

# Pizzaiuoli, insieme si cresce: successo per Gran Galà Bc Communication

**Autore :** Redazione

**Data :** 16 Gennaio 2018



**Attilio Albachiara: 'ora cabina di regia per le scelte future'**

*Riceviamo e pubblichiamo.*

Una serata di festa, all'insegna della gioia per il riconoscimento dell'Unesco dell'arte del pizzaiuolo come patrimonio immateriale dell'umanità ma anche di serio confronto sulle strategie per il futuro, quella che si è tenuta presso il Ristorante della piscina della Mostra d'Oltremare di Napoli.

Il primo Galà del pizzaiuolo - organizzato da Brunella Cimadomo per BC Communication e promosso da Attilio Albachiara, presidente dell'Associazione Mani d'oro - è andato oltre i canoni di una serata conviviale grazie ai propositi che tutti gli attori di questo composito mondo hanno avuto modo di esprimere.

L'amore per la pizza, alimento più diffuso al mondo, e simbolo identitario di un popolo, è riuscito a mettere insieme associazioni di pizzaiuoli, istituzioni, imprenditori impegnati, ciascuno per proprio ruolo, a immaginare quale possa essere, da oggi in poi, il futuro del pizzaiuolo. Il dibattito è ruotato intorno al trionfo arte, mestiere, professione.

Ha detto Attilio Albachiara, presidente dell'Associazione Mani d'Oro, ideatore e promotore del Gran Galà del pizzaiuolo:

Sono commosso e felice di aver visto riuniti tutti insieme, in occasione del Gran Galà del Pizzaiuolo, Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza, Sergio Miccù, Associazione Pizzaiuoli Napoletani, rappresentato da Umberto Fornito e Raffaele Biglietto, Antonio Starita, dell'Unione pizzerie storiche - Centenarie.

Ci siamo interrogati con assoluta libertà, grazie all'organizzazione della Bc Communication, sul nostro futuro.

Per me l'obiettivo è semplice ma difficile al tempo stesso: dare valore alla nostra categoria. Credo sia giunto il momento di discutere delle modalità, di condividere le scelte.

Sarei contento se dal gran Galà della Mostra d'Oltremare derivasse una cabina di regia. Questo metterebbe tutti noi nelle condizioni di lavorare meglio.

Ha dichiarato Brunella Cimadomo, che ha curato l'evento organizzato dalla Bc Communication:

Il Galà del pizzaiuolo è servito a tracciare una linea di confine tra il pre e il post Unesco.

Siamo soddisfatti di aver potuto offrire un'occasione di confronto ai principali attori del mondo pizza finalizzata alla crescita della consapevolezza della forza di un comparto.

Un ringraziamento sentito ai tantissimi pizzaioli presenti, a tutte le Associazioni, alle istituzioni e agli imprenditori che hanno partecipato.

Antonio Pace, presidente Associazione Verace Pizza Napoletana ha dichiarato:

Fare la pizza è sempre stata un'arte. Era un mestiere, oggi professione.

Un riconoscimento maggiore di quello dell'Unesco non si sarebbe potuto ottenere. Ora non si devono vanificare gli sforzi compiuti.

Quando nel 1989 abbiamo scritto il disciplinare della pizza lo abbiamo fatto con i docenti dell'Università Federico II.

Oggi serve non un certificato di crescita ma di operatività.

Non dobbiamo, però, montarci la testa. Dobbiamo aumentare la professionalità dei singoli e valorizzare le produzioni di eccellenza.

Quello che conta non è che un pizzaiuolo sia napoletano di nascita ma che usi il "metodo napoletano" per fare la pizza.

Antonio Starita, Unione Pizzerie Storiche - Le Centenarie:

Il pizzaiuolo deve restare pizzaiuolo. Io vedo in giro molti giovani pizzaioli che si fanno fare tante foto con le loro pizze e le mandano in giro.

Il segreto del pizzaiuolo è di saper fare pizze in modo veloce e preciso. Il valore di questo mestiere è nella rapidità.

Se la pizza deve migliorare ciò deve accadere fuori Napoli dove devono imparare a lavorare in modo tale da poter offrire alle famiglie la possibilità di mangiare, e bene, la pizza anche 2 o 3 volte la settimana.

In rappresentanza di Sergio Miccù, presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani, sono intervenuti il suo vice, Umberto Fornito, e Raffaele Biglietto.

Umberto Fornito:

L'arte del pizzaiuolo deve essere insegnata nelle scuole. Lo Stato, con il ministero dell'Istruzione deve riconoscere il ruolo del pizzaiuolo. E può farlo inserendo nei corsi delle scuole alberghiere la qualifica di diploma di 'addetto ai servizi di pizzeria'.

Non ci si può più inventare pizzaioli. Servono serietà e professionalità. Parallelamente bisogna far sostenere un esame a chi già esercita la professione.

Raffaele Biglietto:

Qualche settimana fa, su iniziativa di Sergio Miccù, abbiamo avanzato una segnalazione all'Accademia della Crusca per annoverare nella lingua italiana la parola 'pizzaiuolo' e non quella finora considerata di 'pizzaiolo'. Una decisione presa proprio dopo il riconoscimento dell'Unesco.

Ernesto Quintiliani, Accademia Medeaterranea:

La pizza è un elemento significativo della Dieta Mediterranea.

In Accademia ne curiamo la formazione a cominciare dalle giovani generazioni.

*Istituzioni*

Luigi de Magistris, sindaco di Napoli:

Sono orgoglioso. Questa è una vittoria per le associazioni, i cittadini, e non solo per quanti apprezzano l'arte della pizza ma per Napoli. È un traguardo che denota un senso di appartenenza perché, grazie a noi napoletani, si parla di tante ricchezze, di competenza, di qualità. Viva Napoli, viva la pizza.

Franco Alfieri, Capo Segreteria Politica del presidente Vincenzo De Luca:

La Regione Campania è la prima in Italia per numero di prodotti alimentari tipici protetti: un dato quantomai significativo in questo 2018 che è l'anno del cibo italiano nel mondo. Oltre 500 tra Dop, Igp, Stg.

Il nostro obiettivo è di farli conoscere sempre di più agli altri, diffonderli per l'elevato livello di qualità. La Regione riconosce, in questo, il ruolo importantissimo degli imprenditori della ristorazione in genere e delle pizzerie.

Raffaele Borriello, direttore generale Ismea:

Questa vittoria è frutto di un gioco di squadra ottenuto a tutti i livelli: istituzionale, associazionistico, di categoria. Una conquista che dimostra l'enorme potenziale di sviluppo che il mondo che ruota intorno alla pizza consente di ottenere.

La sfida del 2018, allora, sarà quella di portare a Napoli, a mangiare la vera pizza, il maggior numero di persone da ogni parte del mondo.

Antonio Limone, direttore Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno:

La pizza è il nostro cibo identitario, la nostra migliore prelibatezza. Questo risultato è stato raggiunto con grande fatica.

Le potenzialità del settore sono enormi soprattutto se si saprà puntare su un'adeguata formazione, su una conoscenza seria del prodotto e delle tecniche di realizzazione.

Donatella Chiodo, presidente della Mostra d'Oltremare di Napoli:

La Mostra d'Oltremare è una location di eccellenza per prodotti di eccellenza.

Noi vogliamo lavorare sulle filiere. Proponiamo una lettura trasversale che, quindi, considera importante la formazione. Anche rispetto all'ospitalità di eventi fieristici, noi daremo sempre spazio a eventi che esaltino questa professione.

Giuseppe Oliviero, vice presidente nazionale Cna:

Ci impegneremo ancora di più perché si riconosca al pizzaiuolo la qualifica di maestro artigiano e non di semplice somministratore di cibo.

Quello della pizza e dei pizzaiuoli è un comparto che già oggi vanta livelli di fatturato notevoli e, di conseguenza, potenzialità per lo sviluppo dell'occupazione.

Siamo disponibili a lavorare con la Regione Campania perché l'aspetto artigianale della pizza non ci venga scippato da altri territori.

Bartolomeo Amidei, senatore primo firmatario proposta di legge per l'istituzione dell'albo professionale dei pizzaioli:

Il riconoscimento Unesco ci mette davanti a una scommessa, quella che spinge moltissime persone a recarsi nei luoghi che hanno meritato l'imprimatur di patrimonio dell'umanità. In questo caso in luoghi dove il cibo eccelle. La vera pizza si mangia solo a Napoli.

Per le istituzioni, presente anche Flavia Sorrentino, delegata del Sindaco de Magistris all'Autonomia della città.

*Imprenditori*

Riccardo Agugiario, Agugiario & Figna - Farina 5 stagioni:

Il riconoscimento Unesco è una gratificazione immensa per i pizzaiuoli napoletani. Se la meritano.

Ora bisogna puntare su qualcosa che vada oltre. Bisogna insistere per il riconoscimento da parte

del governo italiano dei diritti e doveri del pizzaiuolo. Bisogna che vengano definiti in modo formale, vengano codificati perché sia data loro una effettiva dignità.

Per far questo servirà un'unità a livello nazionale che vada ben oltre i confini campani. Un'unità che cominci da quella delle associazioni di pizzaiuoli che li rappresentano e di tutto il mondo industriale da sempre impegnato per sostenere le loro attività e che sostiene la loro causa.

Ferdinando Marana, Marana Forni:

A gennaio 2016 abbiamo lanciato una tipologia di forno realizzato ad hoc per i pizzaiuoli napoletani, su richiesta di Attilio Albachiara.

Si tratta di Napulé, un forno fisso, alimentato a legna o a gas, la cui caratteristica primaria è nella capacità produttiva in costanza di cottura.

Francesco Franzese, La Fiammante:

La nostra azienda, nata negli anni '50, ha recuperato quelle coltivazioni che rischiavano di andare perdute: quella del piennolo, del pomodoro Sanmarzano.

Negli anni siamo riusciti a esportare le eccellenze del territorio in 54 paesi. Negli ultimi 5 anni siamo passati dal 7 al 35% in termini di esportazione.

Domenico Raia, Raia Horeca

La nostra azienda, specializzata nel beverage, è in grado di distribuire prodotti necessari all'attività dei pizzaiuoli 24 ore su 24. La nostra filosofia aziendale è quella di puntare sull'informazione del consumatore.

Vincenzo Borrelli – amministratore SIRE:

Il riconoscimento dell'Unesco ci spinge a tutelare un'arte, e un mestiere, che devono diventare una vera disciplina professionale attraverso l'alta formazione che sia riconosciuta dagli Enti e dai Ministeri. Questo riconoscimento deve essere un punto di partenza e non di arrivo.

Nel futuro dei pizzaioli vedo l'opportunità di mettere insieme associazioni e categorie in modo tale che si possa organizzare un tavolo di coordinamento da cui vengano fuori le linee guida per l'alta formazione.

