

24 settembre 2004 0:00

## **PIZZA: SCEGLIERE LA QUALITA'. 4 DOMANDE AL PIZZAIOLO**

Roma, 24 settembre 2004. 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, per il prossimo fine settimana, è bene fare qualche domanda anche per la semplice margherita, soprattutto se non si trovano indicati i componenti nel menu:

- \* Impasto: è fatto dal pizzaiolo o è surgelato?
- \* Sugo: è di pomodori sanmarzano, pelati in genere, passata, concentrato?
- \* Formaggio: è mozzarella di bufala o di mucca, fiordilatte 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 componenti di una pizza margherita (+ 490%, passando da 1,1 euro a 6,5 euro) ci sembra opportuno che il consumatore tuteli se stesso acquistando un prodotto di qualità. È 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.

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc