

Speciale Sapori della Campania

L'ANNIVERSARIO

a cura di Luciano Pignataro

M

 Venerdì 7 Dicembre 2018
 ilmattino.it

Un anno fa il riconoscimento ufficiale all'Arte del Pizzaiolo Napoletano dopo una straordinaria raccolta di firme Napoli festeggia con una espansione irrefrenabile del suo stile in Italia e nel mondo: da cibo etnico a trend moderno Ma resta sul banco il tema del mestiere che non è ancora entrato nei programmi ufficiali della Pubblica istruzione



In Italia operano almeno centomila locali che fanno pizza

La spinta di Pecoraro



La spinta è stata corale da parte dell'Associazione Pizzaioli Napoletani, della Associazione Verace Pizza, della Coldiretti, della Cna e delle migliaia di iniziative spontanee che hanno portato alla cifra record di due milioni di firme raccolte. Ma il timone è stato saldamente tenuto dall'ex ministro dell'Agricoltura Alfonso Pecoraro Scanio, ora presidente della Fondazione Univerde, che ha avuto prima l'intuizione e poi la tenacia di portare avanti la battaglia molto difficile e compressa sulla quale lo stesso ministero della Cultura aveva delle perplessità. Grazie ad una rete di rapporti gestita sempre con correttezza e visione e alla sua testardaggine, Pecoraro è stato capace di superare ogni ostacolo burocratico mantenendo viva la mobilitazione per oltre quattro anni.

Luciano Pignataro

Come tutte le città che hanno avuto un grande passato Napoli soffre di autoreferenzialità. Un po' come Firenze e Venezia in Italia. Bastava ripetersi fra noi che la pizza è nata qui e tutto sembrava essere al suo posto. Ma la crescita del numero delle pizzerie in Italia e nel mondo ha messo tutti di fronte ad una evidenza pericolosa: all'estero quasi tutti pensavano che la pizza fosse una invenzione americana perché imposta in modo seriale dalle grandi multinazionali del settore. In Italia la primogenitura napoletana era contestata da interessi commerciali maturati al Nord che voleva inquadrare la pizza napoletana in uno dei tanti stili regionali, mettendo tutti sullo stesso piano. Naturalmente il tutto accompagnato dalla solita ondata di luoghi comuni (for-

Pizza Unesco la grande festa

ni con il legno delle casse da morto, farina 00 velenosa, favollette come il lievito madre al posto del lievito di birra).

Sono stati anni duri in cui la pizza, come la mozzarella di bufala e l'ortofrutta campana sono stati messe sotto attacco commerciale attraverso una vergognosa campagna mediatica di cui ancora oggi vediamo degli strascichi portati avanti

da chi si vuole disegnarsi un ruolo inventando verità che qualcuno al Nord si vuole sentire dire per rilanciarle.

Affondi riusciti tanto che alcuni pizzaioli di origine napoletana sono diventati apostati rinnegando questo stile. C'è sempre qualcuno al Sud che apre le porte a Garibaldi perché non ha l'orgoglio della propria terra e la dignità di difendere una tra-

dizione.

Ma il mercato da un lato e la decisione dell'Unesco di proclamare un anno fa l'Arte dei pizzaioli napoletani Patrimonio Immateriale dell'Umanità hanno rimesso le cose nelle loro giuste proporzioni. Perché la pizza napoletana ha in comune con gli altri stili solo il fatto di essere un lievito cotto nel forno. Per il resto si tratta di vite

parallele, ossia da un lato di un cibo nato in un contesto metropolitano con laboratori specializzati e ben distinti dai panettieri almeno sin dalla metà del '700 come ci insegna il professore Mattozzi, dall'altro di lavorazioni nate nei forni dei panettieri, a temperature diverse, spesso come prova di pane, altre volte come riutilizzo di materia prima avanzata. E questa radice storica l'accomuna agli altri grandi prodotti collettivi come lo Champagne. Ci saranno sempre grandi Franciacorta, Cava e Sparkling Wine della napa Valley buonissimi, ma lo Champagne resta Champagne. Lo stesso vale per la pizza napoletana il cui successo dipende dal fatto di essere identitaria, frutto di un patrimonio collettivo, tipica e globale allo stesso tempo, espressione più pura della dieta mediterranea grazie all'olio e al grano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Incantesimo napoletano.

seguici su

Ancora e solo dal grano.

Pochi sanno che una buona miscela di grano dà vita ad una magica armonia tra la farina e le mani del maestro impastatore, cultore della tradizione napoletana. Ottenere un piccolissimo, perfetto granello di farina necessita di una grande attività. Il grano è selezionato con la massima cura partita per partita, con specifiche analisi di laboratorio. È **macinato lentamente** per lasciare infatti glutine, amido e gusto.

Senza additivi lavorato seguendo un diagramma specifico. Il segreto c'è, non si vede, ma si gusta al primo assaggio.



Il mulino di Napoli

www.molinocaputo.it

ACCORDO
DI FILIERA
DEL GRANO DA MACINA
CONSORZIO AGRARIO
DI LATINA
CAMPO CAPUTO