

# LA PIZZA NELLA STORIA



• Arriva il bollino Unesco, è festa a Napoli: «La vittoria della passione». Artisti e politici: «Successo dell'eccellenza»

■ primo piano da pagina 2 a pagina 9



Peso: 1-53%,2-69%

**LA CERIMONIA** Domani l'ufficializzazione. Il ministro delle Politiche agricole Martina: «Dopo otto anni di lavoro un riconoscimento storico»

# La pizza è patrimonio dell'Unesco

## «Un successo per il Made in Italy»

*Pecoraro Scanio: «Un traguardo affatto scontato. Dedico questa vittoria a chi ci mette passione»*

**NAPOLI.** La pizza napoletana diventa patrimonio dell'umanità. «Vittoria! Identità enogastronomica italiana sempre più tutelata nel mondo», esulta su Twitter il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina. Il 12esimo Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, riunito in sessione sull'isola di Jeju in Corea del Sud, ha valutato positivamente la candidatura italiana. E domani arriva l'ufficializzazione: l'Arte del pizzaiuolo napoletano sarà infatti iscritta nella lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. Un orgoglio per i napoletani e il Bel Paese che idealmente si stringono intorno ai pizzaiuoli, alfieri della tradizione artigianale nata secoli fa sullo sfondo del Vesuvio. Per l'Italia si tratta del 58esimo Bene tutelato e il nono in Campania. L'annuncio è arrivato in diretta Facebook dalla delegazione italiana che sull'isola sudcoreana ha seguito i lavori. Ad attendere la proclamazione l'ambasciatore Vincenza Lomonaco, rappresen-

tante permanente d'Italia presso l'Unesco, il presidente della Fondazione UniVerde, Alfonso Pecoraro Scanio, già Ministro delle Politiche Agricole e dell'Ambiente, Pierluigi Petrillo, curatore legale del dossier di candidatura. «Il Made in Italy ottiene un altro grande successo - afferma Martina - È la prima volta che l'Unesco riconosce quale patrimonio dell'umanità un mestiere legato ad una delle più importanti produzioni alimentari». Per il ministro delle Politiche agricole «l'Arte del pizzaiuolo napoletano racchiude in sé il saper fare italiano costituito da esperienze, gesti e, soprattutto, conoscenze tradizionali che si tramandano da generazione in generazione». Un riconoscimento storico che arriva «dopo un complesso lavoro negoziale durato oltre 8 anni - continua - che premia l'impegno del Ministero al fianco delle associazioni dei pizzaiuoli. Ringrazio le istituzioni locali, la Regione Campania, gli esperti del Ministero e tutti quelli che col loro impegno hanno reso possibile questo risultato che ribadisce il ruolo di primo piano svolto dal nostro Paese nel valorizzare la propria identità

enogastronomica». Secondo Alfonso Pecoraro Scanio, promotore della World Petition #pizzaUnesco che, con oltre 2 milioni di sottoscrizioni mondiali, ha sostenuto la candidatura italiana verso la vittoria finale «si tratta di un successo affatto scontato ma perseguito dopo anni di intensa dedizione, al fine di poter garantire la valutazione positiva da parte del Comitato Unesco. L'Arte del pizzaiuolo napoletano è un patrimonio di conoscenze artigianali uniche tramandato di padre in figlio. Dedico questa vittoria agli amici pizzaiuoli, alla loro arte e alla loro creatività, al loro cuore e alla loro passione».

**FDL**

**AFORISMI E FRASI CELEBRI**

DUSTIN HOFFMAN	JULIA ROBERTS	KEVIN JAMES	DEAN MARTIN	RYAN REYNOLDS
				
«Un Oscar, il sesso, un gelato e una pizza... Se avessi questo ogni giorno per il resto della mia vita sarei felice»	«Ho una storia d'amore con la pizza... diciamo che è una specie di "pane e amore e carboidrati"»	«Non c'è sensazione migliore al mondo di una scatola di pizza calda nel nostro grembo»	«A Napoli dove l'amore è Sovrano. Come una grande fetta di pizza. Questo è l'amore»	«Anche le situazioni peggiori migliorano con una buona pizza»



Peso: 1-53%,2-69%





Alfonso Pecoraro Scanio alla premiazione sull'isola di Jeju, in Corea del Sud



Peso: 1-53%,2-69%