

A05

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, Coldiretti, Rossopomodoro, Associazione Verace Pizza Napoletana, Molino Caputo, Salvatore Cuomo, Eccellenze Campane, Associazione dei Pizzaioli di Tramonti, Napolimania, le istituzioni, le pizzerie, le associazioni, le personalità e gli oltre 300 mila cittadini per l'adesione e il sostegno alla campagna [#pizzaUnesco](#).

#pizzaUnesco orgoglio italiano

La prima vittoria
La sfida mondiale del milione di firme

a cura di
Massimo Boddi

Introduzione di
Alfonso Pecoraro Scanio



Copyright © MMXV
Aracne editrice int.le S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Quarto Negroni, 15
00040 Ariccia (RM)
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-8684-1

*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.*

I edizione: agosto 2015

Indice

- 7 *Introduzione*
di Alfonso Pecoraro Scanio
- 13 *Intervista a Giovanni Puglisi*
- 17 *Intervista a Jimmy Ghione*
- 21 1. La prima vittoria
- 89 2. Gli *Ambassador* di #pizzaUnesco
- 109 3. Perché l'arte dei pizzaiuoli napoletani deve essere Patrimonio Unesco
di Alfonso Pecoraro Scanio, Pier Luigi Petrillo, Marino Niola, Enrica Amaturò
- 127 *Intervista ad Alessandro Masi*
- 132 *Intervista a Claudio Bocci*
- 135 *Come puoi aiutarci a raggiungere il milione di firme*

Introduzione

di Alfonso Pecoraro Scanio, Promotore di #pizzaUnesco



La pizza è orgoglio napoletano, campano, italiano. Rappresenta il più forte e chiaro simbolo gastronomico dell'Italia e degli italiani nel mondo. È quella passione che unisce tutti, l'alimento preferito che accompagna le occasioni conviviali in famiglia e tra amici.

Un cibo semplice ma eccezionale allo stesso tempo. Ricordo che quando mia mamma preparava per cena la pizza era sempre una gioia unica. Lo stesso clima di allegria che si manifesta quando a casa di parenti e amici si assapora il piacere di stare insieme davanti a una pizza.

Mai avrei pensato si potesse rischiare di perdere memoria e radici di quella che è la pietanza più consumata e conosciuta della Terra.

Nel 2000, da Ministro delle Politiche Agricole, 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!

Non dobbiamo dimenticare 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. Purtroppo, però, anche se abbiamo aperto pizzerie

ai quattro angoli del pianeta, altri ci hanno superato nello sviluppare in grandi catene questo antico e gustoso *street food*. Abbiamo mancato il passo per fare della pizza soprattutto un grande elemento d'unione culturale.

Da rappresentante del governo, cosa potevo fare per difendere i record del mio Paese così creativo quanto disorganizzato?

Avevo a disposizione un riconoscimento europeo, la STG (Specialità Tradizionale Garantita) che tutt'ora tutela prodotti alimentari caratterizzati da ricette di comprovata origine storica tradizionale. Avviai così, d'intesa con le realtà organizzate del mondo della pizza, l'azione che dopo anni ci ha finalmente portato ad ottenere nel 2010 il riconoscimento della "Pizza Napoletana STG".

Intanto fu istituita dall'Unesco la nuova Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale immateriale dell'Umanità. Quindi 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 dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio immateriale. L'azione fu poi proseguita dal ministero dell'Agricoltura che però dispone solo di un invitato nella Commissione. 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.

Incoraggiato dal successo di alcune mie petizioni su temi ambientali e culturali promosse su Change.org — la più grande piattaforma di campagne al mondo — ho così deciso di lanciare la raccolta firme per #pizzaUnesco. Obiettivo della petizione, quello di ottenere dalla Commissione italiana Unesco la candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani proprio nell'anno dell'Expo dedicata a *Feeding the planet*. L'avventura raccontata in questo volume inizia quindi a Napoli, al "Pizza Village" 2014, per poi fare il giro dell'Italia e del mondo.

#pizzaUnesco ha raccolto attestati di stima fin da subito. Il primo ad appoggiare la petizione è stato l'amico Jimmy Ghione a cui va un ringraziamento particolare. Con lui mi sono già battuto per "Budelli diventi Bene Comune", la campagna nata per evitare la vendita dell'isola, vero gioiello naturale all'estremo nord della Sardegna. Le 100 mila firme per Budelli sono state determinanti per raggiungere una vittoria difficile e insperata: una norma di

legge per garantirne l'acquisizione al parco della Maddalena. Ce l'abbiamo fatta e Jimmy ha voluto essermi vicino anche in questa nuova impresa.

A credere nella petizione #pizzaUnesco sono stati anche gli amici dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e poi, ancora, la Coldiretti con un grandissimo impegno, la catena Rossopomodoro, l'Associazione Verace Pizza Napoletana, l'Antico Molino Caputo, le tante pizzerie. Comuni come quello salernitano di Tramonti con la sua storica Associazione dei Pizzaioli, ambasciate, e ancora la catena di Salvatore Cuomo, rinomato chef pioniere della pizza napoletana in Giappone, fino a Eccellenze Campane. Il loro sostegno è stato fondamentale e oggi assume un significato ancora più importante guardando alla vittoria finale e decisiva. Anche a loro va un immenso grazie.

Non avrei mai pensato che 300 mila cittadini firmassero a sostegno di #pizzaUnesco, così come di poter chiamare direttamente a raccolta ben 200 *ambassador* (o testimonial) tra personalità della cultura, dello spettacolo, della politica, della società civile. Nel mese di marzo 2015 abbiamo vinto la prima battaglia superando concorrenze e diffidenze, e siamo subito ripartiti con la Petizione Mondiale lanciata ad Expo e a New York, anche con il sostegno della nostra rappresentanza all'ONU.

Il nostro obiettivo è di arrivare entro novembre 2016 a un milione di firme per l'arte dei pizzaiuoli napoletani Patrimonio immateriale dell'Umanità, quando, molto probabilmente, l'Unesco sarà chiamata a decidere.

L'idea di realizzare questo volume nasce dalla volontà di raccontare le buone pratiche sul tema del cibo e della tradizione, uno stimolo che trovo molto utile al giorno d'oggi. In un paese come l'Italia, con poca memoria, tanta litigiosità, ma con un immenso potenziale, è fondamentale riscoprire e valorizzare le nostre ricchezze naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche che tutto il mondo ci invidia.

Così, con Massimo Boddi, giovane toscano che lavora nel campo della comunicazione, ci siamo a lungo confrontati. Riflettendo sull'intero anno di iniziative della campagna #pizzaUnesco, che egli stesso ha seguito con grande interesse, abbiamo pensato che lasciare testimonianza di questo importante percorso fosse la cosa giusta da fare. Anche per rendere

omaggio alle tantissime persone che mi hanno spinto ad andare avanti in questa iniziativa. Visto l'entusiasmo di Boddi, ho deciso di condividere il progetto e incoraggiarlo nel realizzare la pubblicazione.

Questa campagna finora è un esempio di come con pochi mezzi, tanta partecipazione e superando le divisioni si possano raggiungere dei risultati e riscoprire in positivo un orgoglio felice per le nostre tradizioni senza recriminare per le posizioni perdute.

Come ben evidenzia il prof. Niola nella sua nota di sostegno alla candidatura presso l'Unesco, i Pizzaiuoli sono «produttori di cibo popolare e costruttori di un bene immateriale. In questa formula si può sintetizzare la storia dei pizzaioli napoletani, bandiera planetaria dell'Italia da mangiare. È dal Settecento che questo capolavoro della gastronomia e dell'arte del vivere popolare, ha iniziato la sua irresistibile ascesa dai vicoli napoletani ai quattro angoli del globo fino a diventare un emblema del Belpaese e in particolare di quel doppio concentrato d'italianità che è Napoli». Questo riferimento a Napoli mi è particolarmente caro perché da sempre spiego ai miei interlocutori che questa grande città racchiude ed esalta virtù e vizi nostrani. È la cartina di tornasole dell'Italia vista da fuori e dell'immagine di noi italiani nel mondo: creativi sì ma disorganizzati, solari e simpatici ma furbi, e via dicendo. Sono esattamente i giudizi che nell'ammirazione e nella critica gli stessi italiani rivolgono alla napoletanità.

Non a caso, anche la prof.ssa Amaturò, nel contributo ospitato nel volume, tiene a sottolineare come questo patrimonio culturale si «intreccia con la storia di Napoli e dei suoi abitanti e rappresenta un patrimonio identitario, che appartiene a uno specifico gruppo, ma in cui si riconosce e di cui va fiera l'intera città». Ecco svelato cosa significa, per tutta Napoli, l'iscrizione di questo mestiere tradizionale nella Lista Unesco: «un importante segnale a livello simbolico e identitario della valorizzazione delle competenze e professionalità tutt'ora presenti sul territorio, che operano in continuità con la tradizione e sono espressione della specificità della cultura napoletana».

Del resto, il valore culturale di questa campagna è confermato anche dalle parole del Segretario Generale della Società Dante Alighieri, Alessandro Masi, quando spiega che «la rete della Dante, fatta spesso da italiani trasferitisi all'estero, ha mantenuto una forte identità

nella religione e nella cucina e per questo la parola “pizza” è stata una bandiera importante. Sono certo che Pecoraro Scanio non avrà nessuna difficoltà a trovare una sponda importante tra i nostri soci».

Sono infatti tanti, tantissimi, gli italiani nel mondo impegnati nei più disparati campi. Persino i nostri diplomatici stanno sostenendo la campagna #pizzaUnesco.

Penso, ad esempio, al nostro ambasciatore in Sudafrica, S.E. Vincenzo Schioppa, che proprio a Pretoria non ha mancato di dotarsi di un forno a legna. Ma è bello aver visto entusiasmo e sostegno anche in tanti cittadini e personalità di altri paesi, penso a Claudia Roth, Vicepresidente del Bundestag — il parlamento federale tedesco — al Segretario Generale del Bureau International des Expositions, lo spagnolo Vicente Gonzales Loscertales, ed ancora a Joe e Linda Bastianich o a Amii Stewart.

Mentre tutto si muove verso profondi processi di omologazione, una sapienza tradizionale si può perdere o perché scompaiono gli ultimi depositari di tecniche artigiane o perché la globalizzazione cancella le specificità culturali locali. L'assoluta necessità di tutelare l'arte dei pizzaiuoli napoletani nasce proprio allo scopo di accrescere la consapevolezza del suo valore per le nostre radici e nel mondo. Perché è da quest'antica arte tradizionale che ha origine la pietanza divenuta nei secoli la più consumata al mondo.

La Lista rappresentativa del Patrimonio immateriale dell'Umanità è stata istituita non a caso per salvaguardare, tra le altre espressioni culturali umane, anche l'universo di competenze dei mestieri tradizionali. Un tale patrimonio di conoscenze, come quelle legate ai metodi di lavorazione della pizza, rischia di cadere nell'oblio non perché scompaiono gli ultimi pizzaiuoli napoletani quanto per l'eccesso di globalizzazione. Assorbendo la vera identità di una tradizione storicamente e culturalmente unica, la minaccia è che si dissolva il “saper fare” artigiano che ancora oggi tramanda la passione per la pizza napoletana. Perché è l'arte dei pizzaiuoli napoletani l'ingrediente fondamentale per assicurare la qualità e la continuità della storia della pizza alle future generazioni.

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'ec-

cellenza che si identifica nel saper fare tipico dell'antica arte popolare dalla quale deriva. Questa è l'anima da preservare. Solo riscoprendo i saperi autentici e le vere tradizioni alimentari e culturali si può vincere la sfida della globalizzazione e della standardizzazione dei metodi e dei gusti delle multinazionali del cibo.

Non solo. Proprio dalle parole del Presidente della Commissione Italiana per l'Unesco, riportate nel volume, possiamo capire la ragione principale del successo di #pizzaUnesco. Il prof. Puglisi afferma giustamente che quest'arte è ispirata «a una competenza artigianale che si tramanda da decenni e decenni fra i professionisti del settore, partendo da una città come Napoli che ne ha fatto quasi una bandiera di identità culturale e anche sociale».

Logicamente dice lo stesso Jimmy Ghione: «se arriveremo alla vittoria mondiale, tutti noi lo speriamo, il mondo intero saprà almeno quali sono gli ingredienti base della vera pizza napoletana, come vuole la tradizionale arte dei pizzaiuoli napoletani».

Ragione per cui, questo prezioso volume vuole mobilitare quante più persone possibili a sostenere questa campagna: emblema della difesa delle tradizioni locali in un mondo globalizzato, della qualità del cibo di fronte all'aggressività di tante multinazionali, del *made in Italy* dinanzi al dilagare dell'*italian sounding*.

Sono sicuro che il lavoro di squadra tra napoletani, meridionali, italiani determinerà un ottimo risultato.

Intervista a Giovanni Puglisi

Presidente della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco



Prof. Giovanni Puglisi. Nel 1968, dopo la laurea in Lettere, diventa Assistente ordinario di Storia della Filosofia. È Professore incaricato di Filosofia del Linguaggio prima e Professore stabilizzato di Estetica poi, presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Palermo fino al 1977. Nel 1976 diventa Professore ordinario di Storia della Filosofia presso la Facoltà di Scienze della Formazione (ex Magistero) dell'Università di Palermo. Dal 1979 al 1998 ha ricoperto la carica di Preside della Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Palermo. È stato, dal 1983 al 1998 Presidente della Conferenza dei Presidi delle Facoltà di Scienze della Formazione italiane, della quale è Presidente Emerito. È stato Componente del Consiglio Universitario Nazionale

(CUN) dal 1989 al 1997. Nel 1993 diventa titolare della Cattedra di Letterature Comparete nella Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Palermo. Nell'A.A. 1998-1999 viene chiamato a ricoprire la Cattedra di Letterature Comparete nella Facoltà di Comunicazione, relazioni pubbliche e pubblicità della Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano. Incarichi: è Presidente della Fondazione Università IULM, Vice-Presidente e Amministratore Delegato della Fondazione Scuola Superiore per Interpreti e Traduttori, Presidente del Consorzio IULM — Mediaset "Campus multimedia In-Formazione".

Dal 28 marzo 2001 è Rettore della Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano, riconfermato nell'incarico anche per il quinquennio 2010–2015. Nel dicembre 2011 è stato eletto rettore della Libera Università degli studi di Enna "Kore". È altresì Vice Presidente e Consigliere Delegato del Consiglio di Amministrazione dell'Università IULM. Tra gli altri incarichi, è Vice Presidente della Commissione Nazionale per la Promozione della Cultura Italiana all'Estero presso il Ministero degli Affari Esteri.

Intervista

Prof. Puglisi, quali sono i punti forti della candidatura a Patrimonio Unesco dell'arte dei pizzaiuoli napoletani sulla quale si è puntato?

La caratteristica è quella di un prodotto mai commerciale ma sempre ispirato a una competenza artigianale che si tramanda da decenni e decenni fra i professionisti del settore, partendo da una città come Napoli che ne ha fatto quasi una bandiera di identità culturale e anche sociale.

La candidatura è giunta al termine di una valutazione scrupolosa?

La nostra Commissione ha un lavoro a monte che è la valutazione dei ministeri competenti, i quali esaminano le proposte che pervengono attraverso la nostra Commissione e danno un giudizio che è sia di merito che di procedura. Il ministero competente, il Ministero delle Politiche Agricole, ha espresso un parere favorevole su questa candidatura. La Commissione nazionale, che in queste circostanze lavora attraverso il suo Consiglio direttivo, ha dato anch'essa parere favorevole per la trasmissione a Parigi della candidatura dell'arte tradizionale dei pizzaiuoli napoletani. Ciò tenendo conto che della Commissione ne fanno parte i ministeri degli Affari Esteri, dei Beni Culturali, dell'Istruzione e dell'Ambiente, oltre

alle rappresentanze come quelle della presidenza del Consiglio, della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica. Quindi è abbastanza rappresentativa di un parterre governativo autorevole.

Quanto ha pesato il forte movimento di opinione che si è creato intorno alla petizione #pizzaUnesco?

Il movimento di opinione è stato importante soprattutto nella misura in cui ha messo in evidenza il radicamento territoriale della proposta. Perché quello che si richiede come requisito è che queste tradizioni, appunto, abbiano un forte radicamento sui territori tale da essere dimostrato. La grande partecipazione popolare, partita da Napoli, ha messo in risalto questa tradizione.

Ne è nata una campagna senza precedenti.

È stato un risultato di tutto rispetto, con una quantità molto alta di sottoscrizioni. Quello che ha dato risultato è la campagna in quanto rappresentativa di una partecipazione popolare, principalmente aderente al luogo di riferimento della tradizione. Perché queste candidature devono dimostrare come siano parte integrante della cultura territoriale del luogo che le esprimere.

Cosa potrebbe portare, in termini di marketing turistico, il possibile riconoscimento dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Unesco?

Che il riconoscimento di un'arte tradizionale come quella dei pizzaiuoli napoletani possa indurre un incremento dell'attività economica, attraverso lo sviluppo del marketing, ci può stare ma è un aspetto successivo e dedotto, non strutturale al riconoscimento della candidatura.

Intervista a Jimmy Ghione

Inviato di Striscia La Notizia e testimonial di #pizzaUnesco



Gianluigi, detto Jimmy, nasce a Torino il 21 gennaio 1964, sotto il segno del Capricorno.

Diplomatosi geometra, decide di recarsi negli States (Florida) a studiare recitazione, dove si ferma tre anni. Rientrato in Italia inizia la carriera artistica, prima in teatro con le “Sorelle Materassi” e il “Ciclope” e poi in radio (Radio 1) con Giorgio Bracardi e Mario Marengo.

Il primo ruolo cinematografico lo interpreta nel film di Maurizio Ponzi *Noi uomini duri* con Renato Pozzetto ed Enrico Montesano, cui fanno seguito *Scirocco*, *La bottega dell'orefice* con Burt Lancaster (tratto dal testo teatrale scritto negli anni Cinquanta da Papa Wojtyła), *Le nuove comiche* per la regia di Neri Parenti, *La signora della città* con Maria Grazia Cucinotta.

Nel 1998 inizia a collaborare con Antonio Ricci in qualità di inviato di Striscia la Notizia. È tifoso del Torino e grande appassionato di vetture sportive e di corse. Jimmy, infatti, gareggia in un campionato per vetture Turismo e negli ultimi anni si è fatto apprezzare in diversi eventi legati alle quattro ruote.

Intervista

Quali motivazioni ti hanno spinto a indossare i panni di testimonial per #pizzaUnesco?

Principalmente perché trovo sia giusto salvaguardare l'arte dei pizzaiuoli napoletani, è una cultura tradizionale che vanta una storia importantissima e per questo va preservata a livello di patrimonio mondiale.

Tre motivi, se bastano, per spiegare il successo della petizione.

1. la volontà di tutelare una categoria eccelsa della cultura italiana;
2. l'obiettivo di mettere un timbro su un'arte che ci appartiene. Sappiamo benissimo che la pizza napoletana è il maggiore bersaglio di imitazioni nel mondo;
3. è giusto che il mondo sappia che la pizza napoletana è la vera pizza.

E poi ci sono altre motivazioni: la pizza è qualcosa che unisce, è il prodotto gastronomico che subito ti soddisfa nel momento che hai fame. Il successo popolare della petizione è merito di questo gruppo che si è dato da fare fin dal primo momento. Bisogna ringraziare Alfonso Pecoraro Scanio che ha preso veramente a cuore questa battaglia, trasmettendo a tutti noi la voglia di far conoscere ancora di più nel mondo quest'arte napoletana.

L'intera redazione di Striscia La Notizia è impegnata da anni nella lotta al falso made in Italy. Riconoscere finalmente quest'arte come Patrimonio Unesco cosa potrebbe significare?

Significherebbe salvaguardare uno dei fiori all'occhiello della nostra tradizione. All'estero ci si imbatte nelle imitazioni più imbarazzanti: insieme alla pizza, ci sono il Parmigiano falso, prosciutti improponibili, vini contraffatti. Essere i migliori, d'altronde, vuol dire anche essere imitati. Tuttavia i falsi prodotti *made in Italy* generano un giro d'affari mondiale di oltre 60

miliardi di euro. Sono passati ministri, tanti ne ho intervistati, tante le promesse. La verità è che se vai all'estero ancora trovi una quantità indecifrabile di prodotti taroccati. Questo fa male ai nostri produttori e alle nostre imprese che lavorano seriamente ma che paradossalmente non riescono a vendere il vero prodotto italiano fatto a regola d'arte.

Quanto è grande il peso delle frodi alimentari sulla nostra economia e sulla nostra immagine?

I tarocchi italiani diffusi all'estero sono molti di più di quelli francesi, e anche la Francia ha numerose eccellenze. Questo cosa significa? Che probabilmente il governo francese è più forte di quello italiano nel tutelare i propri prodotti. Dobbiamo essere più attenti, potremmo risanare mezzo Paese con gli introiti persi a causa del falso *made in Italy*. I governi devono assolutamente stabilire accordi a livello europeo ed extra-europeo per fermare chi specula sul cibo. Questo vale tanto per l'Emmentaler svizzero quanto per il nostro Parmigiano. La conseguenza più grave è se i giovani si abituano a preferire i cibi falsi, a mangiare cioè il tarocco a spese del prodotto vero. Un pericolo che non è immediato ma che potrebbe avere serie ripercussioni sulle consuetudini alimentari delle nuove generazioni.

Dal tuo lavoro svolto per Striscia sono arrivati anche riconoscimenti.

Sì, la Coldiretti mi ha insignito del titolo di "Cavaliere dell'Agricoltura" (nel 2013, ndr.). Ma tutti noi di Striscia riceviamo lettere e telefonate da produttori e associazioni che ci ringraziano e ci invitano a non mollare. Siamo sensibili alle realtà di casa nostra che rendono il *made in Italy* unico e competitivo nel mondo.

La candidatura ufficiale dell'arte dei pizzaiuoli napoletani è solo il primo passo. Ora cosa si dovrà fare a livello di campagna mondiale?

Abbiamo vinto il primo round in Italia ma bisogna stare sul pezzo, come si dice in gergo.

Alfonso Pecoraro Scanio sta tenendo alta l'attenzione intorno alla campagna mondiale. La pizza è conosciuta in ogni angolo del pianeta. Per Napoli e l'Italia sarebbe importantissimo. Se arriveremo alla vittoria mondiale, tutti noi lo speriamo, il mondo intero saprà almeno quali sono gli ingredienti base della vera pizza napoletana, come vuole la tradizionale arte dei pizzaiuoli napoletani!



Figura 1. Il logo della petizione realizzato da Enrico Durazzo di Napolimania.

I. La prima vittoria

Arte dei pizzaiuoli napoletani, candidatura ufficiale italiana

2-7 settembre 2014

Il lancio di #pizzaUnesco al “Napoli Pizza Village”

Parte dal IV “Napoli Pizza Village” la petizione per chiedere all’Unesco di tutelare l’arte dei pizzaiuoli napoletani come bene culturale immateriale dell’umanità. La proposta è lanciata personalmente dal Presidente della Fondazione UniVerde Alfonso Pecoraro Scanio su Change.org, la più grande piattaforma di attivismo al mondo.

All’iniziativa del già Ministro dell’Agricoltura e dell’Ambiente si aggiunge subito l’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, il sodalizio nato nel 1998 con l’intento di rivalutare e preservare la professione simbolo della cultura partenopea: il “Pizzaiuolo”.

L’avvio della campagna #pizzaUnesco coincide con l’apertura della grande kermesse ospitata nella spettacolare e suggestiva cornice del Lungomare Caracciolo, quando si svolge il convegno inaugurale “L’arte della pizza patrimonio Unesco”. All’incontro, voluto da Pecoraro Scanio come prima occasione di confronto sulla candidatura all’Unesco da ottenere nel 2015 — proprio in occasione dell’Expo di Milano — partecipano, tra gli altri, il Sottosegretario di Stato On. Giuseppe Castiglione, il Presidente dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù e l’inviato di Striscia la Notizia Jimmy Ghione.

«Chiedo che nei primi mesi del 2015, alla vigilia dell’apertura dell’Expo di Milano dedicata a ‘Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita’ — dichiara Pecoraro Scanio dal palco del “Pizza Village” — la Commissione italiana per l’Unesco proponga l’inserimento dell’arte della pizza nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell’umanità».

Dal canto suo, il Sottosegretario Castiglione sottolinea l'importanza del riconoscimento «per il valore aggiunto che rappresenta la pizza per la gastronomia italiana nel mondo».



Figura 2. Il tavolo del convegno: da sinistra, l'ad di Molino Caputo, Antimo Caputo; Giuseppe Orefice, presidente di Slow Food Campania; il Sottosegretario di Stato On. Giuseppe Castiglione; Alfonso Pecoraro Scania, presidente della Fondazione UniVerde; Jimmy Ghione e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Una delle prime firme “illustri” è proprio quella di Jimmy Ghione che subito sostiene la petizione divenendone il testimonial: «Noi di Striscia da anni combattiamo le imitazioni e le frodi alimentari — dichiara all’evento — Con questa iniziativa si possono recuperare quote di mercato e magari ridurre quei 60 miliardi di mancata vendita del prodotto italiano»¹.



Figura 3. Jimmy Ghione, il noto inviato di Striscia La Notizia, firma la petizione #pizzaUnesco alla presenza di Alfonso Pecoraro Scanio.

1. Accademia Pizzaioli, *Lanciata la petizione affinché la pizza napoletana sia tutelata dall’Unesco*, 3 settembre 2014, <<http://www.accademia-pizzaioli.it/lanciata-la-petizione-affinche-la-pizza-napoletana-sia-tutelata-dal-Unesco/>>. (Ultima consultazione: 12/07/2015)

Ha così preso ufficialmente vita su Change.org la petizione “Proteggiamo il *made in Italy*. La pizza come patrimonio Unesco”.

È subito un successo: in meno di ventiquattr’ore è già sottoscritta da oltre 5 mila firmatari. L’hashtag #pizzaUnesco diventa virale sui social network in poche ore. La notizia del lancio della petizione spopola sul web, affascina subito il pubblico di tutte le età in lungo e in largo lo Stivale. Si moltiplicano i titoli sui quotidiani, sui siti d’informazione e sui blog.



Figura 4. Al “Napoli Pizza Village” 2014 si festeggia il lancio di #pizzaUnesco.

Sei giorni di eventi, 500 mila presenze, molte provenienti dall'estero, 50 forni allestiti sulla promenade di Napoli. E ancora, oltre 100 mila le "tonde" sfornate: è dalla pizzeria più grande al mondo che inizia la campagna per il riconoscimento di uno dei più rappresentativi simboli del nostro Paese. Perché la pizza è emblema mondiale dell'alimentazione che ha saputo ispirare musica, libri, cinema, televisione.



Figura 5. Claudio Bisio e Renato Pozzetto firmano la petizione al "Napoli Pizza Village" 2014.

Al “Pizza Village” la petizione conquista nuovi protagonisti. Tra le 10 mila firme raccolte in soli quattro giorni ci sono anche quelle di Claudio Bisio e Renato Pozzetto. Oltre ai due celebri attori, sottoscrivono la petizione anche molti altri componenti del cast di *Ma che bella sorpresa*, il film che il regista Alessandro Genovese gira in quei giorni proprio a Napoli.

Nonostante la pizza sia già dal 2010 “Specialità tradizionale garantita” tutelata dall’Unione Europea, per Alfonso Pecoraro Scanio è necessario fare di più: «Il riconoscimento da parte dell’Unesco proteggerebbe la pizza e l’economia ad essa legata dal fenomeno dell’*italian sounding*. Riconoscere la pizza è un’occasione per salvaguardare il *made in Italy*. Il fatturato



Figura 6. Claudio Bisio, Alfonso Pecoraro Scanio, Renato Pozzetto e Sergio Miccù mostrano le schede sottoscritte per #pizzaUnesco.

del falso *made in Italy*, nel solo settore agroalimentare, ha superato i 60 miliardi di euro, un danno economico davvero non trascurabile. L'arte della pizza, che ben ci rappresenta nel mondo, è una conoscenza tradizionale e un bene immateriale che merita il riconoscimento da parte dell'Unesco. Si tratta — spiega nella petizione su Change.org — di una tradizione nata a Napoli, che si tramanda da generazioni, che si è diffusa in tutta Italia ed è oggi un vero e proprio simbolo dell'Italia nel mondo. Il 16 novembre 2010 il Comitato intergovernativo riunito a Nairobi ha ufficialmente iscritto la dieta mediterranea nel patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. La pizza, per il metodo di lavorazione e per gli ingredienti tradizionali, è certamente un prodotto salutare e tipicamente mediterraneo»².

Sulle motivazioni che lo hanno spinto a lanciare la petizione, in un'intervista video all'Adnkronos, lo stesso Pecoraro Scanio ricorda un curioso aneddoto accaduto anni prima: «Quando ero ministro dell'Agricoltura, nel 2000, un dirigente italiano che lavorava a New York mi raccontò che un collega americano gli aveva chiesto come si dicesse “pizza” in italiano. Quando me lo riferì ritenni necessario far partire il riconoscimento della pizza come specialità europea ma volevo anche un riconoscimento a livello mondiale. Così, dopo aver lanciato la Stg nel 2000, nel 2006 feci partire la prima proposta di inserire la pizza nella lista del patrimonio immateriale dell'Unesco. Nel Marzo 2011, il Ministero delle Politiche agricole ha presentato la domanda a Parigi ma sono tre anni ormai che la richiesta è ferma, e non è stata mai formalizzata come candidatura ufficiale italiana. Ho così lanciato questa petizione in modo da sponsorizzare all'Expo l'arte della pizza come patrimonio Unesco presso tutti i Paesi ospiti»³.

2. Alfonso Pecoraro Scanio, *Proteggiamo il made in Italy: la pizza come patrimonio Unesco*, Change.org, <<https://www.change.org/p/proteggiamo-il-made-in-italy-la-pizza-come-patrimonio-Unesco>>. (Ultima consultazione: 12/07/2015)

3. Adnkronos, *La pizza napoletana patrimonio dell'Unesco*, <http://www.adnkronos.com/fatti/cronaca/2014/09/11/pizza-napoletana-patrimonio-dell-Unesco_FbFzGd5H53WzWSrbBsxgpO.html>. (Ultima consultazione: 12/07/2015)

29 settembre 2014

Da “Zì Teresa” si festeggiano le 25 mila adesioni

Arriva il primo importante traguardo a tempi di record. A Napoli, da Zì Teresa, insegna della tradizione gastronomica partenopea, si festeggiano le 25 mila firme raggiunte su Change.org.



Figura 7. La festa da Zì Teresa per le 25 mila firme. Nell'immagine, tra gli altri, la titolare dello storico ristorante napoletano e l'attrice Lara Sansone, direttore artistico del Teatro Sannazzaro, i pizzaiuoli Gino Sorbillo e Davide Civitiello.



Figura 8. Alfonso Pecoraro Scanio con Davide Civitiello mentre sfoggia la pizza celebrativa per le 25 mila sottoscrizioni.

14 ottobre 2014

La consegna delle prime 30 mila firme

È passato poco più di un mese e in 30 mila hanno già firmato a sostegno della candidatura della specialità partenopea. Si organizza così a Roma la cerimonia di consegna delle prime sottoscrizioni. Il passaggio avviene tra Pecoraro Scanio e l'Ambasciatore e Segretario generale Unesco Lucio Alberto Savoia alla pizzeria Rossopomodoro di Largo Torre Argentina, davanti a un nutrito pubblico.



Figura 9. Il tavolo dei relatori alla consegna delle prime 30 mila firme all'Unesco. Ci sono Sergio Miccù, Jimmy Ghione, Alfonso Pecoraro Scanio, S.E. Lucio Alberto Savoia, Franco Manna e la vicepresidente nazionale di Slow Food Italia Francesca Rocchi.

Non solo. #pizzaUnesco inaugura un'evoluzione portentosa sia nell'organizzazione che nella promozione della comune petizione. Mai si sono toccati livelli di performance come quelli esibiti in questo caso. Soprattutto per quanto riguarda la media strategy adottata, incentrata in particolare — come si vedrà più avanti — sulla programmazione di eventi pubblici frequenti su scala nazionale e internazionale, sull'utilizzo della piccola cartellonistica e la costante presenza sui social media, sul lavoro dell'ufficio stampa e sulla scelta di affidarsi a mezzi efficaci come la stampa e la tv.



Figura 10. Da sinistra, Sergio Miccù, Jimmy Ghione, Alfonso Pecoraro Scanio, S.E. Lucio Alberto Savoia e Franco Manna.



Figura 11. Alfonso Pecoraro Scanio con il testimonial di #pizzaUnesco Jimmy Ghione.

Cernobbio, 17–18 ottobre 2014

Coldiretti aderisce alla campagna #pizzaUnesco

«Stop a pizza con “Pomarola” del Brasile, olio “Pompeian” Usa e “Zottarella” tedesca». È il must sposato da Coldiretti. Nel programma del XIV Forum Internazionale dell’Agricoltura e dell’Alimentazione a Villa d’Este, l’organizzazione degli imprenditori agricoli inserisce l’iniziativa per sostenere l’iscrizione dell’arte dei pizzaiuoli nella Lista Unesco, «anche — si afferma — per fare definitivamente chiarezza sull’origine italiana degli ingredienti e sulle modalità di preparazione per garantire le condizioni igienico e sanitarie ottimali».



Figura 12. Alfonso Pecoraro Scanio con Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti. Immagine tratta da Coldiretti Giovani Impresa, Unesco: pizza napoletana patrimonio umanità contro falso Made in Italy, <<http://giovanimpresa.coldiretti.it/pubblicazioni/attualita/pub/Unesco-pizza-napoletana-patrimonio-umanita-contro-falso-made-in-italy/>>. (Ultima consultazione: 15/07/2015)

L'adesione di Coldiretti a #pizzaUnesco vuole favorire la garanzia di pizze fatte «a regola d'arte con prodotti genuini e provenienti esclusivamente dall'agricoltura italiana e combattere anche l'agropirateria internazionale». «Un rischio diffuso all'estero e un'occasione per fare chiarezza anche in Italia — spiega la sigla del presidente Moncalvo — dove quasi due pizze su tre (63 per cento) sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. Troppo spesso viene servito un prodotto preparato con mozzarelle ottenute non dal latte, ma da semilavorati industriali, le cosiddette cagliate, provenienti dall'est Europa, pomodoro cinese o americano invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura



Figura 13. Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti, firma la petizione a Cernobio. Immagine tratta da: «MixerPlanet», Coldiretti e la pizza napoletana patrimonio dell'umanità, 18 ottobre 2014, <http://www.mixerplanet.com/coldiretti-pizza-napoletana-patrimonio-dellumanita_32464/>. (Ultima consultazione: 22/07/2015)



Figura 14. Il ministro dell' Ambiente Gian Luca Galletti firma la petizione #pizzaUnesco.

olio di semi al posto dell'extravergine italiano e farina francese, tedesca o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale»⁴.

Proprio in occasione del Forum Internazionale di Cernobbio, ai sostenitori dell'iniziativa promossa da Pecoraro Scanio si aggiunge anche il Ministro dell'Ambiente in carica Gian Luca Galletti.

23 ottobre 2014

La mozione parlamentare per #pizzaUnesco

La petizione fa tappa al “Salone del Gusto” di Torino

Arrivano le prime risposte istituzionali all'appello di Pecoraro Scanio. La prima, di peso rilevante, è quella di Colomba Mongiello, deputata del Partito Democratico, che presenta alla Camera la mozione parlamentare Iniziative per ottenere l'iscrizione dell'arte della pizza napoletana nella Lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. La mozione impegna il Governo, si legge nel testo, «a sostenere in tutte le sedi allo scopo competenti l'iscrizione dell'arte della pizza napoletana nella lista del patrimonio culturale immateriale che necessita di essere urgentemente salvaguardato di cui alla Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco»⁵.

4. Coldiretti, *Unesco. La Pizza napoletana diventa patrimonio umanità*, 17 ottobre 2014, <<http://www.coldiretti.it/News/Pagine/689-%E2%80%9317-Ottobre-2014.aspx>>. Si vedano anche le interviste ad Alfonso Pecoraro Scanio e al presidente Coldiretti Roberto Moncalvo realizzate da Pupia.tv al XIV Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione nei servizi Pizza napoletana candidata a Patrimonio Umanità – 1 (<<https://www.youtube.com/watch?v=4hyMvfVopjE>>) e Pizza napoletana candidata a Patrimonio Umanità – 2 (<https://www.youtube.com/watch?v=8ifjrxWv_yY>) del 18 ottobre 2014. (Ultime consultazioni: 15/07/2015)

5. Colomba Mongiello, *Iniziativa per ottenere l'iscrizione dell'arte della pizza napoletana nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco*, 1-00644, <deputatiPD.it>, 23/10/2014, <<http://www.deputatipd.it/attivita/mozione/iniziativa-ottenere-liscrizione-dellarte-della-pizza-napoletana-nella-lista-del-su-deputatiPD.it>>. (Ultima consultazione: 12/07/2015)

Il testo è firmato dai deputati PD: Palma, Carloni, Sgambato, Monaco, Montroni, Mazzoli, Mognato, Terrosi, Martelli, Realacci, Chaouki, Grassi, Cenni Marchi, Porta, Piccione, Valeria Valente, Antezza, Oliverio.

Contemporaneamente, la petizione fa tappa al Lingotto di Torino, incrociando l'evento più importante dedicato alla cultura del cibo: il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, al



Figura 15. Alfonso Pecoraro Scanio in compagnia di Colomba Mongiello, Vicepresidente della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo.

loro decimo anniversario. Alla manifestazione simbolo di Slow Food, tra proposte e riflessioni legate al tema dell'Expo 2015 di Milano, si promuove anche la raccolta firme #pizzaUnesco. Già speciale, l'edizione 2014 del Salone del Gusto incrocia un terzo anniversario, i 125 anni della pizza Margherita che vengono celebrati con un posto d'onore tra i cibi più conosciuti al mondo: lo spazio didattico "Fucina Pizza&Pane" e i fuochi creativi della "Piazza della Pizza".



Figura 16. Alfonso Pecoraro Scanio e Giuseppe Orefice, Responsabile Slow Food Campania.



Figura 17. Il pubblico nell'area Slow Food alla presentazione della petizione #pizzaUnesco.



Figura 18. Da sinistra, Alfonso Pecoraro Scanio, il Responsabile Slow Food Campania Giuseppe Orefice e Luca Sardella, già conduttore di Linea Verde su Rai1.

6 novembre 2014

Tramonti, primo Comune d'Italia ad aderire a #pizzaUnesco

Sollecitare il Consiglio direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco ad indicare la candidatura della specialità campana nella lista dei beni immateriali patrimonio dell'umanità: è questo l'impegno assunto ufficialmente dall'Amministrazione di Tramonti con la Delibera di Giunta Comunale n.173: «È un'iniziativa che ci rende felici — commenta a tal proposito il sindaco Antonio Giordano — siamo fieri di poter sostenere questo prodotto che da sempre ha colorato le tavole del nostro bel paese».

Tutta Tramonti chiama così a raccolta, intorno alla petizione, i propri cittadini e tutti quei figli che hanno lasciato la terra d'origine per trovare fortuna altrove, portando con sé quell'arte di fare la pizza che da sempre, come tradizione, li contraddistingue: «Negli anni '50 e '60 dello scorso secolo da Tramonti partiva una straordinaria migrazione — si legge nella Delibera — dove fornai, contadini e pastori lasciano la casa per far rotta, dapprima, verso il Piemonte, poi in Lombardia, Veneto e Emilia Romagna, tramandandosi l'un l'altro il mestiere di pizzaiolo. L'apertura di nuove pizzerie si espandeva in tutto il Centro Nord, con i garzoni che in breve tempo diventavano maestri pizzaioli e a loro volta aprivano nuove attività».

«Il segnale lanciato da Tramonti dà la misura di quanto la petizione sia entrata nei cuori della gente — commenta subito Pecoraro Scanio — La pizza diventa il medium che tesse e salda legami tra generazioni, seguendo il filo di una storia comune. Una storia che racconta come, nel corso degli anni, il paese abbia sempre reso il giusto tributo all'eccellenza gastronomica di casa e all'arte dell'antico mestiere del pizzaiuolo. Da qui nasce l'importanza di difendere il *made in Italy*, oggi così esposto agli attacchi della contraffazione. Spetta a noi italiani tutelare il nostro patrimonio culturale e ancora di più dobbiamo farlo alla vigilia di Expo 2015».

Proprio a Tramonti, all'inizio degli anni Novanta, sono nati la Corporazione dei Pizzaioli e il primo Festival della Pizza, fino a quando l'Amministrazione comunale nel 2010 ha inteso

tutelare la specialità della pizza con l'approvazione di un particolare regolamento e di riconoscimento della denominazione comunale "De. Co."⁶.

Intanto, si aggiunge ai sostenitori di #pizzaUnesco un'altra storica realtà che raccoglie pizzaioli napoletani doc: l'Associazione Verace Pizza Napoletana. Fondata nel 1984 a Napoli, l'associazione si occupa di promuovere e tutelare, in Italia e nel mondo, la "vera pizza napoletana", quella cioè realizzata rispettando le caratteristiche descritte nel Disciplinare internazionale per l'ottenimento del marchio collettivo "Vera Pizza Napoletana", redatto e registrato dall'AVPN.



Figura 19. Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, firma la petizione a sostegno di #pizzaUnesco.

6. *Arte della Pizza Patrimonio Unesco: Tramonti (SA) aderisce a petizione. Boom di sottoscrizioni: 50 mila firme*, «Salerno Notizie», 26 novembre 2014, <<http://www.salernonotizie.it/2014/11/26/arte-della-pizza-patrimonio-Unesco-tramonti-sa-aderisce-a-petizione-boom-di-sottoscrizioni-50mila-firme/>>. (Ultima consultazione: 12/07/2015)

14 novembre 2014

“Neapolitan pizza is art”, la petizione vola a Londra

«La petizione è rivolta a tutti coloro che amano la specialità gastronomica più conosciuta e diffusa del pianeta, simbolo del paese Italia e dell’incontro culturale degli italiani nel mondo. Occorre perciò difendere l’origine italiana di quest’arte, la qualità degli ingredienti e l’economia legata alle sane tradizioni nate dalle sapienti mani dei pizzaiuoli napoletani. Il riconoscimento dell’arte della pizza quale patrimonio dell’umanità da parte dell’Unesco è un’occasione unica per difendere il *made in Italy* dal moltiplicarsi delle contraffazioni alimentari»⁷.

Così Pecoraro Scanio alla vigilia del volo per Londra, dove l’indomani si presenta #pizzaUnesco. L’occasione è data dal convegno “Neapolitan pizza is art” realizzato in partnership con Coldiretti, Associazione Pizzaiuoli Napoletani e Change.org. Insieme al Presidente della Fondazione UniVerde intervengono, alla prima tappa internazionale della petizione, anche Franco Manna e il Presidente della Camera di Commercio italiana a Londra, Leonardo Simonelli.

Intanto, il giorno che precede l’evento londinese, il quotidiano «London Evening Standard», diffuso in milioni di copie, dedica alla campagna un’intera pagina: *Preserve our pizza. London chefs unite in bid to make Neapolitan pizza recipe a world cultural treasure* ovvero *Conservare la nostra pizza. Gli chef di Londra si uniscono per fare della pizza napoletana un tesoro culturale mondiale*. Gli chef italiani menzionati nell’articolo sono Luca Terraneo, Giuseppe Cafaro e Aldo Zilli. Lo stesso Zilli nell’intervista ricorda come l’attributo “napoletana”, ad indicare la pizza, sia così talmente «abusato in tutto il mondo e già questo è fondamentale per proteggere il prodotto. Pizza napoletana significa cultura e processo di preparazione, non solo sistemare un impasto in forno. Non è solo pane e salsa. Significa molto di più».

7. Fonte: Adnkronos, riportata da «Focus», 13 novembre 2014, <<http://www.focus.it/ambiente/ecologia/andquot-l-arte-della-pizza-sia-patrimonio-Unescoandquot-l-italia-rilancia-la-petizione-in-vista-di-expo-2015>>. (Ultima consultazione: 25/07/2015)



Figura 20. Un momento della presentazione londinese di #pizzaUnesco. Alfonso Pecoraro Scanio tra Franco Manna (a sinistra) e il rappresentante della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito (a destra).

EVENING STANDARD THURSDAY 13 NOVEMBER 2014

Preserve our pizza

London chefs unite in bid to make Neapolitan recipe a world cultural treasure

Lizzie Edmonds

TOP Italian chefs and restaurateurs in London are backing a bid to get the art of the traditional Neapolitan pizza maker added to a Unesco global heritage list.

It would mean the classic dish – made from a hand-rolled base, using a specific mix of flour and yeast, and topped with ingredients sourced from Naples – would be given protection as a world cultural treasure.

Those behind the bid say it would help stop some Italian-style restaurants from wrongly labelling pizzas Neapolitan, a move they claim “damages the reputation” of the recipe. Neapolitan pizza already enjoys special status under EU law which specifies which ingredients it must be made from, but Unesco listing will give protection to the craft of the pizzaiolo – its traditional maker.

The bid has been proposed by Franco Manca, the founder of restaurant chain Rossopomodoro. He will submit a petition of over 27,000 signatures to Unesco to have Neapolitan pizza placed on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding.

Mr Manca said: “It is very important for Neapolitan pizza to be protected by Unesco. Over



the years there's been so much work and effort put in to perfecting the product.

“The makers of modern pizzas often claim they are serving Neapolitan, which is just not true and damages the reputation and tradition of the pizza. I’ll be submitting our proposal and the petition. I hope it is recognised. I will be so thrilled.” Italian chefs in London who are backing the proposal include Luca Terranova, head chef of L’Anima Café near Liverpool Street, Giuseppe Calvaro, the owner of pizzaiolo, and Akko Zilli.

Speaking from his Covent Garden restaurant Chiccheni, Zilli said: “The word Neapolitan has been abused all over the world and it is vital to protect the production. Neapolitan pizza is about the culture and the process – not just about putting a dough in an oven. It’s not just bread and sauce. It’s worth so much more.”

In 2009, Neapolitan pizza won the

coveted Traditional Specialty Guaranteed (TSG) label from the EU. This requires that only certain ingredients may be used, including mozzarella from buffalo milk, and San Marzano tomatoes which grow on the plains south of Mount Vesuvius. These ingredients must also undergo a particular method of cooking.

Gianluca Pio, manager of Santa Maria restaurant in Islington, which only serves Neapolitan pizza, said: “It is very hard to get authentic pizza in London as it is hard to get proper chefs who know the methods and requirements to move from Naples. Anything that can be done to protect authentic restaurants and sellers like ourselves is a good thing.”

Mr Manca will host a consultation about the bid on Friday at his Covent Garden restaurant. It will be followed by a master class in Neapolitan pizzamaking. In attendance will be the petition’s co-author, Italy’s former agriculture and environment minister Alfonso Pecorearo Scarsi, and Leonardo Simonelli Santi, of the British Chamber of Commerce for Italy.

Skills Francesco Filippelli creates a Neapolitan pizza at Covent Garden venue Rossopomodoro. Left, diner Grace Heberington enjoys the results

Neapolitan pizza is not just about putting dough in an oven, it's not just bread and sauce'

Alko Zilli

Figura 21. L'articolo della giornalista inglese Lizzie Edmonds per il «London Evening Standard». Anche nella versione on-line: <<http://www.standard.co.uk/news/london/london-chefs-unite-in-bid-to-make-neapolitan-pizza-recipe-a-world-cultural-treasure-9858046.html>>. (Ultima consultazione: 21/07/2015)

19 novembre 2014

50 mila firme, a Milano per una pizza “a regola d’arte”

Riprende il giro d’Italia della petizione. Dopo Napoli, Roma e l’incontro europeo di Londra, a Milano si mobilitano i sostenitori del nord della penisola chiamati a raccolta dal convegno “Dopo la Dieta Mediterranea anche l’Arte della Pizza nel Patrimonio Mondiale Unesco. Per una pizza fatta a regola d’arte, genuina, con ingredienti italiani di qualità”.



Figura 22. L’incontro a Piazza San Babila. Da sinistra, il giornalista gastronomico Vincenzo Pagano, Alfonso Pecoraro Scanio, il maestro pizzaiolo Gino Sorbillo, Franco Manna, il vicepresidente Coldiretti Lombardia Fortunato Trezzie e Elena Dell’Agnese, vicepresidente dell’Unione Internazionale Geografi (IGU).

Come riporta la rivista gastronomica «Scatti di Gusto», ciò che Pecoraro Scanio tiene a sottolineare al convegno è la dimensione di quanto «il fenomeno pizza ha avuto negli ultimi dieci anni un boom, tanto da diventare la pietanza più consumata nel pianeta: solo in Europa ogni anno si vendono 3 miliardi di pizze surgelate. Ma di fronte alle imitazioni, alle degenerazioni — a Chicago ci sono pizzerie che spiegano come la pizza sia nata proprio lì — è necessaria una tutela che restituisca l'obiettività storica. E il primato italiano».

Sul nuovo traguardo raggiunto dalla petizione, «50 mila firme sono uno straordinario successo che fornisce il termometro del gradimento del pubblico», spiega ancora il Presiden-



Figura 23. Alfonso Pecoraro Scanio tra Gino Sorbillo (a sinistra), Ciro Oliva e Vincenzo Capuano, vicecampione mondiale Pizza Napoletana STG 2014.

te di UniVerde. «Ci sono altre candidature italiane immateriali di prestigio, ma l'Italia può avanzarne una sola e crediamo che quella della pizza sia vincente per tutto il nostro Paese».

Convinzione che rilancia anche Franco Manna di Rossopomodoro: «L'obiettivo è chiarire la centralità della persona, dell'artigiano pizzaiolo, nel processo di realizzazione di un prodotto che resta unico nella sua creazione».

Da parte sua, il maestro Gino Sorbillo invita tutti i pizzaioli presenti a rilanciare con determinazione la petizione: «È il riconoscimento per tutti noi che lavoriamo con attenzione e passione ad un piatto che è conosciuto ai quattro angoli del mondo»⁸.



Figura 24. Franco Manna, presidente di Rossopomodoro.



Figura 25. Gino Sorbillo spiega l'importanza di sottoscrivere e rilanciare in Italia e all'estero #pizzaUnesco.

8. Emanuele Bonati, *7 buoni motivi per chiedere la pizza Unesco. Mangiarla buona, ad esempio*, «Scatti di Gusto», 20 novembre 2014, <<http://www.scattidigusto.it/2014/11/20/pizza-patrimonio-Unesco/>>. (Ultima consultazione: 21/07/2015)

19 dicembre 2014

La raccolta firme arriva a 80 mila



Figura 26. A Napoli si festeggiano le 80 mila sottoscrizioni.



Figura 27. Anche il cantautore Eugenio Bennato firma #pizzaUnesco.



Figura 28. Un'altra voce di Napoli firma a sostegno della petizione, è la cantante Valentina Stella, qui con Alfonso Pecoraro Scanio e la sorella Teresa Iorio, maestra pizzaiola.

12 gennaio 2015 La pizza “Ogm Free”

In vista del voto in Parlamento Europeo del nuovo provvedimento sugli Ogm, Fondazione UniVerde e Cetri Tires, con il sostegno del Gruppo Misto della Camera dei deputati, organizzano a Roma un incontro sul tema “Italia Ogm Free e nuova direttiva UE”, per rilanciare le azioni in Italia e in Europa a favore di un’agricoltura “libera” da organismi geneticamente modificati.

L’importanza di una “Pizza Ogm Free”, al sicuro dai rischi di contaminazione, viene ribadita nel corso di un incontro che coincide con la giornata del convegno, e al quale partecipano, tra gli altri, il testimonial di #pizzaUnesco Jimmy Ghione, l’On. Colomba Mongiello, il Presidente di Federconsumatori Rosario Trefiletti e Elio Lannutti, Presidente Adusbef.



Figura 29. Da sinistra, Letizia Martirano (direttore di Agrapress), Rosario Trefiletti, Jimmy Ghione, Colomba Mongiello, Alfonso Pecoraro Sciano, Franco Manna, Elio Lannutti.

20 gennaio 2015

#pizzaUnesco sbarca a New York

Continua la serrata road map della petizione in attesa del pronunciamento della Commissione Italiana Unesco. #pizzaUnesco vola oltreoceano, nella Grande Mela. Altra tappa per far conoscere al mondo la campagna che, da tutti gli angoli del pianeta, sta già unendo gli amanti del più conosciuto e apprezzato prodotto della gastronomia italiana.

Ne sono prova le oltre 90 mila sottoscrizioni presentate da Pecoraro Scanio all'incontro nel West Village: «Penso — annuncia intervistato dall'ANSA — che riusciremo a superare le 100 mila firme che ci eravamo prefissati entro la fine di gennaio». Ricordando che riconosce l'arte dei pizzaiuoli napoletani nella Lista dei beni del Patrimonio culturale immateriale



Figura 30. A New York, Alfonso Pecoraro Scanio e Ciro Oliva mostrano il cartello celebrativo delle oltre 90 mila sottoscrizioni raggiunte.

dell'Umanità «è un grande obiettivo per diffondere un elemento della cultura italiana che rappresenta la qualità del vivere e soprattutto per fare in modo che il prodotto diventato il più famoso del mondo non perda la sua identità di provenienza, perché il piatto che conosciamo è nato con l'arte della pizza napoletana»⁹.

Alla presentazione americana della campagna #pizzaUnesco intervengono anche: Franco Manna di Rossopomodoro e l'amministratore delegato della società Simone Falco; Sergio Miccù; Antimo Caputo, ad dell'Antico Molino Caputo; lo chef e ristoratore Salvatore Cuomo, presidente della principale catena di pizzerie in Giappone e uno dei soci di Eately, Nicola Farinetti.



Figura 31. Salvatore Cuomo firma a New York la petizione #pizzaUnesco.

9. Valeria Robecco, *Arte pizza patrimonio Unesco: petizione sbarca in USA*, «ANSA.it», <http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/prodtypici/2015/01/22/arte-pizza-patrimonio-Unesco-petizione-sbarca-in-usa_05b86a29-8223-4ef8-a5a0-f070cbcoa1c6.html>. Si veda anche il servizio video realizzato sempre da «ANSA.it»: <http://www.ansa.it/sito/vidеоgallery/mondo/2015/01/22/pizza-patrimonio-Unesco-petizione-sbarca-in-usa_d9bb3d8d-a9a1-4e2c-ad31-ab97f94022e0.html>. (Ultime consultazioni: 25/07/2015)

29 gennaio 2015**Consegnate all'Unesco 200 mila firme**

Con la consegna alla Commissione italiana Unesco delle 200 mila firme, si giunge così alla prima linea di arrivo della petizione che, nei cinque mesi dal lancio, ha saputo raccogliere la simpatia e l'appoggio del mondo della politica, delle istituzioni, della cultura, dello spettacolo e della società civile. Tra questi, anche molti esponenti del governo, tra i quali i ministri delle Politiche Agricole Maurizio Martina, dell'Istruzione Stefania Giannini, dell'Ambiente Gianluca Galletti.

A sostegno della petizione sono scesi in campo anche Gabriele Muccino, Renzo Arbore, Luciana Littizzetto, Ilary Blasi, Jimmy Ghione, Eugenio Bennato, Giorgio Panariello, il fondatore di Eataly Oscar Farinetti, Frank Carpentieri di Made in Sud. Tra gli sportivi, i calciatori Totò di Natale e Fabio Quagliarella ma anche l'intera squadra del Pisa. E ancora, Lidia e Joe Bastianich, Bud Spencer e il Console generale dell'Italia a New York, Natalia Quintavalle.

Al completamento della prima fase della raccolta firme, Pecoraro Scanio ribadisce alla stampa l'importanza della petizione perché, fa notare, «quando un prodotto diventa globalizzato il rischio è che se ne perda l'origine ed è proprio il caso dell'arte della pizza. Con la consegna delle firme abbiamo chiesto al Presidente della Commissione italiana Unesco, Giovanni Puglisi, di indicare l'arte della pizza napoletana come proposta italiana per l'iscrizione nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. In questo modo potremmo difendere le origini della pizza e anche il *made in Italy*»¹⁰.

Si uniscono alla consegna delle 200 mila sottoscrizioni il presidente Coldiretti Roberto Moncalvo, l'On. Colomba Mongiello, il presidente Adusbef Elio Lannutti, Sergio Miccù e Clelia Martino, development manager di Rossopomodoro.

10. F. Q., «La pizza sia patrimonio dell'umanità», depositate 200 mila firme all'Unesco, «IlFattoQuotidiano.it», 29 gennaio 2015, <<http://www.ilfattoquotidiano.it/2015/01/29/pizza-patrimonio-dellumanita-depositare-200-mila-firme-allUnesco/1381695/>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

Intervistato da MadreTerraTV, Moncalvo indica come fondamentale il rispetto dell'originalità degli ingredienti utilizzati nella preparazione: «La pizza è il simbolo della nostra tradizione alimentare e del legame fra la capacità di saper fare un prodotto, i territori e i prodotti agricoli. Oggi è un momento importante perché contribuiamo a dare slancio a una candidatura Unesco che sarà sicuramente un elemento fondamentale per far crescere l'immagine del nostro Paese nel mondo».

Da parte sua, il Presidente della Commissione italiana Unesco Giovanni Puglisi si dice favorevolmente «colpito da questa grande raccolta di adesioni ad un progetto culturale che tende a mettere sul piatto della bilancia dell'italianità una performance di tradizioni legata



Figura 32. La consegna delle prime 200 mila firme al Presidente della Commissione Italiana Unesco Giovanni Puglisi. Da sinistra: Clelia Martino e alle sue spalle Elio Lannutti, il prof. Puglisi, Alfonso Pecoraro Scanio e Roberto Moncalvo, Colomba Mongiello e Sergio Miccù.

profondamente alla cultura italiana. La pizza è napoletana, così vuole la tradizione, ma è connotante una caratteristica di identità italiana nella tradizione alimentare»¹¹.

30 gennaio 2015

Tutela del territorio irpino, nasce la “Pizza No Triv”

#pizzaUnesco si unisce a imprenditori, produttori dei presidi Slow Food, associazioni di categoria, maestri della pizza, *food blogger* ed esperti per ribadire lo “StopTriv”, il “no” alle trivellazioni per la ricerca del petrolio in Irpinia. Alla tavola rotonda di Avellino, partendo dall’aperto confronto a difesa del territorio irpino, si raccontano le eccellenze locali con le pizze “No Triv”¹².

Dalle sapienti mani dei maestri pizzaioli, tutte preparate rigorosamente con i prodotti tipici locali, nascono le pizze “No Triv”: Montanarina frita con genovese di Ramata di Montoro; Marinara delle Caverne con aglio dell’Ufita; Accio e Baccalà in onore del sedano accio di Gesualdo e della zuppa di sedano e baccalà, piatto tipico della vigilia di Natale irpina; Paternese con broccolo aprilatico di Paternopoli e aringa affumicata; versione di Pizza Montorese con pomodoro delle colline montoresi, anelli crudi di cipolla ramata di Montoro, pecorino di Carmasciano¹³.

11. Sulla consegna delle 200 mila firme si veda il servizio di MadreTerraTV, *Arte Pizza Napoletana Patrimonio Unesco. Consegnate 200.000 firme della petizione*, <<https://www.youtube.com/watch?v=3MB-1zxDT10>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

12. «Irpinia Focus», *No Triv: Tuteliamo il territorio. Il nostro petrolio? Aria, acqua ed eccellenze*, 31 gennaio 2015, <<http://www.irpiniafocus.it/attualita/news/4292-no-triv-tuteliamo-il-territorio-il-nostro-petrolio-aria-acque-ed-eccellenze.html>>. (Ultima consultazione: 02/08/2015)

13. Tommaso Esposito, Avellino. *Tutti insieme per lo StopTriv con la Pizza NoTriv*, Luciano Pignataro Wi-neblog, 31 gennaio 2015, <<http://www.lucianopignataro.it/a/grande-notiziaavellino-tutti-insieme-per-lostoptriv-con-la-pizza-notriv/83163/>>. (Ultima consultazione: 02/08/2015)



Figura 33. Alfonso Pecoraro Scanio e il maestro Gino Sorbillo all'evento "Pizza No Triv".

9 febbraio 2015

Un logo per #pizzaUnesco

La petizione ha il suo logo. A realizzarlo è Enrico Durazzo di Napolimania, la società che ha fatto della creatività un nuovo modo di rappresentare la città di Napoli attraverso slogan, immagini e gadget.

La presentazione del logo di #pizzaUnesco si svolge nel capoluogo campano, alla pizzeria Brandi. All'iniziativa, promossa dalla Fondazione UniVerde e dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, partecipano Alfonso Pecoraro Scanio, Sergio Miccù, l'ideatore del logo Enrico Durazzo, Franco Manna, Gino Sorbillo e il titolare della pizzeria Brandi Paolo Pagnani¹⁴.



Figura 34. Foto di gruppo alla pizzeria Brandi di Napoli.

14. Si veda il servizio video realizzato da F. Parrella, *Pronto il logo della petizione «l'arte della pizza patrimonio Unesco»*, «Corriere del Mezzogiorno», 9 febbraio 2015, <<http://video.corrieredelmezzogiorno.corriere.it/pronto-logo-petizione-l-arte-pizza-patrimonio-Unesco/8deff18-b083-11e4-8471-b1d1a511ef38>>. (Ultima consultazione: 30/07/2015)

16 febbraio 2015

A Nizza la pizza “amica del clima”

Dopo Londra e New York, l’iniziativa per inserire l’arte dei pizzaiuoli napoletani nella “Lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell’Umanità” arriva anche in Francia, a Nizza.

All’incontro, organizzato per presentare la petizione ai francesi e alla più grande comunità italiana della Costa Azzurra, si celebrano il 10° anniversario dell’entrata in vigore del Protocollo di Kyoto e il prossimo summit mondiale sul clima di Parigi (COP21)¹⁵.

«Le pizze, napoletana e margherita Specialità Tradizionale Garantita, sono pietanze amiche del clima — tiene a precisare Pecoraro Scanio — perché vegane e vegetariane. Un motivo in più per sostenere l’arte dei pizzaiuoli napoletani nella lista del patrimonio immateriale mondiale dell’Unesco»¹⁶.



Figura 35. Alfonso Pecoraro Scanio, una maschera di Pulcinella, la rappresentante del Comune di Nizza e la Console Generale d’Italia a Nizza Serena Lippi.



Figura 36. La Console Generale d’Italia a Nizza Serena Lippi firma #pizzaUnesco.



Figura 37. Le pizze celebrative realizzate per l’appuntamento di Nizza.

15. Bruno Breschi, *Anche da Nizza un appello all’Unesco per la Pizza*, «newsfood.com», 18 febbraio 2015, <<http://www.newsfood.com/anche-da-nizza-un-appello-allUnesco-per-la-pizza/>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

16. Si rimanda al video realizzato da ASPEICA – Association des Petites Entreprises Italiennes sur la Côte d’Azur, <<https://www.youtube.com/watch?v=ugRelJQG3eY>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

18 febbraio 2015

Una pizza “slow food”

Anche Carlo Petrini entra nel novero dei sostenitori “illustri” di #pizzaUnesco. La firma è raccolta da Pecoraro Scanio a Pollenzo. L’incontro avviene a margine della lezione intitolata “Realtà e prospettive dell’agricoltura multifunzionale” che lo stesso Presidente della Fondazione UniVerde — già docente di turismo e turismo sostenibile alla Milano-Bicocca e a Roma Tor Vergata — tiene agli studenti dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, l’ateneo nato e promosso da Slow Food.

Subito dopo l’incontro con Petrini, Pecoraro Scanio dichiara a caldo: «L’arte della pizza rispetta i principi Slow food perché è un’antica tradizione che si tramanda di padre in figlio. Si



Figura 38. Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, firma a Pollenzo la petizione #pizzaUnesco.



Figura 39. L’incontro da Lentini’s a Torino. Immagine tratta da: Lentinis.it, <<http://www.lentinis.it/photos/gallery/eventi>>.

tratta di un patrimonio culinario *made in Italy* che va tutelato per la sua valenza storica, culturale e sociale. È una sapienza gastronomica che contraddistingue la nostra identità italiana e per questo va protetta»¹⁷.

Pronti, via. Riprende l'infaticabile giro d'Italia della petizione, iniziativa che ha raggiunto l'incredibile numero di 220 mila sottoscrizioni. A Torino, sempre il 18 febbraio, il noto ristorante pizzeria Lentini's ospita il convegno "La pizza è un'arte. Ci mettiamo la firma", occasione questa per rilanciare dal capoluogo piemontese la campagna a favore del riconoscimento Unesco dell'arte tradizionale napoletana.

Ad affiancare il presidente della Fondazione UniVerde ci sono: Alessandro Martello, docente di Brand Management all'Università Cattolica di Milano; Nicola Lentini, ideatore dell'omonima insegna; Sergio Miccù e il Direttore dell'Associazione per il Patrimonio dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, Roberto Cerrato¹⁸.



Figura 40. La pizza celebrativa per le 220 mila firme preparata dai pizzaioli di Lentini's. Immagine tratta da: Lentinis.it, <<http://www.lentinis.it/photos/gallery/eventi>>.

17. Alessandro Nunziati, *Carlo Petrini sostiene petizione pizza patrimonio Unesco*, «Impronta Unika», 20 febbraio 2015, <<http://www.improntaunika.it/2015/02/carlo-petrini-sostiene-petizione-pizza-patrimonio-Unesco/>>. (Ultima consultazione: 22/07/2015)

18. *Da Lentini's si firma per far diventare l'arte della pizza patrimonio Unesco*, «Torino Magazine», n. 117, 21 marzo 2015, pag. 121.

11 marzo 2015

#pizzaUnesco, il Papa benedice la petizione

La petizione per il riconoscimento Unesco dell'arte dei pizzaiuoli napoletani arriva fino a piazza San Pietro per «chiedere al Pontefice sostegno affinché la pizza napoletana sia inserita nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità».

L'articolo di Adnkronos *Pizza Napoletana patrimonio dell'umanità, anche il Papa benedice la petizione* annota la consegna al pontefice di «una pizza tradizionale napoletana con la dicitura Unesco nel tipico contenitore da asporto in rame. I pizzaioli, ringraziando il Papa per la benedizione ricevuta, gli hanno presentato ufficialmente la petizione»¹⁹.



Figura 41. Papa Francesco, con Sergio Miccù, benedice la petizione per l'iscrizione dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Unesco.

19. Adnkronos, *Pizza napoletana patrimonio dell'umanità, anche il Papa benedice la petizione*, 13 marzo 2015. <http://www.adnkronos.com/sostenibilita/tendenze/2015/03/13/pizza-napoletana-patrimonio-dell-umanita-anche-papa-benedice-petizione_Zz5pZeZlSjLB3mMk585gML.html>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

18 marzo 2015

Nuovo step: all'Unesco 250 mila firme

Con Alfonso Pecoraro Scanio, alla consegna delle firme, intervengono anche: Nino Daniele, Assessore alla Cultura del Comune di Napoli; Jimmy Ghione; il Presidente Coldiretti Roberto Moncalvo; Sergio Miccù; i talentuosi pizzaioli Davide Civitello e Valentino Libro, quest'ultimo vincitore del Campionato Mondiale della Pizza 2014 – Trofeo Caputo.



Figura 42. La consegna delle 250 mila firme al Presidente della Commissione italiana Unesco, Giovanni Puglisi (nell'immagine, al centro, tra Alfonso Pecoraro Scanio e Sergio Miccù).

19 marzo 2015

Sfida a due per la lista Unesco: #pizzaUnesco contro Luminara di Pisa

Siamo agli atti finali. La riunione della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, che dovrà stilare la graduatoria finale da inviare a Parigi, è fissata al 19 marzo. In quella sede sarà decisa la candidatura da inviare all'Unesco per il patrimonio immateriale 2016.

È sfida a due: da una parte, la Luminara di San Ranieri (ufficialmente inserita nella lista propositiva nazionale il 7 marzo e sostenuta dal Ministero dei Beni Culturali); dall'altra, l'arte dei pizzaiuoli napoletani (sostenuta dai ministeri dell'Agricoltura, dell'Ambiente, dell'Istruzione e degli Esteri)²⁰.

Tuttavia, il responso slitta di una settimana: la riunione della Commissione è infatti riprogrammata per il giorno 26.

25 marzo 2015

Festa nelle strade di Napoli, 300 mila firme per dire “sì” a #pizzaUnesco

Il rinvio della decisione fornisce l'occasione per una mobilitazione finale nelle pizzerie e nei Mercati di Campagna Amica della Coldiretti. Da questo ultimo sprint nella raccolta di adesioni, arriva un nuovo straordinario risultato che verrà ufficializzato il giorno seguente in conferenza stampa a Palazzo Montecitorio, proprio qualche ora prima del pronunciamento ufficiale della Commissione italiana per l'Unesco.

20. Daniele Benvenuti, *Luminara contro la pizza, sprint per la lista Unesco*, «Il Tirreno.it», 11 marzo 2015, <<http://iltirreno.gelocal.it/pisa/cronaca/2015/03/11/news/luminara-contro-la-pizza-sprint-per-la-lista-Unesco-1.11025026>>. (Ultima consultazione: 21/07/2015)



Figura 43. Alfonso Pecoraro Scanio e il Presidente Coldiretti Roberto Moncalvo, in compagnia dei titolari della storica pizzeria Brandi di Napoli, mostrano il cartellone che festeggia le 300 mila firme.



Figura 44. A sinistra, Vittorio Sgarbi a Napoli nelle strade in festa. Alle sue spalle, Alfonso Pecoraro Scanio raccoglie la firma di Vincenzo De Luca (oggi Governatore della Regione Campania).

26 marzo 2015

L'Italia candida la pizza a patrimonio dell'Unesco

Pecoraro Scanio: «Vittoria storica»

Iniziato così il conto alla rovescia, all'incontro alla Camera dei deputati si festeggia il traguardo delle 300 mila firme raggiunte dalla petizione.

«Il grande consenso popolare ottenuto è un evento che non ha precedenti nella storia delle candidature Unesco — commenta Pecoraro Scanio in conferenza stampa — ed è uno dei requisiti che l'Unesco richiede per la candidatura a patrimonio dell'umanità. C'è stata una mobilitazione trasversale sia sul sito di Change.org, dove è stata lanciata la petizione, sia cartacea grazie al lavoro della Coldiretti e di Rossopomodoro. Più di cento deputati hanno sostenuto questa richiesta presentando anche una mozione parlamentare e spero ci sia ufficialmente questa candidatura. Expo è una grande occasione per promuovere questa proposta, sono già previste decine di convegni, conferenze ed iniziative cui hanno aderito tanti Paesi stranieri anche perché questa candidatura avrà bisogno di un consenso a livello internazionale. A Parigi la Commissione mondiale Unesco dovrà accettarla. Abbiamo sei mesi di tempo per convincere i 150 Paesi stranieri che parteciperanno ad Expo a votare a favore dell'arte dei pizzaiuoli. Un'occasione importante per l'Italia e per l'artigianato tradizionale del nostro Paese»²¹.

A fiancheggiare il presidente della Fondazione UniVerde ci sono alcuni tra i parlamentari che hanno aderito alla petizione: i deputati Filiberto Zaratti di Sinistra Ecologia Libertà; Colomba Mongiello e Khalid Chaouki del Partito Democratico; Paolo Russo di Forza Italia, componente della Commissione Agricoltura della Camera dei deputati e Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti.

21. #pizzaUnesco. Pecoraro Scanio: «Il grande consenso popolare della petizione è un evento che non ha precedenti nella storia delle candidature Unesco», «CorriereDelWeb.it», 25 marzo 2015, <<http://tutto-normativa.blogspot.it/2015/03/pizzaUnesco-pecoraro-scanio-il-grande.html>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

Ma altre firme si aggiungeranno come quelle dei deputati Alessandro Di Battista, Salvatore Micillo, Giuseppe L'Abbate, Filippo Gallinella e dei senatori Elena Fattori e Nicola Morra del Movimento 5 Stelle.

Nel pomeriggio della stessa giornata Pecoraro Scanio, il testimonial Jimmy Ghione, alcuni rappresentanti dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e di Coldiretti, questi ultimi alla testa del Responsabile Ambiente e Territorio Stefano Masini, si danno infine appuntamento sotto la sede della Commissione italiana Unesco per un pacifico e silenzioso presidio, in attesa della valutazione positiva della candidatura²².



Figura 45. La foto di gruppo con il cartellone che festeggia le 300 mila firme. Da sinistra: Filiberto Zaratti, Colomba Mongiello, Paolo Russo, Alfonso Pecoraro Scanio, Roberto Moncalvo, Khalid Chaouki.

22. Si veda a tal proposito il servizio realizzato da Repubblica.tv: <<http://video.repubblica.it/edizione/roma/roma-Unesco-pizza-napoletana-candidata-a-patrimonio-immateriale-dell-umanita/196073/195087>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

La notizia del via libera ufficiale arriva a tarda sera. È la vittoria tanto aspirata. Finalmente dopo mesi di lunga corsa, l'arte dei pizzaiuoli napoletani ottiene la candidatura italiana ad entrare nel Patrimonio immateriale dell'Umanità, unica rappresentante nazionale a Parigi. Il fiore all'occhiello della tradizione campana, scelta dalla Commissione italiana per l'Unesco, può intraprendere così l'iter ufficiale verso il prestigioso riconoscimento internazionale.

La candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani rappresenta il primo atto ufficiale presso l'Unesco, l'Organizzazione delle Nazioni Unite che tutela i patrimoni culturali e naturali dell'umanità e a cui aderiscono 163 Stati. Dopo l'esame dei valutatori indipendenti, nel novembre 2016, il Comitato Esecutivo sarà chiamato a decidere²³.

La notizia fa il giro del mondo. Finisce in tutti i telegiornali italiani, sui siti e sui giornali internazionali. La pizza è sempre più un fenomeno di portata mondiale.



Figura 46. Il sit-in alle porte della sede italiana della Commissione Unesco, in attesa del pronunciamento ufficiale.

23. Luciano Pignataro, *Unesco, l'Italia candida la pizza napoletana come patrimonio culturale immateriale*, «ilmattino.it», 26 marzo 2015, <http://www.ilmattino.it/MANGIAEBEVI/LENEWS/Unesco_pizza_napoletana_italia/notizie/1261471.shtml>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

Non nasconde la soddisfazione il promotore della petizione, Alfonso Pecoraro Scanio, che dopo il via libera della Commissione commenta così la vittoria: «Il risultato ottenuto è stato incredibile. Gli italiani hanno dimostrato di essere orgogliosi delle loro tradizioni. La mobilitazione continua e le prossime tappe saranno convincere i circa 150 Paesi che parteciperanno a Expo a sostenere questa importante candidatura e raccogliere un milione di firme per vincere definitivamente l’approvazione a Parigi. Il riconoscimento dell’arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio culturale immateriale dell’Unesco, a livello internazionale, rappresenterebbe il riconoscimento di una produzione artigianale all’insegna di quella diversità culturale che l’alimentazione deve riscoprire e valorizzare. L’Expo rappresenta l’occasione migliore per diffondere questo messaggio»²⁴.

27 marzo 2015

Alla BMT 2015 di Napoli si festeggia la prima vittoria di #pizzaUnesco

Si svolge alla BMT di Napoli, la Borsa Mediterranea del Turismo, la conferenza stampa per festeggiare lo straordinario successo della raccolta firme.

Ad intervenire, con Alfonso Pecoraro Scanio, sono: l’Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Napoli Gaetano Daniele; Vanessa Antinolfi, Dirigente dell’Assessorato alle Attività Produttive del Comune di Napoli; Claudio Sebillo, Brand manager del “Napoli Pizza Village” e Clelia Martino²⁵.

24. *La pizza patrimonio dell’Unesco: un milione di firme per vincere a Parigi*, «Eco Report», 1 aprile 2015, <<http://www.ecoreport.tv/la-pizza-patrimonio-dellUnesco-un-milione-di-firme-per-vincere-a-parigi/>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

25. Sulla conferenza stampa, si veda il servizio di Aracne WebTV, #pizzaUnesco alla BMT/Napoli. Pecoraro Scanio: “Obiettivo 1 milione di firme”, <<https://www.youtube.com/watch?v=f5oruCzFZTg>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)



Figura 47. Da sinistra, lo chef Antonio Sorrentino, Clelia Martino, Alfonso Pecoraro Scanio, Claudio Sebillo e Vanessa Antinolfi.



Figura 48. Un altro momento dei festeggiamenti organizzati a Napoli. In prima fila, da sinistra: l'Assessore al Comune di Napoli Gaetano Daniele, Teresa Iorio, Alfonso Pecoraro Scanio, Franco Manna, Sergio Miccù e Vanessa Antinolfi.



Figura 49. Alfonso Pecoraro Scanio con Gaetano Daniele, Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Napoli.

31 marzo 2015

Anche a Roma si festeggia la candidatura ufficiale

Nel giorno dei festeggiamenti, a parlare è anche Salvatore Barbera di Change.org: «Il riconoscimento dell'Arte della Pizza come Patrimonio Immateriale dell'Umanità è una richiesta di cambiamento che ha appassionato e mobilitato centinaia di migliaia di italiani.



Figura 50. I festeggiamenti organizzati a Roma per la vittoria di #pizzaUnesco. Da sinistra, lo chef e presidente Federcuochi Lazio Alessandro Circiello, Roberto Moncalvo, il presidente del WWF Italia Donatella Bianchi, Alfonso Pecoraro Scanio, Franco Manna, Sergio Miccù, Davide Civitiello e Jimmy Ghione.



Figura 51. L'Ambasciatore S.E. Lucio Alberto Savoia.



Figura 52. Da sinistra, Sergio Miccù, Davide Civitiello e Jimmy Ghione.



Figura 53. Il pubblico presente ai festeggiamenti per la vittoria della petizione.



Figura 54. Alfonso Pecoraro Scanio tra Roberto Moncalvo, Donatella Bianchi e Franco Manna.

Anche su Change.org abbiamo raccolto oltre 40 mila firme. Oggi possiamo finalmente festeggiare il via libera della Commissione Unesco in Italia, un traguardo decisivo che arriva alla vigilia di Expo e che sicuramente avrà delle ricadute positive anche sulla tutela e la promozione del vero *made in Italy* nel mondo. Tutto anche grazie agli utenti della nostra piattaforma»²⁶.



Figura 55. Foto di gruppo. Da sinistra, S.E. Lucio Alberto Savoia, Sergio Miccù, il prof. Pierluigi Petrillo, Consigliere per l'Unesco, il direttore del Mipaaf Pasquale Giuditta, Donatella Bianchi, Alfonso Pecoraro Scanio, Franco Manna, Roberto Moncalvo, Jimmy Ghione e Davide Civitiello.

26. *La pizza patrimonio dell'Unesco: un milione di firme per vincere a Parigi*, «Eco Report», 1 aprile 2015, <<http://www.ecoreport.tv/la-pizza-patrimonio-dellUnesco-un-milione-di-firme-per-vincere-a-parigi/>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

3 aprile 2015

A Eataly Milano il lancio della petizione mondiale: «Obiettivo 1 milione di firme»

Una petizione mondiale diretta alla Direttrice Generale dell'Unesco Irina Bokova e al Comitato Intergovernativo per la Salvaguardia del Patrimonio culturale immateriale Unesco. A lanciarla, dal palco dello Smeraldo di Eataly Milano, alla presenza del Commissario Expo Giuseppe Sala e di Oscar Farinetti, è ancora Alfonso Pecoraro Scanio che inaugura così la nuova campagna — *World Petition* — per far ottenere all'arte dei pizzaiuoli napoletani l'ambito riconoscimento internazionale.

#pizzaUnesco è così ripartita sulla piattaforma Change.org dove si continueranno a raccogliere firme durante i sei mesi di Expo fino al verdetto finale di Parigi.

«Iscrivere quest'arte nella Lista Rappresentativa significa riconoscere il valore di una tradizione sostenibile, attenta alla naturalità, di ingegnosità di uomini e donne che volevano trovare modi gustosi per nutrire le proprie famiglie e la propria comunità e permetterebbe una valorizzazione delle conoscenze tradizionali che hanno costituito le sue origini e che spesso sono minacciate dalla globalizzazione — scrive Pecoraro Scanio nella petizione mondiale. Tale candidatura risponde pienamente alle sollecitazioni dell'Unesco che, soprattutto



Figura 56. Oscar Farinetti a Eataly Milano introduce la presentazione della petizione mondiale #pizzaUnesco.

negli ultimi anni, ha richiesto agli Stati di candidare pratiche ed elementi esempi di sviluppo sostenibile, di integrazione e di dialogo sociale»²⁷.

29 aprile 2015

Pizza napoletana contro lo spot di McDonald's

C'è una famiglia in pizzeria. Mentre mamma e papà sembrano indecisi, la richiesta è girata dal cameriere al bambino seduto al tavolo con i genitori: "E tu che pizza vuoi?". Senza pensarci risponde: "Un happy meal", lasciandolo a bocca aperta.

Tutto comincia da questo spot di 20 secondi che scatena a Napoli un'ondata di iniziative che nei giorni a seguire vedono protagonisti, in primis, gli stessi maestri della pizza. Ciro Olivera lancia una contro-campagna nel suo locale, Gino Sorbillo si dedica a preparare pacchetti di "Happy Pizza" per i bambini²⁸. Ma è solo l'inizio. Altre mobilitazioni si susseguono, come quella dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che, sempre a Napoli, dà vita a un sit-in all'esterno di un locale del colosso americano distribuendo assaggi di pizza realizzati dalle pizzerie napoletane guidate da Teresa Iorio²⁹. Il confronto con la pizza è ufficialmente lanciato. La protesta non si placa, unisce ristoratori napoletani e personaggi dello spettacolo in un unico

27. Alfonso Pecoraro Scanio, *La globalizzazione non distrugge l'Arte dei Pizzaiuoli napoletani. La tua firma perché diventi Patrimonio Unesco*, Change.org, <<https://www.change.org/p/la-globalizzazione-non-distrugga-l-arte-dei-pizzaiuoli-napoletani-la-tua-firma-perch%C3%A8-diventi-patrimonio-Unesco>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

28. Oscar De Simone, «Happy Meal? No, «Happy Pizza»: ecco la risposta napoletana», *«Il Mattino»*, 16 aprile 2015, <http://www.ilmattino.it/NAPOLI/CRONACA/happy_pizza_sorbillo_lungomare/notizie/1299720.shtml>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

29. Luciano Pignataro, *Protesta dei pizzaioli napoletani contro lo spot di McDonald's*, *«Il Mattino»*, 10 aprile 2015, <http://www.ilmattino.it/MANGIAEBEVI/LENEWS/protesta_dei_pizzaioli_napoletani_contro_lo_spot_mcdonald_amp_39_s/notizie/1288337.shtml>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

coro. Accade allora che gli attori Giobbe Covatta e Francesco Paolantoni si diano appuntamento davanti alla stazione ferroviaria di piazza Garibaldi per mangiare pizze a portafoglio insieme alla folla³⁰. Pure la catena Rossopomodoro dice la sua e lancia il video di «Un pasto felice!» in risposta allo spot contro la pizza: «#tuofiglioèsicuro che la pizza, quella margherita con pomodoro fresco e mozzarella, è quello che vuole». È il motto della campagna promossa dai maestri pizzaioli Gino Sorbillo, Davide Civitiello, Teresa Iorio, Simone Fortunato, Vincenzo Capuano³¹.

Anche Alfonso Pecoraro Scanio scende in campo e lancia una nuova petizione su Change.org in cui invita Roberto Masi, amministratore delegato di McDonald's Italia, a ritirare lo spot considerandolo un'offesa alla pizza e, più in generale, al *made in Italy*: «Appare davvero increscioso — scrive il Presidente della Fondazione UniVerde — che la McDonald's abbia iniziato questa campagna denigratoria proprio all'indomani della vittoriosa mobilitazione di oltre 300 mila persone, che attraverso una petizione su Change.org e sul territorio hanno portato alla candidatura ufficiale da parte dell'Italia dell'arte dei pizzaiuoli napoletani nella lista del patrimonio immateriale dell'Umanità tutelato dall'Unesco»³².

La petizione raccoglie subito moltissime adesioni e in pochi giorni si raggiungono le 25 mila sottoscrizioni. Il traguardo viene annunciato in conferenza stampa a Roma alla presenza dei rappresentanti delle associazioni dei consumatori³³.

30. «Scatti di Gusto», Happy Pizza. Giobbe Covatta, Paolantoni e Sorbillo danno un altro morso all'hamburger, 20 aprile 2015, <<http://www.scattidigusto.it/2015/04/20/happy-pizza-covatta-sorbillo/>>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

31. Rossopomodoro Channel, *Un pasto felice! La risposta allo spot contro la pizza*, <<https://www.youtube.com/watch?v=EqVKMl6qTwE>>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

32. Alfonso Pecoraro Scanio, *McDonald's, ritira quello spot: offende la pizza e il made in Italy*, Change.org, <<https://www.change.org/p/mcdonald-s-ritira-quello-spot-offende-la-pizza-e-il-made-in-italy>>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

33. Si veda il servizio di Teleagenziari: <<http://teleagenziauno.it/?p=8635>>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

La polemica arriva a toccare anche la politica. Il vicepresidente della Camera, Luigi Di Maio del M5S, pubblica su Facebook il contro-spot realizzato dal blog *Le avventure culinarie di Puok e Med* che mette k.o. l'hamburger, accompagnandolo dal seguente post: «McDonald's lancia uno spot contro la pizza. Dicendo che i bambini italiani preferiscono l'Happy Meal. Napoli gli risponde con questo video. Il Movimento 5 Stelle presenterà esposto all'Agcom per oscurare quello spot vergognoso e diseducativo. Intanto chiediamo ad Expo di escludere McDonald's da sponsor ufficiale»³⁴.

Nel video ironico, che macina visualizzazioni e condivisioni sui social network, citato e rilanciato da stampa e da siti di informazione, si assiste alla scena esattamente contraria di



Figura 57. Al tavolo della conferenza stampa del 29 aprile, da sinistra: Rosario Trefiletti, Presidente Federconsumatori; Elio Lannutti, Presidente Adusbef; Alfonso Pecoraro Scanio; Franco Manna; Sergio Miccù.

34. Fonte: <<https://www.facebook.com/luigidimaio/videos/833346793368535/>>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

quella vista nello spot di McDonald's: un bimbo, accompagnato dai genitori, arriva in un fast food, gli viene presentato il menù con hamburger e patatine. La sua reazione non si fa attendere, esclama al padre: “a papà, ma c’amma fa co ‘sta schifezz? I voj a pizzz”. E subito viene accontentato con una pizza piegata a portafoglio.

Anche sul blog di Beppe Grillo appare un post dai toni simili: «L’ultimo spot di McDonald’s contiene una serie di informazioni distorte che vanno corrette per non indurre in errore i consumatori che hanno buone abitudini alimentari”, questo il commento del pentastellato Paolo Parentela, che oggi ha presentato un’interrogazione al Ministero dello sviluppo economico e al Ministro della Salute per far luce su questa nuova pubblicità del colosso americano»³⁵.

19 maggio 2015

Il “Pizza Day” a Expo Milano 2015

Nei lunghi mesi di campagna a sostegno della petizione, Pecoraro Scanio più volte ribadisce che il semestre di Expo rappresenta l’occasione migliore per diffondere il messaggio della candidatura mondiale di #pizzaUnesco.

Così, dopo le prime 300 mila firme raccolte, e la candidatura italiana decisa a marzo, a Expo si inaugura la nuova mobilitazione per ottenere l’iscrizione internazionale da parte dell’Unesco³⁶.

35. Blog di Beppe Grillo, *Lo spot di McDonald’s contro le pizzerie è scorretto*, 13 aprile 2015, <<http://www.beppegrillo.it/movimento/parlamento/agricoltura/2015/04/lo-spot-di-mcdonalds-contro-le-pizzerie-e-scorretto.html>>. (Ultima consultazione: 01/08/2015)

36. Marianna Corte, *La pizza napoletana: un patrimonio di tutti*, «ExpoNet», 19 maggio 2015, <<http://magazine.expo2015.org/cs/Exponet/it/gusto/la-pizza-napoletana-un-patrimonio-di-tutti>>. (Ultima consultazione: 22/07/2015)



Figura 58. Anche ad Expo 2015 si presenta la campagna mondiale per chiedere l'iscrizione dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a patrimonio Unesco. Immagine tratta da: Vincenzo Pagano, Pizza. È di nuovo #pizzaUnesco a Expo, ma mondiale!, «Scatti di Gusto», 19 maggio 2015, <<http://www.scattidigusto.it/2015/05/19/pizza-pizzaUnesco-expo-mondiale/>>. (Ultima consultazione: 22/07/2015)



Figura 59. L'esibizione acrobatica dei pizzaioli per il "Pizza Day".

8 giugno 2015

La *World Petition* fa tappa a New York

Annunciata la staffetta mondiale di raccolta firme da tenersi al “Napoli Pizza Village” 2015, con collegamenti in diretta da numerosi paesi, la *World Petition* #pizzaUnesco è presentata a New York, su Greenwich Avenue, nel corso di un incontro alla presenza del Vice Rappresentante Permanente presso le Nazioni Unite, l’Ambasciatore Inigo Lambertini.

In un’intervista rilasciata al sito «Ambiente Quotidiano», Pecoraro Scanio anticipa che il prossimo “Pizza Village” 2015 «servirà per mobilitare le pizzerie del mondo e arrivare a 1 milione di firme attivando una campagna mondiale». «Le pizzerie di Rossopomodoro da Londra a Ryad, da San Paolo a Reykjavik sono mobilitate e quelle di Salvatore Cuomo da Tokyo a Shanghai, da Seul a Taipei hanno già avviato la raccolta e così pure è partita la raccolta in Thailandia e in Australia».

In merito alla scelta della Grande Mela per il lancio della petizione mondiale sull’arte dei pizzaiuoli napoletani, Pecoraro Scanio spiega che «il supporto della rappresentanza italiana presso l’ONU vuole sottolineare come questa sia da marzo la candidatura ufficiale del no-



Figura 60. Alfonso Pecoraro Scanio in compagnia di Sergio Miccù (a sinistra) e dell’Ambasciatore Inigo Lambertini (a destra).



Figura 61. Da sinistra, Sergio Miccù, Claudio Sebillo, Inigo Lambertini, e Alfonso Pecoraro Scanio.

stro Paese. Lavoreremo nei prossimi mesi per valorizzare il significato culturale di questo artigianato secolare di qualità che è napoletano, campano, meridionale e italiano». Nella stessa intervista, ricorda inoltre come il sodalizio sia nato proprio nel corso di un incontro con il Rappresentante Permanente alle Nazioni Unite, l'Ambasciatore Sebastiano Cardi, in occasione della Giornata Mondiale dell' Ambiente. Colloquio già in calendario per lanciare la mostra sui Parchi italiani della Fondazione UniVerde, inaugurata il 9 giugno nel Palazzo di Vetro dell' ONU³⁷.



Figura 62. Alfonso Pecoraro Scania a New York con il Rappresentante Permanente presso le Nazioni Unite, l'Ambasciatore Sebastiano Cardi.



Figura 63. A New York anche la mostra sui più bei parchi italiani "Obiettivo Terra", presso il Palazzo ONU, è occasione per rilanciare la petizione #pizzaUnesco. Qui Alfonso Pecoraro Scania con Giuseppe Di Duca (a sinistra), il Vice Rappresentante Permanente presso le Nazioni Unite, l'Ambasciatore Inigo Lambertini e l'avvocato Fabio Valenziano.

37. Nicola Clemente, Pecoraro, *Da New York parte la world petition #pizzaUnesco*, «Ambiente Quotidiano.it», 8 giugno 2015, <<http://www.ambientequotidiano.it/2015/06/08/world-petition-pizza-Unesco-new-york/>>. (Ultima consultazione: 15/07/2015). Sullo stesso appuntamento di New York, si veda anche il servizio di «ANSA.it», *A New York petizione per pizza Patrimonio Unesco*, 9 giugno 2015, <http://www.ansa.it/sito/videogallery/mondo/2015/06/09/a-new-york-petizione-per-pizza-patrimonio-Unesco_de1c05b2-4e87-4239-a6fb-9bf47fc601ad.html>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

Dall'inaugurazione all'ONU della mostra fotografica mondiale di "Obiettivo Terra"³⁸, dedicata ai parchi italiani, alle presentazioni della *World Petition* e del "Napoli Pizza Village" 2015: la trasferta oltreoceano è ritmata da una fitta agenda di appuntamenti.

Alla presentazione della *World Petition* c'è anche Nick Allardice, responsabile campagne globali per Change.org. Intervistato dal giornale on-line «La Voce di New York», Allardice ricorda che ci sono centinaia di organizzazioni che creano campagne sulla piattaforma ma intorno alla petizione #pizzaUnesco «si è creata una rara e straordinaria mole di attività. Una grossa parte del mondo ha bei ricordi legati alla pizza, è una parte importante della vita di così tante persone. Questa campagna riesce a connettere la gente a questo qualcosa che tutti hanno in comune. Ognuno ha una sua esperienza di quando era giovane, o da adulto di ri-



Figura 64. Al centro il Brand manager del "Napoli Pizza Village" Claudio Sebillo e alla sua sinistra Alfonso Pecoraro Scanio, insieme alla presentazione newyorkese del "Napoli Pizza Village" 2015.



Figura 65. In prima fila, alla presentazione della quinta edizione del "Pizza Village", Alfonso Pecoraro Scanio e, a fianco, il Sindaco di Napoli Luigi De Magistris, anche lui firmatario della petizione #pizzaUnesco.

38. ONU Italia, *Parchi Nazionali in mostra all'ONU: Italia, non solo monumenti ma natura*, 7 maggio 2015, <<http://www.onuitalia.com/2015/06/07/parchi-nazionali-in-mostra-allonu-italia-non-solo-monumenti-ma-cultura/>>. (Ultima consultazione: 30/07/2015)

unirsi con la propria famiglia o andare in un qualche bel ristorante. Penso che siano questi i ricordi che la campagna riesce a catturare»³⁹.

Dello stesso avviso è il Vice Rappresentante Permanente alle Nazioni Unite Inigo Lambertini (napoletano doc): «La pizza non è solo cibo, è un prodotto culturale frutto di secoli di esperienze e un simbolo delle nostre migrazioni»⁴⁰.

Sempre da New York, il lancio della petizione mondiale è celebrato dal collegamento in di-



Figura 66. L'Ambasciatore Inigo Lambertini, Alfonso Pecoraro Scanio e Nick Allardice di Change.org



Figura 67. Da sinistra: Salvatore Cuomo, presidente della principale catena di pizzerie in Giappone; Alfonso Pecoraro Scanio; il Rappresentante Permanente presso le Nazioni Unite, l'Ambasciatore Sebastiano Cardì; Sergio Miccù e l'Ambasciatore Inigo Lambertini.



Figura 68. Da New York, il collegamento Rai di Giovanna Botteri per Tg3 Linea Notte.

39. Vincenza Di Maggio, *L'arte della pizza, un patrimonio dell'Unesco*, «La Voce di New York», 10 giugno 2015, <<http://www.lavocedineyork.com/L-arte-della-pizza-un-patrimonio-dell-Unesco/d/12394/>>. (Ultima consultazione: 29/07/2015)

40. ONU Italia, *Arte della pizza napoletana: parte da NY raccolta un milione di firme*, <<http://www.onuitalia.com/2015/06/08/arte-della-pizza-napoletana-parte-da-ny-raccolta-un-milione-di-firme/>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

retta Rai. Nel corso di *Linea Notte*⁴¹, lo spazio notturno di approfondimento del Tg3, la corrispondente Giovanna Botteri racconta al giornalista Maurizio Mannoni, e agli ospiti in studio, il clima di festa della giornata.

20 giugno 2015

La “Festa della Pizza” all’Expo di Milano

Tra i padiglioni dell’Esposizione Universale si muove un profumo irresistibile di pizza che cattura oltre 30 mila visitatori. Non una semplice “margherita” ma una pizza da Guinness: la più lunga al mondo, di ben 1.600 metri, realizzata per la “Festa della Pizza”. Un colpo d’occhio immortalato dai media internazionali.



Figura 69. All’Expo 2015 si registra il record del mondo per la pizza più lunga mai realizzata (Agence France-Press).



Figura 70. Al Padiglione Coldiretti, Alfonso Pecoraro Scanio e Roberto Moncalvo. Da expo2015.org. Verso un milione di firme per la pizza come patrimonio dell’umanità Unesco, 20 giugno 2015, <<http://www.expo2015.org/it/news/verso-un-milione-di-firme-per-la-pizza-come-patrimonio-dell-umanita-Unesco>>. (Ultima consultazione: 30/07/2015)

41. Da Tg3 Linea Notte del 9 giugno 2015: <<https://www.youtube.com/watch?v=UPcqMHeWxi8>>. (Ultima consultazione: 20/07/2015)

Lungo l'asse d'incrocio tra il Decumano e il Cardo di Expo Milano 2015, tra spettacolari esibizioni di pizzaioli e distribuzioni di tranci di pizza, si fa la fila anche per sottoscrivere la *World Petition #pizzaUnesco*. Una speciale raccolta firme aperta ai cittadini del mondo per i sei mesi dell'Esposizione, che Fondazione UniVerde e Coldiretti rilanciano in sostegno dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Unesco.

«La pizza è spesso collegata a una festa — spiega Alfonso Pecoraro Scanio — ed è importante riconoscere che è frutto della nostra tradizione più profonda. Dentro questo, l'arte dei pizzaioli napoletani è il pezzo culturalmente più identitario della storia della pizza. È radicata nella tradizione locale, nei secoli, e da lì s'è diffusa nel pianeta. Una tradizione si può perdere perché o si perdono gli artigiani, o diviene così globalizzata che se ne smarrisce l'identità»⁴².

30 luglio 2015

“Obiettivo Terra” per #pizzaUnesco

Un incontro per ricordare che la biodiversità naturale ed enogastronomica del nostro Paese è un patrimonio da tutelare e valorizzare. L'occasione per rilanciare questi temi è data dalla presentazione del volume sui parchi nazionali e regionali italiani: «l'Italia è il Paese con la migliore cucina del mondo — commenta così Alfonso Pecoraro Scanio — perché è il Paese che ha una delle maggiori biodiversità naturali al mondo. Questo ha portato ad avere tante tradizioni culinarie diverse» e piatti tipici come la pizza⁴³.

42. Expo2015.org, *Verso un milione di firme per la pizza come patrimonio dell'umanità Unesco*, 20 giugno 2015, <<http://www.expo2015.org/it/news/verso-un-milione-di-firme-per-la-pizza-come-patrimonio-dell-umanita-Unesco>>. (Ultima consultazione: 30/07/2015)

43. Si veda il servizio di Aracne WebTV, Alfonso Pecoraro Scanio – Presentazione libro sui Parchi italiani, <<https://youtube.com/watch?v=7imVEICof5I>>. (Ultima consultazione: 07/08/2015)

“L’Italia amata dagli italiani” raccoglie le foto vincitrici e selezionate dalla giuria della 5a edizione di “Obiettivo Terra”, l’annuale concorso indetto dalla Fondazione UniVerde in collaborazione con la Società Geografica Italiana allo scopo di informare e coinvolgere l’opinione pubblica sul mondo dei parchi.

Tra i sostenitori della petizione mondiale #pizzaUnesco si è aggiunto anche Paolo Scudieri, Presidente di “Eccellenze Campane”, il polo agroalimentare di Napoli e dintorni che raccoglie i migliori prodotti tipici napoletani e campani. Non solo specialità del territorio ma anche attività di informazione ed educazione, facendo luce sulla provenienza e sulla lavorazione dell’agroalimentare di qualità: questa la filosofia di “Eccellenze Campane” che in migliaia di metri quadrati ospita produttori e consumatori. Insomma, un modello concreto di sperimentazione della filiera corta.



Figura 71. Da sinistra, Clelia Martino, il pizzaiolo artefice della pizza dedicata a “Obiettivo Terra”, Alfonso Pecoraro Scanio, il Segretario generale della Società Geografica Italiana Simone Bozzato e Gioacchino Onorati, editore di Aracne editrice.



Figura 72. Achille e Paolo Scudieri (a sinistra) di “Eccellenze Campane” sostengono la petizione mondiale #pizzaUnesco insieme al maestro pizzaiolo Guglielmo Vuolo (a destra), creatore della pizza con acqua di mare.

2. Gli *Ambassador* di #pizzaUnesco

Politici, ministri, ex ministri, deputati e senatori, presidenti delle regioni e sindaci

ALFONSO PECORARO SCANIO, già Ministro delle Politiche Agricole e dell'Ambiente

GIAN LUCA GALLETTI, Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare Governo Renzi

STEFANIA GIANNINI, Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Governo Renzi

MAURIZIO MARTINA, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Governo Renzi

MASSIMO BRAY, già Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

FILIPPO PATRONI GRIFFI, già Ministro per la Pubblica Amministrazione e la Semplificazione

NUNZIA DE GIROLAMO, già Ministro delle Politiche Agricole

GIOVANNI LA VIA, Presidente della Commissione Ambiente al Parlamento Europeo

LOREDANA DE PETRIS, Presidente del Gruppo Misto – SEL al Senato

SILVIA COSTA, Presidente della Commissione Cultura al Parlamento Europeo

ARTURO SCOTTO, Capogruppo di Sinistra Ecologia Libertà alla Camera dei deputati

ALFONSO SABELLA, Assessore alla Legalità e Trasparenza di Roma Capitale

GILBERTO GIL, Musicista e già Ministro brasiliano della Cultura Governo Lula

CLAUDIA ROTH, Vicepresidente del Bundestag, Parlamento tedesco

GIUSEPPE CASTIGLIONE, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

COLOMBA MONGIELLO, Deputata del Partito Democratico

MONICA CIRINNÀ, Senatrice del Partito Democratico

ELENA FATTORI, Senatrice del MoVimento 5 Stelle

SILVANA DENICOLÒ, Consigliera del MoVimento 5 Stelle alla Regione Lazio

STEFANIA PEZZOPANE, Senatrice del Partito Democratico
GIUSEPPE L'ABBATE, Deputato del MoVimento 5 Stelle
FILIBERTO ZARATTI, Deputato di Sinistra Ecologia Libertà
KHALID CHAOUKI, Deputato del Partito Democratico
FILIPPO GALLINELLA, Deputato del MoVimento 5 Stelle
SERENA PELLEGRINO, Deputata di Sinistra Ecologia Libertà
TINO IANNUZZI, Deputato del Partito Democratico
MAURIZIO LANDINI, Sindacalista e Segretario Generale della FIOM-CGIL
FILIPPO TADDEI, Responsabile economico del Partito Democratico
MARCO DI LELLO, Deputato del Partito Democratico e Segretario della Commissione Parlamentare di Inchiesta sul Fenomeno delle Mafie e sulle altre Associazioni Criminali
ALESSIA MORANI, Vicecapogruppo del Partito Democratico alla Camera dei deputati
MASSIMO DE ROSA, Deputato del MoVimento 5 Stelle e Componente della Commissione Ambiente, Territorio e Lavori Pubblici alla Camera dei Deputati
GIANMARIO SPACCA, Presidente della Regione Marche
MARIO OLIVIERO, Presidente della Regione Calabria
NICOLA ZINGARETTI, Presidente della Regione Lazio
ROBERTO MARONI, Presidente della Regione Lombardia
SERGIO CHIAMPARINO, Presidente della Regione Piemonte
ROSARIO CROCETTA, Presidente della Regione Siciliana
LUIGI DE MAGISTRIS, Sindaco del Comune di Napoli
NINO DANIELE, Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Napoli
ANDREA GNASSI, Sindaco del Comune di Rimini
ROBERTO SELLA, Sindaco del Comune di Lozzolo
ANTONIO GIORDANO, Sindaco del Comune di Tramonti
DOMENICO MASONE, Sindaco del Comune di Pietrelcina
FEDERICO PIZZAROTTI, Sindaco del Comune di Parma
GIOVANNI CEGLIE, Sindaco del Comune di Aieta

PASQUALE GIUDITTA, Sindaco del Comune di Summonte

PIERO FASSINO, Sindaco della Città di Torino

SALVATORE ADDUCE, Sindaco del Comune di Matera, Capitale europea della cultura 2019

SALVATORE GABRIELE, Sindaco del Comune di Pantelleria

SEVERINO NAPPI, Assessore al Lavoro e Formazione della Regione Campania

MAURIZIO GAMBINI, Sindaco del Comune di Urbino, città Patrimonio Unesco

VITTORIO SGARBI, Assessore alla Cultura del Comune di Urbino

ALESSANDRO DI BATTISTA, Deputato del MoVimento 5 Stelle

ANDREA MARCUCCI, Presidente della Commissione Cultura del Senato della Repubblica

BENEDETTO DELLA VEDOVA, Senatore del Gruppo Misto e Sottosegretario al Ministero degli Affari Esteri

ANGELO TOFALO, Deputato del MoVimento 5 Stelle

ANDREA CIOFFI, Senatore MoVimento 5 Stelle

NICOLA MORRA, Senatore MoVimento 5 Stelle

Diplomatici

MICHELE VALENSISE, Segretario Generale del Ministero degli Affari Esteri

ANTONIO BERNARDINI, Vice Segretario Generale del Ministero degli Esteri

RICCARDO GUARIGLIA, Capo del Cerimoniale Diplomatico della Repubblica

VINCENZO SCHIOPPA, Ambasciatore presso Ambasciata d'Italia a Pretoria

PASQUALE TERRACCIANO, Ambasciatore presso Ambasciata d'Italia a Londra

SEBASTIANO CARDI, Rappresentante Permanente dell'Italia presso le Nazioni Unite

DANIELA ROTONDARO, Ambasciatore in Italia della Repubblica di San Marino

NATALIA QUINTAVALLE, Console Generale presso Consolato Generale d'Italia a New York

SERENA LIPPI, Console Generale presso Consolato Generale d'Italia a Nizza

GIUSEPPE DURAZZO, Console Onorario d'Albania a Genova e Principato di Monaco

VARTAN KARAPETIAN, Organizzatore e curatore di mostre ed eventi artistici, consulente dell'Ambasciata della Repubblica d'Armenia in Italia

Attori, personaggi del mondo dello spettacolo e giornalisti

JIMMY GHIONE, Inviato di Striscia la Notizia

GABRIELE MUCCINO, Regista

EUGENIO BENNATO, Cantautore e musicista

LUIGI VICINANZA, Direttore del settimanale "L'Espresso"

GIOVANNI VALENTINI, Editorialista di "Repubblica"

OLIVIERO BEHA, Giornalista e scrittore

MAURIZIO COSTANZO, Giornalista e conduttore televisivo

MARIO TOZZI, Divulgatore scientifico e ricercatore CNR

MARCO ROVEDA, Fondatore di "Lifegate" e delle prime realtà del biologico italiano

ALBERTO BILÀ, Giornalista Tg5

GIOVANNA BOTTERI, Corrispondente RAI dagli Stati Uniti

LUCIANA LITIZZETTO, Attrice

PIF, Conduttore televisivo e regista del film La mafia uccide solo d'estate

BEPPE VESSICCHIO, Direttore d'orchestra

DARIA BIGNARDI, Giornalista e conduttrice televisiva

ALESSANDRO CECCHI PAONE, Giornalista e conduttore televisivo

ALESSANDRO CIRCIELLO, Chef e Presidente della Federazione Italiana Cuochi – FIC Lazio

VALENTINA STELLA, Interprete della canzone napoletana

AL BANO CARRISI, Cantante e attore

ALFONSO IACCARINO, Chef stellato

BRUNO GAMBAROTTA, Giornalista

BUD SPENCER, Attore

CLAUDIO BISIO, Attore, cabarettista e conduttore televisivo

GIOBBE COVATTA, Attore, scrittore e testimonial di AMREF

EGIDIO LONGO, eletto “Chef dell’anno 2014” dall’Accademia Italiana della Cucina

EMILIO CASILINI, Giornalista di Report

ENEA ROVEDA, Amministratore delegato di “Lifegate”

FEDERICO QUARANTA e NICOLA PRUDENTE, Conduttori di Decanter su Radio2 Rai, programma dedicato all’informazione enogastronomica e agricola

FRANK CARPENTIERI, Artista di Made in Sud

GIORGIO PANARIELLO, Attore, regista e showman

ILARY BLASY, Conduttrice televisiva

JOE BASTIANICH, Restaurant man e giudice di Masterchef

LIDIA BASTIANICH, Cuoca, scrittrice e personaggio televisivo

ROBERTO ARDITTI, Giornalista e Direttore Institutional Relations di Expo 2015

LORENA BIANCHETTI, Conduttrice Rai

LUCA SARDELLA, Conduttore Rai

LUCIANO PIGNATARO, Giornalista ed esperto enogastronomico de “Il Mattino”

MARIA TERESA RUTA, Conduttrice televisiva

NIKO SINISGALLI, Executive Chef del ristorante Tazio all’Hotel Exedra di Roma

OTTAVIA PICCOLO, Attrice

PIETRO LEEMANN, Chef patron del ristorante Joia di Milano, alta cucina naturale

RENATO POZZETTO, Attore, cabarettista, cantante

RENZO ARBORE, Cantautore, clarinettista e personaggio televisivo

SERENA AUTIERI, Attrice, cantante e conduttrice televisiva

TESSA GELISIO, Conduttrice televisiva, giornalista e Presidente dell’Associazione per la conservazione ambientale forPlanet Onlus

UMBERTO SMAILA, Attore, cabarettista, musicista

FABRIZIO RATIGLIA, Caporedattore di Radio Monte Carlo, Radio 105 e Virgin Radio Italy

AMII STEWART, Cantante pop statunitense

ROSANNA MARZIALE, Chef del ristorante stellato casertano Le Colonne

NADIA ZICOSCHI, Giornalista Tg2

SEBASTIANO SOMMA, Attore

ROSARIA DE CICCO, Attrice

REMO GIRONE, Attore

Mondo della cultura, associazioni, professioni e università

ROBERTO MONCALVO, Presidente Coldiretti

CARLO PETRINI, Fondatore dell'associazione Slow Food

LUIGI NICOLAIS, Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche – CNR

VICENTE GONZALES LOSCERTALES, Segretario Generale Bureau International des Exposition – BIE

VINCENZO GISMUNDO, Segretario Generale della Coldiretti

ALEX ZANOTELLI, Missionario comboniano e leader del Movimento per l'acqua pubblica

DOMENICO DE MASI, Professore emerito di Sociologia del lavoro presso "La Sapienza"

Università di Roma

ALESSANDRO MASI, Segretario Generale Società Dante Alighieri

GIAMPIERO MARACCHI, Presidente dell'Accademia dei Georgofili

ROBERTO GROSSI, Presidente di Federculture e dell'Accademia di Belle Arti di Roma

ELENA DELL'AGNESE, Vicepresidente dell'Unione Geografica Internazionale – UGI

FULCO PRATESI, Fondatore e Presidente onorario WWF Italia

GIOVANNI LEGNINI, Vicepresidente del Consiglio Superiore della Magistratura

GIANCARLO CASELLI, Magistrato

GIANFRANCO AMENDOLA, Magistrato

PAOLA BALDUCCI, Componente del Consiglio Superiore della Magistratura

ROSARIO TREFILETTI, Presidente Federconsumatori

SEN. ELIO LANNUTTI, Presidente Adusbef

SERGIO CONTI, Presidente Società Geografica Italiana

STEFANO BLANCO, Direttore Generale Fondazione Collegio delle Università Milanesi

RICCARDO MONTI, Presidente dell'Istituto Commercio con l'Estero – ICE

ALMA ROSSI, Direttore Parco Regionale dell'Appia Antica

AMEDEO DE FRANCESCHI, Responsabile operativo Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF) del Corpo Forestale dello Stato

ANGELO CONSOLI, Direttore dell'ufficio europeo di Jeremy Rifkin

GIAMPIERO SAMMURI, Presidente Federparchi Europarc Italia

ALFONSO CAUTERUCCIO, Presidente dell'associazione GreenAccord

PIERCARLO GRIMALDI, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

ERMANNIO CALATELLI, Presidente dell'Ordine dei Biologi

CLAUDIO MALAGOLI, Docente di Economia ed Estimo rurale all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

LUISA TORRE, Docente di Analisi sensoriale all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

ROSALBA GIUGNI, Presidente Marevivo Italia

FRANCESCA ROCCHI, Vicepresidente di Slow Food Italia

ENRICA AMATURO, Direttore Dipartimento Scienze Sociali Università Federico II di Napoli

MAURIZIO BARRACCO, Presidente onorario Federculture e Presidente Banco di Napoli

FRANCESCO CACCAVALE, Patron del Teatro Augusteo di Napoli

FULVIO MAMONE CAPRIA, Presidente Lega Italiana Protezione Uccelli – LIPU

GAETANO PASCALE, Presidente di Slow Food Italia

FRANCESCO CARLUCCI, Direttore Federparchi Europarc Italia

GIORGIO CALABRESE, Docente di Alimentazione e Nutrizione umana e consulente Rai

DANIELE PERRONE, Vicepresidente Coldiretti Giovani Impresa

GIUSEPPE TRIESTE, Presidente di FIABA Onlus

GIUSEPPE VADALÀ, Comandante regionale per la Toscana del Corpo Forestale dello Stato

LARA SANSONE, Direttore artistico del Teatro Sannazaro di Napoli

LAURA BONINO, Ufficio presidenza Slow Food Italia

MARCO PINETTI, Presidente del network ZeroEmission
VALERIO ROSSI ALBERTINI, Fisico e Ricercatore CNR
MARINO NIOLA, Professore ordinario all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa e
Direttore del Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea, MedEatResearch
MAURIZIO MONTALTO, Presidente CdA dell'azienda di gestione risorse idriche "Acqua a
Bene Comune – ABC" del Comune di Napoli
PASQUALE MARIA CIOFFI, Direttore Parco Agricolo Sud Milano
SILVIO BARBERO, Vicepresidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
STEFANO DI MARCO, Vicepresidente CTS (Centro Turistico Studentesco e Giovanile)
VINCENZO VIZIOLI, Presidente Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica – AIAB
COSTANTE GARIBALDI, Pronipote di Anita e Giuseppe Garibaldi
EUGENIO SIGNORONI, Co-curatore della 25° ed. della guida "Osterie d'Italia" di Slow Food
GRAZIA NOVELLINI, Collaboratrice redazione food di Slow Food Italia
PASTOR PATRICK GEORGE, Pastore e fondatore del coro gospel United Praise Up Choir
ADRIANO PANNOZZO, Parroco della Basilica di Santa Chiara di Napoli
ANDREA BELLINI, Direttore del Centro di Arte Contemporanea di Ginevra

Imprenditori

SERGIO MICCÙ, Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani – APN
FRANCO MANNA, Fondatore e Presidente di Rossopomodoro
OSCAR FARINETTI, Fondatore di Eataly
ADAM SAPER, Chief Financial Officer Eataly USA
FRANCESCO e ANDREA FARINETTI, Eataly
GINO SORBILLO, Artista Pizza Napoletana
ANGELO TERZO, Street chef e fondatore della Passione di Sofì, Fritto Napoletano
CHEMA BASTERRECHEA, Amministratore delegato di Nh Hotels Group Italia

ENRICO DURAZZO, Ideatore di NapoliMania

ANTONIO PACE, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana

FULVIA TOMBOLINI, Produttrice di vino aderente al progetto “Vino Libero”

GABRIELE BURGIO, Amministratore delegato di Alpitour

GIACOMO RALLO, Fondatore dell’azienda vitivinicola Donnafugata

MAURO PIZZUTI, Amministratore Navona Group

ROBERTO ZANONI, Direttore Generale di Ecor – NaturaSi

ROSARIO PROVINO, Imprenditore agricolo e Presidente di Ecofruit, organizzazione siciliana di produttori ortofrutta e agricoltura biologica

PIERO SENATORE MUSINI, Direttore dell’Azienda Agricola Montemaggiore

MICHELE PONTECORVO, Responsabile delle relazioni esterne di Ferrarelle

ALBERTO SONINO, Fondatore e Amministratore del polo nautico Vento di Venezia

PAOLO SCUDIERI, Fondatore e Presidente del polo agroalimentare Eccellenze Campane

Altro

NATALIA TOBON, Responsabile comunicazione Padiglione Colombia – Expo Milano 2015



Figura 73. Da sinistra: Loredana De Petris, Giovanni La Via, Silvia Costa, Stefania Giannini.



Figura 74. Da sinistra: Alfonso Sabella, Filippo Taddei, Monica Cirinnà, Vittorio Sgarbi.



Figura 75. Da sinistra: Alessandro Di Battista, Elena Fattori, Filippo Gallinella.



Figura 76. Da sinistra: Giuseppe L'Abbate, Andrea Marcucci, Claudia Roth, Giuseppe Castiglione.



Figura 77. Da sinistra: Maurizio Landini, Nicola Zingaretti, Roberto Maroni, Sergio Chiamparino.



Figura 78. Da sinistra: Vincenzo De Luca, Domenico Masone, Pasquale Giuditta, Piero Fassino.



Figura 79. Da sinistra: Federico Pizzarotti, Antonio Bernardini, Michele Valensise, Pasquale Terracciano.



Figura 80. Da sinistra: Vincenzo Schioppa, Gabriele Muccino, Giovanni Valentini, Luigi Vicinanza.



Figura 81. Da sinistra: Rosaria De Cicco, Al Bano, Alberto Bilà, Giovanna Botteri.



Figura 82. Da sinistra: Pif, Alfonso Iaccarino, Federico Quaranta, Giobbe Covatta,



Figura 83. Da sinistra: Giorgio Panariello, Ilary Blasi, Joe Bastianich.



Figura 84. Da sinistra: Renzo Arbore, Tessa Gelisio, Amii Stewart.



Figura 85. Da sinistra: Gilberto Gil, Nadia Zicoschi, Remo Gironè, Alessandro Masi.



Figura 86. Da sinistra: Luigi Nicolais, Roberto Grossi, Vicente Loscertales, Domenico De Masi.



Figura 87. Da sinistra: Elio Lannutti, Padre Zanotelli, Rosario Trefiletti, Fulco Pratesi.



Figura 88. Da sinistra: Fulvio Mamone Capria, Giampiero Sammuri, Rosalba Giugni, Giancarlo Caselli.



Figura 89. Da sinistra: Gianfranco Amendola, Giovanni Legnini, Paola Balducci, Angelo Consoli.



Figura 90. Da sinistra: Giorgio Calabrese, Giuseppe Vadalà, Marino Niola.



Figura 91. Da sinistra: Chema Basterrechea, Gabriele Burgio, Michele Pontecorvo, Oscar Farinetti.



Figura 92. Da sinistra: Natalia Tobon, sbandieratori della città di Firenze, Sebastiano Somma, Principessa Beatrice di Borbone.

3. Perché l'arte dei pizzaiuoli napoletani deve essere Patrimonio Unesco

Proteggiamo il *made in Italy*: la pizza come Patrimonio Unesco

di Alfonso Pecoraro Scanio

Lettera a:

Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco
Presidente Prof. Giovanni Puglisi

Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco
Consiglio Direttivo

La pizza è uno dei prodotti gastronomici *made in Italy* più conosciuti al mondo, uno dei più importanti simboli del nostro Paese.

La falsificazione dei prodotti alimentari *made in Italy*, fenomeno denominato *italian sounding*, si allarga tuttavia a macchia d'olio, producendo enormi danni alla nostra economia e, secondo le ultime stime Coldiretti, costerebbe all'Italia 300 mila posti di lavoro. Il fatturato del falso *made in Italy* — nel solo settore agroalimentare — ha superato i 60 miliardi di euro, un danno economico davvero non trascurabile.

L'arte della pizza, che ben ci rappresenta nel mondo, è una conoscenza tradizionale e un bene immateriale che merita il riconoscimento da parte dell'Unesco. La pizza napoletana è l'unico tipo di pizza italiana riconosciuta in ambito nazionale ed europeo. Dal 4 febbraio 2010, infatti, è ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita della Comunità Europea.

È giusto che l'Italia proponga alla sede centrale Unesco di Parigi l'inserimento dell'arte della pizza nella "Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità".

Il riconoscimento da parte dell'Unesco proteggerebbe la pizza e l'economia ad essa legata, dal fenomeno dell'*italian sounding*. Riconoscere la pizza è un'occasione per salvaguardare il *made in Italy*.

Il 26 Marzo 2011 è stato presentato ufficialmente il dossier di candidatura dell'arte della pizza al Segretariato del Patrimonio Culturale Immateriale di Parigi.

Dal 2012 l'Unesco ha però cambiato procedura e chiede ai singoli paesi di segnalare un solo dossier ogni anno per il patrimonio immateriale, quindi quel dossier è ancora in attesa di esame.

Nei primi mesi dell'anno (in genere a Marzo), il consiglio direttivo della Commissione Nazionale Italiana indica la candidatura per l'anno successivo.

Chiedo quindi che nei primi mesi del 2015, proprio alla vigilia dell'apertura dell'Expo di Milano, la commissione italiana per l'Unesco proponga l'inserimento dell'arte della pizza nella "Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità".

Si tratta di una tradizione nata a Napoli, che si tramanda da generazioni, che si è diffusa in tutta Italia ed è oggi un vero e proprio simbolo dell'Italia nel mondo.

Il 16 novembre 2010 il Comitato intergovernativo riunito a Nairobi ha ufficialmente iscritto la dieta mediterranea nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. La pizza per il metodo di lavorazione e per gli ingredienti tradizionali è certamente un prodotto salutare e tipicamente mediterraneo.

Questa petizione è rivolta ai tanti italiani e non italiani che amano il prodotto gastronomico più conosciuto del pianeta. Occorre ottenere per l'arte della pizza il prestigioso e meritato riconoscimento Unesco. Difendiamo il *made in Italy* e l'economia legata alle nostre tradizioni sane.

Vittoria

26 marzo 2015. Ce l'abbiamo fatta! La Commissione nazionale italiana per l'Unesco ha deciso di candidare l'antica Arte dei Pizzaiuoli nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Il risultato ottenuto è stato storico e incredibile. Gli italiani hanno dimostrato di essere orgogliosi delle loro tradizioni. La mobilitazione continua e le prossime tappe saranno: convincere i circa 150 Paesi che parteciperanno a Expo a sostenere questa importante candidatura e raccogliere un milione di firme per vincere definitivamente l'approvazione a Parigi. Il riconoscimento dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, a livello internazionale, rappresenterebbe il riconoscimento di una produzione artigianale all'insegna di quella diversità culturale che l'alimentazione deve riscoprire e valorizzare. L'Expo rappresenta l'occasione migliore per diffondere questo messaggio. Grazie ai 40 mila firmatari su Change.org e a tutte le 300 mila persone che hanno firmato a giro per l'Italia (Alfonso Pecoraro Scanio)¹.

La globalizzazione non distrugga l'arte dei pizzaiuoli napoletani.

La tua firma perché diventi Patrimonio Unesco (*World Petition*)

di Alfonso Pecoraro Scanio

Lettera a:

Direttrice Generale dell'Unesco Irina Bokova

Unesco Comitato Intergovernativo per la Salvaguardia
del Patrimonio Culturale Immateriale

Il 26 Marzo 2015 la commissione italiana per l'Unesco ha candidato l'arte dei Pizzaiuoli napoletani per l'iscrizione nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

1. Da Change.org

Oltre 300.000 cittadini e tra essi centinaia di personalità, realtà istituzionali, culturali e della società civile, in Italia e nel Mondo, hanno aderito alla petizione che chiede questa candidatura.

La Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco riunisce il patrimonio culturale immateriale considerato più rappresentativo di uno Stato: in tal senso "L'arte tradizionale dei pizzaiuoli napoletani" rappresenta un esempio tra i più evidenti di patrimonio culturale italiano.

Quest'arte, che nasce e si tramanda a Napoli da secoli, di generazione in generazione, consiste nel manipolare due sostanze basilari come l'acqua e la farina in modo tale da creare dei dischi di pasta, secondo una tecnica e delle regole ben precise e un linguaggio tutto napoletano ("allucare", "schiaffo", ecc.). Manipolazione della pasta, arti performative come il lancio in aria del disco di pasta (non certo per folklore ma per consentire alla pasta di prendere ossigeno e la forma necessaria per il successivo passaggio), cottura in forni speciali e con legni particolari: sono solo alcuni degli elementi che caratterizzano quest'arte che da generazione fa sognare bambini e adulti.

Tale arte ha svolto negli anni e svolge tuttora alcune importanti funzioni culturali e sociali, tra cui la principale è il forte senso di identità dei cittadini napoletani in tale pratica in cui riconoscono i valori della convivialità e della prossimità tra i componenti della comunità partenopea. Il mestiere del pizzaiuolo ha dato un'importante possibilità di riscatto sociale e di successo a tanti giovani che, provenienti da contesti difficili, si sono garantiti così un futuro lavorativo anche di ampio rispetto nella società. Di questa tradizione è intrisa l'intera comunità: stessa cosa si può dire del vocabolario tipico della tradizione napoletana per cui è facile sentire il pizzaiuolo "allucare" (strillare) a Napoli in termini dialettali frasi che ai più possono sembrare incomprensibili, ma che sono parte della cultura della città. "L'arte dei pizzaioli napoletani" trasmette un'atmosfera rilassata e gioviale grazie anche al banco di lavoro, sempre ben in vista, dove il pizzaiuolo si esibisce e spesso intrattiene bambini e clienti, in un continuo scambio intergenerazionale. Il riconoscimento di tale arte permette una valorizzazione delle conoscenze tradizionali che hanno costituito le sue origini e che spesso sono minacciate dalla globalizzazione.

Iscrivere quest'arte nella Lista Rappresentativa significa riconoscere il valore di una tradizione sostenibile, attenta alla naturalità, che parla di materie prime legate ad un vero amore e rispetto per la terra, di ingegnosità di uomini e donne che volevano trovare modi gustosi per nutrire le proprie famiglie e la propria comunità

Tale candidatura risponde pienamente alle sollecitazioni dell'Unesco che, soprattutto negli ultimi anni, ha richiesto agli Stati di candidare pratiche ed elementi esempi di sviluppo sostenibile, di integrazione e di dialogo sociale.

Per questo noi chiediamo di iscrivere questo elemento culturale nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco. Ciò significherebbe per noi riconoscere il valore di una tradizione artigianale basata su quella diversità culturale che l'alimentazione deve riscoprire lungo la strada necessaria per riconciliare gli esseri umani alla Terra.

Testo della petizione in lingua inglese

The Unesco Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity includes the more representative intangible cultural heritage of each State: in this sense "The Art of Naples Pizzaiuoli" represents one of the clearer example of Italian cultural heritage.

This Art, born and transmitted for centuries in Naples, from generation to generation, consists of in the manipulation of two basic substances as water and flour, in order to create dough plate through a specific techniques and due rules transmitted in Neapolitan slang ("alluccare", "schiaffo", etc.). Manipulation of the dough, performing art with the dough raising to the air (not for folklore but for the dough assuming its correct consistency and oxygenation), baking in characteristic oven and selected woods: these are only a few of the elements characterizing this art, making dream both adults and children for generations.

For years, as far as currently, this element has played some important cultural and social functions for the community of Naples, whose main is the strong sense of identity for Neapolitans citizens

who recognize in this practice their conviviality and common community values. The vocation to this art thus offers an important chance for social redemption to many young people who, coming from complicated ambient conditions, had the possibility to experience a culturally stimulating work. You can breathe this Art in every corner of the city. The typical Neapolitan vocabulary linked to this art is unique: in the streets of Naples you can hear the Pizzaiuolo “allucare” (yelling) slang sentences that may seem incomprehensible to most, but that are part of the Neapolitan tradition and culture. The Art of Naples Pizzaiuoli transmit a relaxed and friendly atmosphere also thanks to the work bench of the Pizzaiuolo where he shows his performing art and entertains children and guests, in a continuous intergenerational exchange. The recognition of this art allows the safeguarding of traditional knowledge that is threatened by globalization all over the world.

Inscribing this art in the Unesco Representative List means recognizing the value of a sustainable tradition, respectful toward the nature, speaking about first matters linked to a real love and respect for the earth and to women and men genius who have been able to find a delicious methodology to feed their families and communities.

This nomination fully responds to Unesco requests that, namely in the last years, urged the States to propose elements that can represents examples of sustainable development, integrations and social dialogue.

These are the reasons why we ask to inscribe this cultural element in the Unesco Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. This would mean, for us all, a recognition of the value of an artisanal tradition based on that cultural diversity that nutrition needs to revalue along the necessary road to bring human beings and Earth together².

2. *Ibidem.*

La candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco

di Pier Luigi Petrillo

L'idea di un riconoscimento, a livello internazionale, della pizza napoletana e della sua arte prende forma agli inizi degli anni 2000, per iniziativa dell'allora Ministro dell'Agricoltura Alfonso Pecoraro Scanio in occasione dell'avvio della procedura per il riconoscimento europeo della specialità gastronomica garantita (SGT). Erano altri tempi e l'Unesco ancora non aveva approvato una specifica convenzione internazionale volta a promuovere e salvaguardare il c.d. patrimonio culturale immateriale ovvero quell'insieme di conoscenze, tradizioni, riti, festività, pratiche e tecniche che rappresentano l'identità culturale di una comunità. Convenzione che venne approvata solo nel 2003 — come meglio dirò poi. È per questo motivo che nel 2006 la candidatura venne ripresa dallo stesso Ministro Pecoraro Scanio in qualità di Ministro dell'Ambiente e promossa insieme ad altre candidature (Le Dolomiti, i Campi Flegrei, il Monte Bianco) nell'altra Lista dell'Unesco, quella del patrimonio culturale materiale. Successivamente nel febbraio 2010 in seguito al crescente interesse manifestato esplicitamente al Ministero dell'Agricoltura da alcune associazioni partenopee ed in particolare dal Presidente dell'Associazione dei Pizzaiuoli Napoletani (APN), Sergio Miccù, che riuniscono produttori ed artigiani di tale antico mestiere, la candidatura venne formalizzata e l'allora Ministro Luca Zaia affidò ad una specifica *task force* — da me coordinata — il compito di redigere il dossier di candidatura.

Da febbraio 2010 a marzo 2011 numerosi furono gli incontri tra la *task force* del Ministero e l'associazione dei pizzaiuoli in cui emersero chiaramente le funzioni sociali e culturali dell'antica maestria dei pizzaiuoli napoletani. Ad essere oggetto di candidatura, infatti, non è la pizza di per sé ma è quella ritualità e quella tecnica legata alla preparazione, alla lavorazione manuale della pizza e alla sua cottura.

Chiariti i vari punti, il 26 marzo 2011 la candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani venne approvata dalla Commissione Nazionale italiana per l'Unesco, presieduta dal pro-

fessore Giovanni Puglisi, e trasmessa all'Unesco. Qualche mese dopo, tuttavia, l'Unesco comunicò l'impossibilità di esaminare la richiesta italiana per l'insufficienza delle risorse umane ed economiche a disposizione dell'Organizzazione parigina. Tale orientamento verrà confermato successivamente con le modifiche alle Linee Guida Operative della Convenzione dell'Unesco, approvate il 4 giugno 2012, che stabiliscono il limite per la valutazione di una sola candidatura all'anno per ogni Stato parte. In virtù di tale limitazione, la valutazione della candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani venne rinviata, dalla Commissione nazionale, *sine die*.

Perché è così importante questa candidatura e la ripresa del percorso interrotto nel 2012?

Anzitutto per una serie di motivi, per così dire, "patriottistici" o, se vogliamo, "identitari".

In tutto il mondo l'Italia è famosa per le sue bellezze storiche–architettoniche e per i suoi prodotti agro–alimentari. Un dato numerico evidenzia chiaramente questo primato mondiale: in Italia si conta, infatti, il maggior numero di prodotti a denominazione d'origine protetta, garantita e/o controllata. Basta superare i confini nazionali per scoprire numerose gastronomie e luoghi di ristorazione *italian style* e non è un caso che, secondo una recente indagine condotta dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro–alimentari, i prodotti alimentari italiani siano i più contraffatti al mondo, con imitazioni che richiamano in etichetta o nel nome la felice immagine del c.d. Bel Paese. Tali prodotti, caratterizzati dal c.d. *italian sound* perché richiamano in etichetta l'immagine di luoghi italiani o il suono di parole italiane, non riescono, per nostra fortuna, a riprodurre i sapori, le sensazioni organolettiche, le emozioni che possono derivare dal degustare "l'originale". E questo essenzialmente perché ciascun prodotto alimentare non è soltanto un combinato (ben) disposto di diverse materie prime ma è frutto di una pratica, di un rituale, di metodi di lavorazione tradizionali che si sono tramandati di padre in figlio, rispecchiando l'identità di quel preciso popolo o di quella precisa comunità.

In altri termini, e per fare un esempio emblematico, è possibile (ri)produrre il parmigiano reggiano anche in Asia ma non avrà mai il sapore del parmigiano reggiano prodotto secondo il disciplinare che caratterizza la denominazione d'origine. Ciò per il semplice fatto

che chi oggi produce questo alimento lo fa secondo una metodica che appartiene alla terra in cui vive, e secondo ritmi ancestrali che i padri hanno insegnato ai figli.

In questo senso è possibile, se non doveroso, chiedersi, quando troviamo un prodotto sullo scaffale di un supermercato o al mercato in bella esposizione, la sua storia, la sua origine, cosa c'è dietro. Nei tempi frenetici in cui viviamo, sono domande che spesso non ci poniamo e, affamati di qualsiasi cosa, ci facciamo trascinare dalla pubblicità televisiva, acquistando prodotti alimentari industriali che potremmo trovare in qualsiasi parte del mondo.

Ecco, dunque, i due nodi su cui riflettere: da un lato, la dimensione identitaria di un prodotto alimentare, il suo essere non solo alimento ma anche manifestazione di una tradizione e della cultura della comunità che lo produce; dall'altro, l'incessante cavalcata della globalizzazione che, pur arrecando indubbi benefici, tende, se non adeguatamente governata, ad annullare le differenze alimentari e a creare un'unica alimentazione standard con prodotti uguali in tutti il mondo, realizzati su scala industriale per sfamare miliardi di stomaci sempre più affamati, secondo modelli alimentari spesso scollegati alla realtà culturale in cui si impongono.

In questo contesto, la Convenzione Unesco sul patrimonio culturale immateriale, siglata a Parigi nel 2003 e ratificata dall'Italia con legge n. 167 del 27 settembre 2007, rappresenta, al tempo stesso, un'opportunità per affermare la dimensione culturale dei prodotti agro-alimentari tradizionali, ed un argine contro la sparizione di tradizioni legate all'agricoltura e all'alimentazione che rischiano di sopperire nella guerra dell'omologazione sensoriale.

In primo luogo, infatti, con l'approvazione di questa nuova Convenzione, frutto del lavoro di un *pool* di esperti mondiali tra i quali voglio citare il prof. Tullio Scovazzi, ordinario di Diritto Internazionale all'Università Bicocca di Milano, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di Cultura e Scienze Naturali, ha riconosciuto valore culturale anche a quelle tradizioni, a quei riti, quegli eventi, quelle feste, che esprimono l'identità di una comunità.

Nel testo della Convenzione del 2003, con una definizione volutamente di ampia portata, il concetto di patrimonio culturale immateriale viene definito come quell'insieme di *«practices, representations, expressions, knowledge, skills — as well as the instruments, objects, ar-*

tefacts and cultural spaces associated therewith — that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage. This intangible cultural heritage, transmitted from generation to generation, is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history, and provides them with a sense of identity and continuity, thus promoting respect for cultural diversity and human creativity».

Il patrimonio immateriale, in base all'elencazione offerta dall'art. 2, par. 2, della Convenzione, è individuabile in 5 settori (tradizioni ed espressioni orali, ivi compreso il linguaggio, in quanto veicolo del patrimonio culturale immateriale; le arti dello spettacolo; le consuetudini sociali, gli eventi rituali e festivi; le cognizioni e le prassi relative alla natura e all'universo; l'artigianato tradizionale) che non sono, tuttavia, esaustivi, sia per la difficoltà di assegnare classificazioni precise e schemi predefiniti alla nozione di cultura, ma anche in ragione del carattere intersettoriale di alcune tradizioni orali, come ad esempio nel caso delle pratiche alimentari poiché si integrano con sistemi articolati di relazioni sociali e di significati condivisi collettivamente.

Tale Convenzione ha così imposto un aggiornamento, anche a livello nazionale, del concetto stesso di "cultura" non più legato alla sua dimensione materiale (il monumento, la chiesa, il quadro, la reggia...) ma da ricondurre anche alla sua immaterialità. In questo senso è cultura anche quella particolare tecnica produttiva che assolve ad una specifica funzione sociale per una specifica comunità.

Dalla 4° sessione del Comitato Intergovernativo della Convenzione, svoltosi ad Abu Dhabi nel settembre 2009, sono stati così inseriti in una apposita Lista rappresentativa di elementi espressione del patrimonio culturale di specifiche comunità, numerose tradizioni, riti, pratiche sociali.

Secondo procedure di valutazione articolate e complesse, l'Unesco ha riconosciuto, tramite l'organo di governo della Convenzione del 2003 (il Comitato Intergovernativo, appunto), valore culturale a danze e balli tradizionali (come il tango o il flamenco), a produzioni artigianali come quelle dei tappeti persiani, e, da ultimo, a pratiche alimentari uniche nel suo genere come la Dieta Mediterranea.

Valori che ben si ritrovano nell'arte dei pizzaiuoli napoletani, altissima espressione della cultura e dell'identità del nostro popolo. Proprio partendo da questi dati, la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, di cui mi onoro di far parte, a nome di tutto il Governo italiano e proprio alla luce della enorme mobilitazione popolare promossa dalla petizione mondiale #pizzaUnesco, ha deliberato, il 26 marzo 2015, di trasmettere ufficialmente all'Unesco il dossier di candidatura "l'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" quale unica proposta 100% italiana per il ciclo 2015-2016.

Come abbiamo evidenziato nel dossier, "l'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" ha svolto negli anni e svolge tuttora alcune importanti funzioni culturali e sociali: il mestiere del pizzaiuolo ha dato un'importante possibilità di riscatto sociale a tanti giovani che, provenienti da contesti difficili, si sono garantiti così un futuro lavorativo anche di ampio rispetto nella società. L'"arte bianca" dai vecchi maestri pizzaioli si apprende durante il faticoso lavoro di affiancamento del ragazzo di bottega. Di questa tradizione è intrisa l'intera comunità: "l'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" trasmette un'atmosfera rilassata e gioviale grazie anche al banco di lavoro sempre ben in vista dove il pizzaiuolo si esibisce e spesso intrattiene bambini e clienti, in un continuo scambio intergenerazionale.

Il riconoscimento di tale arte permette una valorizzazione delle conoscenze tradizionali che hanno costituito le sue origini e che spesso sono minacciate dalla globalizzazione. Inoltre, l'utilizzo dei prodotti del territorio e di legni specifici e certificati nella preparazione del forno fanno di questa conoscenza tradizionale un elemento che contribuisce a rendere più sostenibile il rapporto tra uomo e natura, nel rispetto delle diversità sia culturali sia naturali.

Il dossier di candidatura è stato consegnato il 31 marzo 2015 al Segretariato della Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, avviando in tal modo l'iter internazionale che vedrà l'Organo di Valutazione, formato da 6 esperti nominati dal Comitato Intergovernativo della Convenzione (di cui l'Italia non è membro) e da 6 rappresentanti di Organizzazioni Non Governative, analizzare la documentazione trasmessa. Tale organo avrà il compito di elaborare su basi tecniche la proposta di decisione che verrà posta alla valutazione politica dell'organo di governo della Convenzione.

Il processo, così avviato, si concluderà tra dicembre 2016 e dicembre 2017, a seconda di quanto sarà deciso dall'organo di governo della Convenzione nel corso della prossima riunione già fissata a dicembre 2015 in Namibia.

È importante ora, con la delicatezza propria delle arti diplomatiche, proseguire nel lavoro di mobilitazione popolare per far capire all'Unesco e al mondo che "l'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" non è mero folklore ma anima, cuore, cervello di una intera comunità.



Pier Luigi Petrillo è professore associato di Diritto comparato all'Università Unitelma Sapienza di Roma. Consigliere giuridico dei ministri dell'Agricoltura e dell'Ambiente, ha coordinato, in queste vesti, le candidature delle Dolomiti, della Dieta Mediterranea, dello Zibibbo di Pantelleria e delle Langhe-Roero e Monferrato nelle liste dell'Unesco. È l'autore del dossier di candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani nella lista dell'Unesco. Da agosto 2015 è capo dell'Ufficio Legislativo della Regione Campania.

Maestri e margherite

di Marino Niola

Produttori di cibo popolare e costruttori di un bene immateriale. In questa formula si può sintetizzare la storia dei pizzaioli napoletani, bandiera planetaria dell'Italia da mangiare. È dal Settecento che questo capolavoro della gastronomia e dell'arte del vivere popolare, ha iniziato la sua irresistibile ascesa dai vicoli napoletani ai quattro angoli del globo fino a diventare un emblema del Belpaese e in particolare di quel doppio concentrato d'italianità che è Napoli.

In realtà l'arte dei pizzaioli è antichissima e profondamente legata alla maniera napoletana di essere comunità. Secondo alcuni storici dell'alimentazione deriva addirittura dalla preparazione delle *mensae*, le schiacciate di grano cotte al forno che gli antichi popoli mediterranei usavano per poggiarvi sopra i cibi. Lo testimonia il più importante poeta latino, Virgilio in un celebre episodio dell'*Eneide* dove l'eroe progenitore di Roma, Enea, per non morire di fame è costretto a mangiare la propria *mensa*.

Parente stretta della *nan* indiano, della *pita* greca, ebraica e araba, della *tortilla* ispanica e messicana, la margherita e la marinara appartengono dunque a quell'antica famiglia di contenitori che il bisogno trasforma in cibo. Negli scavi di Pompei e in quelli dell'antica Neapolis, la Napoli del V secolo a.C., sono stati trovati dei forni che hanno la forma esatta di quelli che ancora oggi vengono costruiti dai maestri fornai napoletani seguendo una tecnica tradizionale che viene ritenuta indispensabile per ottenere un forno in grado di cuocere la pizza secondo la tecnica napoletana tradizionale.

Nei secoli, il prodotto dell'arte dei pizzaioli si è affermato come cibo planetario e si è integrato con le abitudini alimentari di altre culture. A dimostrazione del fatto che la pizza è un "hard disk" gastronomico compatibile con i più diversi software. Da un punto di vista antropologico questo significa che pur essendo un'invenzione gastronomica di una cultura specifica, in realtà è un cibo che si è saputo aprire ad altre culture e nel contempo ha consentito e continua a consentire ad altri popoli di dialogare idealmente con i Napoletani che l'hanno

inventata. In questo senso la pizza è come una partitura musicale che può essere eseguita in tantissimi modi e da chiunque. Ma i pizzaiuoli napoletani la suonano in un modo del tutto particolare che si ispira ad un'antica arte tradizionale. Pur apprezzando tutti gli altri stili culturali. Va infatti sottolineato che, nonostante i Napoletani e gli Italiani siano fieri di avere inventato la pizza non ne rivendicano la proprietà intellettuale, semmai il primato creativo, la primogenitura. E il fatto che sia diventata un cibo planetario è un motivo di fierezza per i maestri pizzaiuoli che, provenienti dai ceti sociali più bassi, hanno fatto dell'arte della pizza uno strumento di mobilità sociale personale e di incontro fra ceti e culture.

Quando nel 1835 Alexandre Dumas visita per la prima volta Napoli rimane entusiasta della pizza. Il grande scrittore francese coglie, infatti, che dietro l'apparente semplicità questo cibo si nasconde uno straordinario saper fare, oltre che una vera e propria arte del vivere insieme. Una risposta democratica e sostenibile al bisogno di sfamarsi. Pochi cibi sono eco-compatibili come la pizza, in grado di soddisfare insieme le esigenze del gusto e quelle del benessere, a costi accessibili a tutti e senza pesare eccessivamente sulle risorse del pianeta. Un perfetto esempio di gastronomia democratica, di cibo social.

E l'arte della pizza è il risultato di un vero e proprio processo sociale di cui il pizzaiuolo e il consumatore sono parte. Per cui la pizza non è mero prodotto, merce separata dalla dinamica socio-culturale della sua produzione. Ma un alimento al centro di un rituale sociale che è all'origine di una *koinè* che ha al suo centro il forno e il banco di lavoro del pizzaiuolo. Che, non a caso, nelle pizzerie napoletane tradizionali, non sono nascosti, ma si trovano al centro del locale, come un antico focolare. E il pizzaiolo non lavora dando le spalle agli avventori, ma sta di fronte a loro e intrattiene con le persone che mangiano un rapporto costante, un ininterrotto *feed-back* comunitario. Fatto di sguardi, commenti, considerazioni, idee. Che concorre alla produzione e alla riproduzione del bene culturale intangibile, adattando questa tradizione antica alle nuove domande, nonché ai cambiamenti di sensibilità e di gusto. Va segnalato in proposito che molti pizzaiuoli napoletani, attenti alle indicazioni dell'OMS in materia di educazione alimentare, cercano di adeguare la preparazione di questo piatto a standard di salubrità crescenti.

In conclusione “l'arte dei pizzaiuoli napoletani” è l'espressione di una cultura materiale e immateriale che unisce. Tanto che a Napoli non si dice “andiamo a mangiare una pizza”, ma “andiamo a farci una pizza insieme”. Che è tutt'altra cosa. Significa che ci si ritrova in pizzeria per assaporare il gusto della convivialità. E che la pizza non è fatta solo dal pizzaiuolo ma è idealmente coprodotta anche dai commensali. Ecco perché l'arte della pizza non si riferisce solo a un prodotto tipico, ma a un vero e proprio processo sociale, a un bene immateriale e alla storia collettiva che vi è dietro. Si tratta insomma del monumento–documento dell'arte umile ma sapiente di quei pizzaiuoli che, di generazione in generazione, hanno fatto circolare un po' d'Italia nelle vene del mondo.

Napoli, 20 marzo 2015



Marino Niola è scrittore, giornalista e accademico. Antropologo della contemporaneità, insegna Antropologia dei Simboli, Antropologia delle arti e della performance e Miti e riti della gastronomia contemporanea all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. È editorialista de *La Repubblica*. Sul Venerdì di *Repubblica* cura la rubrica Miti d'oggi. Collabora con *Le Nouvel Observateur*, *Il caffè di Locarno*, *Il Mattino di Napoli*. Dal 2008 al 20 giugno 2010 è stato presidente del Teatro Stabile di Napoli. È direttore del Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea *MedEatResearch*.

L'arte dei pizzaiuoli napoletani

di Enrica Amaturò

Il Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università Federico II appartiene ad un Ateneo tra i più prestigiosi, con quasi ottocento anni di storia. Il Dipartimento riunisce le competenze di un qualificato staff di docenti che, in un contesto interdisciplinare, adotta prospettive di ricerca teoriche ed empiriche innovative. È anche spazio di incontro e di sintesi delle esigenze e degli interessi di Università, Istituzioni e Territorio.

Genera sinergie fra questi tre mondi in un ambiente dinamico, interdisciplinare e orientato all'internazionalizzazione, realizzando, attraverso una moderna didattica, un efficace connubio tra rigore metodologico e rilevanza dei temi sociali affrontati. In esso è presente una forte componente di studiosi di Antropologia culturale, Etnologia, Storia delle tradizioni popolari.

Il Dipartimento intende sostenere l'arte dei pizzaiuoli napoletani in quanto essa ricopre importanti funzioni sociali e culturali, è espressione di un'arte che si è sviluppata a partire dalla fine del XVIII secolo per arrivare ai giorni nostri quale patrimonio di una classe ristretta e specializzata di lavoratori, che è oggi da tutelare e valorizzare. È un sapere legato al contesto entro cui si sviluppa alle condizioni non solo tecnico-ecologiche ma anche simboliche.

Si tratta di un patrimonio culturale immateriale, che si basa su un sapere, o meglio un "saper fare", che è un insieme di competenze acquisite, incorporate nei gesti, trasmesse di generazione in generazione. Infatti l'abilità manuale si accompagna a competenze specifiche, (tra le quali la scelta e il rispetto degli ingredienti, la conoscenza del calore del forno, dei tempi di cottura ecc.). Non si tratta di tecnica, ma di qualcosa di più ampio, che rende la realizzazione della pizza un rito di trasformazione: la preparazione in pochi minuti, partendo di ingredienti semplici, di un prodotto completo. Nei locali il banco del pizzaiuolo e il forno sono ben in vista, in modo di rendere il cliente partecipe non solo della tecnica tradizione ma anche della creatività individuale.

Si tratta quindi di un patrimonio culturale che diviene visibile e tangibile nel suo prodursi e rappresenta una fonte di identità per la città. In un contesto denso di storia, come quello

napoletano, le tecniche del fare si propongono come parte del patrimonio storico e culturale locale. La storia di questa attività, nata nei decenni intorno al 1750, cioè nel periodo dell'illuminismo napoletano, si intreccia con la storia di Napoli e dei suoi abitanti e rappresenta un patrimonio identitario, che appartiene a uno specifico gruppo, ma in cui si riconosce e di cui va fiera l'intera città. È un'attività che si è trasmessa di padre in figlio per generazioni, quale patrimonio segreto delle famiglie dei pizzaiuoli che se la tramandavano, non lasciando trapeolare i "segreti" del mestiere. Questa tradizione è ancora oggi ripercorribile attraverso le vicende di alcune famiglie che operano tutt'ora in città e che vantano le loro origini nell'Ottocento.

Il Dipartimento Scienze Sociali ha promosso ricerche e tesi di laurea sulla città di Napoli con particolare riferimento ai mestieri tradizionali tra cui quello dei pizzaiuoli, come patrimonio da salvaguardare e valorizzare.

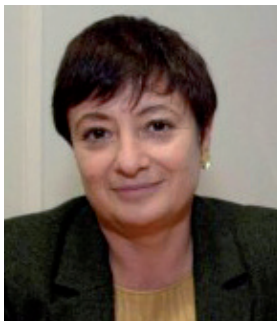
Molto ricco il repertorio di aneddoti e riferimenti storico-culturali relativo a questa attività, dalle descrizioni dei viaggiatori stranieri nell'Ottocento ai libri di usi e costumi, come De Bourcard (1866), alle pagine di scrittori famosi come Matilde Serao, alle frequentazioni dei sovrani. Secondo la storia-leggenda l'arte dei pizzaiuoli napoletani incontrò il favore sia dei Borbone che dei Savoia. Ferdinando IV di Borbone frequentò la pizzeria di Antonio Testa, Ferdinando II apprezzò questa tradizione a tal punto da far costruire un forno a legna a Capodimonte e affidare la gestione al figlio di Antonio Testa. In periodo post-unitario un altro pizzaiolo divenuto famoso Raffaele Esposito preparò alla regina Margherita, una pizza con la mozzarella, il pomodoro e il basilico, quale tributo al tricolore. Questa sarebbe stata l'origine della pizza denominata Margherita, in onore della regina. Ma i pizzaiuoli erano e sono tutt'ora a contatto con gli strati popolari della popolazione, perciò avevano elaborato sin dall'Ottocento tecniche di vendita a rate e a credito, come testimoniano alcune espressioni presenti nella cultura popolare quali: *la pizza oggi a otto*, che si pagava a distanza di una settimana o lo slogan *Ccà se magna e nun se pava*, inventato da una pizzaiuola del centro storico, per indicare che la prima pizza era gratis.

Per la città di Napoli l'iscrizione di questo mestiere tradizionale nella Lista Unesco rappresenta un importante segnale a livello simbolico e identitario della valorizzazione delle

competenze e professionalità tutt'ora presenti sul territorio, che operano in continuità con la tradizione e sono espressione della specificità della cultura napoletana.

Il Dipartimento è perciò pienamente favorevole a supportare questa candidatura e dichiara il suo impegno nella salvaguardia e valorizzazione attraverso la promozione di studi e ricerche che vadano in questa direzione.

Napoli, 23 febbraio 2015



Enrica Amato è Direttrice del Dipartimento di Scienze sociali dell'Università di Napoli Federico II dove insegna Metodologia della Ricerca Sociale. Fino a fine novembre 2001 è stata componente della Commissione di Indagine sull'Esclusione Sociale, incarico conferitole nel 1999 con nomina del Ministro Turco e confermatole nel 2000 con nomina del Presidente del Consiglio Amato. Nel 2007 è stata nuovamente nominata componente della Commissione, incarico ricoperto presso il Ministero del Welfare fino al 2010. È stata coordinatrice della Conferenza dei Presidi di Sociologia. Nel luglio 2002 è stata nominata dal Presidente della Regione componente del Comitato Tecnico-Scientifico della Regione Campania per il triennio 2002-2005. Dal gennaio 2009 al luglio 2010 è stata Assessore al personale, alle Risorse umane e ai rapporti con la città del Comune di Napoli.

Intervista ad Alessandro Masi

Segretario Generale della Società “Dante Alighieri”



Alessandro Masi è storico dell’arte e giornalista, dal 1999 ricopre la carica di Segretario Generale della Società Dante Alighieri. È docente di Storia dell’Arte Contemporanea all’Università Telematica UniNettuno e tiene corsi di “Marketing e Management dei Beni Culturali” nei Master IULM e LUISS di Roma. Ha collaborato con numerose riviste d’arte e quotidiani nazionali (“Avvenire”, “Il Tempo”, “Capital”, “Viaggi del Sole 24 Ore” e “Io Donna”). È stato Direttore Editoriale del trimestrale “Terzocchio” ed attualmente ricopre la medesima carica nella rivista telematica “Artwireless”. Nel 2002 è stato nominato Commendatore dal Presidente Carlo Azeglio Ciampi. In data 6 ottobre 2012 dalla Repubblica di San Marino è stato nominato Commendatore dell’Ordine Equestre

di Sant’Agata. Attualmente tiene la rubrica “Parole ritrovate” sul “Sette”, supplemento del “Corriere della Sera”. I suoi studi sono incentrati sull’arte italiana negli anni che vanno dal Futurismo ai giorni nostri, con numerose pubblicazioni riguardanti la politica e la legislazione culturale nel periodo del Ventennio fascista fino al secondo dopoguerra (*Giuseppe Bottai. La Politica delle Arti*, Editalia). È autore di numerose pubblicazioni monografiche (Afro, Attardi, Caruso, Cagli, Burri, Fazzini, Guttuso e Mastroianni) e di saggi, tra cui una storia dell’arte italiana (*Storia dell’arte italiana 1909–1942*, Edimond) e una storia della letteratura futurista (*Zig*

Zag. *Il romanzo futurista*, Il Saggiatore). Si è occupato inoltre di pittura romana degli anni '60 con pubblicazioni monografiche e saggi su Cesare Tacchi, Sergio Lombardo e Renato Mambor. È autore di un volume sulla Pop Art (*Di tutto un Pop*, Edizioni AxA). Ha curato numerose mostre personali e antologiche (Pericle Fazzini, Napoli, Palazzo Reale e Primato. Arte e Artisti 1942, Roma, Accademia di San Luca) ed è Direttore del Museo Pericle Fazzini di Assisi.

Intervista

Qual è la percezione della “Società Dante Alighieri” riguardo all’interesse sollevato in Italia e nel mondo nei confronti della candidatura dell’arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Culturale Immateriale Unesco?

Ritengo che l’iniziativa promossa da Alfonso Pecoraro Scanio di candidare l’arte dei pizzaiuoli napoletani tra i beni immateriali dell’Unesco abbia ricevuto il più ampio consenso dell’intera rete della “Dante Alighieri” operante in Italia e nel mondo con oltre 500 Comitati. Pensi che a Innsbruck o a Zurigo la Dante organizza serate a base di pizza con temi più diversi come “pizza di primavera”, la “scuola della pizza” e in alcuni casi, come a Karachi in Pakistan, il Comitato locale è riuscito a reperire fondi per organizzare corsi di italiano grazie a serate a base di pizza. La rete della Dante, ravvivata spesso da italiani trasferitisi all’estero, ha mantenuto una forte identità nella religione e nella cucina. La stessa rivalutazione della parola “pizza” è una bandiera importante. Sono certo che Pecoraro Scanio non avrà difficoltà a trovare una sponda importante tra i nostri soci.

Come collega tale candidatura al più vasto sistema culturale italiano?

L’Italia, come ha affermato di recente il nostro Presidente Andrea Riccardi, è un sistema complesso, articolato e culturalmente in grado di sostenere sfide di internazionalizza-

zione d'impresa. Dobbiamo però superare quello stadio di "introversione" che ne pregiudica le possibilità di sviluppo. Condizione necessaria per recuperare al più presto quelle rendite di vantaggio che, fino ad oggi, ci hanno permesso di mantenere posizioni di prima linea sia a livello culturale che industriale. Non conosco in dettaglio i dati di scambio commerciale del settore, ma ritengo sia giunto il momento di riflettere più a fondo, e meglio, sulle strategie da adottare per fare del nostro un Paese davvero sistemico.

Quale importanza assume la proposta italiana nell'anno dell'Expo alimentare di Milano?

L'Expo di Milano, al di là delle inevitabile polemiche che in Italia sorgono in queste occasioni, è una vetrina eccezionale da sfruttare fino in fondo. La proposta di garantire il valore del *made in Italy*, come nel caso dell'arte tradizionale della pizza e dei suoi annessi complementari, ben si addice al tema della nutrizione di un pianeta che si è affacciato alla soglia del terzo Millennio con gravi problemi di sostentamento e con la differenziazione di aree privilegiate e a scarso rendimento. "Nutrire il pianeta" non è un assunto così scontato come sembra e le risposte che vanno date alle generazioni future passano anche attraverso il buon senso e la lungimiranza di iniziative come questa.

Origine della parola "pizza".

Il termine pizza, ossia la focaccia impastata con acqua e farina, è di origine tardo medioevale e la sua derivazione nasce dal termine "pisiare", ossia pestare, schiacciare come le mani. La parola per semplicità fonetica ha avuto poi un immenso successo in uso alle lingue europee, ma aggiungerei in tutto il mondo. Pizza, pizzeria, pizza margherita, sono beni linguistici culinari che l'Italia ha esportato in ogni angolo del pianeta come pure cappuccino, lasagne, maccheroni e che spesso hanno fatto coppia con l'immagine di personaggio bonario, di un popolo senza molti problemi. In ogni caso, vi è da dire che non c'è luogo all'estero che non abbia la sua pizzeria di quartiere, magari con un'insegna dove un Vesuvio fumante ricordi la

nobile origine del luogo di nascita. In fondo è un marchio che si è auto brevettato senza alcun bisogno di sostegni linguistici e questo è un fatto davvero straordinario.

Pensa che questa iniziativa possa aiutare anche a tutelare maggiormente l'italianità della parola "pizza"?

Con l'On.le Pecoraro Scanio abbiamo avuto diversi scambi di idee a tal proposito. La difesa dei marchi passa anche per la tutela linguistica dei prodotti che l'Italia offre al mondo. Questo argomento ha riflessi molto complessi, e a volte negativi, se non si pone una particolare attenzione a come ci si muove. Su tutti porto l'esempio della trasformazione del termine "Parmigiano", uno dei simboli della nostra cucina più conosciuto al mondo come la pizza, che con il trascorrere del tempo è divenuto "Parmesan", e con tale denominazione si è fatto passare un prodotto che non ha più nessuna tutela di origine né tantomeno di qualità. Lo stesso discorso vale anche per la parola pizza che, se snaturata dal contesto linguistico dove ha avuto origine, può dar vita a contraffazioni di ogni sorta. Pertanto ritengo che iniziative come questa siano il segno di una sensibilità politica che sta cambiando e noi siamo coscienti del fatto che i tempi urgono di processi sempre più rapidi per seguire un mercato globale in rapida evoluzione. Fa bene, dunque, Pecoraro Scanio a lanciare questo segnale di avvertimento che dovrebbe essere accolto come svolta anche dalla classe imprenditrice italiana.

Avete un esteso network in tutto il mondo. In merito alla vocazione culturale della "Dante", quale potrebbe essere il vostro ruolo nel contribuire a promuovere la candidatura a livello mondiale?

La Dante Alighieri, che non è un istituto di studi danteschi, ma la più interessante rete che l'Italia dispone per divulgare nel mondo il proprio prodotto culturale, ha fatto e farà sempre la propria parte. Mi verrebbe da citare, visto l'argomento, la famosa frase con cui si affermò che "con la cultura non si mangia". Dimostrando invece il contrario, dal momento che proprio grazie alla cultura cresce il profitto educativo, la formazione delle giovani generazioni

e, nel mondo, l'amore per il nostro sistema che non è solo arte ma anche moda, design e non ultimo la cucina.

Dovesse giungere il riconoscimento Unesco, quali scenari si possono prevedere?

Non potendo contare su certezze, ma soltanto augurando che l'Unesco accetti questa candidatura — grazie anche all'infaticabile opera del Presidente della Commissione Nazionale Italiana, il Prof. Giovanni Puglisi, e dei tanti sostenitori celebri — l'Italia, e in particolare la città di Napoli, potrebbe liberarsi di tanti pregiudizi. Il primo di questi sarebbe quello della bontà nelle procedure a difesa dei nostri simboli, e noi sappiamo meglio di altri quanto sia importante non accettare mozzarelle di colore blu, pomodori geneticamente modificati in luogo dei nostri ottimi San Marzano, le farine ogm in cambio di quelle genuine in grano duro delle distese pianure del Mezzogiorno d'Italia. Poi la città di Napoli, che con tutto il meridione italiano, chiede di essere rilanciata a livello internazionale. Napoli nel '600 era capitale e metropoli del Mediterraneo, meta di appassionati d'arte e di antichità, luogo privilegiato di studi e di incontri filosofici. Era una città destinata a produrre bellezza e ancora oggi questa vocazione rimane un nodo avviluppato. Certo, non abbiamo più una Regina che potrà dare il nome a una pizza famosa in tutto il mondo, ma la passione civile della politica dei tanti cittadini può sostituirsi al gesto regale del singolo. Riflettiamo su questi credibili vantaggi e guardiamo con speranza ad altre possibili pagine della nostra storia futura.

Intervista a Claudio Bocci

Direttore di Federculture



Claudio Bocci è Direttore di Federculture e Consigliere Delegato di Ravello Lab – Colloqui Internazionali, il *think-thank* europeo sulle politiche culturali in chiave di sviluppo locale. Ha ideato e diretto il Festival della Letteratura di Viaggio che, sin dal 2008, si tiene a Roma. È stato Presidente del Consorzio Culturalia che ha promosso il Salone sulla Valorizzazione del Patrimonio e delle Attività Culturali, tenutosi a Roma negli anni 2000 e 2001. Autore di articoli e saggi sulla valorizzazione e gestione del patrimonio culturale, è relatore a convegni sulle politiche culturali. È Presidente dell'associazione culturale Altrevie.

Intervista

Direttore Bocci, sia lei che il Presidente Roberto Grossi avete sottoscritto la petizione per sostenere la candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Unesco.

Abbiamo creduto in questa candidatura perché significa sostenere un progetto legato a una delle eccellenze fondamentali della tradizione italiana, con particolare riferimento alla lista

Unesco che valorizza il patrimonio immateriale. È quanto di più interessante possiamo auspicare perché capace di veicolare in modo inconfondibile un “marchio” della cultura italiana.

La prof.ssa Enrica Amaturò, in un suo intervento, spiega che l’arte dei pizzaiuoli napoletani va tutelata in quanto è “espressione di un insieme di competenze acquisite, incorporate nei gesti, trasmesse di generazione in generazione”. Educare al rispetto della tradizione è uno dei punti fermi della vostra attività.

Siamo convinti che sia necessario introdurre “dosi massicce” di cultura tra i cittadini. Perché proprio la cultura, che prosegue la fondamentale esperienza educativa della scuola, è quell’enzima determinante in grado di promuovere coesione sociale, cioè il valore fondamentale di una comunità. Soltanto coniugando strettamente il patrimonio culturale di una comunità al valore identitario in cui essa si riconosce è possibile avere cittadini migliori e una società con più forte senso civico.

Parlare di cultura significa riconoscere l’identità di un popolo. L’iscrizione di quest’arte a Patrimonio immateriale in che modo potrebbe esaltare la vetrina delle ricchezze culturali e artistiche del nostro Paese?

Noi siamo riconosciuti a livello mondiale per l’eccellenza culturale, sia nell’accezione di “patrimonio materiale” (con i suoi 51 siti iscritti nella Lista Mondiale dell’Unesco, l’Italia è il Paese che vanta la maggiore dotazione di beni culturali) che per le tradizioni culturali (che vanno sotto l’etichetta di “patrimonio immateriale”), in cui la nostra antica sapienza enogastronomica è universalmente apprezzata. Avere maggiore consapevolezza delle potenzialità legate alla nostra cultura, intesa in senso ampio, rafforza la capacità attrattiva del nostro Paese. Puntare quindi, come in questo caso, sulla tradizione dell’arte della pizza napoletana, che anche nei colori richiama l’italianità, è veramente importante.

Può quindi rappresentare un valore aggiunto per rilanciare l'immagine del Paese all'estero.

Assolutamente sì! Il riconoscimento di questa tradizione renderebbe ancora maggiore la capacità di promozione e di diffusione dell'italianità a livello mondiale e, al contempo, difenderebbe le caratteristiche uniche della pizza napoletana da possibili contraffazioni.

Già di per sé la candidatura rappresenta un segnale importante di attenzione verso un settore con grandi potenzialità. Come si può sfruttare in positivo il possibile riconoscimento Unesco dell'arte dei pizzaiuoli napoletani?

Come lo stesso Alfonso Pecoraro Scanio sostiene e sollecita, la candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani rafforza la capacità di difesa dell'italianità dei nostri prodotti contro quelle manovre che, sia pure in negativo, testimoniano la rilevanza della reputazione internazionale delle nostre eccellenze. Il possibile riconoscimento del brand Unesco, dunque, può aiutare a contrastare il cosiddetto fenomeno dell'*italian sounding* (cioè le contraffazioni del marchio) favorendo la tutela e la promozione della cultura e delle tradizioni italiane nel mondo.

Come puoi aiutarci a raggiungere il milione di firme

- 1) Firma anche tu la *World Petition* su Change.org: <http://change.org/pizza>;
- 2) diffondi la petizione e raccogli adesioni tra familiari, amici, colleghi di lavoro o di studio. Far sottoscrivere la *World Petition* a più persone possibili è semplice. Puoi scaricare il modulo per la raccolta cartacea delle firme dal sito della Fondazione UniVerde: <http://www.fondazioneuniverde.it>. I moduli debitamente firmati dovranno essere inviati per posta a: Fondazione UniVerde, via Antonio Salandra, 6 – 00187 Roma. È possibile anticiparli per mail a: info@fondazioneuniverde.it oppure via fax allo 06 42083677;
- 3) invita personalità della cultura, della politica, dello sport e dello spettacolo a sottoscrivere la petizione. Scatta una foto per lasciarne traccia e inviala a: info@fondazioneuniverde.it;
- 4) proponi progetti, idee e iniziative. Contribuisci a promuovere la petizione mondiale #pizzaUnesco, scrivi a: info@fondazioneuniverde.it;
- 5) rimani aggiornato sulla campagna #pizzaUnesco. Informati sulle attività e sugli eventi in corso, segui tutte le news su: www.pizzanelmondo.org.



WORLD PETITION **change.org**

L'ARTE
DEI PIZZAIUOLI
PATRIMONIO
UNESCO

#pizzaUnesco

Finito di stampare nel mese di agosto del 2015
dalla tipografia «Rotoform S.r.l.»
00134 Roma – via dei Tamarindi, 14
per conto della «Aracne editrice int.le S.r.l.» di Ariccia (RM)