

# I pizzaioli varesini rispondono alle critiche: " Le tariffe sono nella norma"



**VARESE, 30 ottobre 2015**– In seguito all'allarmismo creato dalla constatazione "Varese ha la pizza più cara d'Italia", 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.

**Leggiamo che Varese risulta essere il Capoluogo di provincia italiano dove si paga più cara la pizza**, ma saremmo curiosi di conoscere i parametri utilizzati per queste valutazioni. Il coraggio di affrontare l'argomento 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.

**Forse Varese non sarà una città "a misura di studente"**, ma questo si rispecchia in ogni servizio offerto dalla provincia: "il costo della vita a Varese è davvero alto" ha dichiarato uno studente intervistato da un nostro quotidiano locale, una constatazione che non ci stupisce e che oggi, più che mai, viene strumentalizzata. Si può ragionare sul discorso delle convenzioni per gli studenti, ma 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.

**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.