L’Arte dei Pizzaiuoli napoletani è patrimonio dell’umanità dell’Unesco

hcbsyb5x-ksrf-u110113673979973y-1024x576-at-lastampa-it-01a964ff

La raccolta di firme a sostegno della candidatura che ha portato all’iscrizione dell’“Arte dei Pizzaiuoli napoletani” nella lista del patrimonio culturale immateriale dell’umanità dell’Unesco, ha dato i suoi frutti. Sostenuta da oltre 2 milioni di firme, dopo un cammino durato complessivamente sette anni che ha coinvolto 100 Paesi, la candidatura è stata infatti approvata dall’apposito comitato intergovernativo riunito nell’Isola di Jeju in Corea del Sud.

L’arte dei pizzaiuoli napoletani - riferisce Coldiretti, protagonista della candidatura insieme all’Associazione Pizzaiuoli Napoletani e alla fondazione UniVerde - è l’ottavo “tesoro” italiano ad essere iscritto nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell’Unesco, che conta 365 elementi culturali iscritti nella Lista Rappresentativa di 108 Paesi. L’elenco tricolore comprende anche l’Opera dei pupi (iscritta nel 2008), il Canto a tenore (2008), la Dieta mediterranea (2010) l’Arte del violino a Cremona (2012), le macchine a spalla per la processione (2013) e la vite ad alberello di Pantelleria (2014) e la Falconeria, iniziativa cui l’Italia partecipa assieme ad altri 17 Paesi. Accanto al patrimonio culturale immateriale, l’Unesco - continua Coldiretti - ha riconosciuto nel corso degli anni anche un elenco di siti, e proprio l’Italia è lo stato che ne vanta il maggior numero a livello mondiale. Significativamente però - evidenzia Coldiretti -, gli ultimi elementi, ad essere inseriti negli elenchi, dallo Zibibbo di Pantelleria alla Dieta Mediterranea, fanno riferimento al patrimonio agroalimentare made in Italy, a testimonianza della sempre maggiore importanza attribuita all’alimentazione. Non a caso il 2018 cibo è stato proclamato l’anno internazionale del cibo italiano nel mondo. “Il riconoscimento dell’Unesco ha dunque un valore straordinario per l’Italia che è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e l’arte della pizza rappresenta un simbolo dell’identità nazionale”, afferma il presidente di Coldiretti, Roberto Moncalvo, nel sottolineare l’importanza di difendere questa tradizione che è minacciata dalla globalizzazione, distorta e spesso contraffatta in tutto il mondo.

Secondo i dati dell’Accademia Pizzaioli, la pizza genera un business di 12 miliardi di euro in Italia dove sono almeno 100 mila i lavoratori fissi nel settore, ai quali se ne aggiungono altri 50 mila nel fine

settimana. Ogni giorno solo in Italia - ricorda Coldiretti - si sfornano circa 5 milioni di pizze nelle circa 63mila pizzerie e locali per l’asporto, taglio e trasporto a domicilio, dove si lavorano in termini di ingredienti durante tutto l’anno 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro.