

L'ARTE DEI PIZZAIUOLI NAPOLETANI PATRIMONIO UNESCO



LA GLOBALIZZAZIONE NON DISTRUGGA L'ARTE DEI PIZZAIUOLI NAPOLETANI. LA TUA FIRMA PERCHÈ DIVENTI PATRIMONIO UNESCO

Il 4 Marzo 2016 la Commissione italiana per l'Unesco ha candidato l'arte dei Pizzaiuoli napoletani nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Oltre 1.500.000 cittadini, tra cui centinaia di personalità, realtà istituzionali, culturali e della società civile, in Italia e nel Mondo, hanno aderito alla petizione che chiede questa candidatura.

La Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO riunisce il patrimonio culturale immateriale considerato più rappresentativo di uno Stato. In tal senso, "L'Arte tradizionale dei Pizzaiuoli Napoletani" rappresenta 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 ("allucare", "schiaffo", ecc.). Manipolazione della pasta; arti performative come il lancio in aria del disco di pasta (non certo per folklore ma per consentire alla pasta di prendere ossigeno e la forma necessaria per il successivo passaggio); cottura in forni speciali e con legni particolari sono solo alcuni degli elementi che caratterizzano quest'Arte che da generazione fa sognare bambini e adulti. Tale Arte ha svolto negli anni, e svolge tuttora, alcune importanti funzioni culturali e sociali, tra cui la principale è il forte senso di identità dei cittadini napoletani che in tale pratica riconoscono i valori della convivialità e l'appartenenza alla comunità partenopea. Il mestiere del pizzaiuolo ha dato un'importante possibilità di riscatto sociale e di successo a tanti giovani che, provenienti da contesti difficili, si sono garantiti un futuro lavorativo anche di ampio rispetto nella società. Di questa tradizione è intrisa l'intera comunità: stessa cosa si può dire del vocabolario tipico della tradizione napoletana per cui è facile sentire il pizzaiuolo "allucare" (strillare) a Napoli in termini dialettali frasi che ai più possono sembrare incomprensibili, ma che sono parte della cultura della città.

"L'Arte dei pizzaiuoli napoletani" trasmette un'atmosfera rilassata e gioviale grazie anche al banco di lavoro, sempre ben in vista, dove il pizzaiuolo si esibisce e spesso intrattiene bambini e clienti, in un continuo scambio intergenerazionale. Il riconoscimento di tale arte permette una valorizzazione delle conoscenze tradizionali che sono spesso minacciate dalla globalizzazione. Iscrivere quest'Arte nella Lista Rappresentativa 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. Tale candidatura risponde pienamente alle sollecitazioni dell'UNESCO che, soprattutto negli ultimi anni, ha richiesto agli Stati di candidare pratiche ed elementi, esempi di sviluppo sostenibile, di integrazione e di dialogo sociale. Per questo noi chiediamo di iscrivere questo elemento culturale nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Ciò significherebbe per noi riconoscere il valore di una tradizione artigianale basata su quella diversità culturale che l'alimentazione deve riscoprire lungo la strada necessaria per riconciliare gli esseri umani alla Terra.

L'ARTE DEI PIZZAIUOLI NAPOLETANI PATRIMONIO UNESCO



#pizzaUnesco



Il **4 Marzo 2016** la Commissione italiana per l'**UNESCO** ha **andidato l'Arte dei Pizzaiuoli napoletani** per l'iscrizione nella Lista Rappresentativa del **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**. Oltre **1.500.000 cittadini** e tra questi centinaia di personalità, realtà istituzionali, culturali e della società civile, in Italia e nel Mondo, hanno aderito alla petizione che chiede questa candidatura.

Iscrivere quest'Arte nella Lista Rappresentativa 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.

Tale candidatura risponde pienamente alle sollecitazioni dell'UNESCO che, soprattutto negli ultimi anni, ha richiesto agli Stati di candidare pratiche ed elementi esempi di sviluppo sostenibile, di integrazione e di dialogo sociale. Per questo noi chiediamo di iscrivere questo elemento culturale nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Ciò significherebbe per noi riconoscere il valore di una tradizione artigianale basata su quella diversità culturale che l'alimentazione deve riscoprire lungo la strada necessaria per riconciliare gli esseri umani alla Terra.

COMPILARE IN STAMPATELLO E FIRMARE

Nome e Cognome	Città / Provincia	E-mail	Firma

Petizione promossa su change.org dall'ex Ministro dell'Agricoltura dell'Italia, Alfonso Pecoraro Scanio - www.change.org/pizza.
I moduli debitamente firmati dovranno essere inviati per posta a: FONDAZIONE UNIVERDE, VIA ANTONIO SALANDRA, 6 - 00187 ROMA.

È possibile anticipare i moduli via e-mail a : info@fondazioneuniverde.it oppure via fax allo 0642083677.

COMPILARE IN STAMPATELLO E FIRMARE: NOME E COGNOME - CITTÀ / PROVINCIA - E-MAIL - FIRMA.

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi della normativa 196/2003

firme raccolte da

SUPPORTED BY

