

Risultati dell'indagine sul prezzo della Pizza Napoletana Margherita

L'Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana (OSEPN) ha condotto un'indagine empirica finalizzata alla rilevazione del prezzo della Pizza Napoletana Margherita in Italia e alla comprensione delle sue determinanti. La rilevazione dei dati è avvenuta attraverso una duplice modalità: (1) somministrazione di un questionario online strutturato alle pizzerie con sede in Italia (n. 250) presenti nel database dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e (2) analisi dei siti web e dei canali social delle suindicate pizzerie.

I rispondenti sono 101 su un totale di 250 attività (254 sedi) presenti sul territorio nazionale. I risultati sono stati analizzati seguendo quattro driver: (1) descrizione dell'attività; (2) presenza femminile; (3) produttività, prezzo della Pizza Napoletana Margherita e determinanti; (4) diffusione delle competenze manageriali.

In riferimento al primo driver, dall'analisi dei risultati emerge che la tipologia di attività è composta prevalentemente da pizzeria (57,4%) e ristorante-pizzeria (39,6%). L'attività è un'impresa familiare nel 74,3% dei casi. La maggior parte delle attività ha una sola sede (76%), mentre il 15% ha due sedi e la restante parte (9%) tre o più sedi. Nel caso di attività con più sedi si rileva che, con due sole eccezioni, gli imprenditori hanno intrapreso strategie di espansione sul territorio nazionale. La sede principale è spesso ubicata nel centro urbano (66%). Si rileva, altresì, che la maggior parte delle attività rilevate possiede più di 75 posti a sedere (64,3%), di cui quasi la metà del totale ha oltre 100 posti in sala (44,9%). Il numero medio di dipendenti è pari a 14.

In riferimento al secondo driver, i risultati evidenziano che nel 38,5% uno dei proprietari dell'attività è donna. La presenza delle donne è maggiore nelle posizioni di coordinamento, come ad esempio la responsabile di sala (50,5%). Più in generale, si rileva che le dipendenti sono il 34,85% del totale. Da una recente ricerca condotta dall'Osservatorio sul ruolo della donna nelle pizzerie emerge una forte prevalenza degli uomini nella lavorazione della pizza (circa il 2% dei pizzaioli napoletani è donna).

In riferimento al terzo driver, dai risultati emerge che il numero medio di pizze prodotte in un anno è quasi pari a 50.000, di cui circa il 38% sono "Margherita". Il prezzo medio della Pizza Napoletana Margherita varia a seconda delle diverse zone in cui è stato rilevato. Nello specifico, dai risultati dei questionari e dalle rilevazioni condotte attraverso l'analisi dei siti web e dei canali social delle pizzerie emerge che il prezzo medio della Pizza Margherita a Napoli è pari a € 6,74 (n. 72), € 6,72 (n. 162) al Sud, € 7,46 (n. 30) al Centro e € 7,66 (n. 62) al Nord. Il prezzo medio in Italia è pari a € 7,04 (n. 254). Da tali dati è possibile calcolare l'Indice Pizza Napoletana Margherita, che equivale al rapporto tra il prezzo medio della Pizza Margherita in un contesto ($M(P_t)$) e il prezzo medio della Pizza Margherita a Napoli ($M(P_n)$) moltiplicato per 100 ($I=(M(P_t)/M(P_n))*100$). L'Indice Pizza Napoletana Margherita è pari a 99,68 al Sud, 110,63 al Centro e 113,70 Al Nord.

Il prezzo della Pizza Margherita è influenzato da diversi fattori, tra cui gli ingredienti che, secondo i rispondenti, hanno subito notevoli incrementi nell'ultimo anno. In particolare, dall'analisi dei dati emerge che il costo di tutti gli ingredienti è aumentato, anche se quelli più rilevanti riguardano la mozzarella (11%-20% per il 36,7%; 1%-10% per il 30%) e l'olio (11%-20% per il 31,1%; 1%-10% per il 28,9%). A fronte di tali aumenti, il prezzo della Pizza Margherita nell'ultimo anno ha registrato un leggero incremento (0-0,50€ per il 31,3%; 0,51€-1€ per il 22,9%; nessun aumento per il 14,6%).

Infine, in merito all'ultimo driver, si rileva che il 54,7% determina il prezzo di vendita della Pizza Margherita attraverso l'analisi dei costi, mentre il 18,9% attraverso un confronto con la concorrenza e il 13,7% attraverso l'intuito imprenditoriale.

I risultati ottenuti consentono di effettuare alcune riflessioni. Anzitutto, le attività produttive risultano prevalentemente micro o piccole imprese a conduzione familiare caratterizzate da modelli organizzativi semplici e strategie imprenditoriali poco inclini all'espansione o all'internazionalizzazione. Inoltre, la prevalenza di imprese familiari (74,3%), unite alla forte presenza di singole sedi e alla collocazione centrale nei contesti urbani, conferma che la Pizza Napoletana è ancora profondamente radicata in un modello imprenditoriale di tipo artigianale e territoriale.

Le attività lavorative sono svolte, prevalentemente, da personale maschile. Una maggiore presenza delle donne si registra nella compagine proprietaria o nello svolgimento di ruoli di coordinamento, come responsabile di sala. Sebbene le donne siano sempre state presenti

nelle attività produttive legate alla lavorazione della pizza napoletana, solo il 2% svolge la professione di pizzaiola. Ne discende, dunque, che la lavorazione della pizza napoletana avviene all'interno di un contesto di trasmissione del sapere che rappresenta ancora una barriera per le donne. Le motivazioni sottese a tale condizione sono oggetto di un'analisi in corso.

Nonostante gli aumenti dei costi registrati nell'ultimo anno, la Pizza Napoletana Margherita continua ad essere un prodotto popolare caratterizzato da un costo decisamente accessibile. Il consumo di Pizza Napoletana a Napoli, e più in generale al Sud Italia, è un'abitudine profondamente radicata nei costumi e nelle tradizioni locali. Diversamente, allontanandoci da Napoli il consumo di Pizza Napoletana diventa un'esperienza e questo potrebbe spiegarne l'aumento di prezzo fuori dal contesto originario.

Infine, dall'analisi dei risultati emerge anche che poco più della metà delle attività utilizza un'analisi strutturata dei costi per determinare il prezzo della Pizza Margherita. Tale risultato sottolinea la necessità di sviluppare ulteriormente le competenze manageriali necessarie per l'organizzazione e la gestione delle attività produttive.

Napoli, 8 gennaio 2026

Il Direttore

Prof. Rocco Agrifoglio

Direttore: Prof. Rocco Agrifoglio
osservatorio.sepn@uniparthenope.it
www.osepn.it

