

Da un'idea dell'ex ministro Alfonso Pecoraro Scanio alla trionfale cavalcata con 2 milioni di firme raccolte. Il paradossale timore di molti Paesi al momento del voto: non è che facciamo un favore alle multinazionali?

Unesco story Vince Napoli che ha fiducia



Proprio la diffusione della pizza napoletana di qualità fuori Napoli nel mondo è la base che ha portato al raggiungimento dell'obiettivo Unesco. Non a caso l'idea di un riconoscimento internazionale per il pizzaiuolo napoletano prende forma agli inizi degli anni 2000 per iniziativa dell'allora Ministro delle Politiche Agricole Alfonso Pecoraro Scanio in occasione dell'avvio della procedura per il riconoscimento europeo della pizza quale specialità gastronomica garantita (SGT). L'Unesco ancora non aveva approvato una specifica convenzione internazionale volta a promuovere e salvaguardare il patrimonio culturale immateriale ovvero quell'insieme di conoscenze, tradizioni, riti, festività, pratiche e tecniche che rappresentano l'identità culturale di una comunità, cosa che avvenne nel 2003.

Tre anni dopo la candidatura viene ripresa dallo stesso Alfonso 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.

Ma il lancio ufficiale dell'iniziativa avviene nel settembre 2014 con l'hashtag #pizzaUnesco al "Napoli Pizza Village", una colossale kermesse che vede ogni anno la partecipazione di 50 pizzerie sul lungomare Ca-

racchio con centinaia di migliaia di visitatori sino al record del milione toccato nella edizione del giugno 2018. La proposta è lanciata, d'intesa con l'Associazione Pizzaioli Napoletani, dallo stesso Alfonso Pecoraro Scanio, ora presidente della Fondazione Univerde, su Change.org, la più grande piattaforma di attivismo al mondo, affiancato dalle comunità proponenti e dal testimonial della campagna Jimmy Ghione, inviato di Striscia la Notizia. Una petizione inizialmente accolta con scetticismo ma che vede piano piano diversi soggetti impegnati nella raccolta delle firme che raggiungeranno l'incredibile cifra di due milioni: l'Associazione Verace Pizza Napoletana, la Coldiretti, la Cna, esponenti del mondo della cultura e dello spettacolo in Italia e nel mondo.

Il 26 marzo 2015 la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, alla luce della enorme mobilitazione popolare promossa dalla petizione mondiale #pizzaUnesco, delibera di trasmettere ufficialmente all'Unesco il dossier di candidatura dell'Arte del pizzaiuolo napoletano.

Il 4 dicembre 2015 in Namibia la candidatura dell'Arte del pizzaiuolo napoletano viene recepita dal Comitato Intergovernativo Unesco per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Imma-

teriale, riunito in sessione in Namibia. Seguendo le linee guida della Convenzione, che stabiliscono il limite per la valutazione di una sola candidatura all'anno per ogni Stato, l'Unesco comunica di non poter esaminare il dossier nel ciclo 2015-2016, rinviando ogni decisione alla Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco.

Riparte così la campagna che nel marzo 2016 tocca quota 850mila firme. La Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco delibera di confermare il dossier italiano consentendo così all'Unesco di esaminarlo per il ciclo 2016-2017. Continua la campagna #pizzaUnesco per rafforzare la candidatura in vista dell'esame da parte del Comitato Intergovernativo Unesco sino ai due milioni raccolti in cento paesi nel novembre 2017.

Il 7 dicembre 2017 Il Comitato Intergovernativo della Convenzione Unesco per il Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità delibera l'iscrizione dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano nella prestigiosa lista mondiale.

L'aspetto più curioso di questo risultato è l'obiezione che molti paesi africani e asiatici avevano mosso in prima istanza con la proposta italiana: identificano la pizza come un prodotto delle multinazionali americane e temevano, votando a favore, di favorire commercialmente questi giganti!

UNIONE

La comunione di intenti tra diverse organizzazioni ha portato ad un risultato unico al mondo e che adesso va tutelato con la formazione e la difesa della tradizione.



**TUTTE LE TAPPE
DI UN RISULTATO
STRAORDINARIO
CHE ADESSO MOLTI
CI INVIDIANO
E CHE VA DIFESO**

LA CURIOSITA'

Qual è la "pizza del pizzaiuolo?"

Maria Cacialli, La Figlia del Presidente, mi ha insegnato cos'è la pizza del pizzaiuolo, ossia quella che si mangiano i pizzaioli a fine servizio. Una margherita con pepe, pomodoro, olio e provola. Come mai proprio questa qua. La risposta forse va trovata, come sempre, all'epoca in cui non esistevano i frigoriferi e le catene del freddo. Bene, la provola, ossia il latticino



affumicato, era preferito a quello fresco perché si conservava più a lungo. Ed è per questo che la provola, e il gusto affumicato, è un prodotto tipico consumato soprattutto in città. La pizza del pizzaiolo è tornata di voga in occasione della festa del santo patrono ed è quella che consigliamo al pari della marinara e della margherita. **L.pigna**

