourmet “Le

Gourmissime”, selezione di 4 pizze creative e di qualità, preparate con materie prime sempre fresche e ingredienti di stagione.

Capperi ... che pizza!!!
Tempio della pizza gourmet, propone ottimi impasti con condimenti particolari. Tutto è sempre realizzato con ingredienti selezionati tra tipicità DOP, IGP e Slow Food, garanzia di digeribilità e benessere del cibo.

Da Zero
Catena di pizzerie che affonda le sue origini in Cilento. L’impasto della pizza è realizzato con un blend di farine del Mulino Caputo e di mulini cilentani e così anche gli ingredienti del condimento attingono ai migliori produttori che si tratti dei classici olio, pomodoro e mozzarella o di prodotti più particolari come il Cacioricotta di capra cilentana, la Soppressata di Gioi, le Alici di Menaica.

Monza

Era Pizza
Pizza gourmet con ingredienti del presidio slow food.

Orso Bianco Giassai
Pizze rosse, bianche e calzoni che seguono la tradizione campana, in questo ristorante di proprietà di due fratelli di Vico Equense.

O Strit
Ambiente familiare, dove concedersi la classica pizza napoletana.

Venezia

Luna e Pomodoro
Pizzeria tradizionale che sforna la classica pizza napoletana, lievitata lentamente e cotta a legna in località S. Liberale.

Vesuvio
Nel centro storico, a pochi passi dalla pittoresca area del Ghetto Ebraico, Ristorante Pizzeria Vesuvio vi aspetta con una cucina sempre curata nel dettagli con una grande varietà di pizze.

Da Mamo
Nel cuore di Venezia tra Rialto e San Marco prepara dal 1987 piatti tipici della cucina locale e pizze fragranti.