

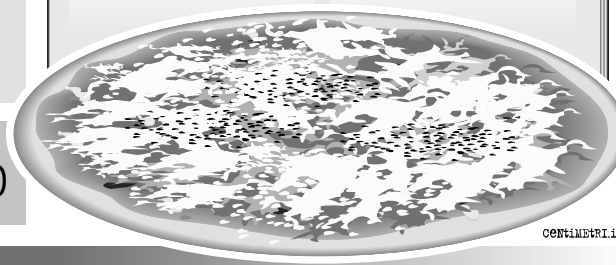
Cronaca di città e provincia

PREZZI A CONFRONTO						
PIZZERIA	LOCALITÀ	MARGHERITA	COPERTO	BIRRA MEDIA	CAFFÈ	TOTALE
● Piccolo Mare	BERGAMO	4	1,50	3	1	9,50
● Bella Napoli	BERGAMO	5	1,60	3,60	1,50	11,70
● Vesuvio	BERGAMO	4,50	2	3	1,50	11,00
● 2001	TREVIGLIO	5	2	3	1,30	11,30
● Ciao Ciao	SAN PELLEGRINO TERME	4	1,55	3	0,80	9,35
● Le Stagioni	ORIO	4,20	2,60	3,10	1,50	11,40

I pizzaioli si difendono chiamando in causa il caro-pizza che affligge la nostra città: «Vogliamo parlare di cosa costano le materie prime?». Ma dalla margherita alle versioni più celebrate il ricarico dal produttore al consumatore va anche oltre il 100%. A confronto i prezzi di sei ristoranti orobici: il conto medio è di 10,60 euro

MENÙ A CONFRONTO (nella stessa pizzeria in centro città)

Menù base		Menù ricco	
● Margherita	5	● Tirolese mozzarella & speck	8,20
● Coperto	1,60	● Coperto	1,60
● Birra media	3,60	● Birra media	3,60
● Caffè	1,50	● Dolce	3,60
● TOTALE	11,70	● Caffè	1,50
		● TOTALE	18,50



Napoli-Bergamo, la pizza raddoppia

Prova sul campo: il conto più basso 5,50 nel Sud contro 9,35 nella nostra città. L'esperto: «Fare una margherita costa 2 euro». Ma nei locali si paga almeno il doppio

Dopo il caro-vacanze, il caro-pizza. Una costante, un malessere diffuso da qualche anno agita i bergamaschi, tanto da spingerli ogni due-tre mesi a segnalare conti salati, a volte letteralmente sproorzionati.

Due i fronti che ovviamente si fronteggiano: da una parte i consumatori che, scontrati e ricevuti alla mano, lamentano il fatto che «Bergamo, forse solo dopo Milano, Firenze e Venezia, è diventata la città dove la pizza costa di più». Un problema affrontato in passato anche dagli stessi addetti ai lavori, al punto che Ascom e Confesercenti, per calmierare il mercato, avevano promosso questa primavera in molti locali cittadini l'iniziativa «Pizza amica», con un prezzo politico fisso in alcuni giorni della settimana.

Per una ragione o per l'altra, chi va in una delle centinaia di pizzerie della provincia finisce spesso per uscire scontento, dopo aver lasciato un «obolo» che quasi sempre ritiene eccessivo: per un pranzo completo si spende in media circa 16-18 euro, almeno 2-3 euro in più rispetto ad altre province lombarde come Mantova, Cremona, Lodi o Sondrio. E più del doppio rispetto alla patria della pizza, ovvero Napoli.

Dall'altra parte ci sono i pizzaioli, che giocano la carta della difesa a oltranza, senza negare l'evidenza dei conti, ma legandoli al caro-pizza che a Bergamo impera ovunque. «Vogliamo parlare di cosa costano a noi le materie prime? - attaccano - oppure fare un accenno ad altri settori della nostra filiera? Se andiamo a vedere il segmento più alto del nostro settore, quello dei ristoranti, scopriamo in città pranzi con conti astronomici, se invece ci riferiamo al segmento immediatamente inferiore, quello delle pizzerie d'asporto, troviamo che una pizza da portare a casa a Bergamo può toccare quota 7 euro».

Da che parte sta allora la ragione? Probabilmente, come sempre accade, a metà strada, nel senso che Bergamo è effettivamente una delle città dove il caro-pizza si fa più sentire, ma il costo complessivo della vita in città è talmente elevato da trascinarsi dietro anche le

voci che in partenza sembrano più economiche, come una pizza, ma anche un panino al bar o un gelato.

IL CASO BERGAMO Per cercare di avere un approccio più scientifico, abbiamo promosso due prove comparative, rigorosamente comprovate da ricevuta fiscale. La prima tra una serie di pizzerie di città e provincia, con un menu base assolutamente uguale per tutti e ridotto all'essenziale: pizza margherita, birra media, caffè e l'immancabile coperto. La seconda mettendo a confronto nella stessa pizzeria un menu base (stes-

se voci del test precedente) con uno più ricco, che prevede una pizza più elaborata rispetto alla margherita e un dolce a fine pasto.

PRIMO TEST: MENU BASE Sono state prese in esame sei pizzerie, tre in città («Piccolo Mare», «Bella Napoli» e «Vesuvio») e tre in provincia («Le Stagioni» di Orio al Serio, la «2001» di Treviglio, il «Ciao Ciao» di San Pellegrino). A Bergamo la media dei prezzi per un menu base è di circa 10,60 euro, con una forbice di oltre 2 euro tra il locale che presenta un menu più economico (9,35 euro, «Ciao Ciao») e quelli più

cari (11,70 euro «Bella Napoli», 11,40 «Le Stagioni», 11,30 il «2001»). La cifra di 10-11 euro, seppur non a buon mercato, non può certo definirsi scandalosa, anche se per un autorevole addetto ai lavori ci rivela che «per noi pizzaioli il costo complessivo per una margherita fatta come si deve, si aggira attorno ai 2-2,30 euro». Come dire che tutti i locali presi in esame, attuano un ricarico sulla pizza base che va anche oltre il 100%.

Alcune differenze importanti: la voce «margherita» parte da una base di 4 eu-

ro, ma poi sale fino a toccare i 5 euro in due locali. Abbastanza stabile la birra media, che costa 3 euro in quattro locali su sei (toccando un massimo di 3,60 euro), mentre in un conto relativamente basso acquista un peso importante la voce «coperto», che da 1,50 del «Piccolo mare» schizza fino a 2,60 euro de «Le Stagioni», costituendo quasi il 25% della spesa complessiva. Anche il caffè lascia abbastanza perplessi: sempre il «Ciao Ciao» vanta la cifra più bassa, 80 centesimi, ma poi la voce si arrampica fino a 1,50 euro alla «Bella Napoli», al «Vesuvio» e a «Le Stagioni».

SECONDO TEST: DALLA MARGHERITA IN SU Dietro al caro-pizza si cela spesso una serie di variabili (pizza più elaborata rispetto a quelle base, coperto più caro, vino pregiato, dolci più ricchi, amaro) che fatalmente gonfiano il conto (infatti le segnalazioni dei lettori parlano di una cifra pro-capite che si spinge fino ai 18 euro). In effetti da questo secondo test risulta chiaro che una pizza con materie prime oggettivamente più care rispetto alla «margherita» (mozzarella di bufala e altri formaggi Dop, acciughe, salumi e altri affettati, verdure, fino ai frut-

ti di mare) fa lievitare il costo di questa voce dai 4-5 euro di partenza ai 7-8, anche 9 euro, con un aumento vicino al 100%.

L'altra voce pesante è quella del dessert: anche qui non c'è una regola fissa, perché si va dalla macedonia o al gelato standard al dolce industriale fino a quello artigianale, direttamente prodotto dalla pizzeria. Logico che i costi cambino: si parte da un minimo di 2,50-3 euro e si può arrivare a 4 euro nel caso di torte particolari (come la pastiera fatta in casa) o un piattino con doppio assaggio. A questo

punto il conto tocca tranquillamente, e spesso supera, i 18 euro (dicimolo in lire: quasi 35 mila); nella nostra comparazione tra menu base e menu «ricco» effettuata in una pizzeria del centro si passa così da 11,70 a 18,50 euro con un balzo del 58%. Ma attenzione: solo 8,20 euro su 18,50 riguardano la pizza.

PREZZI DI NAPOLI Facendo un giro nella patria della pizza, ovvero Napoli, si scopre che una cena a base di pizza margherita, birra media e caffè costa, compreso il coperto, 5,50 euro nella pizzeria «Da Michele»; 6,65 alla pizzeria «Port'Alba»; 7 euro da «Spaccanapoli». Da «Brandi» si pagano 10,40 euro, ma si tratta pur sempre del locale dove fu inventata la margherita, in onore dell'omonima regina. E 11 euro si spendono dal centralissimo «Ciro a Santa Brigida», peraltro uno dei ristoranti più rinomati del capoluogo partenopeo. Non c'è che dire: il consumatore ha a disposizione un notevole ventaglio di proposte e di prezzi. Tirando le somme, a Bergamo il totale più basso rilevato durante la nostra prova sul campo ammonta a 9,35 euro; quello più basso riscontrato a Napoli è di 5,50 euro: in pratica, quasi la metà.

Maurizio Ferrari

ECO ONLINE: UN FORUM SUL CARO-PIZZA

Il risultato dell'inchiesta corrisponde a quanto hanno verificato i lettori de «L'eco di Bergamo»? E quanto cercherà di stabilire il forum che il nostro giornale online (www.ecodibergamo.it) proporrà a partire da oggi. Un'occasione per far sentire la voce dei consumatori sul caro vita. Scrivendo alla redazione web potrete raccontare esperienze vissute, meglio se supportate da scontrini e ricevute fiscali per favorire il confronto dei prezzi di ieri e di oggi, non solo della pizza.

«Occhio alla qualità degli ingredienti»

«La qualità media delle pizzerie italiane è molto cresciuta in questi anni: possono esserci degli eccessi, come in ogni categoria, ma complessivamente non vedo Bergamo «maglia nera» italiana dei prezzi».

Beppe Francese, uno dei massimi esperti del settore, ideatore del sito www.pizzerie-italia.it e curatore della guida nazionale sulle «Pizzerie d'Italia» edita da Veronelli editore, getta acqua sul fuoco: «Certo, in Lombardia, ma anche in Veneto e Piemonte, i costi anche in questo settore sono diventati molto alti, sia per il proprietario che per i consumatori. Poi generalizzare è molto rischioso: conosco la

realtà di Bergamo, so che ci sono locali importanti, che usano materie di prim'ordine, e locali più economici. Il mio consiglio è quello di non andare alla cieca e d'informarsi sulla qualità dei prodotti utilizzati. C'è sempre chi specula, ma non danneggia solo il cliente o se stesso: è tutta la categoria ad andarci di mezzo, per cui è importante che queste persone sappiano che sono facilmente individuabili. Ma sono esigenze minoranze: ripetuto, complessivamente la pizzeria italiana ha fatto passi da gigante negli ultimi 15 anni».

Originario di Trapani, nel Salernitano (come molti pizzaioli di Bergamo), Francese ha un locale in quel di Asti ed è inventore della gettonatissima, anche se non proprio economica, pizza al tartufo bianco. «Io viaggio molto e vedo che ormai la maggior parte dei colleghi ha voglia di crescere,

per proporre alla clientela un servizio sempre più accurato. A Bergamo, qualche tempo fa, c'è stata la «ribellione» per i buoni pasto che ha costituito un'aggravante per la categoria. In pratica una società di ticket si tratteneva fino al 9 per cento del totale. Poi occorre calcolare un 2% per i tempi d'attesa sull'incasso (90-120 giorni) oltre al 10% per fatturare l'Iva: sono voci che spesso sfuggono alla clientela, come la cura maggiore con cui si allestisce la tavola».

«So che in un'altra pizzeria di Bergamo - aggiunge Francese - il conto è leggermente più alto che altrove, ma proprio lì è presente il tavolo imbustato, che garantisce un'igiene superiore. Sono tutte variabili importanti, come i costi di gestione, l'affitto e la manutenzione del locale che con la legge 626 (ambiente e sicurezza) ha obbligato moltissime pizzerie ad adeguamen-

ti importanti». Ma la componente decisiva per l'esperto resta la tipicità delle materie prime: «Il cliente è molto attento a notare quando invece di 4 euro trova la margherita a 5 euro - conclude Francese - vorrei che con la stessa determinazione giudicasse se la mozzarella fiordilatte è di origine certificata campana o se è al coperto di una mistura di formaggi fusi di dubbia provenienza, se la farina è biologica o comunque di buona qualità, se la polpa è di pomodoro di San Marzano, se l'olio è davvero un extravergine d'oliva».

M. F.



Beppe Francese, curatore di una guida nazionale sul tema: «Le cifre sono diventate molto alte, sia per il proprietario che per i consumatori. Ma generalizzare è rischioso»



A Bergamo la pizza margherita costa fra i 4 e i 5 euro

Il figlio di «Mimmo»: sogno un posto dove i giovani possano gustare un trancio di napoletana a prezzi stracciati

Amadeo: negli anni '50 mio padre fu un pioniere

«La pizza troppo cara? Dipende. Ma non isolerei il nostro piatto nazionale dal suo contesto. A Bergamo il costo della vita è così per tutto: è una catena che ormai sarà difficile interrompere». Demetrio «Mimmo» Amadeo, 79 anni, di Reggio Calabria, è sinonimo stesso di pizza per i bergamaschi.

Roberto, uno dei suoi sette figli, spiega il legame speciale, unico, tra la sua famiglia e la città: «Tra due anni sarà mezzo secolo che mio padre approdò in Città Alta: non fu in assoluto il pioniere della pizza, che arrivò a Bergamo grazie a un napoletano, Pio, che aprì un piccolo chiosco in via Masone nel 1951. Dopo cinque anni arrivò Mimmo, che già lavorava a Milano,

in via Agnello. Qualcuno notò che al forno se la cavava bene e gli chiese se voleva seguirlo in una nuova avventura. Mio padre chiese: dove si va? «In montagna». Era Città Alta».

Così prese avvio un'epopea che puntò innanzitutto sulla divulgazione del prodotto: «Allora - spiega Amadeo - nessuno in città conosceva la pizza, ma ben presto tutti se ne innamorarono. I ragazzi scappavano nell'intervallo dal Sarpi per venire a mangiare la margherita avvolta nella carta oleata».

Ma perché le pizzerie hanno raggiunto prezzi così elevati? «Se uno vuole offrire un prodotto di qualità, un piatto completo - dichiara Roberto - deve usare materie prime di asso-



Roberto Amadeo

luta eccellenza e personale qualificato che ormai costa molto. Noi, per esempio, usiamo farina biologica che costa il doppio delle altre farine, mozzarelle fiordilatte o di bufala in arrivo direttamente dal sud e abbiamo due pizzaioli: uno impasta e l'altro tiene sempre d'occhio il for-

no». Numeri consistenti, quelli di Mimmo, capace di sfornare 45 mila pizze all'anno (ma i coperti sono 90 mila, dato che ormai il ristorante ha quasi preso il sopravvento sulla pizzeria) e di «sfamare» 620 persone nella sola giornata di Ferragosto. «Ma è pur vero che bisognerebbe creare uno spazio dove la pizza possa davvero tornare alla sua dimensione popolare - ammette il giovane Amadeo - il mio sogno sarebbe quello di creare un «Mc Mimmo's» dove davvero i giovani possano tornare a gustare un trancio di pizza napoletana a prezzi stracciati. Se lo fanno gli americani, che osano aggiungere sulla pasta ananas e fragole, perché non farlo direttamente noi?».

Proprio a proposito dell'origine povera del piatto nazionale più imitato al mondo è doverosa una distinzione: «La maggior parte dei clienti che parla di «caro-pizza» non si limita a ordinare una «margherita» o una «napoletana» - precisa Amadeo -. Ormai la variabile delle pizze di fantasia è infinita: ci chiedono di guarnirla con le patatine fritte, con la frutta, con formaggi e salumi importanti. Logico che alla fine il conto ne risenta. Ecco perché ci vorrebbe una sorta di vincolo imposto dall'alto, un prezzo «politico» uguale in tutta Italia per la pizza base, lasciando poi sbizzarrire pizzaioli e clienti sulle creazioni più elaborate».

M. F.