VareseNews

Anche Varese dice sì alla vera pizza patrimonio mondiale Unesco

Pubblicato: Martedì 15 Marzo 2016



Record raggiunto, anzi, superato. E anche la provincia di Varese, grazie al contributo di Coldiretti, ha dato il loro significativo apporto a raggiungere più di un milione di firme ottenute in tutta Italia a sostegno della candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a patrimonio immateriale dell'Unesco ha superato l'obiettivo record di un milione di firme raccolte in tutti i continenti.

Lo rende noto Coldiretti Varese che ha contribuito alla raccolta sul territorio grazie all'impegno della rete dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica sul territorio prealpino: a livello nazionale, Coldiretti ha raccolto circa la metà del totale delle firme, impegnandosi sul territorio ma anche in occasione di Expo dove il 25 giugno 2015 l'Italia ha conquistato il record mondiale ufficiale di lunghezza della pizza di 1595,45 metri che è stato iscritto Guinness World Records.

«Un risultato che è stato presentato a Parigi nella sede mondiale dell'Unesco – commentano il presidente e il direttore di Coldiretti Varese Fernando Fiori e Raffaello Betti – dopo aver ricevuto il sostegno di molte istituzioni culturali e sociali, organizzazioni, professionalità e personalità con eventi in tutto il mondo: da Londra a New York, da Buenos Aires e da S. Paolo a Las Vegas fino al Giappone e all'Australia».

Ad essere consegnate sono ben un milione e 38mila firme con la partecipazione dell'Ambasciatore Vincenza Lomonaco, Rappresentante Permanente d'Italia presso l'Unesco, del Presidente della

Fondazione UniVerde, già Ministro dell'Ambiente e dell'Agricoltura italiano, Alfonso Pecoraro Scanio, il Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù e il Presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo.

La passione per la pizza è diventata planetaria con gli americani che sono i maggiori consumatori di pizza con 13 chili a testa ma gli italiani guidano la classifica in Europa con 7,6 kg all'anno, e staccano spagnoli (4,3), francesi e tedeschi (4,2), britannici (4), belgi (3,8), portoghesi (3,6) e austriaci, con 3,3 kg di pizza pro capite annui. La pizza napoletana 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 di Coldiretti alla campagna accompagna la petizione lanciata su 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 dall'agricoltura italiana e combattere anche l'agropirateria.

La candidatura della pizza a patrimonio immateriale dell'umanità tutela **un settore che vale 10 miliardi di euro con almeno 100 mila lavoratori fissi** nel settore della pizza ai quali se ne aggiungono altri 50 mila nel fine settimana, secondo i dati dell'Accademia Pizzaioli.

Ogni giorno in Italia si sfornano circa 5 milioni di pizze: in tutto un miliardo e mezzo l'anno.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it