

“Ma che pizza!” Ora ho capito il perché.

I numeri della Lombardia agricola, altro che pizza!

Qualche giorno fa, gustandomi una buona pizza, mi sono chiesta come mai spesso si usa dire “*ma che pizza!*” per riferirsi a qualcosa di noioso. Dopo aver fatto qualche ricerca sul web, ho trovato alcune interessanti spiegazioni. Ci sono persone che attribuiscono il senso di noia al fatto che la pizza è piatta, mentre altre associano questo modo di dire alle scatole contenenti le bobine dei film, che nell’ambiente cinematografico vengono per l’appunto informalmente chiamate pizze, come per dire: “Che scatole!”

Continuando la mia ricerca, ho trovato una versione più autorevole proveniente dall’Accademia Pizzaioli di Gruaro, in provincia di Venezia. Secondo loro questo detto popolare deriva dal fatto che la pizza a volte risulta difficile da digerire, causando gonfiore e molta sete. Le cause possono essere imputate ad una lievitazione troppo breve o all’impiego di ingredienti di scarsa qualità. Ecco spiegato il perché.

Come ho scritto tempo fa in un articolo: non c’è “pizza” senza buone “materie prime”. Non ci sono buone materie prime senza sostegno all’“agricoltura”. Siamo in Italia, paese che vanta grandi produzioni agroalimentari di qualità. Ogni regione ha le sue. La pizza può essere una grande interprete. Visto che vivo in **Lombardia, la prima regione agricola d’Italia**, oggi vi darò qualche dato su cui riflettere.

Regione Lombardia

- **1.300.000 ettari di suolo agricolo**
- **54.000 aziende agricole**

- **1.500 aziende agrituristiche**
- **200 fattorie didattiche**
- **33 consorzi di tutela**
- **31 prodotti con marchio DOP e IGP (273 complessivi in Italia)**

DOP – La Denominazione di Origine Protetta è riconosciuta ai prodotti agroalimentari in cui tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione vengono realizzate in un'area geografica delimitata e con un processo produttivo conforme a un disciplinare.

IGP – L'Indicazione Geografica Protetta viene attribuita ai prodotti agroalimentari la cui origine deve fare riferimento a uno specifico ambito territoriale. A differenza della DOP, è sufficiente che anche solo una fase del processo produttivo avvenga nell'area geografica determinata.

▪ **22 Vini DOC, 5 DOCG e 15 IGT**

DOC – Denominazione di Origine Controllata, il marchio attribuito ai vini prodotti in una determinata zona, realizzati utilizzando materie prime locali e metodi di lavorazione tradizionali.

DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita, riconosciuta ai vini DOC di pregio e di particolare qualità.

IGT – Indicazione Geografica Tipica, riconosciuta ai vini prodotti in un'area determinata più ampia rispetto a quella dei vini DOC.

▪ **248 Prodotti Tradizionali**

In ogni regione italiana esiste un elenco di prodotti tradizionali che seguono metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura adottati da almeno 25 anni.

- **12 Strade dei Vini e dei Sapori tutelate dalla Federazione Strade di Lombardia, che aiutano i**

visitatori nei loro percorsi di gusto e di scoperta storica, artistica e paesaggistica della regione

- Strada dei Sapori delle Valli Varesine
www.stradasaporivallivaresine.it
- Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio
www.valcalepio.org
- Strada dei Vini e dei sapori di Valtellina
www.stradavinivaltellina.com
- Strada del Vino Franciacorta www.stradadelfranciacorta.it
- Strada del Vino Colli dei Longobardi
www.stradadelvinocollideilongobardi.it
- Strada dei Vini e dei Sapori del Garda
www.stradadeivini.it
- Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani
www.mantovastrada.it
- Strada del Riso e dei Risotti Mantovani
www.stradadelrisomantovano.it
- Strada del Tartufo Mantovano www.stradadeltartufo.org
- Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari
www.stradadelgustocremonese.it
- Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani
info@stradasaporilodigiani.it
- Strada dei Vini e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese
www.oltrepopavese.com

Numeri che la dicono lunga. Altro che pizza!

Dati: MiPAAF Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali aggiornati a Giugno 2015

Fonti: www.buonalombardia.it

www.viniesaporidilombardia.it www.regionelombardia.it