

LA COMMUNITY MONDIALE DI #PIZZAUNESCO FESTEGGIA 'ARTE DEL PIZZAIOLO'

"Il contest internazionale #pizzaUnesco ha coinvolto più di 500 pizzaioli da ogni continente con oltre 600 pizze, dando eco a livello mondiale a un sogno che ora è diventato realtà.

Da due anni valorizziamo l'arte del pizzaiolo napoletano attraverso le due edizioni del concorso e il traguardo di oggi mi rende veramente orgogliosa perché, sia pure nel nostro piccolo, abbiamo contribuito a sostenere il riconoscimento Unesco dell'Arte del Pizzaiolo napoletano a patrimonio dell'Umanità". Così Francesca Marino, Ceo della piattaforma Mysocialrecipe e ideatrice del contest, commenta l'ambito riconoscimento dell'Unesco per l'unica candidatura italiana, arrivato dopo un lungo iter di negoziati internazionali. Una mobilitazione senza precedenti avvenuta non solo attraverso la gara che ha riunito sul web estrosi e talentuosi pizzaioli da tutto il globo, ma anche con la raccolta di due milioni di firme promossa dall'Associazione pizzaioli napoletani, la Fondazione Univerde, la Coldiretti e il Cna.

E così, d'ora in poi, si parlerà di 'Arte del Pizzaiuolo napoletano' come di quell'insieme di segreti e gesti che i pizzaiuoli partenopei custodiscono e tramandano da secoli; un'arte antica che parte dalla preparazione e lievitazione dell'impasto, per proseguire con lo staglio dei panetti, lo schiaffeggiare il disco per stenderlo, fino alla cottura nell'apposito forno a legna con la bocca a mezzaluna. Un cibo pop che ha conquistato il mondo - in testa, tra gli amanti della pizza, gli americani, mentre in Europa primeggiano proprio gli italiani - e che da sempre ha unito tutti. Non è un caso se la creatività dei maestri pizzaiuoli napoletani ha reso un semplice disco bianco un prodotto così straordinario.

"Da oggi - spiega Marino - l'arte dei pizzaioli napoletani diventa il settimo 'Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco' italiano insieme a La Dieta Mediterranea e lo Zibibbo di Pantelleria, a riprova della sempre maggiore attenzione che si sta dando e si darà all'alimentazione; e infatti il 2018 sarà l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo. Con questo storico risultato, inoltre, anche Napoli entra simbolicamente nell'Olimpo Unesco perché diventa ufficialmente la patria della pizza. Ed è con questo spirito e consapevolezza che siamo già a lavoro per una terza edizione del contest, finalmente non più per sostenere ma per festeggiare il riconoscimento ottenuto", conclude.

space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek. seek to previous 1 2 ... 6 seek to 10%, 20% ... 60%