

20 novembre 2017 17:24

“L’arte della pizza napoletana: storia e tradizione di una passione” all’Unesco di Parigi



Pietanza appetitosa, genuina, preparata con ingredienti semplici. Le virtù della pizza napoletana, piatto simbolo della tradizione gastronomica partenopea e italiana nel mondo, sono state celebrate il 13 novembre alla sede UNESCO di Parigi all’evento dal titolo “L’arte della pizza napoletana: storia e tradizione di una passione”, promosso dalla Rappresentanza Permanente d’Italia presso l’UNESCO, la Fondazione UniVerde, Coldiretti e l’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, in collaborazione con la Regione Campania e con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

L’incontro, a pochi giorni dalla IIa Settimana della Cucina italiana nel mondo (20 – 26 novembre), si è svolto in concomitanza della chiusura dei lavori della Conferenza Generale UNESCO e ha visto partecipare, come illustri ospiti, gli Ambasciatori rappresentanti dei Paesi membri dell’Organizzazione, che hanno potuto degustare la specialità napoletana preparata da una delegazione di maestri dell’arte bianca delle principali associazioni di categoria: l’Associazione Pizzaiuoli Napoletani e l’Associazione Verace Pizza Napoletana.

L’Ambasciatore Vincenza Lomonaco, Rappresentante Permanente d’Italia presso l’UNESCO

e Presidente della Commissione Cultura della 39ma Conferenza Generale UNESCO, inaugurando l'evento, ha dichiarato: "La pizza napoletana trasmette emozioni, racconta la bellezza e la bontà gastronomica dell'Italia. La grande forza di questo piatto risiede nella capacità di unire al di là di ogni differenza sociale, economica e culturale. È infatti il cibo della condivisione e rappresenta pienamente il modello alimentare tipico della Dieta Mediterranea".

Per il Presidente della Fondazione UniVerde Alfonso Pecoraro Scanio, già Ministro delle politiche agricole e dell'ambiente: "La pizza napoletana è l'essenza dello street food creativo, gustoso e nutriente. Un piatto tradizionale che è da attribuire all'autenticità italiana, capace di esaltare la qualità, le origini e la storia dei prodotti alla base della sua preparazione. Per valorizzare queste peculiarità di ricetta tipica, da rappresentante del Governo, d'intesa con le realtà organizzate del settore, avviai l'azione che finalmente portò ad ottenere nel 2010 l'attestazione di specificità della 'Pizza Napoletana STG'".

Gennarino Masiello, Vicepresidente nazionale Coldiretti, ha evidenziato: "La pizza napoletana è simbolo di un modello di sviluppo del Paese che valorizza la giusta cultura dell'alimentazione e l'economia legata alle nostre tradizioni. Si tratta di un'eccellenza che dà valore al made in Italy perché unisce la storia di un piatto al legame forte tra prodotti agricoli e territori, alla capacità di trasformare e rendere questo cibo straordinariamente unico al mondo".

Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ricordato: "La pizza napoletana, in occasioni come queste, diventa un formidabile messaggio d'amicizia e d'incontro. La sua capacità di accogliere i gusti di popoli lontani da Napoli è tale da trasportare chiunque dentro questo fantastico mondo di sapori e colori. Siamo onorati che la storia e la tradizione della pizza napoletana sia stata celebrata all'UNESCO regalando felicità agli ospiti".

L'incontro, organizzato nella capitale francese, ha visto la presenza di rappresentanti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), della Regione Campania, di Scabec – Società Campana Beni Culturali, del Presidente Nazionale CNA Alimentare Mirco Della Vecchia e del vicepresidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Massimo Di Porzio, e la partecipazione straordinaria di Jimmy Ghione (inviato di Striscia la notizia).

Partners ufficiali dell'evento: Rossopomodoro, Caputo, Eccellenze Campane, UNAPROL, La Fiammante, Ciao e Latticini Orchidea.

Articoli correlati:

[#pizzaunesco, Pecoraro Scanio: a Seoul con 2 mln di firme per tutelare quest'arte antica](#)

[☐#pizzaUnesco, gli chef delle case reali in campo per la petizione mondiale](#)

[#pizzaunesco, De Luca \(Mae\): fiduciosi su riconoscimento, sarà un successo non solo per Italia](#)

Ag|Cult

Agenzia giornalistica AgCult

registrazione al Tribunale di Roma 195/2017

Via Cattaro, 28 - 00198 Roma

redazione@agcult.it