

Pizza, è il giorno dell'Unesco

INIZIATIVA

Luciano Pignataro

giunto il traguardo delle 10.000 firme, adesso si attende il momento della riunione della Commissione italiana che oggi dovrà ufficializzare la proposta della candidatura della Pizza Napoletana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità all'Unesco. Solo quando ci sarà il via libera della Commissione, si aggiornerà il traguardo, quello vero, sarà raggiun-

to. Aiuterà, forse, il clamoroso voto di Papa Francesco che accetterà al volo la pizza offerta da Enzo Angelini sul lungomare di Napoli. Nella consegna è stata quasi una metafora eucaristica della comunità partenopea di un cibo al tempo stesso semplice e complesso, materico e spirituale.

«Il grande consenso popolare ottenuto dalla petizione è un sintomo che non ha precedenti nella storia delle candidature Unesco ed è che uno dei requisiti che l'Unesco richiede per la candidatura a Patrimonio dell'Umanità - è stato detto Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della Fondazione UnVerde e promotore dell'iniziativa con l'Associazione Pizzaioli napoletani presieduta da Sergio Piccu - abbiamo sei mesi di tempo per convincere i 150 Paesi stranieri che parteciperanno a Expo a votare a favore dell'arte dei pizzaioli. Un'occasione importante per l'Italia e per l'artigianato tradizionale del nostro Paese». Soddisfatto il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, speriamo che nell'anno di Expo sia riconosciuto il grande valore culturale dell'arte dei pizzaioli in un momento storico per il nostro Paese che si prepara ad essere protagonista di un dialogo mondiale sul tema del cibo nel corso dei sei

anni. Un'occasione importante per l'Italia e per l'artigianato tradizionale del nostro Paese». Soddisfatto il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, speriamo che nell'anno di Expo sia riconosciuto il grande valore culturale dell'arte dei pizzaioli in un momento storico per il nostro Paese che si prepara ad essere protagonista di un dialogo mondiale sul tema del cibo nel corso dei sei



10.000 SOTTOSCRITTO
LA CANDIDATURA
DECINE DI
PARLAMENTARI,
ATTORI, VIP
INTELLETTUALI

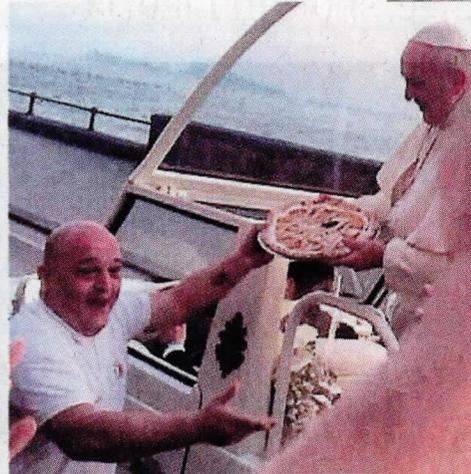
mesi di Expo».

Del resto la pizza napoletana è il cibo italiano più conosciuto al mondo. Un po' come lo Champagne per la Francia. Insieme, infatti, hanno in comune tradizione secolare, qualità della materia prima e manualità artigianale di alto livello.

In questo disco magico si fondono la cultura mediterranea del grano e dell'olio d'oliva, quella nordica del latte e quella lati-



ADESIONI
DI MASSA
AL PROGETTO
DA NEWYORK
A TOKYO



no-americana del pomodoro. In quella che è stata per due secoli la più grande metropoli europea dopo Parigi, queste grandi culture si sono fuse nel '700 per regalare alla gastronomia un cibo buono, sano, non replicabile.

In effetti la pizza napoletana è una sorta di manualità collettiva grazie alla quale tutti gli ingredienti si fondono e diventano altro, la pizza, appunto. Per continuare il paragone con lo Champagne, il cui segreto è nel blend delle uve collaudate nei secoli, così a Napoli si è raggiunto l'equilibrio perfetto tra la parte panosa, resa elastica con una idratazione che non scende quasi mai sotto il 65% e che talvolta raggiunge il 70%, il pomodoro, la mozzarella, il sale. Il tutto cotto in un forno pensato per la pizza e che per questo, parliamo di quello a forma di mezzaluna, si chiama appunto «forno napoletano», altra arte che poche famiglie di costruttori si tramandano di generazione in generazione da secoli. Un forno che raggiunge i 500 gradi e che impone una gestione abile e capace, soprattutto rapida.

Mai come in questi ultimi anni la pizza napoletana è stata sottoposta ad attacchi di ogni tipo, ma, a contraltare, mai come adesso sta conoscendo una notorietà e una diffusione in tutto il mondo. A Londra è un giovane ischitano di vent'anni, Giacomo Guido, ad essere considerato il più bravo di



Il pressing

A Montecitorio conferenza stampa bipartisan in attesa della decisione della commissione italiana

leri a Montecitorio, presso sala stampa Camera dei Deputati, in via della Missione 4, si è tenuta la conferenza stampa per il sostegno delle candidature dell'arte dei Pizzaioli napoletani nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità. All'incontro hanno partecipato Alfonso Pecoraro Scanio, ex

Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente; Roberto Moncalvo, Presidente nazionale Coldiretti; Jimmy Ghione, inviato di Striscia la Notizia e Roberto Grossi, Presidente di Federculture e dell'Accademia di Belle Arti di Roma. Tra i Parlamentari che hanno sostenuto la petizione: Colomba Mongiello, Deputata

del Partito Democratico; Khalid Chaouki, Deputato del Partito Democratico; Alessandro Zan, Deputato del Partito Democratico; Filiberto Zaratti, Deputato di Sinistra Ecologia Libertà; Salvatore Micillo, Deputato Movimento 5 Stelle e Giuseppe L'Abbate, Deputato Movimento 5 Stelle. Oggi la Commissione nazionale

tutti dalla stampa britannico, a Parigi c'è un napoletano di Secondigliano, Gennaro Nasti, che fa scuola, a New York la Ribalta e Starita tengono banco. Ma sono solo la punta di un iceberg che copre quasi tutto il mondo, con una particolare intensità il Giappone.

Si tratta dell'unica pizza al mondo coperta da un marchio riconosciuto, Stg (Specialità Tradizionale Garantita) ed è per questo che si sta diffondendo in questa fase di crisi nella quale da un lato la proposta è decisamente migliorata negli ingredienti, dall'altro è accessibile alle tasche di tutti e per tutte le età. Decine di giovani interpreti hanno così ridato dignità a un lavoro che, come scrive il professore Mattozzi nel suo lavoro sulla pizza pubblicato da Slow Food, era considerato l'ultimo della scala sociale.

Storie di un passato da fame. Un passato difficile fatto di stenti, ma che adesso regala un futuro a decine di giovani in tutto il mondo e che restituisce l'orgoglio ai napoletani di essere i primi.



UNA
MANUALITÀ
MATURATA
INOLTRE
300 ANNI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

italiana per l'Unesco decide la candidatura di quest'anno per l'iscrizione nella lista del Patrimonio immateriale dell'Umanità. Negli ultimi giorni della raccolta firme per la petizione, lanciata su

Change.org a settembre (<https://www.change.org/pizzaunesco>), sono state raggiunte ulteriori 10.000 firme nella sola giornata di lunedì oltre la grande mobilitazione per la raccolta cartacea che ha portato al traguardo finale di 300.000 sostenitori, tra cui decine di Parlamentari.