



## Sostiene Slow Food

GAETANO PASCALE

### Il riconoscimento ai pizzaiuoli può cambiare stili alimentari

Molto si è detto e scritto sul trionfale ingresso della pizza nell'elenco dei patrimoni dell'umanità, ma forse vale la pena di chiedersi che cosa significhi in concreto. Anzitutto, ricordiamo

che a godere della prestigiosa tutela dell'Unesco non sarà l'alimento in quanto tale bensì «l'arte del pizzaiuolo napoletano», ovvero il deposito di conoscenze immateriali che rendono unica la pizza. Non si tratta

di una differenza da poco, specie se consideriamo che nel mondo si tende a dimenticare cosa sia una vera pizza e come questo alimento sia legato in modo indissolubile alla nostra tradizione gastronomica.

Ha suscitato scandalo il post con cui la Galbani celebrava su Facebook il riconoscimento dell'Unesco, fotografando una pizza congelata. Ma in realtà è solo il sintomo di quanto questi patrimoni rischino di diventare molto più materiali che immateriali e di come spesso, più che a disposi-

zione dell'umanità, siano a disposizione di aziende piuttosto spregiudicate. Qualcosa di analogo è già accaduto dopo l'inclusione tra i patrimoni dell'umanità della dieta mediterranea. Un marchio che è stato utilizzato dalle aziende ora per promuovere l'olio extravergine, ora il pomodoro, diluendo l'importanza di una tutela che va a premiare uno stile di vita e non un brand industriale.

A febbraio di quest'anno il parlamento italiano ha equiparato i patrimoni materiali e immateriali dell'Unesco. Ciò si-

gnifica che ora la dieta mediterranea e l'arte della pizza godono degli stessi fondi e della stessa valorizzazione garantiti a centri storici, monumenti e tesori naturali protetti dall'Unesco. Pertanto è il caso di continuare a impegnarci per valorizzare al meglio un mestiere che non solo assicura 200 mila posti di lavoro e 12 miliardi all'anno, ma che nel rispetto della memoria e delle tradizioni, può incidere in profondità sugli stili alimentari di ognuno.

© STAMPATO ALL'ORIGINE IN RISERVA

