

Varese capoluogo del “Caro pizza”? Gli esercenti non ci stanno

L’associazione dei pizzaioli varesini: “Ci spieghino i criteri della ricerca. Noi premiati ogni giorno dai clienti che apprezzano gli standard”



Pizza Margherita

Pizza più bibita: a Varese 11 euro e 18 centesimi, il pasto in pizzeria più caro d’Italia.

A dirlo l’osservatorio Prezzi su dati Istat riferiti a luglio 2015 della Federazione italiana pubblici esercizi.

La notizia, circolata nei giorni scorsi ha provocato la reazione dei pizzaioli varesini che attraverso APV – Associazione Piazzaioli Varesini – “reputa importante e necessaria una difesa dei propri Associati e di tutti i pizzaioli della Provincia, proponendo una serie di considerazioni, che sono state adottate

dall'Associazione come conditio sine qua non per uno standard qualitativo d'eccellenza”.

Nella nota i professionisti della margherita si domandano “quali siano i parametri utilizzati per queste valutazioni”.

Nella ricerca, in una nota, si fa riferimento solo al tipo di pasto (pizza più bibita) senza ulteriormente specificare le tipologie: di quale pizza, o di quale bibita, in effetti, non viene fatta menzione nella ricerca.

Quindi, secondo la ricerca contestata, **pranzare in città sarebbe più caro che a Milano o a Venezia.**

“Il coraggio di affrontare l'argomento – dicono i pizzaioli – e di sviscerarlo ce lo fornisce il fatto di sapere che **bisogna innanzitutto considerare il settore economico** nel quale si opera e la realtà qualitativa della materie prime impiegate: i costi gestionali di un locale dettati dalla sua collocazione territoriale, dalla accessibilità e dalla tassazione, nonché l'impiego di prodotti di alta qualità, soprattutto se a km 0 (e quindi DOP ed IGP e non di importazione!) non possono non influire sui costi finali alla clientela”.

“Non si può demonizzare un prodotto fresco fatto con standard qualitativi altissimi, perché queste argomentazioni rischiano di esaltare i prodotti fatti con ingredienti che nulla hanno a che vedere con un discorso di sicurezza alimentare, aspetto che non va assolutamente sottovalutato”, prosegue la nota.

“Dobbiamo noi per primi valorizzare i nostri prodotti e tutelare il modello di qualità che possa soddisfare anche la clientela più attenta. **Se il costo di una pizza e bibita fosse davvero fuori mercato le pizzerie della nostra Provincia non sarebbero quasi sempre piene**, questo a dimostrazione che alcune caratteristiche vengono riconosciute dal cliente, con la giusta attenzione al binomio qualità/prezzo” concludono dall'APV.