

La pizza patrimonio dell'Unesco

Marco Giannattasio

La pizza dopo sette anni di negoziati internazionali, ha ottenuto un riconoscimento "storico": l'Arte del pizzaiuolo napoletano è ora Patrimonio dell'Umanità! Il Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, riunito in sessione sull'isola di Jeju in Corea del Sud, ha valutato positivamente, e con voto unanime, la candidatura italiana. Per l'Italia si tratta del 58esimo "Bene tutelato", il nono in Campania. "La pizza è la perfetta rappresentazione della "napoletanità", viene lavorata con arnesi come il forno a legna che richiamano l'antichità di quest'arte e pertanto il suo valore inestimabile." Queste sono le parole di Donato Lardieri, pizzaiolo ed esperto di gastronomia, proprietario dell'attività Corner Pizza in via Alfredo De Crescenzo, che forte di una grande esperienza alle spalle e di una ardente passione per la sua arte, si compiace della grande conquista della Campania e di tutta l'Italia che testimonia un sottobosco di tradizioni persistente e fondamentale nonostante la nuova era dei Fast Food. Maurizio Falcone, proprietario della famosa Reginè, dichiara: "La pizzeria è attiva dal 1950 e questo è un traguardo importantissimo per noi che abbiamo lavorato ad un progetto come "La Festa della Pizza di Salerno" ed attraverso il riconoscimento avuto come patrimonio d'Italia per la tradizione della pizza insieme ad altre pizzerie napoletane. È necessario inoltre tutelare l'intera filiera Campana che è l'unica in grado di garantire gli standard qualitativi riconosciuti ed apprezzati dall'Unesco." La notizia ha coinvolto anche pizzaioli operanti nel comune di Pontecagnano Faiano come Livio Barra, proprietario del Demetra Pub in Corso Italia 139: "Dal 1986 siamo tra le più importanti pizzerie del comune di Pontecagnano, una delle nostre

specialità, la Generosa, è caratterizzata da ingredienti del nostro territorio: datterini gialli, mozzarella di bufala e cacioricotta di pecora grattugiato. Oggi i pizzaioli sono molto più qualificati e dimostrano una grande cultura riguardo la tradizione ma anche in relazione ai nuovi tipi di alimenti e sono proprio queste competenze a creare una selezione di tipo meritocratico.”

“Un’ occasione di riscatto”

A Napoli a brindare c’era anche Adriano Montemurro. Unico privilegiato salernitano che ha festeggiato il riconoscimento Unesco della pizza napoletana. «Alle quattro – quando c’è stato il sì definitivo – è esplosa la festa», racconta Adriano Montemurro, titolare della pizzeria “Giù al Mulino” di Pontecagnano Faiano. «La pizza come cultura e come vero e proprio “tesoro” di questa terra – dice ancora Montemurro – Ho visto giovani e vecchi pizzaioli insieme. Ho visto soprattutto ragazzi che hanno trovato un’occasione di riscatto mischiando acqua, farina, lievito e sale». Soddisfatto Cosmo Di Mauro, presidente della Pro Loco di Vietri sul Mare: «Questo importante riconoscimento mette in evidenza la necessità di preservare il comparto dei beni immateriali anche nel campo della gastronomia: la pizza e anche tante ricette tipiche sono patrimonio e parte della nostra identità e possono essere volano di promozione per il nostro meraviglioso territorio vanno salvaguardate, prima che il tempo inesorabilmente le spazzi via e le cancelli definitivamente».

“E’ il segno della potenza di Napoli”

Matteo Cardamone della “Sesta Stazione” di Vietri sul Mare, commenta così: «Ritengo che il riconoscimento ottenuto dalla pizza napoletana quale bene immateriale e culturale del patrimonio dell’umanità, sia il segno della potenza di Napoli attraverso la sua arte, la sua cultura, le sue tradizioni, le sue radici, la sua creatività, la sua fantasia. Una grande vittoria per Napoli e per la pizza napoletana. Un

riconoscimento storico: grazie ai pizzaioli napoletani, che vivono ed operano a Napoli e in tutto il mondo. Fu all'Antica Pizzeria Brandi che nacque la tradizione della pizza sospesa. Fu offerta a coloro che non potevano permettersi di pagarla. Fu proprio lì, leggenda vuole, dove lavorava il cuoco Raffaele Esposito che nel giugno 1889 fu convocato al Palazzo di Capodimonte, residenza estiva della famiglia reale, perché preparasse per Sua Maestà la Regina Margherita le sue famose pizze. La pizza per la prima volta venne così realizzata con pomodoro, mozzarella e basilico, che rappresentavano la bandiera italiana. 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». Doppia soddisfazione, invece, per Pmi Salerno. Doppia perché la pizza è un simbolo storico, culturale dell'Italia nel mondo e perché il promotore del riconoscimento è Alfonso Pecoraro Scanio. Soddisfatto un pizzaiolo storico di Salerno Massimo Siniscalchi, titolare della pizzeria "La Rotonda" di piazza Portanova: «Questo riconoscimento ripaga noi pizzaioli di tanti sacrifici per dare ogni giorno il massimo, utilizzando sempre ottimi prodotti. Un grazie a chi ha reso possibile tale riconoscimento e ad Alfonso Pecoraro Scanio». Proprio all'ex ministro si rivolge il presidente provinciale di Pmi, Flavio Boccia: «Ero sicuro che sarebbe riuscito in questo miracolo; peccato che I Verdi, dopo di lui, siano quasi spariti, ad eccezione di due persone che onorano ancora tale simbolo che sono Francesco Emilio Borrelli e Gianluca Carrabs. Il resto politicamente è il nulla».

Gusto, tradizione e piacere

La parola pizza è un apostrofo di gusto tra le parole tradizione e piacere. Oggi il fiore all'occhiello della nostra bellissima Italia, la Signora pizza ha raggiunto un prezioso riconoscimento che certifica la sua importanza a livello

mondiale. Il 7 dicembre 2017 si festeggia il riconoscimento dell' "Arte del pizzaiolo napoletano" come patrimonio immateriale dell'umanità. Questo antico mestiere che sa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala, che risuona nelle orecchie come una vecchia canzone che ci ricorda l'infanzia, oggi è riconosciuto non solo dai nostri sentimenti più vivi e profondi, ma come patrimonio di tutta l'umanità. L'arte della pizza è ormai motivo di vanto per la nostra penisola, come i quadri più belli, le opere architettoniche e le poesie. Re Denari festeggia questo traguardo della pizza italiana con grande gioia e soddisfazione. "La nostra pizzeria in pochissimo tempo si è collocata in un posto di vetta tra le pizzerie della Campania, ma la soddisfazione più grande è quella di aver raggiunto la vetta dei cuori e dei palati dei nostri clienti" afferma Alessandro Truono che nella pizza di Re Denari ha investito tempo, devozione e soprattutto cuore. La pizzeria Re Denari porta alto il nome della Pizza, patrimonio di gusto e di piacere, di eccellenza e ricercatezza di prodotti certificati e nuovi accostamenti. L'arte del pizzaiolo napoletano trova ristoro nella nostra pizzeria e nella fantasia dei nostri pizzaioli.

"Uno stile di vita esportato nel mondo"

Forte soddisfazione da parte di Antonio Maisto, proprietario di "Signora Pummarole", nota pizzeria salernitana. -E' un onore per il nostro popolo- Ha detto il pizzaiolo o -come lui ama definirsi- l'artigiano. "Questo riconoscimento a livello internazionale fa bene al nostro paese. Sono dodici anni che svolgo questo mestiere. Ho fatto diverse esperienze all'estero e posso assicurarvi come questo prodotto sia sulla bocca di tutti. La pizza è uno stile di vita esportato nel mondo".