

## 17 GENNAIO: GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA ITALIANA. 6 CURIOSITA' IMPERDIBILI SULLA REGINA DELLA CUCINA

**Assolatte:** *E' il piatto italiano più amato e consumato. Ma soprattutto è un cibo cult, che non finisce mai di stupire e su cui non se ne sa mai abbastanza.*

*Il successo della pizza traina il boom mondiale della mozzarella italiana, che nel 2018 ha battuto un nuovo record, superando le 100mila tonnellate di export.*

(Milano, 15 gennaio 2019) Pronti a festeggiare l'icona del mangiare italiano? Il 17 gennaio in tutti i continenti si celebra la **Giornata mondiale della pizza**; una ricorrenza molto amata soprattutto negli Usa, dove per l'occasione vengono organizzati centinaia di eventi. Anche [Assolatte](#) si unisce ai festeggiamenti per celebrare una ricetta irresistibile, che esalta il più noto, amato e consumato dei formaggi freschi della tradizione italiana: la mozzarella, un formaggio tipicamente italiano che esalta le caratteristiche di freschezza e gusto del buon latte.

Proprio grazie al successo mondiale della pizza, la mozzarella è arrivata a farsi conoscere in tutto il pianeta ed è diventata il formaggio italiano più esportato in assoluto. Con un trend positivo e muscolare, tanto che **nel 2018, anticipano le stime di [Assolatte](#), l'Italia ha battuto un nuovo record: la mozzarella italiana ha superato la barriera delle 100mila tonnellate di export mondiale.**

A chi non piace la pizza? Eppure, a dispetto del suo altissimo indice di gradimento e di notorietà, questo piatto può riservare ancora delle sorprese, come queste **sei curiosità sulla pizza segnalate da [Assolatte](#).**

1. **La pizza è il cibo più ordinato per la consegna a domicilio in Italia.** Tra giugno 2017 e giugno 2018 le pizze ordinate dagli italiani per il food delivery, se allineate coprirebbero circa 2000 km di lunghezza, ossia la distanza tra Napoli e Copenhagen (fonte Mappa del cibo a domicilio in Italia).
2. **La pizza versione "highlander" fa parte della nuova "razione K" dell'esercito americano.** Quella fornita ai militari statunitensi è una pizza speciale, che ha richiesto oltre molti anni di studi: il risultato è che rimane fragrante per almeno 36 mesi, resiste al caldo africano e alle temperature polari, e resta intatta anche se viene paracadutata da un aereo. Inoltre è autoriscaldante e inattaccabile dagli insetti. Questa straordinaria pizza fa parte della nuova M.R.E 23 (meals ready to eat), distribuita da pochi mesi, e viene anche venduta online ai civili. Chi l'ha provata l'ha recensita con entusiasmo sui social.
3. **La pizza italiana è un piatto bilanciato ed healthy.** A differenza di quella "american style", la pizza italiana ha un profilo nutrizionale bilanciato: il frumento apporta carboidrati, la mozzarella (ma anche le acciughe) fornisce le proteine, l'olio d'oliva dà il giusto quantitativo di grassi mono e polinsaturi, mentre il pomodoro è un'ottima fonte di licopeni, carotenoidi dalle proprietà antiossidanti. Questa combinazione di nutrienti fanno della pizza italiana un alimento protettivo, capace

di ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e di alcuni tipi di tumori dell'apparato digerente, come quello del colon.

4. **New York ha dedicato un museo alla pizza.** Quello che è stato presentato come "the world's first and only immersive art experience celebrating pizza" è rimasto aperto per un mese, dal 13 ottobre al 18 novembre 2018, a New York City. Il museo pop-up #MoPi ha raccontato la pizza e il suo ruolo nella cultura pop attraverso installazioni immersive e opere d'arte in uno spazio dove crogiolarsi nella gioia multi-sensoriale della pizza.
5. **Al supermercato ci sono in media ben 45 tipi di pizze surgelate.** Tra rotonde e alla pala, farcite o margherite, extralarge o al trancio, biologiche e integrali, gluten free e senza lattosio, nei freezer della distribuzione moderna ci sono ben 45,9 referenze di pizze surgelate (fonte Iri). Non c'è quindi da stupirsi se gli italiani ne comprano sempre di più: tra luglio 2017 e luglio 2018 ne hanno acquistate quasi 48 milioni di kg spendendo quasi 300 milioni di euro, il 2,7% in più rispetto all'anno precedente. Anche al super la pizza si conferma un alimento sfizioso e poco costoso: il prezzo di vendita medio nel 2018 è stato di 6,89 euro al kg, pari a circa 2,30 euro a pizza.
6. **Esiste la pizza "salvavita".** Si chiama Pascalina e viene preparata secondo la ricetta "validata" dall'Istituto Nazionale Tumori IRCCS Fondazione G. Pascale di Napoli. Grazie ai suoi ingredienti benefici (come la farina ricca di fibre, i friarielli, i pomodori San Marzano, le noci e l'olio extravergine d'oliva del Cilento), la pizza Pascalina fornisce un corretto quantitativo di elementi nutritivi e rappresenta un pranzo completo e ricco di nutrienti che aiutano a stare in forma e in salute. C'è poi un secondo motivo per cui la Pizza Pascalina fa bene: per ogni pizza ordinata viene devoluto un euro alla ricerca sui tumori.

**IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE**

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri lattici fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

**20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)**

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)