Pizza é no Anhembi

O dia da Pizza foi comemorado ontem (10) em São Paulo, mas no Anhembi ele continua até amanhã. Acontece no Pavilhão de Exposições do centro de eventos a ExpoPizzaria Atacadão, que reúne fornecedores de produtos, tecnologia e gestão para este grande mercado.

Além de demonstrações, o evento conta com várias palestras, desde a administração contábil e financeira dos estabelecimentos, até novidades em delivery, produtividade, gestão de pessoas, como ter maior presença na internet e as novas pizzas sem glúten e sem lactose.

O evento vai até esta terça, dia 12, das 10h às 19h. Veja mais em expopizzaria.com.

Confira alguns dados sobre o mercado de pizzarias em São Paulo e no Brasil, apurados pelo Observatório de Turismo e Eventos da SPTuris junto a Apuesp (Associação ***Pizzarias*** Unidas do Estado de São Paulo):

- são + de 11 mil pizzarias no estado de São Paulo, sendo 4,5 mil na capital paulista, e 36 mil em todo o Brasil
- São Paulo é a segunda cidade no mundo onde mais se consome pizza, atrás somente de Nova York
- 572 mil pizzas são consumidas diariamente no estado de São Paulo
- 1 milhão de pizzas são consumidas diariamente no país
- O faturamento anual do mercado brasileiro tem girado em torno de R$ 22 bilhões ao ano. No estado de São Paulo, o mercado de pizza movimenta R$ 8,5 bilhões ao ano, vendendo aproximadamente 620 mil delas por dia. 60% são somente balcão/delivery, e os outros 40% são pizzarias com salão e delivery.
- O setor gera cerca de 116 mil empregos no estado de São Paulo, no Brasil todo este número mais que dobra: são 360 mil trabalhadores

ExpoPizzaria 2016. Foto: Jose Cordeiro/ SPTuris.

CURIOSIDADES

Onde, quando e como foi inventada de verdade?

Os egípcios foram os primeiros a misturar a farinha com a água, mistura que resultou em uma massa similar a da pizza. A pizza, consumida nos dias atuais, surgiu em Nápoles, na Itália. A União Europeia reconheceu Nápoles como o berço da pizza mais moderna em 2009, ponto fim a uma discussão que durava quatro séculos.

Primeira pizzaria do mundo

A Antica Pizzeria Port'Alba, localizada em Nápoles, foi fundada em 1830 e está em funcionamento até hoje.

Tomate veio depois

Sim, o tomate passou a ser usado para complementar a massa no século XVI, quando ele se popularizou no continente europeu.

Campeonato de pizza pelo mundo

Ao redor do mundo existem muitos campeonatos e de várias modalidades, que elegem a melhor pizza e até competições que analisam a elasticidade da massa.

Porém os mais comuns são a Olimpizza, que acontece na Itália, e reúne profissionais de várias regiões do país e do mundo, e o Campeonato Mundial de Pizza, que também acontece no mesmo país e elege a melhor pizza do mundo.

Origem e fama da Pizza de margherita

A pizza margherita surgiu em 1889, na região de Nápoles – Itália, e foi criada quando os reis Uberto I e Margherita de Sabóia passavam uma temporada na cidade. Como não era uma situação confortável os nobres irem até uma pizzaria, então pediram para que a pizza fosse entregue em casa. Daí um pizzaiolo teve a ideia de cobrir a pizza com mussarela, tomate e manjericão – lembrando as cores da bandeira da Itália – para homenagear as altezas reais.

Massa fina ou grossa é a preferência nacional?

Massa fina é a preferência nacional, mas em São Paulo é a massa média é a mais consumida.

Tamanho médio da borda?

Em média a borda tem 2,6 centímetros

Quanto de pizza doce?

Entre 5 a 10% dos pedidos incluem pizzas doces, aproximadamente.

Cinco sabores mais pedidos em São Paulo?

Em São Paulo a pizza de mussarela é a líder de vendas, seguida da de calabresa, portuguesa, frango com catupiry e margherita.

Sabores exóticos em São Paulo?

Pizza de Sushi, pizza de chesse-burger, pizza de alface, pizzas de whey protein.

Pizza mais cara do mundo?

A pizza mais cara do mundo é vendida em Salerno, na Itália, e é chamada de Louis XIII. Ela custa US$ 12.000 e leva 72 horas para o preparo da massa. Os ingredientes são: mussarela de búfala, sal marinho rosa da Austrália, três tipos de caviar importado, camarão tipo squilla mantis, sete tipos de queijo e lagosta da Noruega.

Como, quando e por que surgiu o Dia da Pizza em São Paulo?

O dia da pizza é comemorado desde o ano de 1985, em São Paulo e a data foi sugerida pelo então secretário de turismo, Caio Luiz de Carvalho, que também foi Ministro do Esporte e Turismo e presidente da SPTuris.

Recorde mundial de comer pizza?

O recorde mundial pertence ao romeno Cristian Dumitru. Em uma semana ele comeu o seu próprio peso em pizza, equivalente a 90,7 kg

Quantos gramas de queijo, em média, por pizza de mussarela? Quantas azeitonas?

Em média são 10 azeitonas, mas São Paulo e Rio de Janeiro usam oito azeitonas por pizza.

São necessários 250 gramas de mussarela para fazer uma pizza.

Local mais improvável para a entrega de uma pizza foi o espaço?

Sim, em 2011 a Pizza Hut fez uma entrega para a Estação Espacial Internacional.