

**Comunicato stampa**

Pizzerie italiane nel mondo

A Stoccolma e a Hong Kong 6 pizzerie italiane ottengono il certificato Ospitalità Italiana nel mondo

Il rilancio del Made in Italy con il progetto promosso da Unioncamere-Isnart

Roma, 4 agosto 2022 – Sono a Stoccolma e a Hong Kong le prime 6 pizzerie italiane nel mondo certificate dal marchio di qualità **Ospitalità Italiana nel mondo**, il riconoscimento organizzato e promosso da **Unioncamere-Isnart** (Istituto Nazionale di Ricerche Turistiche) per la salvaguardia e la valorizzazione del Made in Italy nel mondo, esteso, da quest'anno, anche alle pizzerie

Il progetto Ospitalità Italiana nel mondo è nato negli anni '90 per identificare e valorizzare le strutture ristorative e turistiche nazionali che hanno posto a fondamento della propria attività la qualità del servizio e la tutela dell'autentico Made in Italy. Nel 2009 il progetto ha assunto una dimensione internazionale ampliando il suo raggio d'azione alla diffusione e tutela del vero made in Italy nel settore ristorativo, rivolgendosi prima alla ristorazione e alla gelateria artigianale e ora anche alle pizzerie.

Cinque delle pizzerie premiate si trovano a Stoccolma, **La Piazza Eataly, Capri Due Bakficka, Meno Male, Primo Ciao Ciao e Magari**, e una a Hong Kong, **PALA HK**, tutte le candidature sono state proposte dalle rispettive Camere di commercio italiane all'estero.

In lista d'attesa per la disamina dei requisiti ci sono pizzerie italiane in Brasile (Belo Horizonte), USA (Chicago), Corea del Sud (Seoul e Goyang) e Svizzera (Zurigo e Ginevra), a dimostrazione del forte interesse che l'iniziativa sta riscuotendo nelle comunità degli imprenditori italiani all'estero.

Il riconoscimento è stato assegnato dalla Segreteria Tecnica di valutazione, alla quale oltre agli esperti di Isnart hanno partecipato **Unioncamere, Assocamerestero, Agroqualita/Rina, Fipe** e lo **Chef Stefano Callegari** che, presente già dalle fasi di redazione del disciplinare, ha apportato un fondamentale contributo tecnico per la valutazione dell'idoneità dei candidati. Chef Callegari è tra gli chef pizzaioli italiani riconosciuti dalla critica specializzata (Gambero Rosso, Identità Golose, Slow Food, L'Espresso, La Repubblica, 50topPizza, New York Times...) per eccellenza, qualità e innovazione.

Le pizzerie italiane all'estero hanno ottenuto la certificazione Ospitalità Italiana in base a un disciplinare che prevede rigorosi criteri di "italianità" tra i quali: professionalità dei pizzaioli, servizio offerto, utilizzo di prodotti DOP e IGP, attenzione all'utilizzo della lingua italiana per la comunicazione dei prodotti utilizzati nei menu, elementi di arredo e design che richiamino l'Italia e i suoi territori, inserimento della pizzeria in guide internazionali e nazionali, capacità di comunicare l'identità e la distintività italiane.



UNIONCAMERE



ISNART



Fondamento dell'assegnazione del marchio Ospitalità Italiana per le pizzerie italiane nel mondo è il puntuale riscontro dei criteri previsti dall'apposito disciplinare concepito per verificare l'intero processo: dal controllo della provenienza degli ingredienti base delle ricette, con particolare attenzione a quelli a denominazione protetta, alla verifica della ricetta utilizzata per la preparazione della pizza, senza dimenticare la formazione e l'esperienza professionale maturata in Italia o in strutture italiane del pizzaiolo. Attenzione dedicata anche alla composizione del menù, dove è obbligatoria la presenza di una delle due pizze tonde tipiche nazionali (la margherita e la marinara).

Il progetto Ospitalità Italiana ha infatti, tra gli altri fini, la tutela e la promozione dei prodotti agroalimentari italiani che, secondo i dati elaborati per Unioncamere dal **Centro Studi Tagliacarne**, solo nel primo trimestre del 2022 hanno fatto registrare esportazioni per oltre **11,7 miliardi** di euro, con un incremento del **21,6%** rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Ospitalità Italiana nel mondo è un progetto in espansione che ha coinvolto circa **2.200 ristoranti italiani e gelaterie in 60 nazioni**, di cui 27 europee e 33 extraeuropee, oltre a 73 Camere di commercio italiane all'estero.

*“Diamo un caloroso benvenuto alle prime 6 pizzerie certificate a cui contiamo di farne seguire numerose altre - afferma **Roberto Di Vincenzo, Presidente di Isnart** – Ospitalità Italiana nel mondo vuole premiare la professionalità e l'impegno di chi ogni giorno lavora per portare avanti la tradizione della migliore ristorazione italiana e la salvaguardia dei prodotti Made in Italy secondo i principi del bello, buono e ben fatto. Certificare la qualità dell'enogastronomia italiana nel mondo significa anche combattere il fenomeno dell'italian sounding, una pratica scorretta che cerca di sfruttare e imitare la forza dei prodotti Made in Italy, in modo spesso fraudolento. Con l'intero sistema camerale e in particolare con le Camere di commercio italiane all'estero, alle quali va il nostro ringraziamento per il loro supporto fondamentale, Unioncamere e Isnart sono in prima fila per difendere, rafforzare e promuovere la cultura italiana dell'ospitalità e della convivialità.”*