

7 dicembre 2017 08:07

Unesco, l'Arte del pizzaiuolo napoletano è il 58° riconoscimento all'Italia



L'Arte del pizzaiuolo napoletano è Patrimonio dell'Umanità. Il 12° Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, riunito in sessione sull'isola di Jeju in Corea del Sud, ha valutato positivamente la candidatura italiana. Tutta la città di Napoli, i napoletani e l'Italia intera si stanno stringendo idealmente intorno ai pizzaiuoli, alfieri della tradizione artigianale nata secoli fa sullo sfondo del Vesuvio. Per il Belpaese si tratta del 58° Bene tutelato (7° Patrimonio immateriale riconosciuto), il 9° in Campania.

“L'arte dei pizzaiuoli napoletani è Patrimonio Immateriale dell'Umanità! Dall'@UNESCO riunita in Corea del Sud arriva ora la notizia. Un riconoscimento per #Napoli e l'Italia intera mentre sta per iniziare il 2018 #annodelciboitaliano” ha commentato su Twitter il ministro dei Beni culturali, Dario Franceschini.

“Questa notte l'Unesco ha dato il via libera all'unanimità al dossier italiano: l'arte del pizzaiuolo napoletano è patrimonio culturale dell'Umanità. Vittoria! La nostra identità enogastronomica è sempre più tutelata nel mondo” ha scritto il ministro Maurizio Martina su Facebook.

Con grande soddisfazione, ha annunciato la vittoria in diretta Facebook la delegazione italiana che sull'isola sudcoreana ha seguito da vicino i lavori del Comitato UNESCO. A Jeju hanno atteso la proclamazione l'Ambasciatore Vincenza Lomonaco, Rappresentante Permanente d'Italia presso l'UNESCO, il Presidente della Fondazione UniVerde Alfonso Pecoraro Scanio, già Ministro delle Politiche Agricole e dell'Ambiente, il prof. Pierluigi Petrillo, curatore legale del dossier di candidatura. I lavori del Comitato UNESCO si concluderanno tuttavia il 9 dicembre e solo al termine di questa ultima sessione l'Arte del pizzaiuolo napoletano sarà

ufficialmente iscritta nella Lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO.

Il significato di questo fondamentale riconoscimento lo ha spiegato Alfonso Pecoraro Scanio, promotore della World Petition #pizzaUnesco che, con oltre 2 milioni di sottoscrizioni mondiali, ha sostenuto la candidatura italiana verso la vittoria finale: "Il riconoscimento dell'Arte del pizzaiuolo napoletano nella prestigiosa Lista del Patrimonio immateriale dell'UNESCO è la riaffermazione di una tradizione storica che per il nostro Paese rappresenta, da secoli, un vero elemento d'unione culturale. Sono veramente entusiasta del risultato ottenuto perché, seppur la candidatura fosse forte e credibile, si tratta di un successo affatto scontato ma perseguito dopo anni di intensa attività e dedizione, al fine di poter garantire la valutazione positiva da parte del Comitato UNESCO. L'Arte del pizzaiuolo napoletano è un patrimonio di conoscenze artigianali uniche tramandato di padre in figlio, elemento identitario della cultura e del popolo partenopeo che ancora oggi opera in stretta continuità con la tradizione. Dedico questa vittoria agli amici pizzaiuoli, alla loro arte e alla loro creatività, al loro cuore e alla loro passione, alla città di Napoli, ai napoletani, all'Italia".

Lanciata nel 2014 da Pecoraro Scanio sulla piattaforma di petizioni on-line Change.org, la campagna ha compiuto più volte il giro del mondo raccogliendo il sostegno di oltre 600 ambassador – tra personalità della cultura, dello spettacolo, della politica, dello sport, della società civile a livello internazionale – e superando l'obiettivo prefissato di 2 milioni di adesioni mondiali con firme di cittadini da più di 100 Paesi: numeri che fanno di #pizzaUnesco il movimento popolare d'opinione più imponente nella storia delle candidature di tutte le agenzie delle Nazioni Unite. Una corsa travolgente che dal Napoli Pizza Village 2014 è proseguita attraverso le spettacolari iniziative all'ONU di New York, all'UNESCO di Parigi, alle Olimpiadi 2016 di Rio de Janeiro fino alla prima e alla seconda Settimana della Cucina italiana nel mondo senza dimenticare la storica mobilitazione planetaria da Sidney a San Paolo, dal Canada all'Argentina, dal Giappone e dalla Corea al Qatar, da Taiwan all'Islanda. Un'avventura narrata tappa dopo tappa con lo storytelling sul sito pizzanelmondo.org e approfondita con immagini e testimonianze nelle tre pubblicazioni #pizzaUnesco orgoglio italiano, #pizzaUnesco orgoglio italiano nel mondo, #pizzaUnesco Patrimonio dell'Umanità curate da Massimo Boddi (edite da Aracne).

Così, dopo il Centro storico di Napoli (1995), la Reggia di Caserta (1997), le Aree archeologiche di Pompei, Ercolano e Torre Annunziata (1997), la Costiera Amalfitana (1997), il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano con i siti archeologici di Paestum, Velia e la Certosa di Padula (1998), la Dieta mediterranea con la Comunità emblematica di Pollica (2010), i Longobardi in Italia con il Complesso di Santa Sofia di Benevento (2011), la Rete delle grandi macchine a spalla italiane – Festa dei Gigli di Nola (2013) è finalmente la volta dell'Arte del pizzaiuolo napoletano come 9° Bene tutelato in Campania.

Un percorso vittorioso ma complesso. La comunità esponenziale che ha avanzato la proposta di riconoscimento UNESCO dell'Arte del pizzaiuolo napoletano è rappresentata da Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Associazione Verace Pizza Napoletana, Fondazione UniVerde, Comune di Napoli, Regione Campania, Coldiretti, Università degli Studi di Napoli "Federico II" e dal Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea "MedEatResearch" – Suor Orsola Benincasa diretto dal Prof. Marino Niola. Già nel marzo del 2015 la proposta ha riscosso un primo successo, ottenendo la candidatura italiana e intraprendendo l'iter ufficiale verso il prestigioso riconoscimento. Tuttavia, nel mese di novembre dello stesso anno, non avendo l'UNESCO esaminato nuove proposte italiane, la valutazione non ha avuto il seguito sperato. Motivo per cui, la campagna #pizzaUnesco ha subito rilanciato la

sfida a ottenere che i ministeri presenti nella Commissione Nazionale per l'UNESCO scegliessero nuovamente, nella primavera 2016, l'Arte del pizzaiuolo napoletano come candidatura dell'Italia al Patrimonio culturale immateriale. La risposta della mobilitazione mondiale è stata tale che la proposta è approvata all'unanimità e sostenuta dalle prime 900 mila firme mondiali. Da questo secondo successo ha avuto inizio il lungo percorso che – dopo aver coinvolto nei negoziati molti dei circa 200 Paesi rappresentati all'UNESCO, le centinaia di tappe internazionali a sostegno della campagna promossa da Pecoraro Scanio e il record di 2 milioni di sottoscrizioni mondiali – ha portato alla decisiva vittoria di Jeju, in Corea del Sud.

“Ringrazio tutti i pizzaiuoli napoletani, il Ministero degli Affari Esteri per la decisa azione diplomatica, il Ministero delle Politiche Agricole per l'espletamento degli adempimenti tecnici necessari, le ambasciate, le organizzazioni, le imprese, le istituzioni e gli oltre due milioni di cittadini che, con il loro impegno, hanno permesso all'Arte del pizzaiuolo napoletano e alla petizione #pizzaUnesco di conseguire una vittoria storica – ha concluso l'ex Ministro Pecoraro Scanio – Un ringraziamento particolare va all'amico Jimmy Ghione per il suo fortunato ruolo di testimonial della campagna. La vittoria è un atto d'amore verso Napoli, l'Italia e il mondo intero che oggi possono aprire gli occhi alla bellezza di quest'arte”.

Pecoraro Scanio ha inteso ringraziare tutti i supporters della petizione mondiale #pizzaUnesco: Associazione Pizzaiuoli Napoletani, il grandissimo impegno di Coldiretti da cui è giunto il principale contributo alla raccolta delle adesioni, Associazione Verace Pizza Napoletana, Rossopomodoro, Mulino Caputo, Napoli Pizza Village, Eccellenze Campane, CNA, UNAPROL, Fondazione Campagna Amica con la sua rete dei Mercati, Federazione Italiana Cuochi, l'associazione dei cuochi Euro-Toques, Confesercenti, La Fiammante, CIAO, Fratelli la Bufala, Latticini Orchidea, il celebrity chef Salvatore Cuomo, pioniere della pizza napoletana in Asia, Corporazione Pizzaioli di Tramonti e ancora le tantissime pizzerie ai quattro angoli del mondo. Il loro sostegno è stato fondamentale e oggi, a vittoria conseguita, assume un significato ancora più importante.

Ag|Cult

Agenzia giornalistica **AgCult**
registrazione al Tribunale di Roma 195/2017
Via Cattaro, 28 - 00198 Roma
redazione@agcult.it