

Italpizza torna italiana, accordo con Fai per ingredienti agricoli "doc"

Cambia il vento nell'agroalimentare italiano. Per la prima volta dall'inizio della crisi un'industria alimentare passata in mani straniere torna in Italia e si allea con l'agricoltura per un prodotto certificato tutto italiano. Succede con Italpizza, gruppo leader nella produzione di pizze surgelate che, dopo essere passato agli inglesi del gruppo Bakkavor nel 2008, ha riattraversato la Manica ed è tornata in Italia dove ha raggiunto un accordo con Fai, la Filiera Agricola Italiana costituita da Coldiretti, per la realizzazione della prima pizza tutta tricolore fatta con ingredienti certificati italiani, dalla farina al pomodoro, dall'olio alla mozzarella.

L'accordo è stato presentato a Bologna in un incontro con il presidente nazionale di Coldiretti, Roberto Moncalvo, intervenuto a Bologna con la giunta nazionale dell'organizzazione in un tour in vista di Expo. Oggi in Italia quasi due pizze su tre (63 per cento), secondo una indagine Coldiretti sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori, che hanno rinunciato del tutto ad andare in pizzeria (25 per cento) o hanno ridotto la presenza (40 per cento) rispetto a prima della crisi. Di fatto la pizzeria non è più il principale luogo di consumo perché molti italiani scelgono di prepararla e gustarla tra le mura domestiche.

È a questa tendenza che risponde l'alleanza Italpizza/Fai, che garantisce l'origine italiana degli ingredienti fondamentali per una buona pizza. Alla globalizzazione anonima di pomodoro cinese o americano, della mozzarella ottenuta non dal latte, ma fatta con semilavorati industriali, le cosiddette cagliate provenienti dall'Est Europa, dell'olio di oliva tunisino o spagnolo, se non addirittura olio di semi al posto dell'extravergine italiano, della farina ucraina o tedesca, l'accordo Italpizza e Fai risponde con prodotti tutti provenienti dalle campagne e dalle stalle italiane, lavorati e trasformati da strutture in diretto collegamento con i produttori agricoli locali, secondo la mission della Filiera Agricola Italiana promossa da Coldiretti per organizzare e promuovere sui mercati le produzioni delle filiera agroalimentari italiane, garantendo la tracciabilità, la sostenibilità ambientale e l'equa distribuzione del valore tra i soggetti della filiera agricola e alimentare nazionale.

L'accordo è stato possibile grazie al ritorno in mani italiane di Italpizza, industria che era stata ceduta all'inizio della crisi, nel 2008, al gruppo inglese Bakkavor e che, dalla seconda metà del 2014, è stata riacquisita dal fondatore e amministratore delegato, Cristian Pederzini, che ne tornerà proprietario unico a breve. Si tratta di una scelta che ha garantito il posto di lavoro dei 450 addetti che lavorano nello stabilimento di Modena producendo 65 milioni di pizze ogni anno (290 mila al giorno) distribuite in 48 Paesi.

“Garantire l'italianità degli ingredienti di uno dei prodotti alimentari italiani più conosciuto al mondo – ha detto il presidente nazionale di Coldiretti, Roberto Moncalvo – significa salvaguardare l'originalità tricolore del prodotto e anche le formidabili opportunità occupazionali sia nelle

pezzo della nostra storia e la sua distintività nei confronti della concorrenza sleale”.

“Italpizza ha una tecnologia unica che rappresenta la vera tradizione Italiana della pizza – ha detto il fondatore e amministratore delegato Cristian Pederzini – e grazie a questa tecnologia è diventata azienda leader qualitativa Italiana nel mondo. L'alleanza con Fai ha lo scopo di rafforzare l'Italianità del nostro prodotto differenziandoci dai produttori stranieri che tuttora mantengono la leadership di mercato sul territorio. Credo pienamente in questo progetto che contribuirà a diffondere l'eccellenza Italiana presso la grande distribuzione”.

L'italianità della pizza è un fattore importante poiché il 39 per cento degli italiani ritiene che la pizza sia il simbolo culinario dell'Italia secondo un sondaggio del sito <http://www.coldiretti.it/>, mentre secondo un sondaggio on line della Società Dante Alighieri la pizza è la parola italiana più conosciuta all'estero con l'8 per cento, seguita dal cappuccino (7 per cento), dagli spaghetti (7 per cento) e dall'espresso (6 per cento).