Il Maestro Pizzaiuolo Umberto Fornito campione del mondo a Las Vegas

Autore : Redazione

Data : 23 Marzo 2018

Rosario Lopa commenta la vittoria del Maestro Pizzaiuolo Fornito

Riceviamo e pubblichiamo.

La dichiarazione di Rosario Lopa, rappresentante della Consulta Nazionale dell'Agricoltura e componente del Dipartimento Nazionale Agroalimentare Ambiente Tursimo del MNS, già Presidente del Comitato per la Promozione Valorizzazione e Tutela della Pizza Napoletana.

> La vittoria a Las Vegas del Maestro Pizzaiuolo, Umberto Fornito, rappresenta il riconoscimento della maestria e bontà delle metodiche di preparazione dei nostri Pizzaiuoli, ma deve essere anche un nuovo punto di partenza per predisporre la possibilità che le attività di formazione dei pizzaioli siano previste nelle discipline didattiche, per tutelarne la professionalità e salvaguardare le pizzerie storiche che rappresentano l'artigianalità del settore, tutto napoletano.
>
> Ci preme sottolineare che, oramai, in tutti i paesi del mondo l'alimento pizza è presente, ma non è

prodotto con i giusti elementi e con le dosi più equilibrate, indispensabili per una corretta alimentazione e per proseguire, nel modo più opportuno, i canoni della ricetta tradizionale partenopea che, se organizzata con il metodo delle filiera di qualità, può rappresentare un attrattore turistico per il territorio.

Gli ingredienti base della pizza sono essenzialmente poveri e di facile reperibilità - farina, pomodori, mozzarella - e consentono una preparazione veloce purché si impieghi una tecnologia avanzata e uno specifico know how, raggiungendo una visione d'insieme più ampia sui comportamenti e i bisogni attuali propostici dalla figura professionale dell'esercente pizzaiolo e dall'operatore dipendente, per dare la possibilità a giovani interessati alla ristorazione di apprendere la professione del pizzaiolo e prepararli ad un inserimento nel tessuto sociale-economico della ristorazione stessa.

Questa considerazione si è evidenziata maggiormente in relazione alle ricerche di opportunità di recupero, mirato e valido ad offrire una concreta risposta ad una richiesta specifica espressa nel settore turistico e ristorativi. Adesso bisognerà puntare alla valorizzazione della figura del pizzaiolo e alla concertazione con la filiera pizza.

Grazie ad Umberto Fornito per il suo spirito di abnegazione: ha fornito le necessarie indicazioni a tanti giovani pizzaioli, facendoci degustare sempre un'ottima pizza.
Onore al merito.

Appena ci saranno le condizioni istituzionali, presenteremo il primo progetto di valorizzazione, promozione e tutela della figura del Pizzaiuolo e della Pizza Napoletana.