

L'arte della pizza diventa patrimonio dell'umanità

E' ufficiale l'iscrizione dell'“Arte dei Pizzaiuoli napoletani” nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco. Si conclude così un percorso che ha portato alla raccolta in 100 Paesi di oltre 2 milioni di firme, più della metà delle quali grazie alla mobilitazione della Coldiretti, dopo un cammino durato complessivamente sette anni.

“Un risultato straordinario alla vigilia di un 2018 che è stato proclamato l'anno internazionale del cibo italiano nel mondo” ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che l'Italia è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e l'arte della pizza rappresenta un simbolo dell'identità nazionale.

La pizza genera un business di 12 miliardi di euro in Italia dove sono almeno 100 mila i lavoratori fissi nel settore della pizza, ai quali se ne aggiungono altri 50 mila nel fine settimana, secondo i dati dell'Accademia Pizzaioli. Ogni giorno solo in Italia si sfornano circa 5 milioni di pizze nelle circa 63mila pizzerie e locali per l'asporto, taglio e trasporto a domicilio, con l'utilizzo di tonnellate di mozzarella, pomodoro, olio e gli altri ingredienti della tante versioni create dall'ingegno dei pizzaioli italiani.

Ma il riconoscimento dell'arte dei pizzaiuoli da parte dell'Unesco è importante anche per promuovere un utilizzo di ingredienti esclusivamente made in Italy, rispetto a un situazione che vede oggi pizze realizzate con farina proveniente da grano dell'Ucraina, mozzarelle ottenute da cagliate lituane, extravergine tunisino e concentrato di pomodoro cinese.