

14 marzo 2017 12:06

Pizza: scegliere la qualità'. Quattro domande al pizzaiolo

di [Primo Mastrantoni](#)



Non tutte le pizze sono uguali così come non tutte le paste sono uguali. La differenza c'è e non occorre essere esperti del settore per accorgersene. Qualche consiglio in ogni modo va dato anche perché va premiata la qualità. Quindi in pizzeria e' bene fare qualche domanda, soprattutto se non si trovano indicati i componenti nel menù.

- * Impasto: è fatto dal pizzaiolo o è surgelato?
- * Sugo: è di pomodori sanmarzano, pelati in genere, passata e concentrato?
- * Formaggio: e' mozzarella di bufala, di mucca o formaggio filante?
- * Olio: è extravergine di oliva, di oliva, di sansa o di semi vari?

Visto i ricarichi, rispetto al costo base dei singoli ingredienti anche di una pizza margherita, ci sembra opportuno che il consumatore tuteli se stesso acquistando un prodotto di qualità. E' evidente che la qualità costa e chi trova pizze a prezzi molto bassi, tenuto conto anche delle aree geografiche, farebbe bene a porre qualche domanda.