IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Pizza, record mondiale per sostenere a candidatura Unesco

Il record della pizza più lunga del mondo di 1853,88 metri realizzato sul lungomare di Napoli spinge un business che vale 10 miliardi di euro dove trovano occupazione almeno 100 mila lavoratori fissi ai quali se ne aggiungono altri 50 mila nel fine settimana. E' quanto emerge da una analisi divulgata dalla Coldiretti che ha collaborato al successo dell'iniziativa "l'Unione fa #pizzaunesco" promossa il 18 maggio da Pizza Village con il Patrocinio del Comune di Napoli, insieme all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e alla Fondazione Univerde.

Il superamento del precedente record di 1595,45 metri raggiunti il 20 giugno 2015 ad Expo è stato certificato dal Comitato mondiale del Guinness World Record con l'obiettivo di sostenere la candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a patrimonio immateriale dell'Unesco per la quale sono state già raccolte un milione di firme raccolte in tutti i continenti, quasi la metà delle quali grazie all'impegno della rete dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica lungo tutta la Penisola.

Al record hanno lavorato per 6 ore e 11 minuti oltre 250 pizzaioli, che come ingredienti hanno utilizzato duemila chili di farina 1600 chili di pomodoro, duemila chili di fiordilatte, duecento litri di olio e trenta chili di basilico, tutti rigorosamente Made in Italy al 100%. I pizzaioli dopo aver steso l'impasto e farcito la pizza su teglia da circa 40 centimetri di larghezza hanno avviato la cottura grazie all'ausilio di 5 forni a legna realizzati su postazioni mobili con motore elettrico appositamente studiati. Il record è stato realizzato proprio nel giorno della pubblicazione della richiesta italiana di riconoscere definitivamente il nome "Pizza Napoletana", come denominazione di una Specialita' tradizionale Garantita (STG), da tutelare contro imitazioni e falsi.

Una necessità per allungare la protezione della denominazione conquistata dall'Italia nel 2009 oltre il termine del 4 gennaio 2023 previsto dalle norme. Ogni giorno solo in Italia si sfornano circa 5 milioni di pizze anche se i maggiori "mangiatori" sono diventati gli Stati Uniti che fanno registrare il record mondiale dei consumi con una media di 13 chili per persona all'anno, quasi il doppio di quella degli italiani che si collocano al secondo posto con una media di 7,6 chili a testa.

La world petition #pizzaUnesco ha avuto il sostegno di molte istituzioni culturali e sociali, organizzazioni, professionalità e personalità con eventi in tutto il mondo: da Londra a New York, da Buenos Aires e da S. Paolo a Las Vegas fino al Giappone e all'Australia. "La partecipazione attiva della Coldiretti alla campagna ha l'obiettivo per garantire pizze realizzate a regola d'arte con prodotti genuini e provenienti dall'agricoltura italiana e combattere anche l'agropirateria internazionale" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

La pizza da Guinness rappresenta un importante sostegno internazionale alla candidatura italiana all'iscrizione della pizza nella lista Unesco del patrimonio culturale immateriale dell'umanità a sostegno della quale sono state raccolte oltre un milione di firme in tutti i continenti

napoletani sarebbe il settimo “tesoro” italiano ad essere iscritto nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell’Unesco. 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).

Accanto al patrimonio culturale immateriale, l’Unesco 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 gli ultimi elementi, ad essere iscritti negli elenchi, dallo Zibibbo di Pantelleria alla Dieta Mediterranea, fanno riferimento al patrimonio agroalimentare made in Italy, a testimonianza della sempre maggiore importanza attribuita al cibo, non a caso scelto come tema simbolo dell’Expo 2015.