



PIZZAGRICOLA

Valutazione della sostenibilità economica del prodotto pizzAgricola

Secondo un'indagine del CREA (Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione) la pizza rappresenta il 34% del consumo alimentare degli italiani (<https://www.pianetapsr.it>), motivo per cui la produzione di una pizza che utilizza esclusivamente materie prime locali biologiche o biodinamiche ed arricchita con sansa micronizzata (prodotto di scarto della filiera olivocolo-olearia ricco di antiossidanti) rappresenta un'iniziativa che coniuga salute, tradizione culinaria e sostenibilità ambientale.

È però indispensabile valutarne anche la sostenibilità economica, garantendo un giusto prezzo dei prodotti agricoli e dei trasformati, che assicuri dignità e legalità al lavoro. Il giusto prezzo definito attraverso un'attenta analisi della catena del valore garantisce un'equa remunerazione delle singole fasi di produzione e trasformazione, tenendo conto dello stretto legame tra bioagricoltura, salute e nutrizione. Un'economia che non tiene conto di questo paradigma, e non rimette all'agricoltore il giusto valore per la sua funzione ambientale e strettamente collegata alla salutogenesi, impedisce all'agricoltore di svolgere a pieno il suo ruolo centrale nell'ambito di un'agricoltura di salute. Al fine di valutare la sostenibilità economica di tale progetto, è necessario considerare diversi fattori:

1. Costi di approvvigionamento: I prodotti biologici e biodinamici tendono ad avere un costo più elevato rispetto agli equivalenti convenzionali, a causa di pratiche agricole più laboriose, rese inferiori e costi di certificazione.

La "PizzaAgricola" in Toscana è realizzata con ingredienti biologici e biodinamici, con l'intera filiera tracciata tramite blockchain, sottolineando l'impegno verso la qualità e la sostenibilità. Gli ingredienti biologici necessari alla preparazione di una pizza sono: farina, lievito di birra, olio, pomodoro e mozzarella; prendiamo in considerazione i prezzi medi di tali prodotti biologici e biodinamici, prezzi in grado di assicurare il giusto compenso ai produttori, la tutela dell'ambiente e l'elevata qualità nutrizionale.

1.1. Farina biologica per pizza: Prendiamo i costi di produzione medi per un'azienda agricola biologica e biodinamica che coltiva grano e lo trasforma in farina:

Farina biologica Demeter grano tenero Bologna tipo 0 da 1 kg:	
Costi diretti produzione farina bio Demeter *	1,20 €
Costo di produzione sacchetto	0,70 €
Etichetta	0,10 €
Trasporto	0,07 €
Trattamento CO2	0,06 €
Totale	2,13 €
Costi ricaricati del 30%	2,77 €
Prezzo vendita iva 4% inclusa	2,88 €



Farina biologica Demeter grano tenero Bologna tipo 0 da 5 kg:	
Valorizzazione farina bio Demeter*	6,00 €
Costo di produzione sacchetto	2,80 €
Etichetta	0,10 €
Trasporto	0,35 €
Trattamento CO2	0,30 €
Totale	9,55 €
Costi ricaricati del 30%	12,42 €
Prezzo vendita iva 4% inclusa	12,91 €

* calcolato considerando costo seme, manodopera, preparati biodinamici, spese di certificazione e una resa del 70%

Con ogni probabilità una pizzeria acquisterà un sacco da almeno 5Kg, assumiamo quindi un costo di 2,58 €/kg per la farina.

1.2. Pomodoro biologico per pizza: I prezzi del pomodoro biologico possono variare in base al tipo (passata, pelati, concentrato) e al marchio.

Prendiamo ad esempio una passata di pomodoro biologica Demeter in bottiglia di vetro da 680gr. Poniamo sempre come punto di partenza i costi di produzione e trasformazione sostenuti da un'azienda agricola biologica che coltiva direttamente e trasforma i pomodori in conserva a marchio Demeter. ricaricati del 30%: il prezzo, IVA inclusa, di un vasetto in vetro da 680gr è di 3,03 €

1.3. Olio extravergine di oliva biologico: L'olio extravergine di oliva biologico Demeter ha un prezzo variabile in base alla qualità e al marchio, il costo medio preso confrontando i principali produttori è di 14,00 € al litro IVA inclusa.

1.4. Altri ingredienti: Abbiamo inoltre altri ingredienti di base per la produzione di pizza, seppur con un'incidenza minore: il lievito di birra, il cui prezzo per un prodotto biologico è di 1,05€ per cubetto da 42gr e la mozzarella, sempre biologica, il cui prezzo medio è 1,65 € per 100gr.

1.5 La sansa micronizzata in polvere: nel progetto PizzAgricola è previsto l'utilizzo della polvere di sansa micronizzata, un estratto vegetale con specifiche proprietà nutrizionali, scarto della filiera olivicolo- casearia. Questo prodotto innovativo, oltre ad avere ottimi benefici sul piano della salute, in quanto ricco di polifenoli con preziose proprietà antiossidanti, antitumorali, antietà, antinfiammatorie, antibatteriche ed antivirali, costituisce il recupero di un prodotto che fino ad oggi è stato considerato mero scarto di filiera, applicando una logica circolare che rende il sistema di produzione più sostenibile, sia sul piano economico che su quello ambientale.



PIZZAGRICOLA

Il costo della sansa micronizzata è di 100,00 €/ Kg.

È importante notare che questi prezzi sono indicativi e possono variare in base al luogo di acquisto, alle offerte disponibili e alle quantità acquistate.

2. Valore aggiunto e prezzo di vendita: L'utilizzo di ingredienti di alta qualità può giustificare un prezzo di vendita più alto, attraendo una fascia di clientela sensibile alla sostenibilità e alla qualità. Ristoranti come Simbiosi Organic a Firenze dimostrano come l'offerta di piatti preparati **con** ingredienti freschi e biologici possa incontrare il favore dei consumatori.

2.1. Prezzo di vendita al pubblico: Secondo un'analisi, il costo medio di una pizza margherita convenzionale di buona qualità in Italia si attesta intorno a 9,00 €, con una variazione del food cost (costo degli ingredienti) tra 0,63 € e 1,30€. Le pizze gourmet, che utilizzano ingredienti di alta qualità e richiedono processi di preparazione più elaborati, possono avere un prezzo medio intorno a 12,00 -13,00 €.

L'incidenza dei costi in percentuale è così stimata: 35% manodopera, 7% utenze, 5% costi di struttura, 20% ingredienti e 33% utile.

Considerando che per produrre una pizza margherita occorrono circa:

- 150gr di farina
- 3 gr di olio
- 15gr di lievito
- 100gr di conserva di pomodoro
- 120gr di mozzarella
- 6gr di sansa essiccata

Costruiamo il prezzo della PizzAgricola, preparata con ingredienti freschi, locali, biologici e biodinamici:

COSTO INGREDIENTI PER UNA PIZZA

150gr farina	€ 0,39 (farina Demeter 2,58€/kg)
3gr olio evo	€ 0,04 (olio evo Demeter 14€/lt)
15gr lievito di birra	€ 0,37 (lievito bio 1,05€/42gr)
100gr conserva di pomodoro	€ 0,45 (conserva Demeter 3,03€/680gr)
120gr di mozzarella	€ 1,98 (mozzarella bio 1,65€/100gr)
6gr sansa essiccata (4% su 150gr di farina)	€ 0,60 (sansa 100€/kg)
Costo totale degli ingredienti biologici e/o Demeter	€ 3,83

Assumiamo per il calcolo dei costi di manodopera, utenze e struttura il valore attribuito loro su un prezzo medio/pizza di 9€, attribuendo invece agli ingredienti della PizzAgricola un peso in percentuale maggiore sul calcolo del prezzo finale, poiché trattasi di ingredienti dall'alto valore nutrizionale, che sostengono la biodiversità, la sostenibilità ambientale, la giustizia sociale e la legalità del lavoro, meritano dunque un'incidenza maggiore sul prezzo del prodotto finale.



COSTO MANODOPERA

Considerando il 35% sui 9€ assunti come prezzo medio di una pizza di buona qualità **€ 3,15**

COSTO UTENZE

Considerando il 7% sui 9€ assunti come prezzo medio di una pizza di buona qualità **€ 0,63**

COSTI DI STRUTTURA

Considerando il 5% sui 9€ assunti come prezzo medio di una pizza di buona qualità **€ 0,45**

TOTALE COSTI € 8,06

Consideriamo anche che l'uso di ingredienti biologici e/o biodinamici può richiedere tempi di preparazione più lunghi e competenze specifiche, influenzando sia i costi operativi che il prezzo finale al consumatore.

Assumiamo infatti che, se la produzione media di una pizzeria è di 40 pizze all'ora, una lavorazione che preveda l'utilizzo di prodotti biologici e biodinamici e l'aggiunta della sansa essiccata, naturalmente ricca in polifenoli, porti a produrne 30 all'ora.

Si avrà quindi una perdita del 25% della produttività, che dovremo ricaricare sul prezzo finale al consumatore.

Dunque:

PERDITA DEL 25% DI PRODUTTIVITA' € 2,02

UTILE 33% € 3,32

PREZZO FINALE DELLA PIZZAGRICOLA € 13,50

In questo modo gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica e biodinamica sostengono adeguatamente i produttori, il pizzaiolo viene retribuito equamente, considerando nel prezzo della pizza anche la perdita di efficienza produttiva del 25 % ed assicurandogli un utile del 33%.

Inoltre il prezzo finale al consumatore è di soli 4,50 € superiore a quello che sosterebbe per una buona pizza convenzionale e molto simile a quello che sosterebbe per una pizza gourmet; con questo surplus però il cliente ottiene in cambio un alimento sano, nutriente ed arricchito in polifenoli, che sostiene l'ambiente, la biodiversità, la giustizia sociale e la legalità.

2.2. Percezione del consumatore: Le pizze preparate con ingredienti biologici o biodinamici, a patto che venga fatta una adeguata comunicazione a riguardo, possono essere percepite come più salutari, di qualità superiore e più sostenibili, giustificando per alcuni clienti un prezzo



PIZZAGRICOLA

più elevato. È consigliabile valutare attentamente i costi e le preferenze del mercato locale per determinare una strategia di pricing appropriata.

2.3. Implicazioni per il costo della pizza: Considerando che una pizza margherita richiede l'uso di farina, olio, pomodoro, mozzarella e lievito, l'adozione di versioni biologiche o biodinamiche di questi componenti può aumentare il costo totale della pizza. Tuttavia, l'entità di tale aumento dipende dalle specifiche scelte degli ingredienti e dalle pratiche operative della pizzeria.

La maggiorazione di prezzo per una pizza preparata con ingredienti biologici o biodinamici rispetto a una convenzionale può variare in base a diversi fattori che vanno dalla catena di approvvigionamento degli ingredienti alla produttività della pizzeria, alla strategia di comunicazione e piazzamento sul mercato.

Il prezzo medio di una pizza margherita convenzionale in Toscana, ad esempio, può variare in base alla città e al tipo di locale. Secondo il "National Pizza Index" stilato dalla piattaforma Omio, a Firenze una pizza margherita costa mediamente 8,50 euro. (tg24.sky.it) In altre città toscane, come Prato, il prezzo medio è di 6,70 euro.

Tuttavia, questi prezzi possono differire a seconda del ristorante o della pizzeria, con variazioni legate alla qualità degli ingredienti, alla location e al servizio offerto.

Il prezzo medio di una pizza biologica in Toscana può variare in base al locale e alla città. Ad esempio, il ristorante Simbiosi Organic Pizza a Firenze offre un menu biologico con un prezzo medio di circa 20 € (thefork.it)

2.4. Pizzerie specializzate in prodotti biologici, o con opzioni biologiche Possiamo quindi affermare che nei locali che enfatizzano l'uso di ingredienti biologici e di alta qualità, i prezzi possono essere ragionevolmente più elevati.

Ad esempio, Terramadre Pizzeria Biologica a Roma ha un prezzo medio di circa 22 €, includendo antipasto e portata principale (thefork.it)

Vi sono poi diverse pizzerie tradizionali che offrono alcune opzioni biologiche, come impasti o ingredienti biologici certificati, con una maggiorazione di prezzo. Ad esempio la Pizzeria Il Mangiolino a Ferrara (pizzeriamangiolino.it) offre l'opzione di impasto con farina biologica di kamut con un supplemento di 2,00 €. La margherita convenzionale costa 5,50 €. Il prezzo invece di una pizza margherita presso Berberè Pizzeria – Lievito Madre varia a seconda della località :a Firenze, il costo è di 8,50 €

3. Efficienza operativa: La gestione efficiente delle risorse, inclusa l'ottimizzazione degli acquisti e la riduzione degli sprechi, è cruciale per mantenere sotto controllo i costi. Collaborazioni con produttori locali possono contribuire a garantire la freschezza degli ingredienti e a ridurre i costi logistici.



PIZZAGRICOLA

4. Incentivi e supporto pubblico: In Toscana, progetti come la PizzaAgricola beneficiano di finanziamenti attraverso il Programma di Sviluppo Rurale (PSR), che supporta iniziative agricole sostenibili. Tali incentivi possono contribuire a ridurre i costi iniziali e a migliorare la sostenibilità economica del progetto (agricultura.it)

5. Educazione del consumatore: È altresì opportuno investire in attività di sensibilizzazione e marketing che comunichino i benefici in termini di salute ed impatto socio- ambientale degli ingredienti utilizzati, così da fare un'adeguata informazione che consenta di aumentare l'apprezzamento e la domanda da parte dei clienti.

In sintesi, mentre l'adozione di pratiche sostenibili nella preparazione della pizza comporta costi iniziali più elevati, una strategia ben pianificata - che includa una proposta di valore distintiva - efficienza operativa e lo sfruttamento di incentivi pubblici può rendere economicamente sostenibile e redditizio il progetto, garantendo il giusto prezzo a tutti gli operatori di filiera.

Di seguito un approfondimento sul tema della sostenibilità economica, sociale ed ambientale in agricoltura, dove il metodo biodinamico si pone come modello di sostenibilità su tutte e tre le dimensioni chiave, come delineato dall'agenda 2030 dell'ONU, che individua le azioni da intraprendersi al fine di tutelare le generazioni future:

<https://www.biogold.org/2025/03/25/lagricoltura-biodinamica-come-modello-di-sostenibilita-economica-sociale-ed-ambientale/>

Attività svolta nell'ambito del progetto PSR misura 16.2 **UNA RETE REGIONALE BIOLOGICA E BIODINAMICA INNOVATIVA E CERTIFICATA PER LA CREAZIONE DI UNA FILIERA AGRICOLA PER LA PIZZA TOSCANA** Acronimo pizzAgricola CUP 1074007