Napoli boccia Briatore. Sorbillo: “Propongo una cena a quattro mani”

pizza-6237f99c

Napoli boccia e critica Flavio Briatore, il noto imprenditore piemontese accusato negli ultimi giorni per i prezzi troppo alti praticati nei suoi Crazy Pizza.

“U*na mattonata con all’interno un laghetto di pomodoro*”, così Briatore – che a *La Zanzara* di Radio24 **ha espresso la volontà di voler aprire un Crazy Pizza proprio a Napoli** – definisce le pizze a 4 e 5 euro in un video pubblicato su Instagram. Un'esternazione che innesca un vero e proprio dibattito nel settore, mandando i maestri pizzaioli napoletani su tutte le furie. Nei suoi **Crazy Pizza** – lanciati nel 2019 e presenti in Italia a Roma, Milano e Porto Cervo, con un new opening **a Ryiad** in Arabia Saudita proprio in questi giorni – la **margherita** costa invece 15 euro.

“*Cosa mettono dentro le pizze? Se devi pagare stipendi, tasse, bollette, ammortamenti e affitti i casi sono due: o vendi 50mila pizze al giorno o è impossibile. C'è qualcosa che mi sfugge, che non capisco. Tra l’altro, le mie non sono semplici pizzerie*”, spiega Briatore. “*I prezzi si giustificano anche con i **costi delle materie prime di qualità**. In un supermercato il Pata Negra, che noi vendiamo con la pizza a 65 euro, costa 300 euro al chilo; il San Daniele, invece, 35-36 euro al chilo; mentre la mozzarella di Bufala 15 euro. E sul fatto che la nostra pizza sia sottile aggiungo che non ha lievito, per cui non fermenta*”.

La risposta di Napoli: “È l'ultimo arrivato. Cerca pubblicità”

Ma da Napoli risponde **Gino Sorbillo**, il cui marchio è ormai conosciuto e amato in tutto il mondo, intervenuto sul *Corriere del Mezzogiorno*: “*Nel settore è l'ultimo arrivato. Sfrutta la notorietà dei pizzaioli napoletani e della pizza per accreditarsi e farsi pubblicità*”. Per Sorbillo – che per rispondere a Briatore ha venduto a Napoli la **margherita** a 4 euro e quella 'a portafoglio' l'ha distribuita **gratis** – la pizza è un alimento popolare e deve essere venduta a prezzi popolari. “*Nonostante i rincari i costi delle materie prime si conoscono: la farina costa da 50 centesimi a 1,2 euro al chilo. E personalmente*

uso i migliori pomodoro San Marzano e un grande olio extravergine. Se volessi aggiungere caviale o Pata Negra non avrei problemi, ma ***non lo faccio per non snaturare l'identità della pizza***".

Infatti, secondo **Sergio Miccu**, presidente dell'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani**, "*il problema non è a quanto si venda* ***la pizza con l'astice blu****, ma a quanto sia giusto vendere una margherita o una marinara con ingredienti di qualità*". Per **Francesco Emilio Borrelli**, consigliere regionale e presidente della commissione Agricoltura della Campania, "*chi immagina di trasformare questo prodotto in un marchio per ricchi sbaglia di grosso: la pizza deve restare un prodotto povero*".

Per **Antonio Pace**, presidente **Associazione Verace Pizza Napoletana**, "*vendere una margherita di qualità a cinque euro non è impossibile. Però, se voglio vendere una pizza a 20-30 euro posso farlo, questo non è di certo uno scandalo e dipende da tanti fattori come ad esempio il luogo in cui ci si trova. L'importante è che sia di qualità elevatissima, in termini di materie prime, prodotti ma anche di manifattura. Non deve avere difetti, deve corrispondere all'esatto corrispettivo ricevuto*".

I prezzi di Gino Sorbillo

Nel locale **Lievito Madre al Duomo** Sorbillo fa pagare una marina 7.40 euro, mentre la margherita, che a Napoli costa 5 euro, viene 9.40 euro. **La più costosa è la Bufala con cotto e parmigiano: 14.40 euro**. "*Briatore (che addirittura si definisce un genio a differenza degli altri colleghi, ndr) è libero di impostare la propria attività come meglio crede e rivolgersi a un certo tipo di clientela. Lo spazio per una pizzeria come la sua è limitatissimo: forse in tutt'Italia si potrebbero contare sulle dita di una mano. Magari con 30 clienti al giorno riesce a far quadrare i conti. Per me ce ne vogliono almeno 300. Da noi deve poter venire anche lo studente, il pensionato, il disoccupato*", conclude Sorbillo.

Briatore, però, rincara la dose: "*Non è vero che la pizza è napoletana – afferma in radio – La si mangia in tutto il mondo. E anche se è stata inventata a Napoli gli altri l'hanno migliorata con gusti diversi: uno può inventare una roba e gli altri la possono modificare e fare meglio*". A questo punto, **Gino Sorbillo** tenta la via della tregua e a *Rtl 102.5* dice: "Propongo **una serata a quattro mani** tra la mia squadra di pizzaioli e quella di Briatore, per far conoscere ai suoi clienti anche la tipica pizza napoletana. Gli ho lasciato il mio numero di telefono ma ancora non mi ha risposto".

Spontini, Innocenti: "Trancio di margherita a 5 euro, ma è un grande sforzo"

"*A fine marzo abbiamo necessariamente ritoccato all'insù i prezzi di tutte le nostre pizze a eccezione della margherita, il cui prezzo è rimasto a 5 euro* – racconta **Massimo Innocenti**, ceo & founder di

Spontini Holding di Milano – *Quella abbondante, che ha un peso di circa 450 grammi, costa invece 7 euro. La scelta di tenere invariato il costo della margherita semplice risiede nel fatto che sia il nostro punto di forza e perché siamo consapevoli di quanto i clienti tendano a soffrire l'aumento su un bene come questo. Il formato della nostra pizza è diverso da quella al piatto, va detto però, senza scendere nella polemica, che tenere invariato il pezzo della nostra mergherita è uno sforzo economico non indifferente in un periodo come questo. Noi non abbiamo una supply chain chissà quanto estesa, insistiamo sul territorio e sui prodotti freschi: c'è un aumento generalizzato della mozzarella, del grano e dunque della farina per fare due esempi. Inoltre a Milano il costo del lavoro è molto elevato. Tutto questo, chiaramente, lo scontiamo noi e ricade sulla clientela*".