



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

LA PIZZA ARTIGIANALE

Emanuele Ceccarelli



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

Oggetto: Invio nuova relazione sui dati economici della pizza artigianale aggiornati al 2010

Con la presente vi inviamo la nuova relazione sui dati macroeconomici della pizza artigianale rilevati dall'ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA, al fine di fornire agli addetti della pizza un'informativa dettagliata sull'andamento del settore .

Distinti saluti .

Il presidente

Emanuele Ceccarelli

Bruxelles 18 ott. 2010

Emanuele Ceccarelli via Al Rosello 27 - 07100 Sassari - Italy
☎ 079 234469 📠 3348878414

Mail - emanuele.ceccarelli@istitutoeuropeopizzaitaliana.it
www.istitutoeuropeopizzaitaliana.it



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

PIZZA ARTIGIANALE IN ITALIA DATI SU ESERCIZI DI PIZZERIE CLASSICHE IN ITALIA

	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Numero esercizi pizzeria classica (*)	19051	19620	20504	21918	21904	21886	21900	22000
Incremento numero esercizi pizzeria classica (%)	4,6	3	4,5	6,9	Err:520	Err:520	Err:520	0,45
Incidenza pizzeria su ristorazione totale	29,6	29,8	30,4	31,2	31,8	31,9	32,1	32,2
Incremento incidenza pizzeria su ristorazione totale(%)	0,4	0,2	0,6	0,8	0,6	0,1	0,2	0,1
Scontrino medio pizzeria (€)	11,3	12,2	12,56	12,81	12,83	12,89	13,05	13,25
Incremento scontrino medio (%)	10	8,8	3	2	0,2	0,5	1,3	1,6
Incidenza composizione pasti (richiesta di) (%)								
Antipasti (prima della pizza)	45	43	40	39	37	36	35	35
Pizze (solo pizze)	95	95	96	96	96	95	95	95
Bevande (diverse dall'acqua)	94	93	94	92	91	90	89	90
Caffè (dopo la pizza)	39	39	38	37	36	36	35	36
Dessert (dopo la pizza)	52	45	43	42	41	40	41	40
Altri (prima o dopo la pizza)	5	5	4	4	4	4	4	4
Coperto	0	0	2	5	8	10	13	15
Coperti medi per unità	21748	20156	19651	19586	19380	19400	19800	20200
Incremento coperti medi (%)	-14,6	-7,3	-2,5	-0,3	-1,85	0,1	2	2
Fatturato medio per unità (mln €)	242	242	243	251	249	250	258	261
Incremento fatturato medio (%)	-6,1	0,8	-0,4	1,7	-1	0,4	3,3	3,5
Disponibilità posti a sedere	96	102	106	108	110	111	112	113
Incremento disponibilità posti a sedere (%)	6,6	6,2	3,9	1,9	1,8	0,9	0,9	0,8
Numero addetti medio per esercizio	4,7	4,5	4,3	4,2	3,9	3,9	3,8	3,9
Numero totali addetti pizzerie classiche	89539	89430	88290	88167	87672	85425	85355	83220
Numero addetti indotto settore pizzeria classica	57200	56100	55300	55200	55100	55050	55030	55500
Fatturato pizzeria classica (mln €) incremento	4534	4708	4921	5348	5311	5329	5429	5720
Fatturato globale di tutti i punti produzione di pizza in Italia (**) (mln €)	6486	6835	7281	7980	8151	8317	8721	9272
Incremento fatturato globale punti produzione di pizza (%)	1,2	5,43	6,7	9,38	2,14	1,97	4,93	6,32
Investimenti annuali globali in tutto il settore pizza (mln €)	900	950	1000	1050	900	1025	1150	1250
Pizzeria d'asporto, domicilio	13767	14755	15952	17480	18386	18178	18487	18690

(*)- Escluse le pizzerie d'asporto: taglio, domicilio, con iscrizione Artigianato.

(**)- Fatturato globale: pizzerie classiche, non classiche, punti di produzione e pizza artigianale, industriale.



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Numero esercizi pizzeria classica *	22230	22100	22000	22850	23010	23530	23920	24180	24801	25300
Incremento numero esercizi pizzeria classica (%) ***	1,04	1,5	-0,96	3,86	0,7	2,25	1,95	1,18	2,56	2,01
Incidenza pizzeria su ristorazione totale	32,4	32,6	32,5	32,9	33,3	33,8	34,4	35	37,4	40
Incremento incidenza pizzeria su ristorazione totale(%)	0,2	0,9	-0,1	0,4	0,4	0,5	0,6	0,6	2,4	2,6
Scontrino medio pizzeria (€)	13,3	14,76	15,49	16,19	16,74	17,09	17,36	17	16,1	15,2
Incremento scontrino medio (%)	0,4	18,1	5,2	4,5	3,4	2,1	1,5	-2,1	-0,9	-0,9
Incidenza composizione pasti (richiesta di) (%)										
Antipasti (prima della pizza)	33	18	14	12	10	10	9	7	6	5
Pizze (solo pizze)	94	96	96	96	97	98	98	98	98	98
Bevande (diverse dall'acqua)	89	85	81	80	80	79	79	77	73	70
Caffè (dopo la pizza)	35	33	29	20	19	19	18	15	13	12
Dessert (dopo la pizza)	39	31	17	15	13	11	10	9	10	11
Altri (prima o dopo la pizza)	4	4	3	3	3	3	3	2	3	3
Coperto	21	45	51	68	72	78	83	85	89	92
Coperti medi per unità	20800	17264	16400	16300	16500	17100	17500	17400	17300	17100
Incremento coperti medi (%)	3	-17	-5	-0,6	0,2	3,6	2,3	-0,5	-0,58	-1,26
Fatturato medio per unità (mila €)	271	256	254	263	278	292	304	295	290	285
Incremento fatturato medio (%)	3,2	-2	-0,2	-0,4	4,9	5,8	4	-2,9	-1,7	-0,35
Disponibilità posti a sedere	115	117	118	119	121	121	123	125	128	130
Incremento disponibilità posti a sedere (%)	1,8	1,76	0,8	0,8	1,6	=	0,8	1,6	2,4	1,56
Numero addetti medio per esercizio	3,8	3,8	3,7	3,6	3,6	3,5	3,4	3,3	3,5	3,8
Numero totali addetti pizzerie classiche	85800	84474	83900	82260	82832	82353	81328	79794	85154	87316
Numero addetti indotto settore pizzeria classica	56000	58000	64050	67000	69100	71210	72300	72600	78000	85101
Fatturato pizzeria classica (mln €) incremento	6000	5869	5868	6009	6350	6870	7271	7133	7034	6950
Fatturato globale di tutti i punti produzione di pizza in Italia (mln €) **	9900	10204	10629	11157	11904	12949	14022	14708	15681	16630
Incremento fatturato globale punti produzione di pizza (%)	6,65	3,07	4,16	4,94	6,69	8,86	9,2	4,89	6,61	6,05
Investimenti annuali globali in tutto il settore pizza (mln €)	1300	1050	950	1100	1000	900	1050	800	1250	1390
Pizzeria d'asporto, domicilio	18821	19925	19885	20600	21820	22910	23850	24560	25800	26700

(*)- Escluse le pizzerie d'asporto: taglio, domicilio, con iscrizione Artigianato.

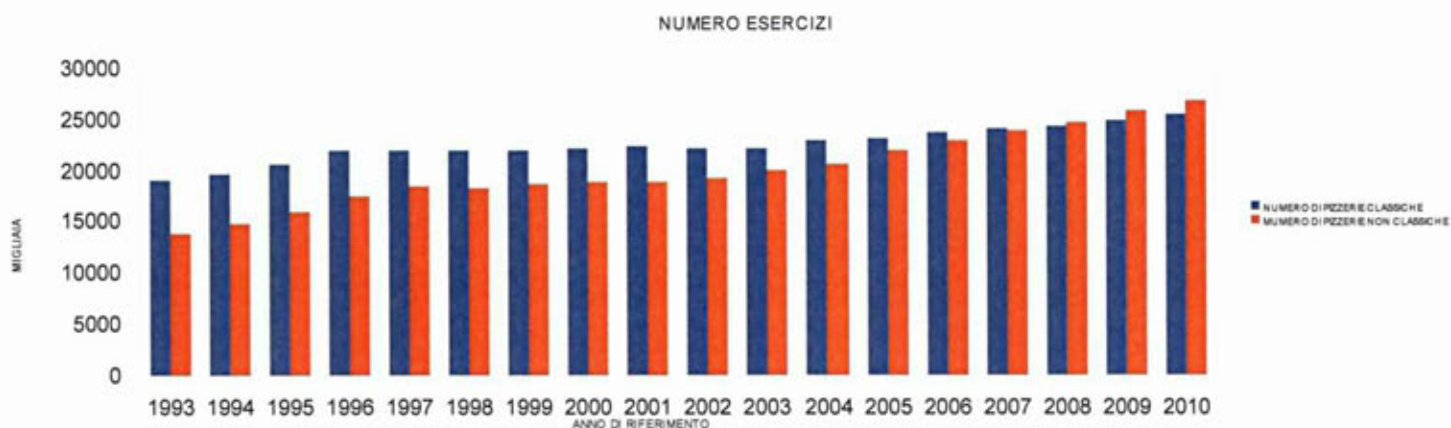
(**)- Fatturato globale: pizzerie classiche, non classiche, punti di produzione e pizza artigianale, industriale.

(***)- pizzerie con fatturato: 50% della pizza n° 6831 anno 2010 / 27% della ristorazione italiana
75% della pizza n° 25300 anno 2010 / 40% della ristorazione italiana
Considerando che sono state valutate ristorazioni con percentuali al disotto del 50% della pizza corrispondenti a n° 32131 esercizi / 67% della ristorazione italiana.



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

ANDAMENTO NUMERICO ESERCIZI – SETTORE PIZZERIE (ITALIA)



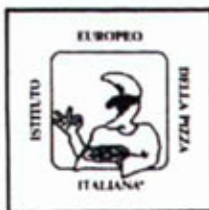
ANNO DI RIFERIMENTO	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
NUMERO DI PIZZERIE CLASSICHE	19051	19620	20504	21918	21905	21886	21900	22000	22230	22100	22000	22850	23010	23530	23920	24180	24801	25300
	4,60%	3,00%	4,50%	6,90%				0,45%	1,04%	- 0,46%	96,00%	3,86%	0,70%	2,25%	1,95%	1,12%	2,56%	2,93%
NUMERO DI PIZZERIE NON CLASSICHE	13767	14755	15952	17480	18386	18187	18487	18690	18820	19222	19885	20600	21820	22910	23850	24560	25800	26700
	8,10%	7,17%	8,11%	9,57%	5,18%	- 6,08%	1,64%	1,09%	0,69%	2,84%	6,27%	3,59%	5,92%	4,99%	4,10%	2,97%	5,04%	3,48%
	316	341	362	393	401	433	454	486	501	566	594	652	701	732	758	791	822	881

Note:

Pizzerie classiche: con servizio ai tavoli con 75% dei clienti della pizza.

Pizzerie con classiche: senza tavoli -d'asporto - a domicilio.

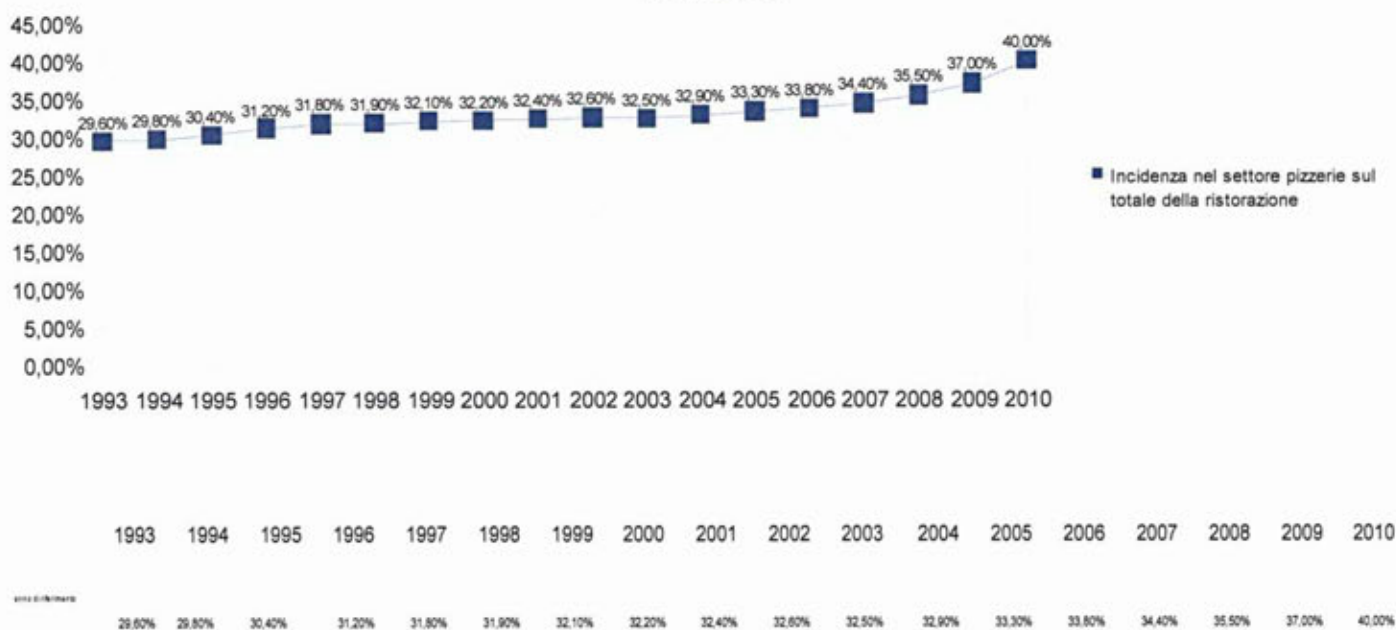
Produzione industriale: produzione minima 500 pizze al giorno.



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

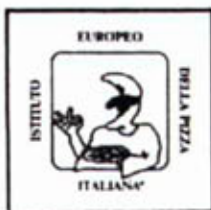
ANDAMENTO INCIDENZA NEL SETTORE PIZZERIE SUL TOTALE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

INCIDENZA



Note:

Solo ristorazione con servizio ai tavoli, dove il fatturato rappresenta oltre il 75% dei clienti della pizza (dove il fatturato rappresenta il 50% dei clienti della pizza nel 2010 alla percentuale scatta il 67% rispetto alla totale ristorazione italiana).

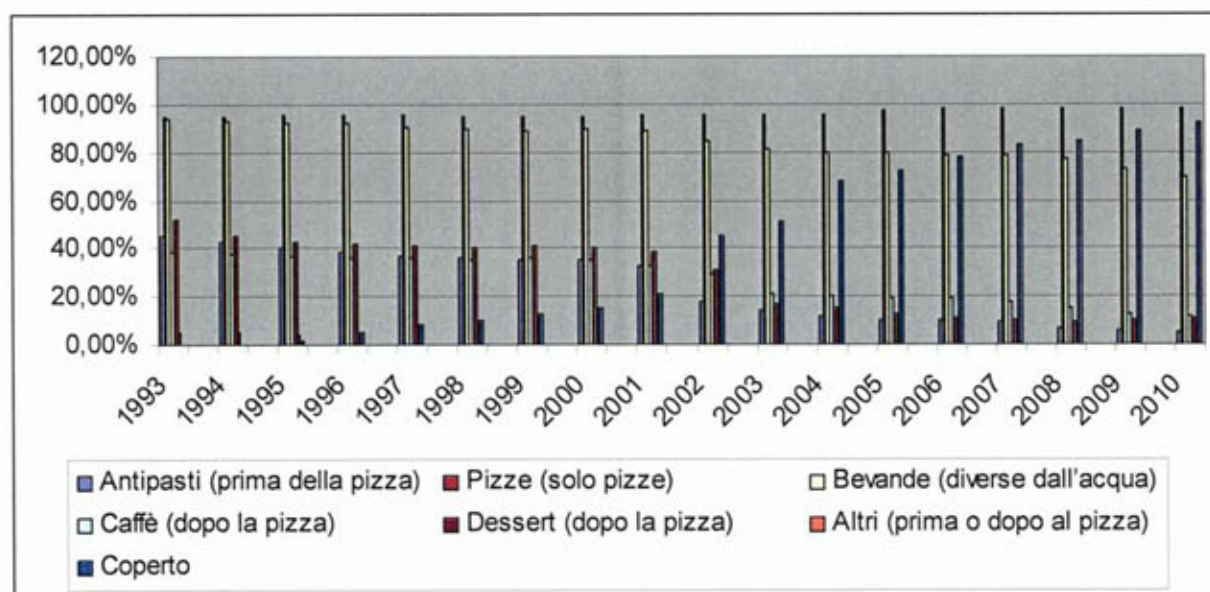


ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

Andamento dello scontrino medio Nelle pizzerie classiche in Italia (euro)

Anno di riferimento	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Scontrino medio pizzerie classiche	11,3	12,2	12,56	12,81	12,83	12,89	13,05	13,25	13,3	14,76	15,49	16,19	16,74	17,09	17,36	17	16,1	15,2
Incremento scontrino medio	10,00%	8,80%	3,00%	2,00%	0,20%	0,50%	1,30%	1,60%	0,40%	18,10%	5,20%	4,50%	3,40%	2,10%	1,50%	-2,1%	-1,10%	-0,80%

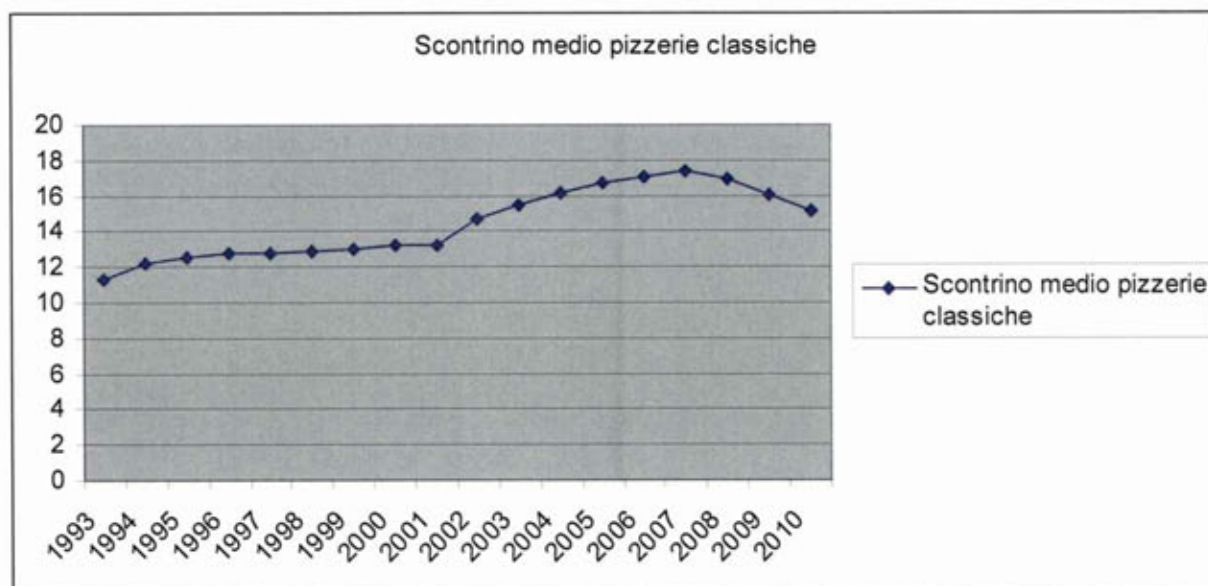
Richiesta nelle pizzerie classiche di:	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Antipasti (prima della pizza)	45,00 %	43,00 %	40,00 %	39,00 %	37,00 %	36,00 %	35,00 %	35,00 %	33,00 %	18,00 %	14,00 %	12,00 %	10,00 %	10,00 %	9,00%	7,00%	6,00%	5,00%
Pizze (solo pizze)	95,00 %	95,00 %	96,00 %	96,00 %	96,00 %	95,00 %	95,00 %	95,00 %	96,00 %	96,00 %	96,00 %	96,00 %	97,00 %	98,00 %	98,00 %	98,00 %	98,00 %	98,00 %
Bevande (diverse dall'acqua)	94,00 %	93,00 %	92,00 %	92,00 %	91,00 %	90,00 %	89,00 %	90,00 %	89,00 %	85,00 %	81,00 %	80,00 %	80,00 %	79,00 %	79,00 %	77,00 %	73,00 %	70,00 %
Caffè (dopo la pizza)	39,00 %	38,00 %	37,00 %	36,00 %	36,00 %	35,00 %	36,00 %	35,00 %	33,00 %	29,00 %	21,00 %	20,00 %	19,00 %	19,00 %	18,00 %	15,00 %	13,00 %	12,00 %
Dessert (dopo la pizza)	52,00 %	45,00 %	43,00 %	42,00 %	41,00 %	40,00 %	41,00 %	40,00 %	39,00 %	31,00 %	17,00 %	15,00 %	13,00 %	11,00 %	10,00 %	9,00%	10,00 %	11,00 %
Altri (prima o dopo al pizza)	5,00%	5,00%	4,00%	4,00%	4,00%	4,00%	4,00%	4,00%	4,00%	4,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	3,00%	2,00%	3,00%	3,00%
Coperto	0,00%	0,00%	2,00%	5,00%	8,00%	10,00 %	13,00 %	15,00 %	21,00 %	45,00 %	51,00 %	68,00 %	72,00 %	78,00 %	83,00 %	85,00 %	89,00 %	92,00 %





ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

Andamento scontrino medio nelle pizzerie classiche italiane

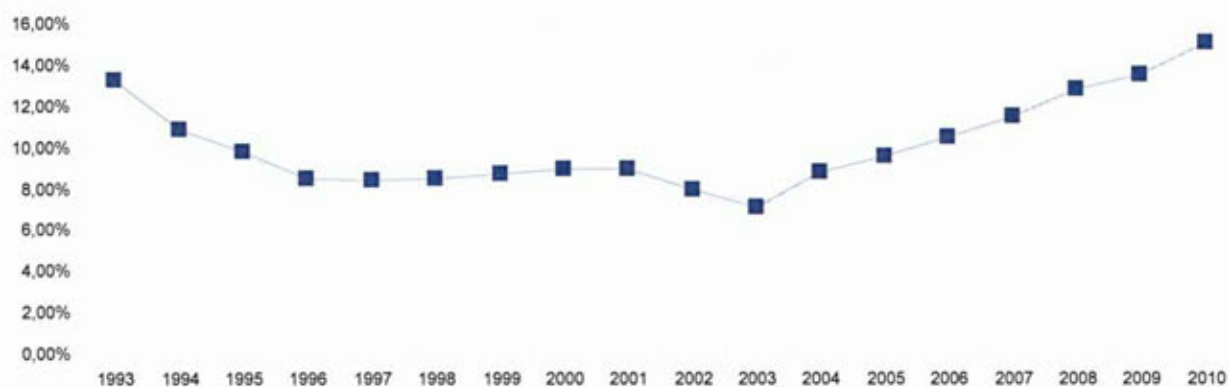


	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Scontrino medio pizzerie classiche	11,3	12,2	12,56	12,81	12,83	12,89	13,05	13,25	13,3	14,76	15,49	16,19	16,74	17,09	17,36	17	16,1	15,2
Incremento scontrino medio	10,00%	8,80%	3,00%	2,00%	0,20%	0,50%	1,30%	1,60%	0,40%	18,10%	5,20%	4,50%	3,40%	2,10%	1,50%	- 2,10%	- 3,30%	- 5,60%
Prezzi Listino -Menù	122	134	141	145	147	148	151	155	158	199	215	225	234	241	245	245	246	247
Incremento su anno preced.	12,10%	10,10%	5,00%	3,10%	1,20%	1,00%	2,00%	2,30%	2,10%	26,00%	8,00%	5,00%	4,10%	3,20%	2,00%	0	0,48	0,4



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

Percentuale richieste pizza d'asporto nelle pizzerie classiche ITALIA

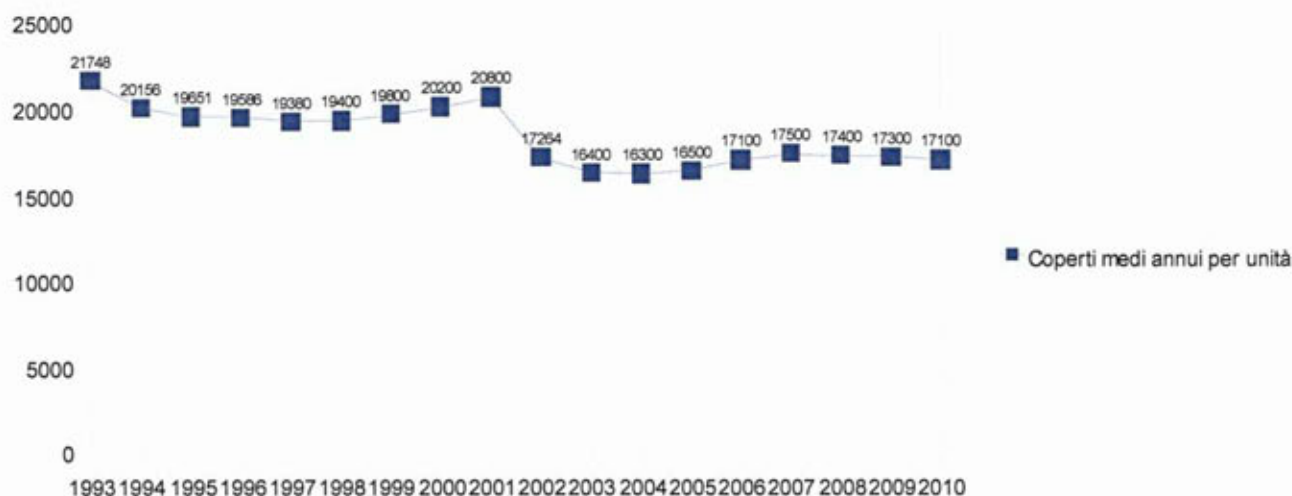


Anno di riferimento	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Richiesta di pizza d'asporto nelle pizzerie classiche	13,30 %	10,90 %	9,80 %	8,50 %	8,40 %	8,50 %	8,70 %	9,00 %	9,00 %	8,00 %	7,10 %	8,80 %	9,60 %	10,50 %	11,50 %	12,80 %	13,50 %	15,10 %



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

COPERTI MEDI PER UNITÁ – DISPONIBILITÀ POSTI A SEDERE PER UNITÁ NELLE PIZZERIE CLASSICHE ITALIA

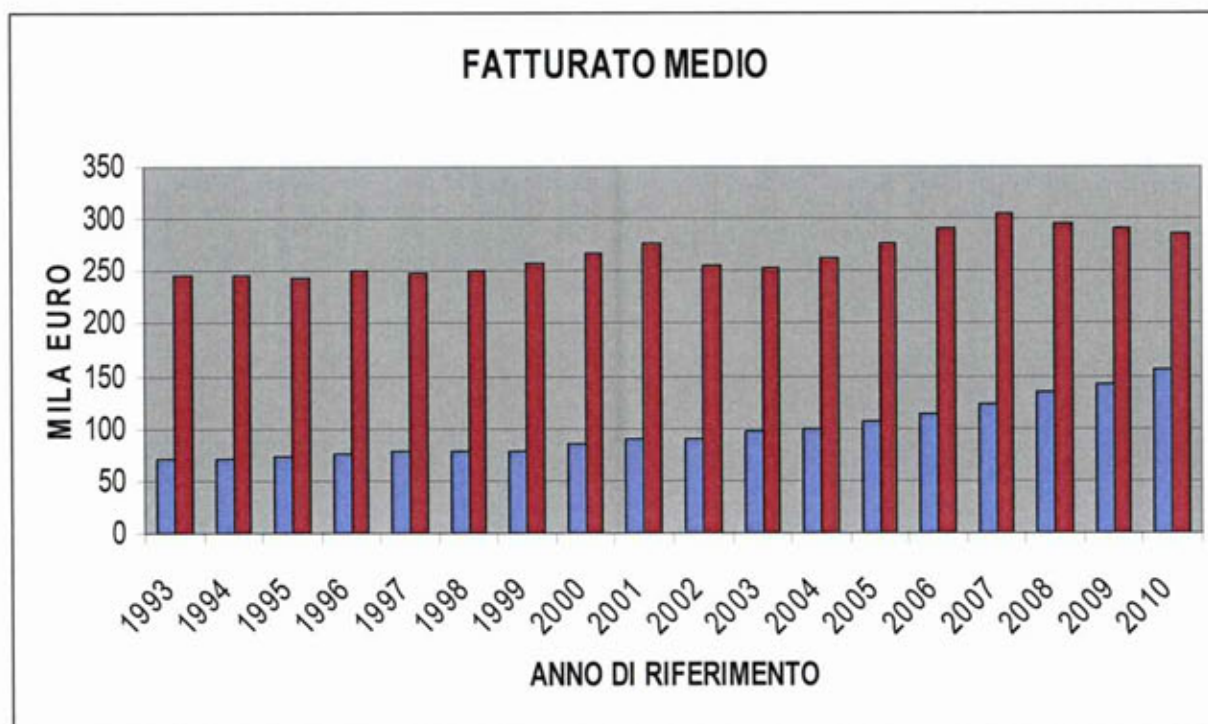


Coperti medi annui per unità	21748	20156	19651	19586	19380	19400	19800	20200	20800	17264	16400	16300	16500	17100	17500	17400	17300	17100
Incremento coperti medi (%)	-14,6	-7,3	-2,5	-0,3	-1,85	0,1	2	2	3	-17	-5	-0,6	1,2	3,6	2,3	-0,5	-0,57	-1,15
Capacità posti a sedere per ogni pizzeria	96	102	106	108	110	111	112	113	115	117	118	119	121	121	123	125	128	130
Incremento disponibilità posti a sedere (%)	6,6	6,2	3,9	1,9	1,8	0,9	0,9	0,8	1,8	1,7	0,8	0,8	1,6	Err:520	0,8	1,6	2,4	1,25



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

**PIZZA ARTIGIANALE IN ITALIA
PIZZERIE CLASSICHE E PIZZERIE NON CLASSICHE
FATTURATO MEDIO PER ESERCIZIO (euro)
ITALIA**



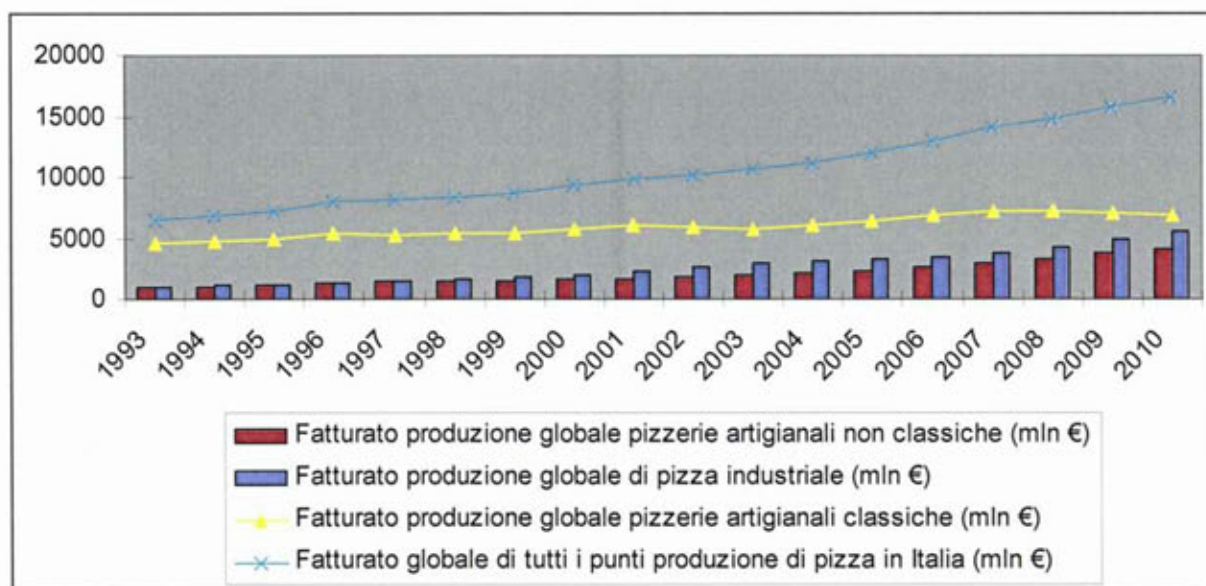
Anno di riferimento	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Fatturato medio per esercizio (mila €) pizzerie non classiche	71	72	74	75	77	78	78	84	89	91	96	100	106	113	122	134	143	156
Incremento fatturato medio	1%	1%	3%	1%	3%	1%	3%	5%	6%	3%	5%	4%	6%	7%	8%	10%	7%	9%
Fatturato medio per esercizio (mila €) pizzerie classiche	245	246	243	251	249	250	258	267	276	256	254	263	276	292	304	295	290	285
Incremento fatturato medio per esercizio	- 6%	1%	0%	2%	- 1%	0%	3%	4%	3%	- 2%	0%	0%	5%	6%	4%	-3%	- 2%	- 3%

ENTE EUROPEO SENZA SCOPO DI LUCRO
PER IL COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ INERENTI LA VALORIZZAZIONE DELLA PIZZA ITALIANA

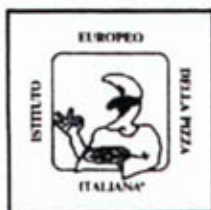


ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

ANDAMENTO FATTURATO GLOBALE IN ITALIA Pizzerie classiche, non classiche, artigianali, industriali



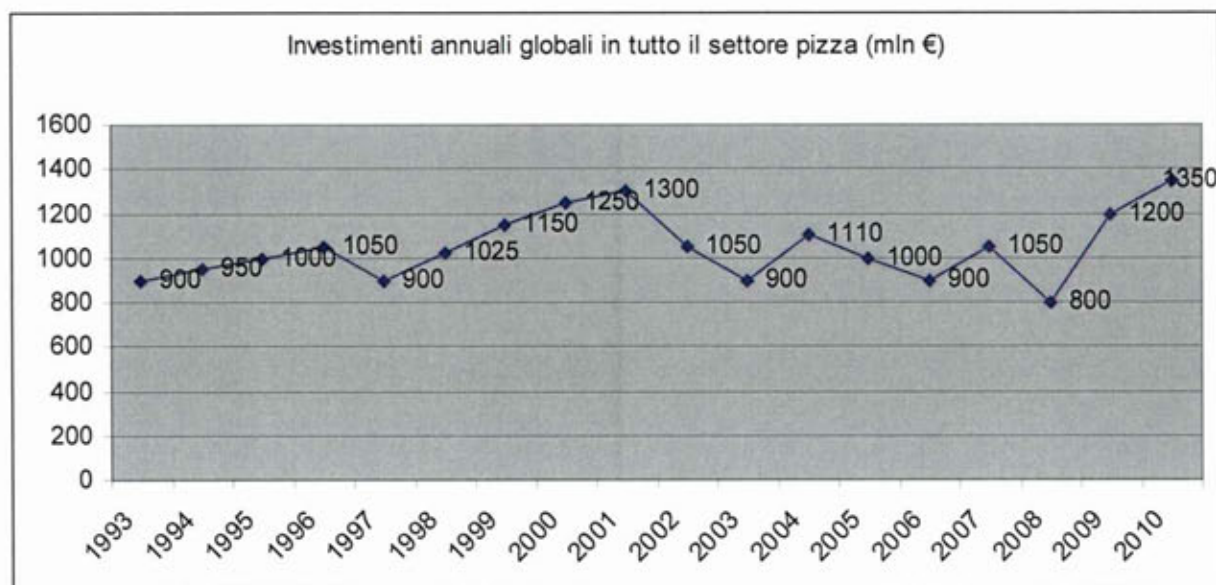
Anno di riferimento	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Fatturato produzione globale pizzerie artigianali classiche (mln €)	4534	4708	4921	5348	5311	5329	5429	5720	6000	5845	5808	6009	6350	6870	7271	7133	7030	6950
Fatturato produzione globale pizzerie artigianali non classiche (mln €)	977	1055	1180	1311	1415	1408	1442	1570	1670	1759	1908	2060	2312	2588	2900	3291	3701	4070
Fatturato produzione globale di pizza industriale (mln €)	975	1075	1175	1300	1425	1575	1750	1950	2225	2600	2914	3088	3242	3501	3851	4313	4950	5610
Fatturato globale di tutti i punti produzione di pizza in Italia (mln €)	6486	6835	7281	7980	8151	8317	8721	9272	9900	10204	10629	11157	11904	12949	14022	14708	15681	16630
Investimenti annuali globali in tutto il settore pizza (mln €)	900	950	1000	1050	900	1025	1150	1250	1300	1050	900	1110	1000	900	1050	800	1200	1350



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

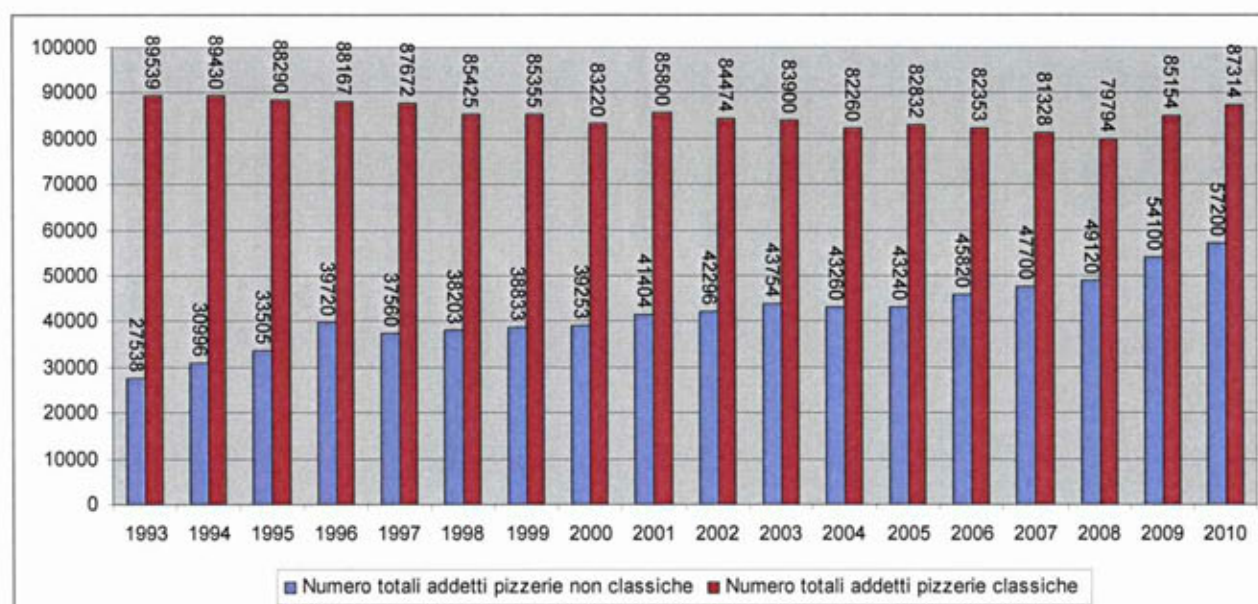
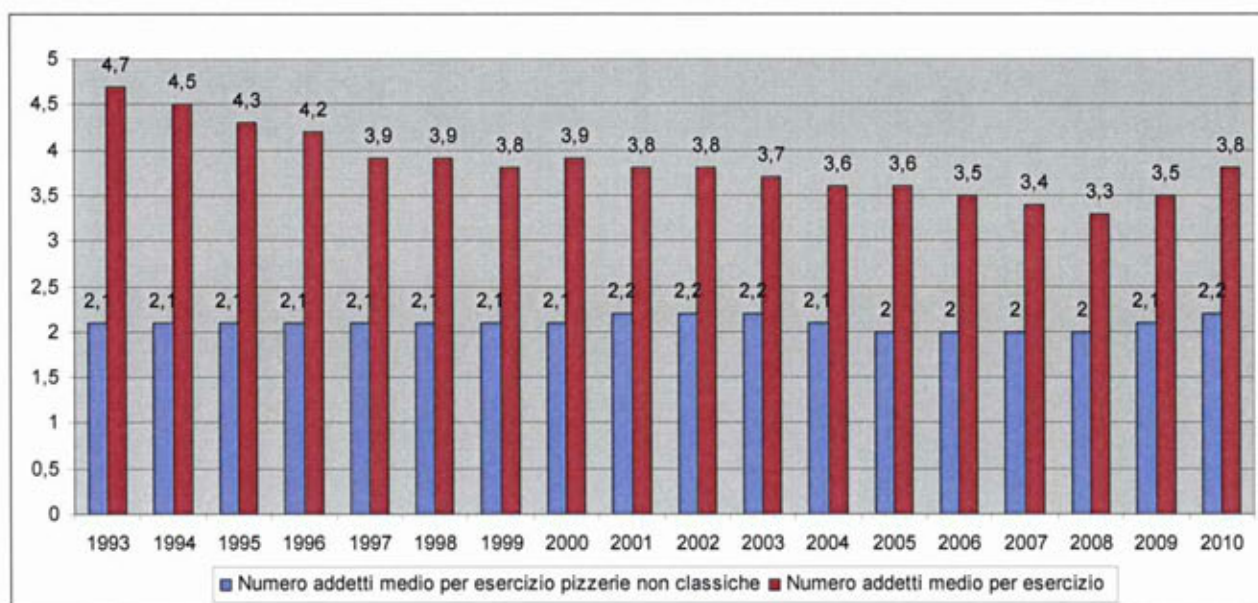
INVESTIMENTO GLOBALE NEL SETTORE PIZZA PIZZERIA D'ASPORTO - CLASSICA

Milioni investimenti Euro





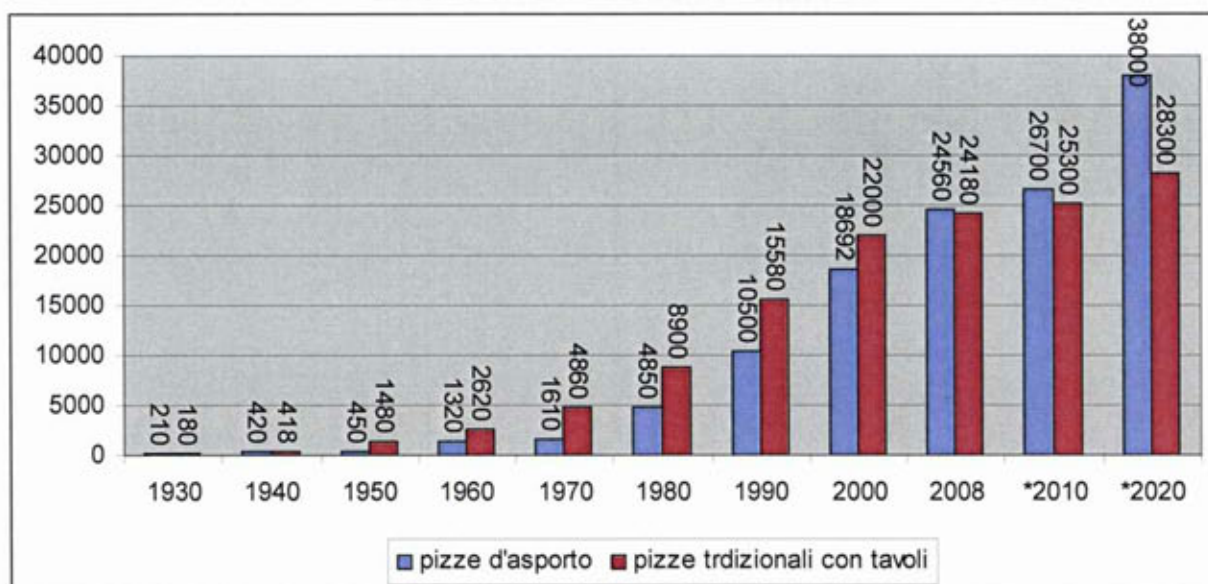
ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA





ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

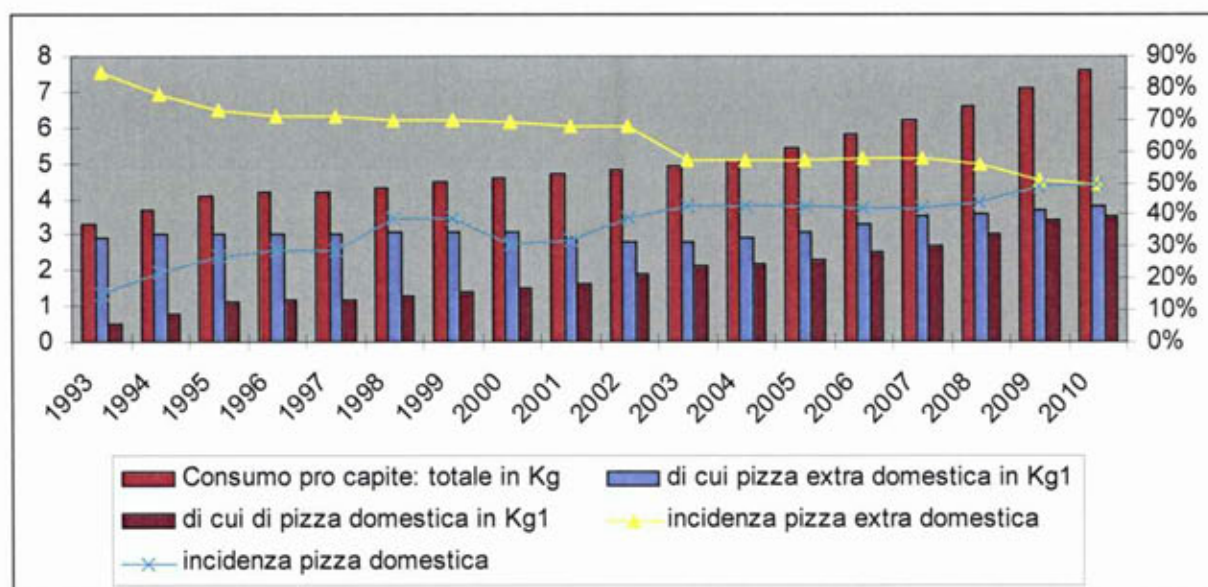
UN SECOLO DI PIZZA IN ITALIA



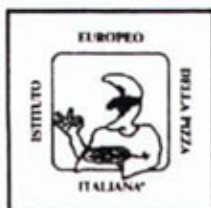


ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

INCIDENZA FRA CONSUMO PRO CAPITE DI PIZZA ARTIGIANALE (extra domestica) E PIZZA INDUSTRIALE IN ITALIA (domestica)



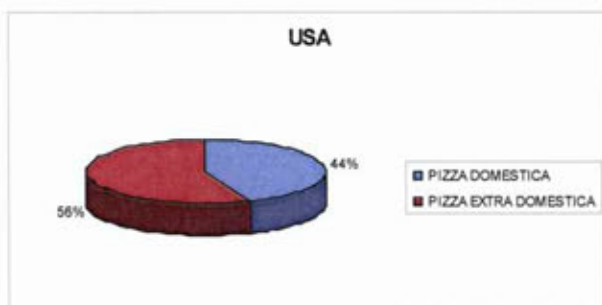
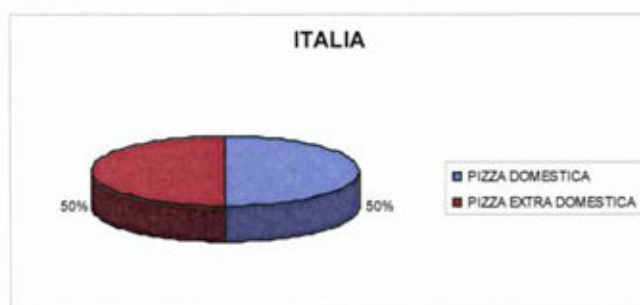
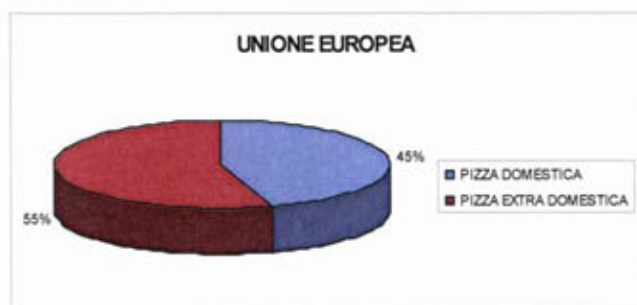
Anno di riferimento	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Consumo pro capite: totale in Kg	3,3	3,7	4,1	4,2	4,2	4,3	4,5	4,6	4,7	4,8	4,9	5,1	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,6
di cui di pizza extra domestica in Kg1	2,9	3	3	3	3	3,1	3,1	3,1	2,9	2,8	2,8	2,9	3,1	3,3	3,5	3,6	3,7	3,8
di cui di pizza domestica in Kg1	0,5	0,8	1,1	1,2	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,9	2,1	2,2	2,3	2,5	2,7	3	3,4	3,8
incidenza pizza extra domestica %	85 %	78 %	73 %	71 %	71 %	70 %	70 %	69 %	68 %	68 %	57 %	57 %	57 %	58 %	58 %	56 %	51 %	50 %
incidenza pizza domestica %	15 %	22 %	27 %	29 %	29 %	39 %	39 %	31 %	32 %	39 %	43 %	43 %	43 %	42 %	42 %	44 %	49 %	50 %



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

CONSUMI TOTALI PRO-CAPITE DI PIZZA NEL 2010 NEL MONDO

Tipologia della pizza consumata

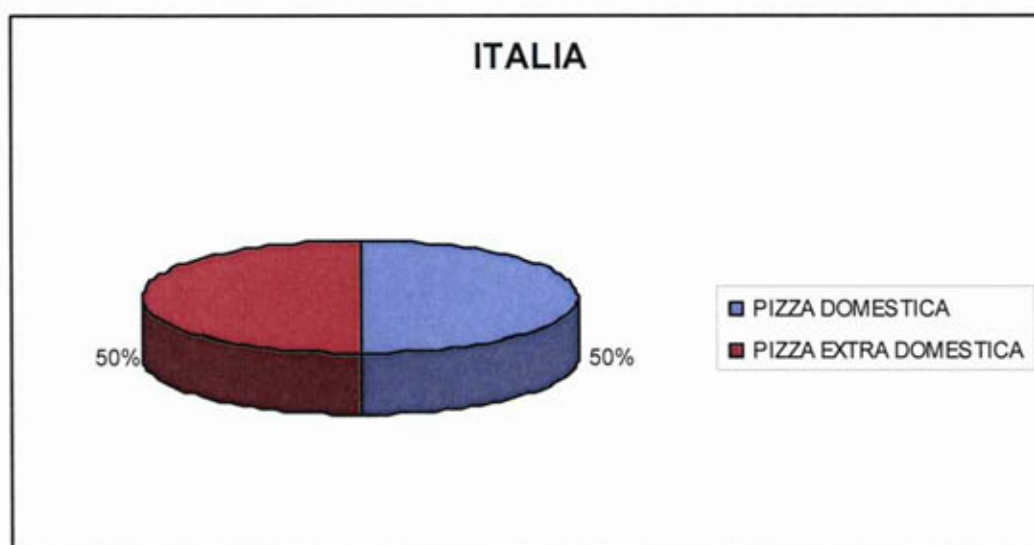


UNIONE EUROPEA	Kg 3,6:	Piccolo incremento della pizza industriale e della buona tenuta della pizza artigianale
ITALIA	Kg 7,6:	Accelerazione incremento della pizza industriale, in ripresa e incremento pizza d'asporto
USA	Kg 13:	Mercato saturo: per pizza industriale e sulla pizza artigianale con servizio e tavoli d'asporto



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

ANNO 2010 ITALIA: Kg 7,600
Consumo pro capite di pizza e tipologia di pizza consumata

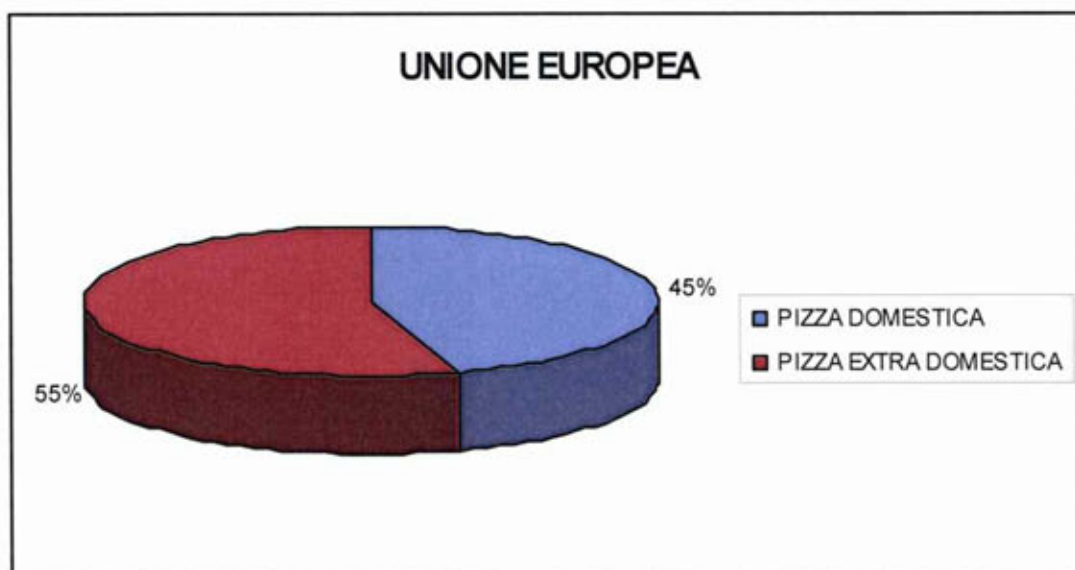


Anno 2010 grosso incremento della pizza pronta (industriale) e crollo della pizza tradizionale con servizio ai tavoli e incremento della pizza d'asporto.



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

ANNO 2010 UNIONE EUROPEA: Kg 3,600
Consumo pro capite di pizza e tipologia di pizza consumata

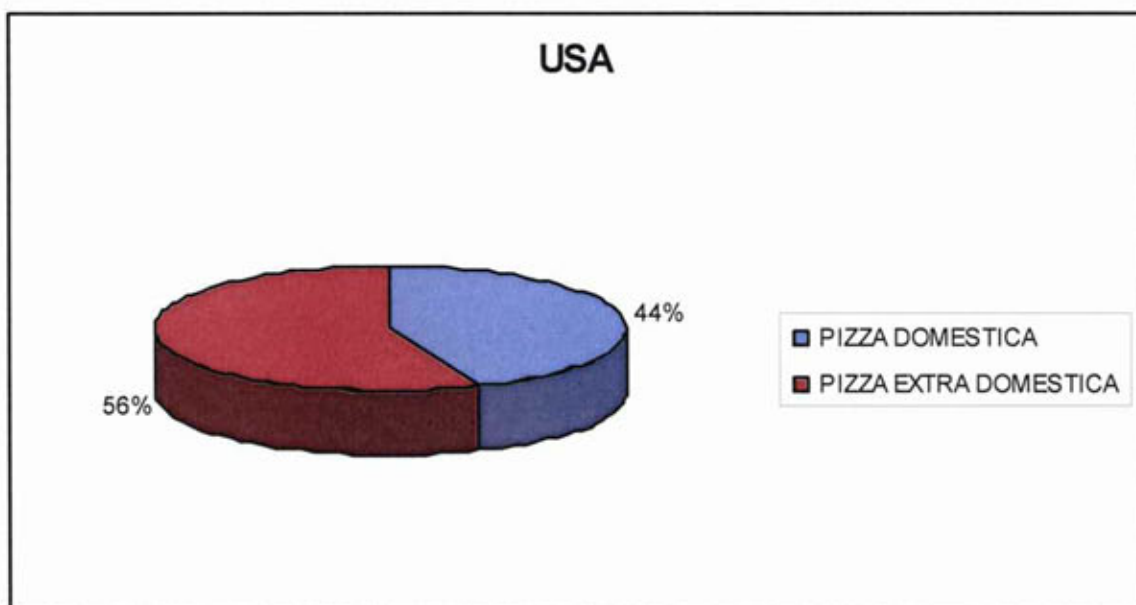


Anno 2010 piccolo incremento della pizza pronta (industriale) e buona tenuta della pizza tradizionale (artigianale)



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

ANNO 2010 U.S.A.: Kg 13,000
Consumo pro capite di pizza e tipologia di pizza consumata



Anno 2010 ristagno della pizza pronta industriale e sulla pizza tradizionale artigianale con servizio a tavoli e d'asporto

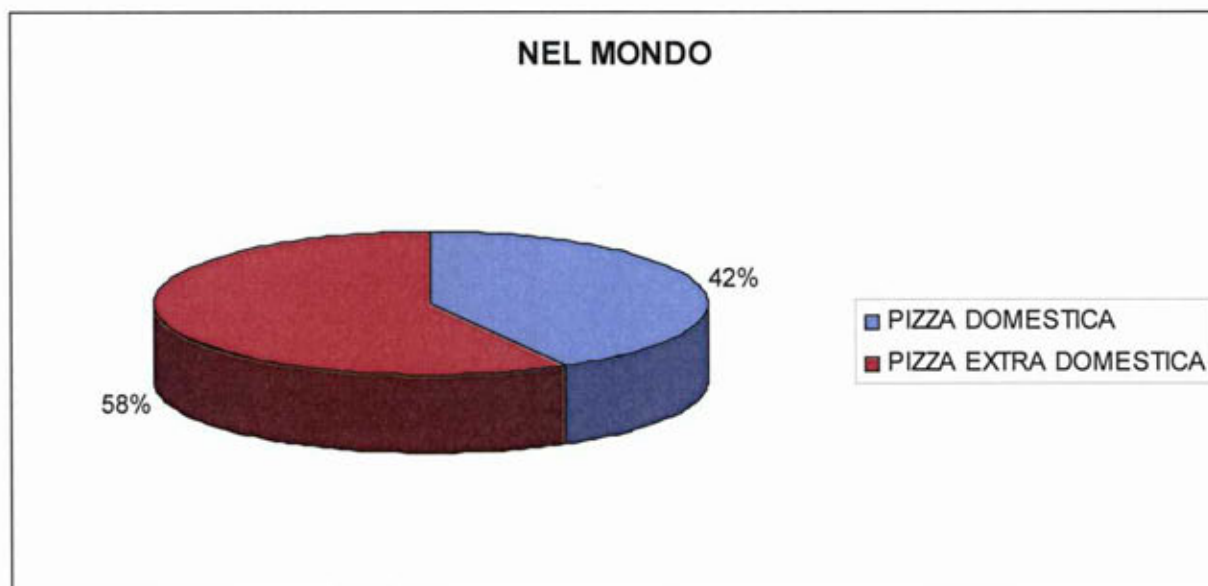


ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

ANNO 2010 NEL MONDO DOVE SI MANGIA PIZZA

ANNO 2010 NEL MONDO

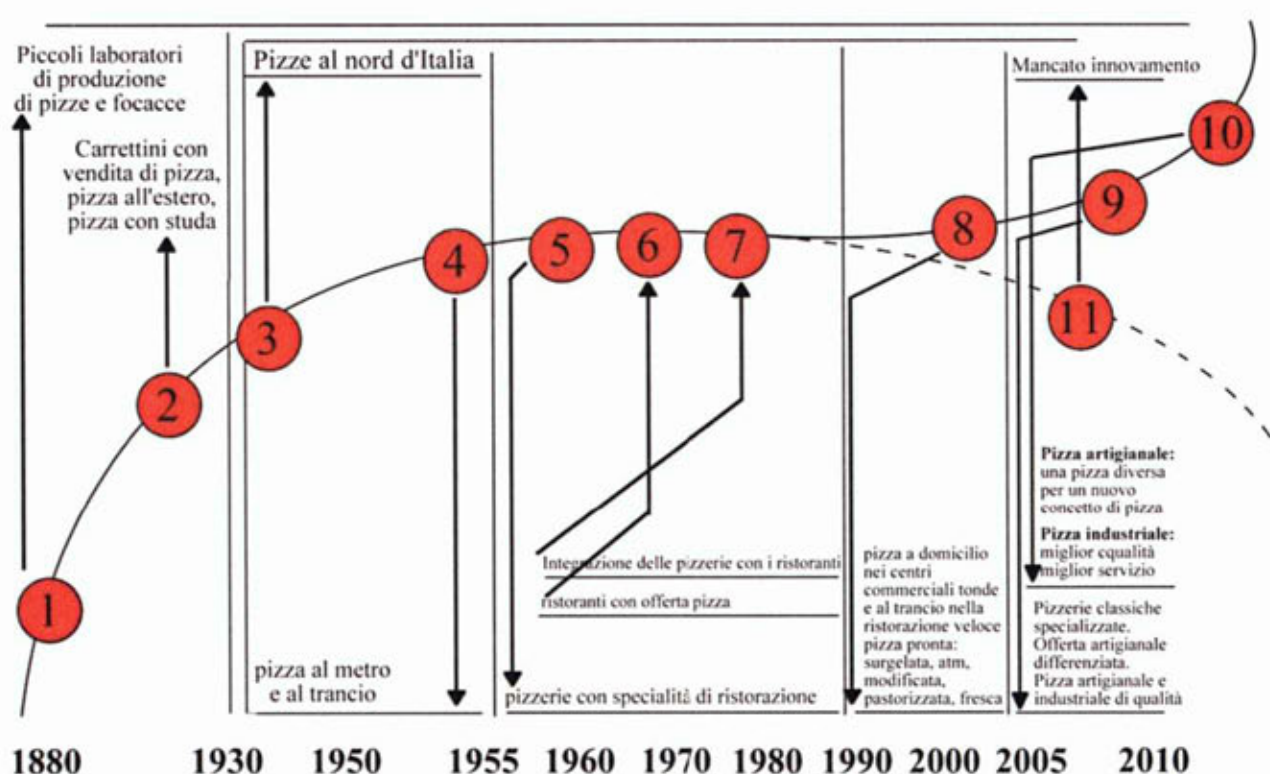
Tipologia della pizza
consumata



Anno 2010 grosso incremento della pizza industriale e tradizionale specie nelle nuove aree di sviluppo industriale (Asia – Paesi dell’Est Europeo – Australia – Nuova Zelanda)

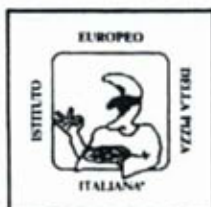


ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA



Lo schema e le proiezioni del prodotto pizza, qui sopra citati, sono stati elaborati e diffusi nel 1980

- 1) – Piccoli laboratori di produzione pizza e focaccia.
- 2) – Carrettini con vendita di pizza. Pizzerie all'estero. Pizza con stufa (esclusivamente nelle zone di immigrazione degli italiani).
- 3) – Sviluppo di pizzerie al nord.
- 4) – Sviluppo di pizze al metro e al trancio.
- 5) – Pizzerie con specialità di ristorazione.
- 6) – Ristoranti con offerta di pizza.
- 7) – Sviluppo ed integrazione delle pizzerie con i ristoranti.
- 8) – Pizza a domicilio, pizze tonde e al trancio abbinate alla ristorazione veloce, pizza pronta.
- 9) – Offerta diversificata, pizza artigianale ed industriale di qualità, pizzerie classiche specializzate.
- 10) – Pizza artigianale: una pizza diversa per un nuovo concetto di pizzeria. Pizza industriale: miglior qualità e miglior servizio.
- 11) – Mancato innovamento.
- 12) – Aumento del consumo pro-capite di pizza in tutto il mondo. Drastico aumento scontrino medio pizza artigianale (specie con servizio ai tavoli in particolare in Italia ed Europa) e conseguente controllo dei consumi. Verrà anticipato il concetto di una pizza diversa con sistemi di somministrazione innovativi.



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA CONSUMI PRO-CAPITE DI PASTA E PIZZA NEL MONDO DEL 2010

Totale consumi medi pro-capiti annui, in grammi

N°	Nazione	St.	Gr. pasta	N°	Nazione	St.	Gr. pizza
1	Italia	~	27.900	1	Stati Uniti	~	13.000
2	Svizzera	~	9.400	2	Canada	~	7.500
3	Stati Uniti	~	9.400	3	Italia	~	7.600
4	Grecia	~	8.200	4	Francia	+	4.200
5	Francia	~	7.100	5	Germania	+	4.200
6	Canada	+	7.000	6	Regno Unito	+	4.000
7	Portogallo	+	7.100	7	Spagna	+	4.300
8	Belgio	+	5.700	8	Belgio	+	3.800
9	Germania	+	5.600	9	Portogallo	+	3.600
10	Spagna	+	5.600	10	Austria	+	3.300
11	Austria	+	4.900	11	Svizzera	+	3.500
12	Paesi Bassi	~	4.100	12	Giappone	+	3.800
13	Australia	~	3.400	13	Grecia	~	2.500
14	Svezia	~	3.100	14	America del Sud	~	2.800
15	Norvegia	~	3.000	15	Australia e N. Zelanda	+	2.800
16	Regno Unito	~	3.000	16	America Centrale	+	2.400
17	Danimarca	~	2.400	17	Paesi Bassi	~	2.100
18	Giappone	+	2.700	18	Paesi dell'Est europeo	+	3.200
19	Irlanda	~	1.600	19	Svezia	~	1.600
20	America del Sud	~	1.300	20	Danimarca	~	1.600
21	Paesi dell'Est Europeo	+	1.400	21	Norvegia	~	1.300
22	Cina	~	1.000	22	Irlanda	~	1.100
23	America Centrale	~	0.700	23	Ex Jugoslavia	~	1.300
24	Ex Jugoslavia	+	0.700	24	Ex Russia	+	1.400
25	Ex Russia	+	0.300	25	Africa	+	0.200
26	Africa	+	0.040	26	Cina	~	1.000
27	India	~	0.080	27	India	~	0.200
28	Asia	~	0.015	28	Asia	~	0.300

+ = in salita ~ = stabile - = in ribasso



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA

Consumo di farina in Italia In Kg. pro capite.

	1953	2004	2010
<i>Pane</i>	109,1	55,5	48,2
<i>Pasta</i>	28,1	26,8	27,9
<i>Pizza</i>	0,1	5,0	7,6

