



FOR SMART EATING PEOPLE

PROBIOS SOSTIENE PIZZA-UNESCO

*SABATO 12 SETTEMBRE ALLE ORE 13, NEL CORSO DEL SANA 2015, CHE SI SVOLGERÀ PRESSO BOLOGNA FIERE, L'AZIENDA LEADER IN ITALIA NELLA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI VEGETARIANI, VEGANI E PER INTOLLERANZE ALIMENTARI, OSPITERÀ UN EVENTO DI SENSIBILIZZAZIONE AL TEMA DELLA SALVAGUARDIA DELL'ARTE CULINARIA PARTENOPEA. CON LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DI **ALFONSO PECORARO SCANIO***

Firenze, 7 settembre 2015 – Probios, azienda leader in Italia nella distribuzione di prodotti biologici vegetariani, vegani e per intolleranze alimentari, annuncia il suo sostegno alla petizione europea **Pizza-UNESCO**.

Sabato 12 settembre alle ore 13.00 nel corso del **SANA 2015**, il principale Salone del Biologico e del Naturale in Italia, il gruppo toscano ospiterà presso il suo doppio stand (**Pad. 31 – Stand B23/C26**) un evento di sensibilizzazione al tema della salvaguardia dell'arte partenopea dei pizzaiuoli, con la partecipazione straordinaria di **Alfonso Pecoraro Scanio**.

Al pubblico sarà offerta una degustazione di differenti tipi di pizza e un bicchiere di spumante per brindare all'importanza di proteggere il valore che la cucina italiana e, in questo caso particolare, quella napoletana hanno non solo per il nostro Paese, ma anche a livello internazionale. Durante l'evento **l'Amministratore Delegato e Presidente di Probios, Fernando Favilli, e Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente della Fondazione UniVerde e già Ministro dell'Agricoltura e dell'Ambiente**, intervengono per spiegare i motivi e gli obiettivi promossi da questa iniziativa, pensata per sostenere la candidatura dell'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani all'iscrizione nella **Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**.

*“Iscrivere quest'Arte nella Lista Rappresentativa”, spiega **Alfonso Pecoraro Scanio** “significa riconoscere il valore di una tradizione sostenibile, attenta alla naturalità, che parla di materie prime legate ad un vero amore e rispetto per la terra, di ingegnosità di uomini e donne che volevano trovare modi gustosi per nutrire le proprie famiglie e la propria comunità”.*

Dal 26 marzo 2015 a oggi, infatti, oltre 400.000 cittadini, tra i quali personalità, realtà istituzionali, culturali e della società civile, hanno aderito, in Italia e nel mondo, alla petizione che promuove questa candidatura.

La Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO riunisce il patrimonio culturale immateriale considerato più rappresentativo di uno Stato e in tal senso *“L'Arte tradizionale dei Pizzaiuoli Napoletani”* costituisce un esempio tra i più evidenti di patrimonio culturale italiano.

Quest'Arte, che nasce e si tramanda a Napoli da secoli, di generazione in generazione, consiste nel manipolare due sostanze basilari come l'acqua e la farina in modo tale da creare dei dischi di pasta, secondo una tecnica e delle regole ben precise e un linguaggio tutto napoletano. Tale procedimento ha svolto negli anni e svolge tuttora alcune importanti funzioni culturali e sociali, come il forte senso di identità dei cittadini napoletani in tale pratica, nella quale riconoscono i valori della convivialità e della prossimità tra i componenti della comunità partenopea.

*“Un'iniziativa”, conclude **Fernando Favilli**, “capace di trovare fin da subito il nostro appoggio, dandoci l'opportunità di sviluppare ulteriormente il nostro obiettivo di sensibilizzazione del pubblico nei confronti di importanti temi come quello del Made in Italy. Da sempre, infatti, la mission di Probios ha tra i suoi valori principali quello di riconoscere e*

sottolineare l'importanza di una tradizione artigianale basata su quella diversità culturale che deve essere riscoperta lungo la strada necessaria per riconciliare gli esseri umani alla Terra".

Probios

Probios da oltre 35 anni è leader nel settore dell'alimentazione biologica. Commercializza con successo oltre 200 prodotti senza glutine e per intolleranze alimentari con milioni di referenze vendute ogni anno. Probios esporta in 48 differenti paesi in Europa e nel mondo.

Contatti:

Edelman Italia

Luciano Luffarelli – 335 1320467 - luciano.luffarelli@edelman.com

Matteo Castelnuovo – 339 6372092 – matteo.castelnuovo@edelman.com