

Le celebrazioni in città per festeggiare il secondo anniversario del prestigioso riconoscimento #NoFakePizza è l'hashtag lanciato da Alfonso Pecoraro Scanio, protagonista del successo del 2017

Marchio Unesco i pizza fake contro Napoli



Luciano Pignataro

Due fa un risultato strabiliante che ha lasciato l'Italia a bocca aperta: il riconoscimento dell'Unesco dell'Arte del pizzaiolo come patrimonio immateriale dell'Umanità.

Fu una vittoria cultura di un cibo povero che tutti avevano sottovalutato, vittoria ottenuta con il sostegno delle due principali associazioni, imprenditori illuminati come Antimo Caputo e Francesco Franzese, la catena Rossopomodoro e da Alfonso Pecoraro Scanio con la Fondazione Univerde a fare motorino instancabile.

Ma la pizza è anche un simbolo emblematico di Napoli e dei napoletani, abituati a vivere il presente, l'unica cosa in cui credere, dimenticando il passato e senza programmare il futuro. Luoghi comuni? Può darsi, ma spesso, come si dice, ci «azzeccano», centrano la questione.

In questi due anni gli investimenti sulla pizza sono cresciuti

PROTAGONISTA
L'ex ministro
Alfonso Pecoraro
Scanio
protagonista di
una nuova
battaglia adifesa
della verità della
pizza e del cibo
tradizionale
italiano assediato
dalle
multinazionali e
dalle mode che ne
stravolgono
l'essenza e la
stessa identità.



in maniera esponenziale, i pizzaioli più famosi hanno iniziato ad aprire in alberghi di lusso nel mondo, a fare consulenze, a bisare, triplicare, quadruplicare le pizzerie. Ogni lasciata è persa, molti imprenditori aprono sfruttando le capacità ma anche le vanità di tanti giovani che finalmente vedono ripagate le fatiche di una vita. I tradizionalisti lanciano l'allarme: la pizza napoletana sta perdendo l'anima.

Insomma, in un ambito deci-

**ALCUNI PIZZAIOLI
SI TRASFORMANO
IN FOCACCIARI
E VENDONO L'IDENTITÀ
CULTURALE PER UN
PIATTO DI LENTICCHIE**

samente positivo non mancano elementi di preoccupazione. Ne è ben cosciente Alfonso Pecoraro Scanio: «In due anni - dice l'ex ministro - dal conseguimento dell'iscrizione nella Lista del Patrimonio culturale immateriale, si sono moltiplicate le richieste, da ogni parte del mondo, di veri

pizzaioli di scuola napoletana. Si tratta di un segnale importante per il made in Italy. 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.

L'iniziativa

Eccellenze vesuviane in vetrina

Sul Vesuvio si lavora per la nascita di un Distretto agroalimentare di qualità. Lunedì 9 dicembre (ore 15), nel Palazzo Mediceo di Ottaviano, è programmato il primo incontro di animazione territoriale per il Distretto agroalimentare di qualità 'Vesuvio'. All'appuntamento interverranno: Agostino Casillo (presidente Parco nazionale Vesuvio), Cristina Leardi (presidente Consorzio tutela pomodorino del

piennolo del Vesuvio), Ciro Giordano (presidente Consorzio tutela vini Vesuvio) e Nicola Matarazzo (consulente di direzione in strategie di sviluppo). Le conclusioni saranno affidate a Filippo Diasco (direttore generale per le politiche agricole, alimentari e forestali - Regione Campania). L'iniziativa si inserisce nel solco delle opportunità offerte dalla Legge regionale n. 20 dell'8 agosto 2014.

L'occasione del 2° Anniversario dal riconoscimento Unesco dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è un motivo in più per lanciare il messaggio #NoFakePizza con una campagna ad hoc, realizzata da Fondazione UniVerde, Opera2030.org, SOS Terra Onlus in collaborazione con Influgramer, nell'ambito di #NoFakeFood: proprio la pizza, il piatto più consumato nel pianeta, può diventare infatti lo strumento di diffusione dell'autenticità degli ingredienti made in Italy, «ma occorre vigilare per rafforzare ancora di più il legame tra la genuinità di questo cibo e la qualità degli ingredienti che devono essere 100% italiani» sottolinea Pecoraro Scanio.

La contraffazione e l'adulterazione di prodotti alimentari rappresentano un grave rischio per la nostra salute, soprattutto quando vengono utilizzati ingredienti di bassa qualità o addirittura tossici: «È bene sottolineare perché la pizza è il maggior bersaglio di imitazioni fuori dai nostri confini. Il riconoscimento dell'Arte del pizzaiuolo napoletano come Patrimonio dell'Umanità significa salvaguardare uno dei fiori all'occhiello della nostra tradizione che non può essere imitata e che racconta la storia di un territorio attraverso sapori unici. Farina dai migliori grani, lievito madre selezionato, pomodoro genuino, olio extra vergine di oliva autentico, mozzarella di bufala campana».

Insomma bisogna difendersi e difendere il risultato. Non sono rari i casi di pizzaioli che rinnegano la tradizione per trasformarsi in panettieri e, così facendo, aprono le porte alla svendita della propria identità per un piatto di lenticchie. Come i cuochi del Sud che fanno risotti invece della pasta, sono diventati banali focacciarri come ce ne stanno tanti in tutto il mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIZZERIA VESUVIO

Portici • Via Benedetto Croce, 44
081 47 57 28
www.porticipizzeriavesuvio.it

Napoli • Centro Direzionale Isola F1
345 117 14 12 • 081 18 87 36 81
www.pizzeriavesuvionapoli.it

SEGUICI SU  

Vi aspettiamo per il Gran Gala di Fine Anno

ZI TERESA
IL GUSTO DI NAPOLI

SEGUICI SU   

Info e prenotazioni
Tel. 081 764 25 65

PIZZERIA FRIGGITORIA DONNA SOFIA
ai Tribunali

VIA DEI TRIBUNALI, 89 - Napoli | 081 290822 | visita il nostro sito donna-sofianapoli.it

Ermenegildo
L'esperienza di anni per offrirti
... la pizza più autentica
... la pizza più gustosa

Viale due giugno 51
80146 Napoli
Telefono 081 752 8774