

L' arte dei pizzaioli vuole il suo posto tra i beni immateriali dell' Unesco

Alessandra Moneti ROMA In palio non c'è un marchio di qualità per la pizza, ma un riconoscimento internazionale al lavoro dei nostri maestri pizzaioli, gli artigiani e i creativi dell' arte bianca. È al rush finale per il riconoscimento Unesco l' Arte dei Pizzaiuoli napoletani. Sarà il 12. Comitato dell' Unesco che deciderà se proclamare "L' arte dei pizzaiuoli napoletani" patrimonio dell' umanità nella Lista Rappresentativa dei Beni mondiali. La candidatura italiana sarà esaminata tra il 6 e il 7 dicembre per essere definitivamente approvata il 9 dicembre, in Corea del Sud, a Jeju. 24 Paesi compongono il Comitato Intergovernativo, l' organo esecutivo che dovrà decidere sulla candidatura italiana. Tra questi solo due i paesi europei, Austria e Cipro, che hanno già dichiarato di essere pronti a sostenere i pizzaiuoli napoletani. C' sarà un' agguerrita task force: l' ambasciatore italiano all' Unesco, Vincenza Lomonaco, e l' ambasciatore italiano in Corea, Marco della Seta, più funzionari ed esperti, gli stessi che in passato hanno fatto "promuovere" la "Dieta Mediterranea" e la "Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria". Ma a supportare le aspettative dei maestri della margherita ci saranno anche 2 milioni di firme, il frutto della petizione #pizzaUnesco promossa da Alfonso Pecoraro Scanio, già ministro delle Politiche Agricole e dell' Ambiente, con firme di cittadini da oltre 90 Paesi. A trainare le adesioni alla petizione dei cuochi una grande mobilitazione degli iscritti Euro-Toques italiani e degli oltre 2mila iscritti europei. «Sono sicuro - dice Pier Luigi Petrillo, consigliere per l' Unesco del ministro dell' Agricoltura - che, dopo otto anni di lavoro, riusciremo ad ottenere il riconoscimento Unesco. Ma è fondamentale spiegare che non si tratta di un riconoscimento alla pizza. La pizza non otterrà mai il riconoscimento Unesco, né mai potrà essere candidata in una lista dell' Unesco, tanto più che il riconoscimento



non è una **certificazione** di qualità, non è una **certificazione** d'origine, non è una lista di prodotti tipici. Ad essere oggetto di valutazione è l'espressione culturale di una comunità, quella napoletana; è il lavoro dei pizzaioli, la loro cultura, la loro tradizione, la loro identità. Per questo il riconoscimento sarà unico nel suo genere: perché sarà un premio al lavoro, al sacrificio dei pizzaiuoli napoletani, vero e proprio presidio culturale della comunità». La Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità conta al momento 365 elementi culturali iscritti nella Lista Rappresentativa in 108 Paesi. Nella Lista sono sette gli elementi culturali italiani dal 2008 al 2016, di cui due riconosciuti nel dominio dell'agroalimentare. Il primo ingresso: l'Opera dei pupi siciliani. Seguita dal Canto a tenores sardo; nel 2010 la Dieta Mediterranea, candidata insieme ad altri 6 Paesi; il Saper fare liutario della tradizione cremonese; Celebrazioni delle macchine a spalla; la Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria nel 2014, e da ultimo la Falconeria, iniziativa cui l'Italia partecipa assieme ad altri 17 Paesi. La candidatura dell'arte dei pizzaiuoli a patrimonio immateriale per l'Unesco arriva a tutela di un settore che vale 10 miliardi di euro con almeno 100mila lavoratori fissi, ai quali se ne aggiungono altri 50 mila nel fine settimana, secondo i dati dell'Accademia Pizzaioli. Ogni giorno solo in Italia si sfornano circa 5 milioni di pizze nelle circa 63mila pizzerie e locali per l'asporto, taglio e trasporto a domicilio. Secondo un sondaggio del sito Coldiretti, oggi il 39 per cento degli italiani ritiene che la pizza sia il simbolo culinario dell'Italia e che la pizza sia la parola italiana più conosciuta all'estero con l'8 per cento, seguita dal cappuccino (7 per cento), dagli spaghetti (7 per cento) e dall'espresso (6 per cento), secondo un sondaggio on line della Società Dante Alighieri. La passione per la pizza è diventata planetaria, con gli americani che sono i maggiori consumatori con 13 chili a testa mentre gli italiani guidano la classifica in Europa con 7,6 chili all'anno, e staccano spagnoli (4,3), francesi e tedeschi (4,2), britannici (4), belgi (3,8), portoghesi (3,6) e austriaci, che con 3,3 chili di pizza pro capite annui chiudono la classifica.