

L'EVENTO Una cena alla Mostra d'Oltremare dopo la decisione dell'Unesco per il riconoscimento della loro arte

Pizzaioli, galà sul futuro della professione

Riunire in una cena di gala il composito mondo che ha recentemente festeggiato la decisione dell'Unesco per il riconoscimento dell'arte del pizzaiuolo come patrimonio immateriale dell'umanità. Far condividere la bellezza di una serata, tutti insieme, ai maestri della pizza, ai rappresentanti delle istituzioni e agli imprenditori del comparto.

E' questo il senso dell'evento organizzato dalla Bc Communication Services che si svolgerà dalle 19, alla Mostra d'Oltremare di Napoli presso il ristorante della piscina.

«Sarà un'occasione di incontro - ha detto Brunella Cimadomo, che ha curato l'evento Bc Communication - tra il piacere del gusto e la libertà di pensiero e di espressione. Alla serata hanno aderito tutte le Associazioni campane di settore: la Verace Pizza di Antonio Pace, l'Associazione Pizzaiuoli napoletani di Sergio Miccù, l'Unione Pizzerie Storiche Napoletane - Centenarie presieduta da Antonio Starita e l'Associazione Mani d'Oro di Attilio Albachiaro che da sempre si batte per tenere unito il settore come accaduto anche al Terzo Trofeo Pulcinella che si è svolto proprio alla Mostra d'Oltremare. In più si è registrata l'adesione dell'Accademia enogastronomica MedEATerranea, guidata da Massimiliano Quintiliani. L'happening - ha proseguito l'organizzatrice dell'evento - avrà uno stile internazionale perché il gusto farà da sfondo a proponenti e riflessioni che possano essere la base di un modo nuovo di divulgare e vivere l'arte dei pizzaioli».

Alla iniziativa parteciperà anche il Direttore generale dell'ISMEA, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, Raffaele Borriello, che considera la pizza "forse l'unico caso di una trasforma-

zione di materie prime agricole totalmente fatta dall'uomo". Folti i saluti istituzionali. Saranno presenti il Capo della Segreteria Politica del Presidente della Campania Vincenzo De Luca, Franco Alfieri; l'Assessore alle Attività Produttive del Comune di Napoli Enrico Panini, certo che "il riconoscimento Unesco possa portare sempre più a nuove opportunità concrete di lavoro per i giovani della nostra città"; la delegata del Sindaco di Magistris all'Autonomia della Città, Flavia Sorrentino, convinta che "tutelare l'arte del pizzaiolo napoletano sia un dovere di tutti"; il Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Antonio Limone, che definisce quello della pizza "un paradigma, il più grande, bello e completo paradigma della Mediterraneità. Un cibo identitario della nostra terra che nella sua semplicità riassume la prelibatezza di grandi alimenti: il pomodoro, l'olio extravergine d'oliva, la mozzarella, la farina di grano"; il senatore Bartolomeo Amidei, per il quale la proposta di legge da lui avanzata per l'istituzione dell'Albo professionale pizzaioli rappresenta "una forma di tutela e garanzia sia per i pizzaioli che per i consumatori"; la Presidente della Mostra d'Oltremare di Napoli Donatella Chiodo che annovera nella mission dell'Ente quella che punta "alla valorizzazione delle professionalità del territorio"; il vicepresidente nazionale CNA Giuseppe Oliviero che ribadisce la necessità di trasformare "gli attuali contratti di attività di pizzaiolo da quelli di semplice somministrazione a quelli di artigiani, ovvero creatori di prodotto"; Vincenzo Borrelli, vicepresidente sezione Turismo **Unione Industriali di Napoli**, secondo cui il futuro dei pizzaioli deve essere quello di "una

vera disciplina professionale che passi attraverso l'alta formazione che vada poi riconosciuta da Enti e Ministeri".

Folta la presenza del mondo produttivo alla serata, con imprenditori del calibro di Riccardo Agugiaro, Agugiaro & Figna - Farina Le 5 Stagioni, figlio di una famiglia "da sempre impegnata al fianco dei Maestri Pizzaioli di tutto il mondo per promuovere e valorizzare i segreti dell'arte bianca, un patrimonio culturale intorno al quale per troppi anni si sono creati falsi miti"; Ferdinando Marana, di Marana Forni, che afferma che "è necessario unire conoscenze e competenze per guardare al futuro e rispondere alla crescente domanda internazionale di pizza napoletana"; Francesco Franzese, de La Fiammante, che considera l'evento "un'occasione importante per mettere in collegamento produttori e operatori del settore contribuendo, così, a generare valore"; Domenico Raia, Horeca RAIA, distributori per il mondo dell'Horeca, sicuro che "l'evento è un momento di confronto serio che contribuisce alla crescita di un comparto e all'individuazione di strategie comuni"; Massimo Calafiore di SIRE, secondo cui il futuro dei pizzaioli deve essere quello di "una vera disciplina professionale che passi attraverso l'alta formazione che vada poi riconosciuta da Enti e Ministeri"; Giovanni Marigliano, dolciana Marigliano; Antonio Beneduce, Maestri Casari Fratelli Beneduce, Gennaro Cariulo, imprenditore della ristorazione; Paolo Aruta, amministratore delegato Fratelli La Bufala; Franco Manna, fondatore e presidente di Rossopomodoro; Assunta Pacifico, 'A figlia d'o Marinaro, Felicia Annarumma di Annarumma Vini anche col suo "bomba d'amore", Gennaro Galeotafiore de I Sapori di Napoli.

