

GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA, DOVE CELEBRARLA MEGLIO IN ABRUZZO



L'AQUILA - Festa con brindisi oggi per la giornata mondiale delle pizza, prodotto enogastronomico tra i più rappresentativi del made in Italy. Oggi il comparto, orgoglio della qualità alimentare italiana e patrimonio Unesco con "L'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano", ha raggiunto un fatturato annuale di 15 miliardi e un movimento economico

superiore ai 30 secondo dati del Centro studi Cna elaborati in collaborazione con Cna Agroalimentare (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa).

Le imprese del settore coinvolte sono 130 mila. Gli addetti a tempo pieno centomila che diventano 200 mila nei fine settimana. Il mercato sforna circa otto milioni di pizze al giorno, quasi tre miliardi in un anno.

Dal report economico della Confederazione emerge nello specifico che tra il 2015 e quest'anno le imprese con attività di pizzeria sono cresciute da 125.300 a 127 mila (dati aggiornati al 31 marzo scorso). 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%). Dal punto di vista enogastronomico 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 è la pizza gourmet (12,1%). Il 6,2% dei clienti sceglie, o è costretto a scegliere per motivi sanitari le pizze speciali, biologiche o senza glutine. Infine, la pizza con gusti fai-da-te si ferma al 2,9%.

Ma dove celebrare questa giornata nel modo migliore in Abruzzo? *Virtù Quotidiane* propone un vademecum per scegliere il locale in cui mangiare un'ottima pizza, stasera ma non solo, tratto da due delle più prestigiose guide del settore: *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso e *50 Top Pizza*.

La miglior pizza napoletana in Abruzzo si mangia a Montesilvano (Pescara) da Carpe Diem-Diversamente Pizza, a Roccaraso (L'Aquila) da La Fattoria e Spoltore (Pescara) Da Lello.

Se si preferisce la pizza all'italiana, si può optare per Giangi ad Arielli, Peccati di Gola a Castel Frentano, Don Franchino a Castellalto, La Rusticana a Città Sant'Angelo, La Sorgente a Guardiagrele, Mimì e Cocò a Montesilvano, FràGranze a Orsogna, Caracciolo a Pescara, Il Coccodrillo a Rocca San Giovanni, Gli Antenati a Silvi Marina, Le Maschere a Tollo, Da Anchise a Tortoreto, La Pergola a Vasto.

La miglior pizza a degustazione, invece, si trova a Spicchi d'Autore a Giulianova, a New Sporting a Montesilvano, a Pompetti Tropicaldue a Roseto degli Abruzzi e a Foconè a San Giovanni Teatino.

Per una veloce pizza a taglio, infine, ci si può orientare verso Granocielo ad Avezzano, Compagnia della Pizza a Giulianova, Donna Tina, Pizzeria Liceo o Trieste a Pescara e Pizza in Pala a Roseto degli Abruzzi.

Tra le migliori insegne secondo *50 Top Pizza* ci sono anche L'elogio delle farine di Paganica (L'Aquila), Paprika di San Nicola di Tornimparte, Il Giardino del Sangro a Villetta Barrea, La fattoria a Roccaraso e Lievito Madre a Lucoli.