

Coldiretti: “La pizza italiana diventi patrimonio dell’umanità”

Pubblicato: Giovedì 20 Novembre 2014

❌ Coldiretti sostiene la proposta di riconoscimento dell’Unesco della ‘vera pizza’ italiana quale **patrimonio dell’umanità** e si impegna nella **raccolta di firme**, con una petizione che tutti i cittadini potranno sottoscrivere sia presso la sede di Coldiretti Varese in via Piave 9, sia presso i Mercati di Campagna Amica di tutta la provincia

“Il riconoscimento dell’Unesco avrebbe un valore straordinario per l’Italia che è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e la pizza rappresenta un simbolo dell’identità nazionale”, sottolineano il presidente e il direttore della federazione Coldiretti **Fernando Fiori** e **Francesco Renzoni**: “È chiaro che garantire l’origine nazionale degli ingredienti e le modalità di lavorazione significa difendere un pezzo della nostra storia, ma anche la sua distintività nei confronti della concorrenza sleale”.

La pizza napoletana – sottolinea la Coldiretti – dal 4 febbraio 2010 è stata ufficialmente riconosciuta come specialità tradizionale garantita dall’Unione Europea, ma ora l’obiettivo è quello di arrivare ad un riconoscimento internazionale di fronte al moltiplicarsi di atti di pirateria alimentare e di appropriazione indebita dell’identità. L’adesione della Coldiretti alla campagna accompagna la petizione lanciata sulla piattaforma **Change.org** insieme all’**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** e alla fondazione **UniVerde** dell’ex ministro dell’Agricoltura **Alfonso Pecoraro Scanio**, per garantire pizze realizzate a regola d’arte con prodotti genuini e provenienti esclusivamente dall’agricoltura italiana e combattere anche l’agropirateria internazionale.

Un rischio diffuso all’estero e un’occasione per fare chiarezza anche in Italia dove quasi due pizze su tre (**63 per cento**) sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio **provenienti da migliaia di chilometri di distanza** senza alcuna indicazione per i consumatori. Troppo spesso viene servito un prodotto preparato – spiega la Coldiretti – con mozzarelle ottenute non dal latte, ma da semilavorati industriali, le cosiddette cagliate, provenienti dall’**est Europa**, pomodoro cinese o americano invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura olio di semi al posto dell’extravergine italiano e farina francese, tedesca o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale.

In Italia sono stati importati nel 2013 ben **481 milioni di chili di olio di oliva e sansa**, oltre **80 milioni di chili di cagliate per mozzarelle**, **105 milioni di chili di concentrato di pomodoro dei quali 58 milioni dagli Usa e 29 milioni dalla Cina** e **3,6 miliardi di chili di grano tenero** con una tendenza all’aumento del 20 per cento nei primi due mesi del 2014.

Un fiume di materia prima che – sostiene la Coldiretti – ha purtroppo compromesso notevolmente l’originalità tricolore del prodotto servito nelle 50 mila pizzerie presenti in Italia che generano un fatturato stimato di 10 miliardi, ma non offrono alcuna garanzia al consumatore sulla provenienza degli ingredienti utilizzati.

Tutti i cittadini possono **sottoscrivere la petizione presso gli uffici zona Coldiretti**, la sede interprovinciale di Novara in via XX Settembre 38 e gli Agrimercati di Varese e provincia.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

