

L'arte dei pizzaioli napoletani si avvia al riconoscimento Unesco

notizia pubblicata **03 settembre 2015** alle ore **11:21** nella categoria **Enogastronomia**



Più che la pizza è 'l'arte dei pizzaioli napoletani' in corsa per diventare bene immateriale dell'Unesco. In sei mesi, da quando a marzo iniziò l'avventura della pizza per essere riconosciuta come settimo prodotto Made in Italy patrimonio dell'umanità, sono state raccolte già 400mila firme e, come ha annunciato a Napoli l'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, con la Fondazione Univerde, "c'è l'impegno per altre 750 mila firme entro novembre".

In questo modo sarà superata quota 1 milione e la documentazione sarà portata a Parigi, a dicembre, in occasione della Conferenza internazionale per i Cambiamenti climatici.

"Il ministero per le Attività produttive ha sostenuto con forza tutte le iniziative a favore", ha spiegato il sottosegretario Simona Vicari, per la quale un riconoscimento come questo va letto anche nell'ottica di 'difendere' un prodotto, la pizza, bersaglio spesso di 'contraffazione alimentare' attraverso molti degli ingredienti impiegati.

La pizza napoletana punta dunque alla valorizzazione di prodotti di qualità, in una situazione in cui, mette in guardia Coldiretti Campania, "anche in Italia quasi due pizze su tre sono ottenute da ingredienti provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione".