

# Dopo otto anni di negoziati via libera dell'Unesco La pizza napoletana patrimonio dell'umanità

## Fare il pizzaiolo è un'arte da tutelare

**Valentina Conti**

■ Verace eccellenza della nostra storia, da ieri sotto tutela. L'Unesco consacra la pizza. L'arte del pizzaiolo napoletano è ufficialmente patrimonio culturale dell'umanità. Ad annunciarlo su Twitter, il Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina. «Vittoria! Identità enogastronomica italiana sempre più tutelata nel mondo», ha scritto. A cui si è subito accodato il Ministro dei Beni e delle attività culturali, Dario Franceschini, sottolineando: «Un riconoscimento per Napoli e l'Italia intera mentre sta per iniziare il 2018 #annodelciboitaliano».

Dopo 8 anni di negoziati internazionali, a Jeju, in Corea del Sud, è scattato il voto unanime del Comitato di governo dell'Unesco per l'unica candidatura italiana, riconoscendo la creatività alimentare della comunità napoletana unica al mondo. L'arte dei pizzaioli napoletani è il settimo "tesoro" made in Italy ad essere iscritto nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. L'elenco tricolore comprende anche l'Opera dei pupi (iscritta nel 2008), il Canto a tenore (2008), la Dieta mediterranea (2010), l'Arte del violino a Cremona (2012), le macchine a spalla per la processione (2013) e la vite ad alberello

di Pantelleria (2014). Accanto al patrimonio culturale immateriale, l'Unesco ha riconosciuto nel corso degli anni anche un elenco di siti, e proprio l'Italia è lo Stato che ne vanta il maggior numero a livello mondiale. Significativamente, però, gli ultimi elementi ad essere iscritti negli elenchi - dallo Zibibbo di Pantelleria alla Dieta Mediterranea - fanno riferimento al patrimonio agroalimentare di casa nostra, a conferma della sempre maggiore importanza attribuita all'alimentazione. Un processo iniziato nel lontano 2009 quello per il riconoscimento della pizza, prodotto simbolo dello Stivale. L'Organizzazione delle Nazioni Unite ha premiato il lungo lavoro del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che proprio in quell'anno iniziò a redigere il dossier di candidatura con il supporto delle Associazioni dei pizzaioli e della Regione Campania, superando i pregiudizi di quanti vedevano in questa antica arte solo un fenomeno meramente commerciale.

Il dossier della candidatura e la delegazione sono stati coordinati dal professor Pier Luigi Petrillo. Al termine dell'iscrizione della candidatura, l'ambasciatrice italiana all'Unesco, Vincenza Lomonaco, ha ringraziato tutti gli Stati che hanno votato a favore dell'Italia, sotto-

lineando la centralità del nostro Paese nel promuovere le tradizioni agroalimentari nel contesto dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura. Subito dopo la proclamazione, in sala è scoppiato un lungo e fragoroso applauso che ha festeggiato l'attesissimo successo italiano. E molti dei delegati presenti sono andati ad abbracciare i rappresentanti italiani che nella lunga notte del negoziato finale hanno stretto in mano un cornetto napoletano porta fortuna, rigorosamente rosso come tradizione vuole.

Nata a Napoli - come tutti sanno - in un periodo, secondo le prime testimonianze, compreso negli anni 1715-1725, la pizza è sempre stata considerata nel mondo parte integrante della cultura italiana, tanto da essere indubbiamente il piatto italiano più conosciuto ed amato in tutto il globo. La decisione dell'Unesco recita che "il know how" culinario legato alla produzione della pizza, che comprende gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'impasto della pizza, esibirsi e condividere, è un indiscutibile patrimonio culturale. I pizzaiuoli e i loro ospiti si impegnano in un rito sociale, il cui bancone e il forno fungono da "palcoscenico" durante il processo di produzione della pizza». «Ciò si



Peso: 46%

verifica - si specifica - in un'atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti. Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità. Per molti giovani praticanti, diventare Pizzaiolo rappresenta anche un modo per evitare la marginalità sociale». «L'arte del piz-

zaiolo napoletano riconosciuto come patrimonio Unesco è un simbolo bellissimo di quello che l'Italia è stata. Ma è simbolo anche di ciò che dovremo essere», ha commentato su Facebook l'ex premier

Matteo Renzi. «Andiamo verso un futuro di robot e innovazioni tecnologiche: proprio per questo - ha aggiunto il segretario dem - avremo sempre più bisogno di radici, di identità, di qualità, di gusto».

### L'orgoglio dei napoletani

«Ora ne mangeremo ancora di più e i nostri giovani non emigreranno»

#### Alla meta

Accettata dall'Unesco la candidatura italiana. Il riconoscimento ufficiale dell'Arte del pizzaiolo napoletano arriverà domani, al termine dell'ultima sessione dei lavori del Comitato Unesco



Peso: 46%