

Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della Fondazione Univerde: contattati dai francesi per la baguette e dai giapponesi per il sushi. «Il riconoscimento ha aumentato la richiesta di lavoro in tutto il mondo, decisiva la formazione pubblica»

«Dopo la pizza c'è la corsa all'Unesco»

Erminia Pellecchia

«C'era un tempo in cui i pizzaioli chiudevano bottega per celebrare il loro patrono, Sant'Antuono, in famiglia, culmine l'accensione di un falò propiziatorio. Come tanti riti campani, era rimasta solo una labile memoria: dopo il riconoscimento Unesco dell'arte della pizza, la festa è stata rilanciata e, devo dire, che è un momento molto sentito e partecipato». E' commosso Alfonso Pecoraro Scanio, già ministro delle Politiche agrarie e ora presidente della Fondazione Univerde, che qualche anno fa lanciò la candidatura della pizza napoletana a patrimonio immateriale del mondo con l'incredibile risultato di oltre due milioni di adesioni e la vittoria di una battaglia difficile ottenuta il 7 dicembre del 2017. «La riscoperta e la riproposizione della festa dedicata al patrono dei fornai e dei pizzaioli - dice - l'immedesimarsi di una comunità di artigiani intorno al santo è un momento fondamentale dell'opera di valorizzazione di un cibo che non è solo una pietanza apprezzata universal-

mente ma anche il sentimento identitario di un popolo che si riconosce nelle tradizioni dei loro padri e della loro terra».

Presidente, si è creato, allora, un effetto volano?

«Sì, è questa la cosa più bella, il ritrovato senso di appartenenza e l'orgoglio delle radici; la festa di Sant'Antuono è l'occasione per ricordarcelo. Dopo la pizza c'è un movimento a livello regionale, nazionale e internazionale per la candidatura all'Unesco di beni immateriali. Ci si sta attivando per il caffè espresso e la pasta, i rituali dei carri artistici del grano, la castagna del prete; poi c'è la mia nuova campagna per il Belcanto, che comprende anche le melodie partenopee: il San Carlo è stato tra i primi teatri lirici europei e il cuore della musica barocca era Napoli. Stiamo raccogliendo migliaia di firme, proprio domenica c'è stata una stupenda iniziativa al Conservatorio San Pietro a Majella. E, non dimentichiamoci dell'arte presepiale e di quella ceramica di cui siamo i maestri. Di rilievo, in questo cammino, è la legge regionale che ha promosso la lista del patrimonio immateriale; al 31 dicembre scorso ben



«NESSUNO CREDEVA FOSSE POSSIBILE E ABBIAMO DOVUTO SUPERARE OSTACOLI SOPRATTUTTO QUI IN ITALIA»



segnale importante per il made in Italy, il premio di un duro lavoro; ora occorre tutelare e valorizzare al meglio questo elemento. È una vittoria della cultura artigianale degli alimenti e dell'agricoltura di qualità rispetto alle multinazionali del cibo anonimo. I consumatori lo stanno capendo, così come stanno prendendo consapevolezza che l'arte della pizza è anche arte della convivialità. Andremo avanti in questa direzione»

Come?

«Parliamo di scienza gastronomica: saper maneggiare un impasto è una vera professione che richiede preparazione, tecnica e studio continuo. Così come il dovere di utilizzare prodotti dove la tipicità è garanzia. Non parliamo solo di bontà, ma di salute, la pizza Pascalina, si è dimostrato, previene il cancro e le malattie cardiache. L'innovazione, in questo senso, va al passo con la tradizione; fermo restando che il top restano la Margherita e la Marinara, ben vengano pizze con farciture diverse, la ricerca di farine, ma correttamente, in continuità con le origini. E parliamo di cultura: dietro la pizza c'è la storia di uomini e di un territorio, lo dobbiamo narrare. E parliamo di turismo, perché il viaggio nella pizza è un itinerario che affascina e coinvolge sempre più. Lo stanno facendo associazioni come Pizza Verace e Pizzaioli napoletani, professionisti come Enzo Coccia, Franco Pepe e Gino Sorbillo. Lo farà la Federico II con lezioni all'interno del corso di Scienza gastronomica mediterranea ad Agraria, a Portici: formare pizzaioli della scuola napoletana e, attenzione, di scuola non di cittadinanza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

cento le domande di tradizioni campane pervenute».

E lei è diventato una sorta di Sant'Antonio, le chiedono miracoli da tutto il globo...

«A questo proposito le racconto una cosa divertente, mi hanno contattato dal Giappone per il sushi».

Torniamo alla pizza, qual è il bilancio di quest'anno e poco più dal riconoscimento?

«In campo economico, si sono moltiplicate le richieste, da ogni parte del mondo, di pizzaioli di scuola napoletana, gli unici custodi della vera ricetta della nostra pizza. E' un

L'iniziativa

Torna Ragù 7su7 in quasi cento locali

Dopo il successo della manifestazione dello scorso anno, torna Ragù 7su7, la kermesse organizzata per celebrare il piatto più amato dai napoletani che in questo periodo viene esaltato proprio con l'uccisione del maiale nelle campagne. Lo scorso anno furono quaranta fra osterie e ristoranti di Napoli, compresi i tre stellati.

Quest'anno la kermesse si allarga anche in provincia. La settimana in cui questo piatto sarà fisso nei menu è dal 4 al 10 febbraio. Il 30 gennaio nello stellato Palazzo Petrucci si terrà la conferenza stampa a cui seguiranno dei finger. Lino Scarallo e le pizze di Giuseppe Pignalosa. Per info sull'evento e per partecipare scrivere a info@mysoocialrecipe.it



Solania di Giuseppe Napoletano è una consolidata realtà, che produce e trasforma pomodori di diverse varietà, ma il suo prodotto di punta è sicuramente il **San Marzano Dop**, frutto di una selezione accurata delle materie prime e di un processo di trasformazione ancora vicino a quello artigianale.

Apprezzata in Italia e all'Estero,



Solania vanta la maggiore produzione del pomodoro San Marzano Dop sull'intera area dell'Agro-Nocerino-Sarnese; l'azienda già presidio Slow-Food, è riconosciuta da Legambiente ed i suoi prodotti rispondono perfettamente ai requisiti kosher, cioè hanno idoneità alimentare per essere consumati dalle comunità ebraiche.

Solania, nel sostegno alla sicurezza alimentare, porta avanti con successo il progetto "Il Mio San Marzano" appoggiato dalla Coldiretti Campania, dal Consorzio San Marzano Dop e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, per garantire il controllo lungo tutta la filiera dalla semina alla

coltivazione, dalla trasformazione fino alla distribuzione del San Marzano Dop Solania. Questo importante progetto dà la possibilità a ristoratori e pizzaioli di scegliere il proprio lotto di produzione, seguire quindi l'intera rete.

Giuseppe Napoletano intreccia le sinergie tra agricoltura e industria, tra produttore e consumatore, prediligendo il percorso trasparente e valorizzante del **San Marzano Dop Solania**, nel garantire un prodotto sano e genuino.

Il pomodoro San Marzano è la D.o.p tra le più rinomate al mondo, Solania lo produce laddove i terreni sono fertili e ricchi di materiale piroclastico di origine vulcanica, le sorgenti d'acqua numerose

e il clima risente della benefica influenza del mare.

Il pomodoro San Marzano Solania è divenuto il simbolo, o meglio la pura espressione di un fazzoletto di terra della Campania.

www.solaniasrl.it



Pomodoro San Marzano Dop

La Nostra Impronta sulla Natura



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

Tel. 081 9371027
WWW.SOLANIASRL.IT
info@solaniasrl.it

