

La pizza Margherita resiste al caro-vita forse anche grazie a imprese familiari e poco inclini all'espansione

16 Gennaio 2026



ROMA – Un costo medio nazionale di 7,04 euro ma con differenze territoriali: la pizza napoletana Margherita costa 6,74 euro a Napoli, 6,72 al Sud, 7,46 al Centro e 7,66 al Nord. Nonostante gli aumenti record dei costi degli ingredienti, in particolare per la mozzarella e per l'olio, il prezzo della Margherita nell'ultimo anno ha registrato soltanto un lievissimo incremento a conferma di un prodotto che rimane un baluardo della cucina democratica. Nello specifico, il prezzo è aumentato da 0,01 a 0,50 euro per il 31,30% degli intervistati, da 0,51 a 1 euro per il 22,90%, da 1,01 a 1,50 per l'11,50%, mentre non si rilevano aumenti per il 14,60%. confermando l'accessibilità del prodotto.

Sono i dati raccolti dall'Osservatorio socio-economico della Pizza Napoletana, istituito dall'Università degli studi di Napoli 'Parthenope' con il Dipartimento scienze umane e sociali, patrimonio culturale del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Dsu), Associazione Verace

Pizza Napoletana (Avpn) e Fipe Confcommercio Regione Campania, presentati ufficialmente a Roma, nella sede del Cnr.

L'incontro ha offerto una prima fotografia dettagliata di un comparto che in Italia vale 15 miliardi di euro l'anno, con più di 50mila pizzerie (dato Fipe), oltre 300mila addetti (dato Fipe) e oltre 8 milioni di pizze sfornate ogni giorno. Si tratta di un'indagine condotta attraverso la somministrazione di questionari (101 rispondenti) e la raccolta di dati online su 250 attività e 254 sedi presenti sul territorio nazionale affiliate ad Avpn e, quindi, rispettose di un disciplinare, con conseguente utilizzo di prodotti analoghi in tutto e per tutto.

L'analisi ha permesso di calcolare l'Indice Pizza Napoletana Margherita (Ipnm), che misura la variazione percentuale rispetto al prezzo di Napoli: 99,68 al Sud, 110,63 al Centro e, in particolare, 113,70 al Nord.

Le donne e le gestione

L'Osservatorio ha anche dedicato una sezione specifica al ruolo della donna nel comparto pizza. Se la presenza femminile è forte nella proprietà (38,5%) e nella gestione della sala (50,5%), la professione di pizzaiola resta una eccezione (solo il 2%).

I dati suggeriscono che la trasmissione del sapere artigianale, all'interno di un contesto ancora prevalentemente familiare (74,3% delle imprese) e maschile, rappresenta una barriera significativa su cui l'Osservatorio sta conducendo un'analisi approfondita.

Lo studio descrive un settore ancora fortemente legato a strutture tradizionali prevalentemente a conduzione familiare, caratterizzate da modelli organizzativi semplici e strategie imprenditoriali poco inclini all'espansione o all'internazionalizzazione: il 57,4% delle attività è una pizzeria "pura", il 76% ha una sola sede, il 66% è ubicato in centro urbano e impiega in media 14 dipendenti.

Solo poco più della metà (54,7%) delle imprese determina il prezzo attraverso un'analisi strutturata dei costi, sottolineando un'area di potenziale sviluppo per le competenze manageriali.

Inoltre, la prevalenza di imprese familiari (ben il 74,3%), unite alla forte presenza di singole sedi e alla collocazione centrale nei contesti urbani, conferma che la pizza napoletana è ancora profondamente radicata in un modello imprenditoriale di tipo artigianale e territoriale.

Un patrimonio anche culturale

Nel corso della presentazione è stato evidenziato anche il ruolo della pizza come patrimonio culturale e identitario, grazie a uno studio condotto dal Cnr.

La pizza napoletana è infatti uno degli elementi più rappresentativi dell'identità culturale italiana, espressione di una tradizione viva che intreccia storia, memoria collettiva, saperi artigianali e pratiche sociali condivise. Oltre alla sua funzione alimentare, la pizza si configura come una risorsa culturale capace di rendere tangibili i valori, le conoscenze e l'immaginario della comunità napoletana.

L'evento è stato arricchito da un live show-cooking tenuto dai maestri pizzaioli Avpn testimonianza di quell'arte riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale Unesco e dagli interventi di relatori del Cnr che hanno svelato la scienza dietro la scelta delle farine, la lievitazione e la cottura.

All'incontro hanno partecipato anche numerosi studenti degli Istituti Alberghieri del Lazio, testimoniando l'interesse delle nuove generazioni verso un mestiere ricco di opportunità professionali e culturali.

Sono intervenuti **Andrea Lenzi**, presidente del Consiglio nazionale delle Ricerche, **Salvatore Capasso**, direttore Dipartimento Scienze Umane e Sociali, Patrimonio culturale del Cnr, **Antonio Pace**, presidente Associazione Verace Pizza Napoletana, **Massimo Di Porzio**, presidente Fipe-Confcommercio Campania, **Raffaele Fiorentino**, direttore Dipartimento di Studi Aziendali ed Economici, Università degli studi di Napoli Parthenope, **Rocco Agrifoglio**, direttore Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana, **Elisa Di Giovanni**, ricercatrice Istituto di Studi sul Mediterraneo (Cnr-ISMed), **Gennaro Di Prisco**, ricercatore Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (Cnr-Ipsp) e **Gianfranco Mamone**, ricercatore Istituto di Scienze dell'Alimentazione (Cnr-Isa).

E i maestri pizzaioli **Paolo Surace** (Segretario generale Avpn), **Peter Alfredo Surace** (Istruttore Avpn), **Umberto Mauriello** (Istruttore Avpn) e **Alberto Lento** (Pizzaiolo Verace Senior).

