# Pizza italiana, un mercato da 15 miliardi che traina l’export

In Italia si producono ogni anno circa 3 miliardi di pizze. Ma soltanto la metà esce dalle 50mila pizzerie del Paese, asporto compreso: il resto arriva da forni, supermercati e altri esercizi. È una delle proporzioni che emergono dalla ricognizione del **Sole 24 Ore** sul valore economico della pizza, un mercato che al consumo genera circa 15 miliardi di euro. Il quotidiano sceglie però di guardare soprattutto a monte, dove farina, pomodoro, mozzarella, olio e lievito alimentano un giro d’affari stimato in 2,23 miliardi. E dove il successo internazionale della pizza napoletana sta aprendo nuovi sbocchi ai fornitori italiani. Il caso della farina è indicativo. Secondo Italmopa, nell’arco di dieci anni la quota della produzione italiana di farina destinata all’export è passata dal 2 al 10%, con volumi diretti quasi interamente alla preparazione della pizza. Antimo Caputo, amministratore delegato dell’omonimo molino, racconta come l’azienda sia passata da 80 milioni di euro di fatturato di dieci anni fa a 252 milioni nell’ultimo esercizio, realizzandone metà in oltre cento Paesi. La crescita non riguarda soltanto la diffusione delle pizzerie all’estero. Caputo individua nella pandemia anche l’occasione che ha avvicinato nuovi consumatori alla preparazione domestica e aperto spazio alle farine per pizza sugli scaffali del retail. Nell’inchiesta, realizzata in occasione del World Pizza Summit di Milano, *Il Sole 24 Ore* ricostruisce il peso delle singole materie prime attraverso i dati delle associazioni di filiera. Ne emerge un mercato in cui la fortuna internazionale di una ricetta può diventare un canale commerciale per intere categorie di ingredienti.