

Paradoxical Pizza: specialità regionale o patrimonio dell'Umanità?

Lunedì 13 luglio 2015 – ore 19.00

Auditorium, Padiglione Italia



La Società Geografica Italiana ha il piacere di informarvi che sarà presente ad EXPO 2015 il giorno 13 luglio, nell'Auditorium del Padiglione Italia. All'interno del ciclo di seminari su Paesaggi e prodotti tipici, organizzato da questo Sodalizio, si terrà l'incontro dal titolo "Paradoxical Pizza: specialità regionale, cibo globale e/o patrimonio dell'Umanità?".

Nata a Napoli dall'incontro fra una tradizione regionale millenaria (la *pita* mediterranea), un prodotto locale (la mozzarella) e un immigrato d'oltreoceano (il pomodoro), la pizza rappresenta un paradosso di scala, un cibo contemporaneamente locale e globale. E' locale, perché esibisce una storia centenaria, modi di consumo e di vendita che fanno parte del paesaggio urbano caratteristico di uno specifico sito, la città di Napoli; ed è anche globale, in quanto è emigrata negli Stati Uniti agli inizi del Novecento al seguito dei napoletani che vi andavano a cercare lavoro, e là è stata trasformata, diventando non solo un cibo "ibrido", ossia un piatto tipico degli italo-americani (come gli spaghetti con le *meatballs*), ma addirittura attraversando una vera reinvenzione industriale, che l'ha vista diventare "americana" a tutti gli effetti. A partire da quella sponda dell'Atlantico, la pizza "americana" è poi andata a conquistare il mondo, grazie all'espansione delle grandi catene produttrici e alla loro capacità di glo-calizzare il prodotto, arricchendolo di ingredienti disparati come l'ananas, i maccheroni o i bastoncini di pesce. Accanto alla pizza "americana", anche la pizza napoletana, più verace, ma flessibile anch'essa, tanto da sapersi adattare a sapori "nuovi" come il tartufo o i funghi porcini, ha iniziato ad imporsi lontano "da casa", divenendo prodotto amato ed apprezzato in luoghi diversi come come il Giappone o Dubai. Questo grazie alla presenza di catene di franchising "di qualità" e a quella di piccoli imprenditori che, nelle loro pizzerie, servono un prodotto dall'attenta lavorazione artigianale, colorando con il bianco-rosso-verde delle loro insegne il paesaggio delle città del mondo.

Oltre che in pizzeria, la pizza si mangia poi anche a casa, dove diventa, in taluni casi, un vero e proprio rituale di consumo. Anche in questo caso, gli Stati Uniti hanno lanciato prodotti industriali che inizialmente richiamaivano l'origine napoletana del prodotto (la pizza in scatola di Chef Bo-yard-dee), poi si sono affermate soprattutto le pizze surgelate e quelle consegnate a domicilio da catene come Domino's Pizza. Oggi, la pizza è il cibo preferito dalla maggioranza degli americani, è ciò che si mangia quando ci si trova con gli amici per festeggiare il Super Bowl, è celebrata persino nell'abbigliamento (esistono magliette "I love pizza") e dai cartoni animati (all'interno della serie di Cartoon Network Uncle Granpa, esiste infatti un personaggio che si chiama Pizza Steve). Anche gli italiani amano la pizza, la mangiano nelle occasioni più diverse, spesso accompagnandola con la birra, a volte persino con il cappuccino. E continuano a considerarla un piatto tipico della qualità e della tradizione nostrana. Se Pizza Steve mette in luce come la pizza sia simbolo di allegria e divertimento, l'impegno dei pizzaioli nostrani certifica come la pizza debba essere anche (e forse soprattutto), un prodotto alimentare soggetto ad una lavorazione esperta ed accurata. Per questo, merita di essere condiviso lo sforzo di chi sta promuovendo il riconoscimento dell'arte dei pizzaioli napoletani come "patrimonio immateriale dell'umanità" da parte dell'Unesco.

Parteciperanno

Elena dell'Agnesse, Società Geografica Italiana

Vincenzo Matera, Università di Milano-Bicocca

Alfonso Pecoraro Scanio, Fondazione Univerde

Franco Manna, Rosso Pomodoro

Gennaro Masiello, Coldiretti

Lucia Leonessi, Unimpresa

Paolo Giraud, Unimpresa