

A05

Vai al contenuto multimediale



La Fondazione UniVerde opera per diffondere la conoscenza come base della libertà, la cultura ecologista e il cambiamento degli stili di vita, in armonia con l'ambiente naturale. Promuove la riconversione ecologica della società e dell'economia per un futuro sostenibile.

Per informazioni e per sostenere le iniziative della Fondazione UniVerde scrivi a: info@fondazioneuniverde.it
I proventi delle vendite del volume saranno destinati a sostenere le attività della Fondazione UniVerde a difesa del made in Italy e per la tutela della nostra agricoltura di qualità libera da ogm.

Si ringraziano Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Associazione Verace Pizza Napoletana, Coldiretti, Rossopomodoro, Mulino Caputo, Napoli Pizza Village, Eccellenze Campane, Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa – CNA, Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano, la rete dei mercati di Campagna Amica, Federazione Italiana Cuochi – FIC, Euro-Toques – Unione Europea dei Cuochi, Confesercenti, La Fiammante, Compagnia Mercantile D'Oltremare – CIAO, Fratelli La Bufala, Latticini Orchidea, Salvatore Cuomo, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Regione Campania, Comune di Napoli, Comitato Olimpico Nazionale Italiano – CONI, Napolimania, Aracne editrice, Union Printing, le istituzioni, le pizzerie, le associazioni, le personalità, gli oltre 2 milioni di cittadini nel mondo per l'adesione e il sostegno alla petizione e alla campagna #pizzaUnesco.

#pizzaUnesco: la Vittoria!

L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano
è Patrimonio dell'Umanità

a cura di

Massimo Boddi

Introduzione di

Alfonso Pecoraro Scanio





www.aracneeditrice.it
www.narrativaracne.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXVIII
Gioacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-1585-5

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

IV edizione: giugno 2018

Indice

- 7 *Introduzione*
di Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente Fondazione UniVerde
- 15 1. Perché l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è Patrimonio dell'Umanità
di Marino Niola, Pier Luigi Petrillo, Enrica Amaturò
- 29 2. *La globalizzazione non distrugga l'arte dei pizzaiuoli napoletani (World Petition)*
Petizione promossa da Alfonso Pecoraro Scanio
inviata alla Direttrice Generale dell'Unesco Irina Bokova
- 33 3. *Ambasciatore Vincenza Lomonaco per #pizzaUnesco*
Rappresentante Permanente d'Italia presso l'UNESCO
- 35 4. *Min. Plen. Vincenzo De Luca per #pizzaUnesco*
Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
- 37 5. *Jimmy Ghione, testimonial di #pizzaUnesco*
- 39 6. *Sergio Miccù, Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani*
- 41 7. *Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana*

- 43 8. *Roberto Moncalvo, Presidente Coldiretti*
- 45 9. La prima vittoria
- 95 10. La nuova sfida: un milione di firme
- 187 11. Due milioni di firme: verso la Vittoria
- 275 12. VITTORIA! 2 milioni di firme mondiali per #pizzaUnesco:
L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è Patrimonio dell'Umanità!
- 348 13. Con il sostegno di...
- 359 14. Gli *Ambassador* di #pizzaUnesco

Introduzione

di Alfonso Pecoraro Scanio, Promotore di #pizzaUnesco



Ce l'abbiamo fatta! L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è Patrimonio dell'Umanità!

Il 12° Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, riunitosi in sessione nel mese di dicembre 2017 sull'isola di Jeju in Corea del Sud, ha valutato positivamente, e con voto unanime, la nostra candidatura italiana. Per il Belpaese si tratta del 61° elemento tutelato (8° Patrimonio immateriale riconosciuto), il 9° in Campania.

Con questa straordinaria vittoria è stata premiata la tenacia della petizione e della campagna mondiale #pizzaUnesco, sono davvero orgoglioso. Dedico questa vittoria agli amici pizzaiuoli, alla loro arte e alla loro creatività, al loro cuore e alla loro passione, ai supporters e agli *ambassador* di #pizzaUnesco, alla città di Napoli, ai napoletani, all'Italia.

Il riconoscimento dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano nella prestigiosa Lista del Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO è la riaffermazione di una tradizione storica che per il nostro Paese rappresenta, da secoli, un vero elemento d'unione culturale. Sono veramente entusiasta del risultato ottenuto perché, seppur la candidatura fosse forte e credibile, si tratta di un successo affatto scontato ma perseguito dopo anni di intensa attività e dedizione, al fine di poter garantire la valutazione positiva dell'elemento da parte del 12° Comitato. L'Arte

del pizzaiuolo napoletano è un patrimonio di conoscenze artigianali uniche tramandato di padre in figlio, elemento identitario della cultura e del popolo partenopeo, che ancora oggi opera in stretta continuità con la tradizione.

È solo la prima vittoria. La campagna #pizzaUnesco, che con oltre 2 milioni di firme da più di 100 Paesi ha favorito la straordinaria corsa dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano, non finisce qui. Ora bisogna lavorare per tutelare questo Bene mondiale e vigilare affinché nessuno speculi sul riconoscimento: non si può e non si potrà mai utilizzare la parola Unesco per fini commerciali. A livello mondiale, l'iscrizione dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano avrà molto di positivo per Napoli e l'Italia nell'ambito dell'internazionalizzazione della cultura italiana. Ad esempio, con milioni di persone che lavorano in questo circuito, in Italia si dovranno organizzare corsi di formazione su come si fa una pizza a regola d'arte. Come noi andiamo a studiare l'inglese nei paesi di lingua anglosassone, chi intende preparare una vera pizza secondo l'arte del pizzaiuolo napoletano potrà venire ad imparare quest'arte a Napoli, o almeno in Italia. Altro risvolto positivo, non meno importante, è che attraverso la diffusione della cultura dell'artigianalità della pizza si potrà ancora meglio diffondere l'uso di prodotti agroalimentari davvero italiani contrastando così agropirateria e *italian sounding*.

Si tratta cioè di un'occasione per salvaguardare il made in Italy, la cui contraffazione agroalimentare, nel mondo, ha superato il fatturato di 60 miliardi di euro, con quasi 2 prodotti di "tipo" italiano su 3 in vendita sul mercato internazionale che in realtà non hanno nulla a che vedere con la nostra filiera produttiva. Un danno economico davvero non trascurabile e proprio la pizza, il piatto più consumato nel pianeta, può diventare lo strumento di diffusione dell'autenticità degli ingredienti made in Italy.

Questo riconoscimento si collega ad un'azione che avviai nel 2000 da Ministro delle Politiche Agricole, d'intesa con le realtà organizzate del settore, per valorizzare le peculiarità di una ricetta tipica apprezzata ovunque, ma soprattutto per rafforzare ancora di più il legame tra la genuinità di questo cibo e la qualità degli ingredienti. Accadde di intrattenermi a colloquio con l'allora direttore dell'I.C.E., l'Istituto nazionale per il Commercio Estero. Mi riferì stupefatto che a un meeting negli USA, al quale aveva preso parte, i colleghi americani gli

avevano domandato: *How do you say pizza in Italian?* Incredibile! Mai avrei pensato si potesse rischiare di perdere memoria e radici di quella che è la pietanza più consumata e conosciuta della Terra. Non dobbiamo dimenticare, infatti, che sono stati i nostri pizzaioli, napoletani in particolare, ad aver diffuso la conoscenza della pizza nel mondo. Quell'arte tradizionale che così strettamente si identifica con il nostro Belpaese: la sapienza sulle tecniche d'impasto, la qualità degli ingredienti usati nelle preparazioni.

Avevo quindi a disposizione un riconoscimento europeo, la STG (Specialità Tradizionale Garantita), il marchio introdotto dall'UE che tutt'ora tutela prodotti alimentari caratterizzati da ricette di comprovata origine storica tradizionale. Quell'azione a cui diedi inizio condusse finalmente ad avere nel 2010 il marchio europeo di specificità della "Pizza Napoletana Stg". Si tratta di un fiore all'occhiello della straordinaria eccellenza gastronomica italiana, che racconta la storia di un territorio attraverso sapori unici: farina dai migliori grani, lievito madre selezionatissimo, pomodoro genuino, olio extra vergine di oliva autentico, mozzarella di bufala campana.

Questa nuova vittoria, spero possa servire a valorizzare maggiormente la Specialità tradizionale garantita evitando una modalità tutta italiana che vede grande impegno per conseguire un traguardo e poi non dare mai seguito al risultato raggiunto. Il riconoscimento dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano ha quindi il valore della difesa di un patrimonio culturale rigorosamente 100% made in Italy, per garantire pizze realizzate con i prodotti della terra provenienti solo dall'agricoltura italiana di qualità.

Istituita la Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità (non a caso, per salvaguardare, tra le altre espressioni culturali umane, anche l'universo di competenze dei mestieri tradizionali), nel 2006 da Ministro dell'Ambiente affidai al mio rappresentante nella Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO il compito di iniziare ogni attività utile per candidare l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano. L'azione fu poi proseguita dal Ministero delle Politiche Agricole: purtroppo, però, la pratica si è bloccata, tanto che nel 2014 ancora non si era riusciti ad affermare quella candidatura come unica e ufficiale da parte dell'Italia.

Così, incoraggiato dal successo di alcune mie petizioni già promosse su temi ambientali e culturali, decisi proprio nel 2014 di lanciare la petizione #pizzaUnesco su Change.org — la più grande piattaforma di campagne al mondo — per ottenere dalla Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO la candidatura dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano nell'anno precedente l'Expo di Milano dedicata a *Feeding the planet*. Già nel marzo del 2015, dopo le prime 300 mila firme, la proposta ha riscosso un primo successo, ottenendo l'attesa candidatura italiana e intraprendendo l'iter ufficiale verso il prestigioso riconoscimento. Tuttavia, nel mese di novembre dello stesso anno, non avendo l'UNESCO esaminato nuove proposte italiane, la valutazione non ha avuto il seguito sperato. Motivo per cui, la campagna #pizzaUnesco ha subito rilanciato la sfida a ottenere che i ministeri presenti nella Commissione Nazionale per l'UNESCO scegliessero nuovamente, nella primavera 2016, l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano come candidatura dell'Italia al Patrimonio culturale immateriale. La risposta della mobilitazione mondiale è stata tale che la proposta è approvata all'unanimità e sostenuta dalle prime 900 mila firme mondiali. Da questo secondo successo, ha avuto inizio il lungo percorso che, spostando l'azione di sensibilizzazione verso la sede mondiale dell'Unesco con il rilancio della petizione, ha portato alla decisiva vittoria di Jeju, in Corea del Sud.

L'iscrizione dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità ha riaffermato la qualità della creazione artigianale della pizza rispetto alla produzione industriale e globalizzata di alcune multinazionali del fast food. È il trionfo di un'arte tradizionale nata secoli fa sullo sfondo del Vesuvio, tramandata di padre in figlio e simbolo dell'intera comunità di Napoli.

Nessuno meglio di noi italiani sa, infatti, che la pizza non è solo un disco di pasta farcito, ma presuppone esperienza, manualità, dedizione, estro, amore, fantasia in una sintesi d'eccellenza che si identifica nel saper fare tipico dell'antica arte popolare dalla quale deriva. Questa è l'anima dell'arte dei pizzaiuoli napoletani da preservare: solo riscoprendo i saperi autentici e le vere tradizioni alimentari e culturali si può vincere la sfida della globalizzazione del cibo.