



DG PQAI
 Prot. Ingresso del 24/02/2015
 Numero: **0012204**
 Classifica:



Reçu CLT / CIH / ITH

Le 31 MARS 2015

N° 0311

Spett.le

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 Alla cortese attenzione di
 Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro
 Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Oggetto: candidatura Arte dei Pizzaiuoli Napoletani – Lista Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO.

L’**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** è nata nel luglio del 1998 con l’intento di valorizzare e preservare una delle professioni simbolo della tradizione e della cultura partenopea: il Pizzaiuolo. L’obiettivo è quello di riuscire a tramandare l’arte di questo interprete della cultura napoletana alle nuove generazioni promuovendo l’arte e i relativi prodotti tipi in modo da perpetuare la tradizione ed, offrire, al contempo una concreta opportunità di inserimento nel mondo del lavoro ai numerosi giovani che si avvicinano a questa “arte”.

L’**Associazione Pizzaiuoli Napoletani**, inoltre, è promotrice ed organizzatrice di importanti eventi culturali che negli ultimi anni hanno fatto registrare importantissimi risultati. Le esibizioni del **Napoli Village** nel 2014 in occasione della quarta edizione ha visto l’incrocio di numerose componenti della cultura napoletana: musica, cabaret, performance spettacolari, laboratori per i più piccoli.

Oltre 500 Pizzaiuoli, 500 risorse staff, 5000.000 presenze, 9.000 bambini hanno partecipato a 6 serate di grandi spettacoli.

Tale evento, infine, per la finalità, gli argomenti ed il valore simbolico, è stato insignito quale evento ufficiale di Milano Expò e Milano expò in città.

L’**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** che vanta iscritti in tutto il mondo, in collaborazione con il **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** è riuscita ad ottenere per questa antica tecnica il prestigioso riconoscimento di S.T.G. **Specialità Tradizionale Garantita** dall’Unione Europea. Un traguardo importante perché fondamentale strumento di tutela di questa arte nel mondo.

A.P.N. Associazione Pizzaiuoli Napoletani – Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 – 80146 Napoli
presidenza@pizzaiuolinapoletani.it – miccusergio@libero.it – www.pizzaiuolinapoletani.it



Da tempo, inoltre, l'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** opera al fianco del **Mipaaf** nella realizzazione di numerose attività ed eventi di promozione e tutela de L'Arte dei Pizzaiuoli **Napoletani** di livello nazionale ed internazionale tra i quali si evidenziano:

- **Evento celebrativo riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea PALINURO/POLLICA**
- **Vinitaly – Salone del vino VERONA**
- **Casa Azzurri – Campionati mondiali di calcio 2010 SUD AFRICA**
- **Fiera Cavalli VERONA**
- **Campionati del mondo di nuoto ROMA**
- **Festival internazionale del Cinema VENEZIA**
- **Campionati mondiali di scherma CATANIA**
- **Campionati mondiali di golf SCIACCA (AG)**
- **Cibus PARMA**

L'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** è stata chiamata, inoltre, a rappresentare la cultura e la tradizione gastronomica italiana e partenopea anche in occasione di altri importanti eventi internazionali quali: l'America's Cup e le tappe di avvicinamento all'Expò 2015.

Nel 2013 ha istituito il **MIP – Museo Internazionale dei Pizzaiuoli** il primo al mondo dedicato esclusivamente all'arte principe della tradizione gastronomica partenopea. Una esposizione di attrezzature, immagini, opere ed uno studio antropologico sulle origini dell'arte dei Pizzaiuoli e sulla sua diffusione nel mondo.

Infine, l'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** è promotrice di **Academy**, un progetto di formazione di **evidente respiro internazionale**, ispirato ai modelli di eccellenza delle grandi scuole di cucina, attraverso i corsi sono assolutamente unici in Italia e nel mondo, sono rivolti a coloro che seriamente intendono apprendere dai migliori **Maestri Pizzaiuoli napoletani**, diventando di fatto una **straordinaria esperienza formativa**.

ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

In conclusione, a nostro avviso, l'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale di aggregazione e coesione sociale che appartiene alla nostra storia e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando una forma di artigianato alimentare sostenibile socialmente e culturalmente di enorme rilievo.

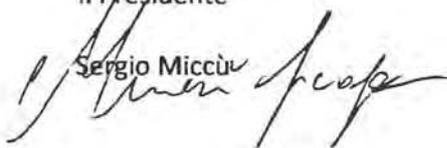
Siamo per questo convinti che l'eventuale iscrizione dell'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra unica tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni peculiari che rappresentano il patrimonio di importanti comunità come quella, in questo caso, della città di Napoli.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della mia associazione e della nostra intera comunità.

Napoli, 19 febbraio 2015

A.P.N. – Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Il Presidente

Sergio Miccù


APN
ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI
Corso S. Giovanni a Teduccio, 55
80146 NAPOLI

courtesy translation

Object: Italian National candidacy of “The Neapolitan Pizzaiuli art” – UNESCO Intangible cultural heritage List

The APN, the Association “Neapolitan Pizzaiuli” was set up in 1988, July, with the aim of promote and protect one of the symbol professions of the Neapolitan culture: the Pizzaiuolo. The purpose is to preserve this art to the new generations by promoting the related art and typical genuine territorial products as to perpetuate tradition and offer, at the same time, concrete artisanal job opportunities in the labour market to those young people who have a first approach to this art.

Furthermore, the Association aims to promoting and organizing important events that in the last year registered important results. The exhibition of the Naples Village in 2014 covered several components of the Neapolitans culture: music, cabaret, taste laboratories, spectacular performances, laboratories for youngsters. Pizza had, for sure, the leading role of the event.

During the six days more than 500 pizzaiuoli, 500,000 persons and 9,000 children participated assuring the success of the event.

Lastly, this event, for its aims and symbolic value has been honored as an official event at Milan Expo.

The Association - that boasts members all over the world - in cooperation with the Ministry of agricultural policies, obtained for this ancient art the European GTS recognition, a very important goal because we consider it a fundamental safeguarding medium.

It's a long time that our Association works together with the Ministry mentioned above to the purpose of implementing various national and international activities of promotion and safeguarding of the art of Naples Pizzaiuli. We would like to draw your attention to:

- Celebratory event for Mediterranean diet Unesco recognition, in Palinuro /Pollica
- Vinitaly, Wine Show, Verona
- Casa Azzurri, 2010, Football World Championship, South Africa
- Fiera Cavalli, Horse Show, Verona
- World Swimming Championship, Rome
- International Movie Expo, Rome
- World Fencing Championship, Catania
- World Golf Championship, Sciacca
- Cibus Show, Parma

Furthermore, the Association has been requested to represent culture and Italian and Neapolitan gastronomic tradition in occasion of important international exhibitions such as America's Cup and Expo 2015.

In 2013 the APN has also set up the International Pizzaiuoli Museum, the first museum in the world entirely devoted to this art, where pictures, tools and anthropological documents concerning the origin of the art of Naples Pizzaiuoli and its large worldwide spreading are available.

Lastly, our Association is the promoter of the *Academy*, a training project influenced by haute cuisine excellence models, dedicated to users really interested in acquiring an extraordinary serious experience by learning from the most appreciated Neapolitan Masters Pizzaiuoli.

Ultimately, the art of Neapolitan Pizzaiuoli represents for our community a fundamental aggregation and social cohesiveness tool that belongs to our story and favors the development of our culture, representing a sort of sustainable feeding handicraft having huge importance.

Thus, we are persuaded that the inscription of the Art of Neapolitan Pizzaiuoli in the list of Unesco Intangible Cultural Heritage would represent a further guarantee for our community for this tradition and, at the same time, give force to the UNESCO's lists to be perceived by all the people as the perfect place for the recognition of those traditions that represents the heritage of community like the Neapolitan one.

With the hope to have an happy end, I send you my best regards on behalf of my association and our community.

Naples, February 19th 2015

APN
The Chairman
Sergio Miccù



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

Napoli, 20 febbraio 2015

Spett.le **Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

c.a. Ministro Dottor Maurizio Martina
Via XX settembre, 20
00187 Roma

Oggetto: candidatura "L'arte dei Pizzaiuoli napoletani" Patrimonio Immateriale Unesco.

Egregio Signor Ministro,

La ns Associazione, che da 30 anni senza scopo di lucro, ha per statuto l'obiettivo di promuovere e tutelare il mestiere artigianale del Pizzaiuolo, e vuole sostenere la candidatura dell'arte dei Pizzaiuoli Napoletani alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale Unesco.

A sostegno di tale candidatura teniamo a presentare la ns Associazione che sin dal 1984 anno svolge attività di promozione e tutela del mestiere artigianale del Pizzaiuolo.

La storicità dell'AVPN e l'atto di fondazione ha rappresentato uno degli elementi fondanti della pratica di riconoscimento di questa arte quale Specialità Tradizionale Garantita.

Siamo stati i primi a capire il valore di questo mestiere e ad iniziare un percorso di tutela e salvaguardia suscitando interesse attorno ad esso, come dimostra anche la registrazione quale norma UNI 10791 del 98 "La lavorazione e gli ingredienti della verace pizza napoletana artigianale", effettuata in sinergia con Comune di Napoli, CCIAA di Napoli e Il Università di Napoli.

Ad oggi L'AVPN conta **oltre 500** Pizzaiuoli affiliati in 27 nazioni dall'Australia al Giappone, dalla Russia alla Macedonia, dall'Europa al Sudamerica. In particolare da oltre 20 anni abbiamo nostre delegazioni negli USA e in Giappone, oltre che delegati negli altri stati nei quali siamo presenti, con lo scopo di favorire il dialogo interculturale con comunità e pratiche similari.

Tra le attività statutarie e di promozione ci sono:

Scuola di Formazione: ad oltre 120 persone viene insegnato ogni anno il metodo tradizionale e l'eccellenza della filiera produttiva con i nostri Maestri.

Club Amici dei Pizzaiuoli: Comunità internazionale di consumatori consapevoli.

Eventi: Organizzazione e Partecipazione ad eventi a carattere Nazionale ed Internazionale per la diffusione dei valori di questa arte e della cultura a essa correlata.

(Alcuni esempi) – **Estero:** a Las Vegas lo stand AVPN ha svolto seminari ed incontri sulla metodologia tradizionale dei Pizzaiuoli napoletani. – **Italia:** numerosi eventi che si svolgono in contemporanea in Italia e nel mondo per la promozione di questa arte;

Editoria e nuovi Media: "Acqua, Farina, Lievito, Sale...e Passione" pubblicazione edita da Malvarosa edizioni, libro tradotto e distribuito anche in inglese e riconosciuto dai maggiori critici come volume unico sull'arte dei Pizzaiuoli napoletani e la cultura alimentare correlata.

"Tu Vuo Fa o' Napulitano": progetto fotografico firmato da Oliviero toscani sul mestiere del pizzaiuolo.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I: 07801000634 – Iscrizione Reg. Imprese Napoli n. 814980
Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 – 80100 Napoli – Tele Fax 0814201205 – e.mail. info@pizzanapoletana.org



ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

La storia dell'Associazione e la coerenza con i nostri scopi statutari ci portano ad affermare che il Pizzaiuolo con la sua tradizionale tecnica napoletana ed il suo riconoscimento come arte, abbia oggi più che mai una **funzione sociale e culturale** cruciale. Il Pizzaiuolo napoletano porta avanti ancora oggi saperi antichi come la gestione del forno a legna e abitudini di lavoro tipiche del mestiere artigianale, come la preparazione dell'impasto la mattina per la sera del medesimo giorno o e la sera per il giorno successivo. Inoltre, in un'epoca di tecnologie spinte e di strumentazioni, la tecnica del Pizzaiuolo napoletano per la stesura dell'impasto lo porta ad utilizzare le mani con sapienza ed agilità, nell'accezione antropologica di "Homo faber".

La diffusione di questo elemento culturale ha fatto **identificare un popolo**, quello napoletano, con un mestiere. L'orgoglio di chi pratica l'arte del Pizzaiuolo secondo la tradizione napoletana testimonia questo forte senso di identità.

L'**atto costitutivo** della nostra Associazione è stato il frutto di uno sforzo di sintesi delle antiche famiglie di Pizzaiuoli napoletani che riuniti attorno ad un tavolo codificarono per la prima volta le metodologie derivanti dai loro gesti quotidiani e tramandati di padre in figlio di generazione in generazione.

Tra le altre azioni a salvaguardia e promozione portate avanti in questi **30 anni di storia**, la nostra Associazione è stata la promotrice **del primo congresso di Pizzaiuoli** svoltosi a Napoli nel 1989.

Negli ultimi anni ci siamo fatti **promotori** di iniziative presso le istituzioni e le ambasciate all'estero al fine di valorizzare e diffondere la nostra tradizione, fra le tante ricordiamo che nel **2014/2015 abbiamo sensibilizzato**, con cartoline e social network, i Pizzaiuoli e i loro clienti alla firma di petizioni affinché l'arte del Pizzaiuolo fosse riconosciuta quale patrimonio immateriale UNESCO

Il Pizzaiuolo napoletano sin dal '500 rappresenta e si è affermato come rappresentante di un popolo, tanto da essere oggetto di sonetti, gauche, canzoni e film che arrivano sino ai nostri giorni, simbolo della tutela di radici identificative di un popolo attraverso le sue tradizioni più profonde da salvaguardare per le generazioni future.

E' per tali motivi che riteniamo importante e sosteniamo l'iscrizione dell'arte dei pizzaioli napoletani nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO. Un atto dovuto da parte della comunità internazionale nell'anno dedicato al tema "Nutrire il pianeta!".

Ass.ne Verace Pizza Napoletana

Il Presidente

Antonio Pace

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I: 07801000634 – Iscrizione Reg. Imprese Napoli n. 814980
Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 – 80100 Napoli – Tele Fax 0814201205 – e.mail. info@pizzanapoletana.org

AVPN
Associazione Verace Pizza napoletana
Via dei Mille, 16
80121 NAPOLI

courtesy translation

Object: The traditional art of Neapolitan pizzaiuoli – UNESCO Intangible cultural Heritage candidacy

Dear Ministry,

Our no profit Association, which has been working for thirty years, has the statutory aim of promoting and safeguarding the traditional “Pizzaiuoli” art and intends supporting its candidacy for “the art of Neapolitan pizzaiuoli” within UNESCO Intangible Heritage Representative List.

For this purpose, we have the pleasure to present our Association “True Neapolitan Pizza Association” (AVPN) that, since 1984 has been carrying out promotion and safeguard activities of the artisanal art of the Naples Pizzaiuoli.

The historical AVPN significance and its constitution act have represented one of the most important steps to obtaining the legitimacy of this tradition as Guaranteed Traditional Specialty.

Our Association was the first to understand the value of this art and started a safeguarding process, arousing a significant allure about it. Such interest culminated into the 1998 UNI 10791 rule “Workmanship and ingredients of true Neapolitan pizza” thanks to the synergic actions implemented by Naples Municipality, Naples Chamber of Commerce and Naples University.

Nowadays, AVPN may count upon 500 affiliated Pizzaiuoli in 27 countries, from Australia to Japan, from Russia to Macedonia, from Europe to South America. In the last twenty years we have been working hard to set up delegations in the U.S.A. and Japan, in particular, as well as representatives in other countries, in order to foster intercultural dialogue and similar practices.

Our promoting and statutory activities regard:

Training School: every year, more than 120 apprentices learn the pizza makers art and the production chain excellence with our Masters pizzaiuoli.

Events: organization and participation to national and international events aiming to spreading all over the world the values of this art and correlated culture. To this end we may mention some experiences:

- in Las Vegas where meetings and seminars are held at AVPN stand as to make known the Neapolitan pizzaiuoli traditional methodology.
- in Italy, important events simultaneously occurs in all the world to the aim of promoting this art.

Publishing and new media: “Water, wheat, yeast, salt and.... passion”, printed by Malvarosa publisher, a book translated into English that reviewers consider as the unique existing volume upon the art of Neapolitan Pizzaiuoli and the related food culture.

“Tu Vuo Fa o’ Napulitano”: a photographic tailor-made project concerning the Neapolitan Pizzaiuoli, conceived and signed by Oliviero Toscani.

The story of the Association and the coherence with the statutory objectives lead us to affirm that Pizzaiuoli, together with its traditional Neapolitan technique and its acknowledgement as true art, has nowadays a pivotal social and cultural function. Neapolitan Pizzaiuoli hold ancient knowledge and techniques preserved for hundreds of years: wood burning oven management, typical job habits as dough preparation made up in the morning to be used in the night of the same day or made in the night to be used the day after. Furthermore, in the era characterized by hypertechnology and mechanical tools, Neapolitan Pizzaiuoli keep on solely using their hands with mastery and ritual skill, confirming the *Homo faber* anthropological concept.

The worldwide spread of this cultural element has also allowed the identification of this population with a specific profession: the pride of those who play this art in respect of the Neapolitan tradition testifies this strong sense of identity.

The Association statutory deed is the result of the effort made by old families of Neapolitan Pizzaiuoli who, for the first time, tried to codify dose, serving and methodology deriving from their daily actions, a craft often handed down from one generation to another, from father to son.

In addition to the many actions implemented in the last thirty years, aiming to safeguarding and promoting the Neapolitan pizzaiuoli, we would like to highlight that our Association was the first to promote the *First Pizzaiuoli Convention*, held in Naples in 1989 and during which the problem concerning the valorization of pizzaiuoli craftsmanship was faced.

Recently the Association has promoted initiatives at Public Institutions, abroad Embassies to the purpose of increasing the value and further spread the Neapolitan pizzaiuoli tradition. We would like to mention that in the last two years, by using both social networks and written advertising cards, the Association has encouraged Pizzaiuoli and customers to the signature of a public petition in order to inscribe the art of Neapolitan Pizzaiuoli in the list of Unesco Intangible Cultural Heritage.

Since 1500, Neapolitan Pizzaiuolo is considered able to represent an entire population, becoming the object of sonnets, guaches, songs and movies until today, as symbol of the identity of a population that through its deeper tradition to be safeguarder for future generations.

For all these reasons, we consider it important and strongly support the nomination of the Art of Neapolitan Pizzaiuoli in the Representative list of UNESCO Intangible cultural heritage, a due recognition from the international Community within the 2015 year dedicated to “Feeding the Planet”.

Ass.ne Verace Pizza Napoletana

The Chairman

Antonio Pace



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA

AOOGAB Ministro
Prot. Ingresso del 23/03/2015
Numero: **0002934**
Classifica:



Produttori di cibo popolare e costruttori di un bene immateriale. In questa formula si può sintetizzare la storia dei pizzaioli napoletani, bandiera planetaria dell'Italia da mangiare. È dal Settecento che questo capolavoro della gastronomia e dell'arte del vivere popolare, ha iniziato la sua irresistibile ascesa dai vicoli napoletani ai quattro angoli del globo fino a diventare un emblema del Belpaese e in particolare di quel doppio concentrato d'italianità che è Napoli.

In realtà l'arte dei pizzaioli è antichissima e profondamente legata alla maniera napoletana di essere comunità. Secondo alcuni storici dell'alimentazione deriva addirittura dalla preparazione delle *mensae*, le schiacciate di grano cotte al forno che gli antichi popoli mediterranei usavano per poggiarvi sopra i cibi. Lo testimonia il più importante poeta latino, Virgilio in un celebre episodio dell'*Eneide* dove l'eroe progenitore di Roma, Enea, per non morire di fame è costretto a mangiare la propria *mensa*.

Parente stretta del *nan* indiano, della *pita* greca, ebraica e araba, della *tortilla* ispanica e messicana, la margherita e la marinara appartengono dunque a quell'antica famiglia di contenitori che il bisogno trasforma in cibo. Negli scavi di Pompei e in quelli dell'antica Neapolis, la Napoli del V secolo a. C., sono stati trovati dei forni che hanno la forma esatta di quelli che ancora oggi vengono costruiti dai maestri fornai napoletani seguendo una tecnica tradizionale che viene ritenuta indispensabile per ottenere un forno in grado di cuocere la pizza secondo la tecnica napoletana tradizionale.

Nei secoli, il prodotto dell'arte dei pizzaioli si è affermato come cibo planetario e si è integrato con le abitudini alimentari di altre culture. A dimostrazione del fatto che la pizza è un "hard disk" gastronomico compatibile con i più diversi software. Da un punto di vista antropologico questo significa che pur essendo un'invenzione gastronomica di una cultura specifica, in realtà

è un cibo che si è saputo aprire ad altre culture e nel contempo ha consentito e continua a consentire ad altri popoli di dialogare idealmente con i Napoletani che l'hanno inventata. In questo senso la pizza è come una partitura musicale che può essere eseguita in tantissimi modi e da chiunque. Ma i pizzaiuoli napoletani la suonano in un modo del tutto particolare che si ispira ad un'antica arte tradizionale. Pur apprezzando tutti gli altri stili culturali. Va infatti sottolineato che, nonostante i Napoletani e gli Italiani siano fieri di avere inventato la pizza non ne rivendicano la proprietà intellettuale, semmai il primato creativo, la primogenitura. E il fatto che sia diventata un cibo planetario è un motivo di fierezza per i maestri pizzaiuoli che, provenienti dai ceti sociali più bassi, hanno fatto dell'arte della pizza uno strumento di mobilità sociale personale e di incontro fra ceti e culture.

Quando nel 1835 Alexandre Dumas visita per la prima volta Napoli rimane entusiasta della pizza. Il grande scrittore francese coglie, infatti, che dietro l'apparente semplicità questo cibo si nasconde uno straordinario saper fare, oltre che una vera e propria arte del vivere insieme. Una risposta democratica e sostenibile al bisogno di sfamarsi. Pochi cibi sono ecocompatibili come la pizza, in grado di soddisfare insieme le esigenze del gusto e quelle del benessere, a costi accessibili a tutti e senza pesare eccessivamente sulle risorse del pianeta. Un perfetto esempio di gastronomia democratica, di cibo social.

E l'arte della pizza è il risultato di un vero e proprio processo sociale di cui il pizzaiuolo e il consumatore sono parte. Per cui la pizza non è mero prodotto, merce separata dalla dinamica socio-culturale della sua produzione. Ma un alimento al centro di un rituale sociale che è all'origine di una koinè che ha al suo centro il forno e il banco di lavoro del pizzaiuolo. Che, non a caso, nelle pizzerie napoletane tradizionali, non sono nascosti, ma si trovano al centro del locale, come un antico focolare. E il pizzaiolo non lavora dando le spalle agli avventori, ma sta di fronte a loro e intrattiene con le persone che mangiano un rapporto costante, un ininterrotto feed-back comunitario. Fatto di sguardi, commenti, considerazioni, idee. Che concorre alla produzione e alla riproduzione del bene culturale intangibile, adattando questa tradizione antica alle nuove domande, nonché ai cambiamenti di sensibilità e di gusto. Va segnalato in proposito che molti pizzaiuoli napoletani, attenti alle indicazioni dell'OMS in materia di educazione alimentare, cercano di adeguare la preparazione di questo piatto a standard di salubrità crescenti.

In conclusione "l'arte dei pizzaiuoli napoletani" è l'espressione di una cultura materiale e immateriale che unisce. Tanto che a Napoli non si dice "andiamo a mangiare una pizza", ma "andiamo a farci una pizza insieme". Che è

tutt'altra cosa. Significa che ci si ritrova in pizzeria per assaporare il gusto della convivialità. E che la pizza non è fatta solo dal pizzaiuolo ma è idealmente coprodotta anche dai commensali. Ecco perché l'arte della pizza non si riferisce solo a un prodotto tipico, ma a un vero e proprio processo sociale, a un bene immateriale e alla storia collettiva che vi è dietro. Si tratta insomma del monumento-documento dell'arte umile ma sapiente di quei pizzaiuoli che, di generazione in generazione, hanno fatto circolare un po' d'Italia nelle vene del mondo.

Napoli, 20 marzo 2015

Prof. Marino Niola



Marino Niola
Professore Ordinario di Antropologia Culturale
Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa"
via Suor Orsola 10, 80135 Napoli - Italia
marino.niola@unisob.na.it
tel. studio +39 081 2522372
mobile +39 335 6651310



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA

Manufacturers of popular food and builders of an intangible property. Within this formula it is possible to sum up the history of Naples Pizzaiuoli, planetary flag of the Italy to eat. Since the Eighteenth Century, this masterpiece of the gastronomy and the art of people living began its irresistible rise from the Neapolitan alleys to the four corners of the world to become an emblem of the *Belpaese* and in particular of that double concentrate of Italian character that is Naples.

Indeed the art of the Pizzaiuoli is ancient and deeply tied to the Neapolitan way of being community. According to some food historians it originates from the preparation of the *mensae*, the crushed wheat baked the most ancient Mediterranean populations used to put the nourishment on. The most important Latin poet, Virgil, gives testimony of it in a famous *Aeneid* episode where the hero Aeneas, ancestor of Rome, is forced to eat its *mensa* to avoid starvation.

Close relative of the Indian *nan*, of the Greek, Hebrew and Arabic *pita*, of the Hispanic and Mexican *tortilla*, the margherita and marinara belong therefore to that ancient family of containers that the need turns in food. In the Pompeii excavations and in those of ancient Neapolis, the Naples of the Fifth Century B.C., they were found ovens having the exact shape of those still built today by the Neapolitan master bakers according to a traditional technique that is considered essential to get an oven able to bake the pizza according to the traditional Neapolitan technique.

Over the centuries, the product of the art of the Pizzaiuoli established itself as global food and found its place within the eating habits of other cultures. It is a demonstration of the fact that the pizza is a gastronomic "hard disk" compatible with the most different software. From an anthropological point of view this means that although gastronomic invention of a specific culture, it is

actually a food which showed its capability to open up itself to other cultures and, at the same time, to allow, and to keep on allowing, other people to ideally talk with the Neapolitans who invented it. In this sense, the pizza is like a musical score that can be performed in so many ways and by anyone. But the Neapolitan Pizzaiuoli play it in a particular way that is inspired by an ancient traditional art, while appreciating any other cultural style. In fact it should be pointed out that despite the Neapolitans and Italians are proud to have invented the pizza, they do not claim its intellectual property, if anything its creative primacy, its primogeniture. And the fact that it has become a global food is a reason of pride for the masters Pizzaiuoli that, coming from the lower classes, have made the art of pizza a tool of social personal mobility and of encounter among classes and cultures.

At the time of his first visit of Naples, in 1835, Alexandre Dumas remained enthusiastic about the pizza. The great French writer understood, in fact, that behind the apparent simplicity of this food hides an extraordinary know-how as well as a real art of living together. A democratic and sustainable response to the need to feed. Few foods are as environmentally friendly as pizza, able to meet at the same time with the needs of the taste and those of the well-being, at an affordable cost for anyone and without excessively burden on the resources of the planet. A perfect example of a democratic gastronomy, of a social food.

And the art of pizza is the result of a real social process whose the pizzaiuolo and the consumer are part. So the pizza is not a mere product, a goods separated from the socio-cultural dynamics of its production, but a nourishment at the center of a social ritual originating a koine having at its center the oven and the workbench of the pizzaiuolo. Who, not surprisingly, in the traditional Neapolitan pizzerias are not hidden, but they are in the middle of the place, like an ancient fireplace. As well, the pizzaiuolo doesn't work with his back to the patrons, but he stays in front of them and engages with the eating people a steady relationship, a continuous community feed-back, made of looks, comments, remarks, ideas. This contributes to the production and reproduction of the intangible cultural heritage by adapting this old tradition to new queries, as well as to changes in sensitivity and taste. It should be noted in this regard that many Neapolitan Pizzaiuoli, paying attention to the WHO guidelines in the field of nutrition education, seek to adapt the preparation of this dish according increasing healthiness standards.

In conclusion, "the traditional art of Naples Pizzaiuoli" is the expression of a material and intangible culture able to combine. Insomuch as that in Naples they don't say "let's go for a pizza", but "let's go make a pizza together". Which

is entirely different. It means meeting in a pizzeria to savor the flavor of conviviality. And the pizza is not prepared by the pizzaiuolo but it is also ideally co-produced by his tablemates. That is why the art of pizza refers not only to a typical product, but to a real social process, an intangible heritage and a collective history behind it. It is, in other words, the monument-document of the humble but wise art of those Pizzaiuoli who, from generation to generation, have let circulating a bit of Italy in the veins of the world.

Naples, 20 March 2015

Prof. Marino Niola



Marino Niola
Professore Ordinario di Antropologia Culturale
Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa"
via Suor Orsola 10, 80135 Napoli - Italia
marino.niola@unisob.na.it
tel. studio +39 081 2522372
mobile +39 335 6651310



**C.A. Signor Ministro per le Politiche
Agricole, Alimentari e Forestali
On. Maurizio Martina**

Roma, 25 febbraio 2015

Via XX Settembre, 20 - 00187 ROMA

Oggetto: Sostegno alla candidatura per l'inserimento de "l' arte dei pizzaiuoli napoletani" nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità Unesco.

La Fondazione UniVerde, promossa da Alfonso Pecoraro Scanio, già Ministro dell'Ambiente e dell'Agricoltura e da Gianfranco Amendola, Magistrato ambientalista, già Deputato Europeo, collabora con la FOET (Foundation On Economic Trends) di Jeremy Rifkin, con vari dipartimenti universitari italiani, associazioni, enti pubblici e privati e aderisce a Federculture. Si occupa di sostenere la conoscenza, la cultura ecologista e la **riconversione ecologica della società e dell'economia, in armonia con l'ambiente naturale**, per diffondere un modello di sviluppo ecosostenibile e promuove **leggi, regolamenti e provvedimenti a favore dell'ambiente, dei beni culturali, delle tipicità e peculiarità del patrimonio enogastronomico**, in sede locale, nazionale e internazionale.

La Fondazione UniVerde sostiene la candidatura per l'inserimento de "l'arte dei pizzaiuoli napoletani" nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità Unesco, in quanto è da secoli radicata nella cultura napoletana e ha permeato la stessa vita dei vicoli del centro storico di Napoli, sito riconosciuto già dal 1995 patrimonio Unesco.

Senza l'attività dei tanti "pizzaiuoli" nei vicoli del centro storico andrebbe persa una delle attività identificative di Napoli e inoltre, in una città con tante emergenze lavorative e sociali, proprio l'arte dei "pizzaiuoli", molto diffusa negli strati più disagiati e poveri della popolazione, ha contribuito a offrire a tanti giovani un'alternativa occupazionale alle forti pressioni della malavita.

La ricerca per recuperare l'antico sapere dell'arte del pizzaiuolo napoletano, iniziata da alcuni anni, sta peraltro dando grande orgoglio proprio ai "pizzaiuoli" provenienti dai vicoli del centro storico che oggi iniziano a vincere premi e riconoscimenti, anche a livello internazionale, come degli artigiani di eccellenza.

“L'arte dei pizzaiuoli napoletani” è uno degli elementi identitari più forti di Napoli, un vero e proprio simbolo della napoletanità anche all'estero. L'estrema diffusione della pizza come pietanza, però, accresce il timore che possa scomparire la vera arte del “pizzaiuolo” napoletano, facendo perdere quel sapere tradizionale che è radicato nell'identità del popolo partenopeo da secoli. Un'identità e conoscenza tradizionale si possono perdere perché scompaiono gli ultimi artigiani di una realtà professionale molto di nicchia ma anche perché la globalizzazione può stravolgere la conoscenza tradizionale portandola all'estinzione. Proprio questo è il rischio che corre l'arte dei pizzaiuoli napoletani, ecco perché è opportuna l'iscrizione nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità Unesco.

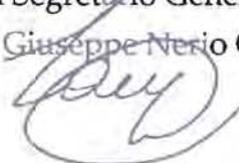
La Fondazione UniVerde, per sostenere la candidatura de “l'arte dei pizzaiuoli napoletani” ha promosso, a partire da settembre 2014, la petizione “Arte della pizza patrimonio Unesco” raccogliendo oltre 200.000 firme mediante la raccolta web sulla piattaforma internazionale Change.org, con banchetti diffusi dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e nelle piazze italiane dalla Coldiretti, la principale organizzazione agricola Italiana. Le prime 200.000 firme sono state consegnate il 29 gennaio 2015 al Presidente della Commissione Italiana Unesco.

“L'arte dei pizzaiuoli napoletani” riempie le scene di innumerevoli film, da quelli con Totò e Sofia Loren, fino al cartone animato “Totò sapore” sulla nascita della pizza con le musiche dei famosi cantautori napoletani Edoardo ed Eugenio Bennato e ricorre in tante opere del celebre teatro napoletano e nell'ancora più popolare canzone napoletana.

Il riconoscimento dell'arte dei pizzaiuoli napoletani può dare un grande contributo alla tutela di cui il centro storico di Napoli ha bisogno. E' un simbolo dell'identità culturale del popolo partenopeo e una tradizione che viene tramandata di padre in figlio come dimostrano le numerose pizzerie con più di un secolo di storia e spesso appartenenti alla stessa famiglia di pizzaiuoli.

La Fondazione UniVerde, per quanto sopra esposto, sostiene fortemente la candidatura per l'iscrizione dell'arte dei pizzaiuoli napoletani nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità Unesco e si impegna ad operare per la salvaguardia e valorizzazione di questo patrimonio.

Il Segretario Generale
Avv. Giuseppe Nerio Carugno



UNIVERDE Organization
Via Salandra 6,
00187 Roma

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language.

Object: UNESCO Intangible cultural Heritage - Support to "Art of Neapolitan pizzaioli" candidacy

This organization was set up and fostered by former Agricultural Policies and Environment Minister, Alfonso Pecoraro Scanio, and by Gianfranco Amendola, ecologist judge and European deputy.

It cooperates with FOET (Foundation on economic trends) founded by Jeremy Rifkin and various Italian university departments, associations, public and private Institutions and adheres to FEDERCULTURE as well.

Its main goal is supporting knowledge, ecologist culture, society and economy ecological reconversion in accord with the natural environment in order to spreading a sustainable development model and promoting laws and rules aiming to safeguard the environment itself, the cultural goods, wine and food patrimony, the distinctive Italian products.

UNIVERDE supports the art of Neapolitan Pizzaiuoli candidacy in UNESCO intangible cultural heritage list since for centuries this delicacy has permeated the Neapolitan culture and the daily life along the alleys of the centre of Naples.

Without the activity of the many Pizzaiuoli as one of the most important professions, symbol of Naples identity, would have lost.

In a city renowned for lack of work and social emergencies, the Pizzaiuoli art, particularly widespread among the poorest people, has contributed to offer a valiant working occasion to many young boys in alternative to the very strong criminal pressure.

The efforts made to recover this antic craft, began many years ago, and at presents the results are clear enough. Pizzaiouli working in the centre of Naples are proud of their job and their art is gaining prizes and international recognitions .

The art of Neapolitan Pizzaiuoli is maybe the strongest identity factor, a true symbol of "being Neapolitans" both in Italy and abroad, a symbol of the Neapolitan industriousness.

On the other hand, the indisputable pizza widespread all over the world is associated to the idea that such a profession could disappear, thus causing the loss of a traditional knowledge which is entrenched in the Neapolitan citizens soul and nature.

To the purpose of supporting the candidacy, since September 2014 UNIVERDE promoted a web public petition on "Change.org." international platform, collecting more than 200.000 signatures. The petition was addressed to the many Italians and non-Italians who love pizza all across the planet.

Pizzaiuoli have instead arranged work benches in the most important Italian cities together with COLDIRETTI, the most purposeful Italian agricultural Organization. The first 200,000 signatures have already been forwarded to UNESCO Italian Commission Chairman.

Many Italian and foreign films, in particular those with Totò and Sofia Loren, contain memorable settings where Neapolitan pizza is at the centre of the action. Neapolitan theatre and Neapolitan songs, the popular ones and those sang by Eugenio Bennato, celebrate pizzaiuoli.

For all the reason above mentioned and since pizza really represents an art, a tradition which has been handed for generations, UNIVERDE strongly support its candidacy.

Secretary General

Giuseppe Nerio Carugno

ASSOCIAZIONE QUARTIERI SPAGNOLI

Vico Tre Regine, 35/B - Tel. 081.41.18.45. - Fax 081.41.25.97
80132 NAPOLI - C.F. 94093480633
Iscrizione Reg. Regionale vol. N. 12552
aqсна@tin.it

Alla cortese attenzione del
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro
Via XX Settembre 20
00187 Roma

Oggetto: candidatura Arte della Pizza Napoletana – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO

Egregio Direttore,

L'Associazione Quartieri Spagnoli onlus opera da diversi anni per fornire, ai bambini e minori che vivono situazioni di marginalità e di bisogno sul territorio campano, concrete opportunità di riscatto e benessere sociale intervenendo in modo particolare sulle famiglie per garantire orientamento, formazione e inserimento lavorativo.

In particolare gli obiettivi che perseguiamo sono anche rivolti a valorizzare la crescita nell'autostima e nel contesto socio-ambientale di riferimento di tutto il tessuto sociale ed economico dei territori dove interveniamo. Tutto ciò anche grazie ad una serie di progetti e iniziative che coinvolgono gruppi di operatori, piccole e medie imprese del settore artigianale e di servizio; scuole e centri di formazione. Il tutto è finalizzato a offrire:

- la partecipazione a percorsi personalizzati di socializzazione alla cultura del lavoro, con tirocini in aziende convenzionate e counseling individualizzato e di gruppo.
- Predisporre percorsi formativi e non corsi di formazione, per evitare l'esclusione sociale e far crescere l'occupabilità dei beneficiari.
- Promuovere la partecipazione delle Istituzioni e della cittadinanza ai programmi di sviluppo;
- Favorire campagne di sensibilizzazione e formazione.

Per perseguire tali obiettivi e finalità l'Associazione Quartieri Spagnoli ha già realizzato, nell'ambito di diversi progetti a cofinanziamento pubblico e privato (progetto "Peppino Girella", progetto "Missioni Locali - Iniziativa comunitaria Equal" – progetto "Trespassing: ponti, sentieri e passerelle"), diverse esperienze di inserimento di giovani allievi e beneficiari in tirocinio, nonché piccoli cantieri e work experience, presso alcune aziende del settore della ristorazione e in particolare presso le pizzerie "La Spaghetтата s.r.l.", "Marchese" e "Starita" a Napoli.

Grazie a tali positive esperienze sia per l'esito del progetto, sia per i beneficiari (che in alcuni casi hanno sfruttato positivamente l'opportunità per conseguire un inserimento lavorativo), l'ente ha avuto modo di cogliere e sottolineare (anche attraverso diversi convegni e seminari pubblici – ai quali ha partecipato talvolta il titolare della Pizzeria "La Spaghetтата, maestro Adolfo Marletta), l'opportunità di "sfruttare" la grande capacità di attrazione e l'importante funzione sociale oltre che economica e culturale della pizza anche per poter efficacemente perseguire gli scopi associativi e dei progetti intrapresi.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura l'arte della Pizza Napoletana nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

La pratica dell'Arte della Pizza Napoletana, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando una forma di artigianato alimentare sostenibile e socialmente e culturalmente di enorme rilievo ed importanza anche per le possibili positive ricadute in termini occupazionali soprattutto per soggetti con debole formazione scolastica di base e/o in condizioni di svantaggio sociale.

Siamo per questo convinti che l'eventuale iscrizione dell'Arte della Pizza Napoletana nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra unica tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia partecipata da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni peculiari che rappresentano il patrimonio di importanti comunità come quella, in questo caso, della città di Napoli.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della mia associazione e della nostra intera comunità

Napoli, 15 febbraio 2011

Associazione Quartieri Spagnoli onlus
Il Presidente

Amman and Star



AOOGAB Ministro
Prot Ingresso del 07/03/2011
Numero: **0002141**
Classifica:



To the kind attention of
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro
Via XX Settembre 20
00187 ROMA

Subject: nomination of the Art of Pizza Napoletana – UNESCO List of Intangible Heritage of Humanity.

Kind Director,

The Association Quartieri Spagnoli Onlus, has been, for several years, working to offer to the children and the minors of the Campania region, who are marginalised and needy, real opportunities of social redemption working with their families to guarantee orientation, education and work placement.

More specifically the aims we have are focused on making grow the self esteem of these kids and of the social-environmental realm of all the social and economic texture of the areas in which we operate. All this is carried out through a series of projects and initiatives which involve operators, small and medium companies, schools and education center. All this has the aim of offering:

- The participation to personalised path of insertion in the work world, with interships and private and group counselling
- Prepare education path and not courses to avoid social exclusion and ensure the employment of the participants
- Promote the participation of the institutions and citizenship to the development programmes
- Favour awareness campaign

To pursue these aims the Association Quartieri Spagnoli has already carried out, as part of several public and private projects ('Peppino Gierlla', 'Missioni Locali', 'Iniziativa comunitaria Equal', 'Trespassing: ponti, sentieri e passerelle') many experiences aimed at inserting young student in internships and work experiences in some companies involved in the food sector, specifically in the pizzeria 'La Spaghetтата s.r.l.', 'Marchese' and 'Starita' in Naples. These experiences proved to be very positive both for the aims of the projects and for the youngsters involved (who, in some cases have positively used the experience and gained a job), the Association has had the chance to highlight (also through seminars and conventions – some of which saw the participation of the Adolfo Marletta, the owner of the pizzeria 'La Spaghetтата'), the opportunity to 'use' the attractive ability and the important socio-cultural and economic function that pizza has; this also enabled us to pursue the aims of the Association and the projects carried out.

In this context we support and endorse the nomination in the Art of Pizza Napoletana in the UNESCO List of Intangible Heritage of Humanity. The practice of the Art of Pizza Napoletana, in fact, represents, for our community, a key element of aggregation and social cohesion; it is part of our history, and determines the development of our culture, it represents a form of food craft that is socially and culturally sustainable holding enormous significance and importance also for the effects it has on occupation especially for those who have little or no school education and find themselves as being socially disadvantaged.

We are therefore convinced that the possible entry of the Art of Pizza Napoletana in the prestigious UNESCO list will be for our community a further guarantee for the protection of our unique tradition and at the same time, can give strength to the UNESCO list because it will be perceived, by many, as the perfect place to find unique traditions that represent the heritage of important community assets such as in this case, the city of Naples.

With the hope of obtaining a successful result, I send my best wishes on behalf of the Association and our entire community

Naples, 15 February 2011

Associazione Quartieri Spagnoli
Annamaria Stanco – President of the association



NAPOLI
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE

Sede Provinciale
Corso Umberto I, 109
80138 - Napoli
Tel. 081 455165 Fax 081 447324
napoli@cna.it

Sede Pozzuoli
Via Terracciano, 10
80078 - Pozzuoli (NA)
Tel. 081 5263910
Fax 081 5263910
pozzuoli.na@cna.it

DG PQAI
Prot. Ingresso del 24/02/2015
Numero: **0012347**
Classifica:



Sede Castellammare
Via S. Pio Irbaco, 45
80053 - Castellammare di Stabia (NA)
Tel. 081 8705433
Fax 081 8705433
cmare.na@cna.it

Spett.le
Ministero Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Oggetto: candidatura "L'arte dei pizzaioli napoletani" Patrimonio Immateriale Unesco.

La CNA - *Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa* - è il sistema generale nazionale ed unitario di rappresentanza delle imprese artigiane, dei loro imprenditori, delle piccole e medie imprese e delle relative forme associate. Opera per l'affermazione nella società, nelle Istituzioni, nella politica e nello stesso universo delle imprese, dei valori dell'impresa, del lavoro, dell'economia di mercato, nella costante ricerca della piena sintonia tra interessi delle imprese e l'interesse generale dell'Italia, nella partecipazione attiva allo sviluppo delle aziende e degli imprenditori. Realizza tali obiettivi relazionando direttamente con le Istituzioni e con l'insieme degli attori sociali, economici e politici, partecipa alle sfide delle imprese rappresentandone gli interessi, ponendosi al loro fianco per il cambiamento e lo sviluppo economico generale.

La CNA è da tempo impegnata in azioni volte alla salvaguardia del prodotto e della categoria dei pizzaioli napoletani, la nostra Associazione, si prodiga per la divulgazione di tale comparto promuovendo iniziative sul territorio affinché tutti possano capire l'importanza della cultura, tradizione e storia legata all'arte dei pizzaioli napoletani.

La categoria dei pizzaioli, per qualcuno è diventata negli anni una vera e propria passione, per altri un lavoro. Per noi "l'arte dei pizzaioli" è un patrimonio che si tramanda di generazione in generazione, e per questa ragione abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura dell'arte dei pizzaioli napoletani, quale Patrimonio Immateriale dell'Unesco.

Napoli 19 febbraio 2015

CNA
Associazione Provinciale di Napoli
IL PRESIDENTE

CNA
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE NAPOLI
C.so Umberto I, 109
80138 NAPOLI

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language.

Object: UNESCO Intangible cultural Heritage – The Art of Neapolitan Pizzaiuoli candidacy

The National small and medium sized enterprises Confederation (CNA) is the one and only Italian recognized Confederation representing crafts and trades and small entrepreneurs.

The activity of the Confederation is focused on giving emphasis to the small enterprises working values, their importance in the market economy, their constant research of a synergy among the small business and the general Italian interest and the active participation to the companies and entrepreneurs development as well.

The Confederation may perform the above objectives through a continuous exchange of ideas and debates with various stakeholders, Institutions and social actors economic and political subjects, flanks and sustains the small and medium sized companies by representing their interests to the aim of a general economic sustainable development.

In recent decades, the Confederation is carrying out actions and successfully initiatives aiming to safeguarding both Neapolitan pizza and Pizzaiuoli in the effort to making known the specific sector, symbol of the Neapolitan industriousness, so that the importance of a tradition, history and culture may be understood around the world.

The pizzaiuoli status has become a true passion for many people, a simple job for others. For this Confederation the Pizzaiuoli art is strictly linked to culinary techniques and ancestral community customs and manners, an heritage that has to be preserved as it is handed down for generations, providing a link from our past, through the future and into our future.

For all these reasons we strongly support "The art of pizza and Pizzaiuoli: they should receive the prestigious and deserved UNESCO recognition.

CNA of Naples

The Chairman



1944 *da sessant'anni al servizio delle Imprese*
2004

Spett. Comune di Napoli
Assessorato al lavoro

Oggetto: supporto alla candidatura "L'arte dei pizzaiuoli napoletani"
Patrimonio Immateriale UNESCO

La Confartigianato Federazione Provinciale dell'Artigianato di Napoli, fondata il 5 marzo del 1944, aderente a Confartigianato Imprese, associa nella provincia di Napoli oltre 3500 imprese tra cui un cospicuo numero di rappresentanti dell'arte dei pizzaiuoli napoletani raggruppati in una specifica categoria. Numerose sono le iniziative che sono sistematicamente promosse e realizzate dall'Associazione, attraverso l'attiva categoria, finalizzate a valorizzare i significati culturali, storici e sociali di un'antica arte che è patrimonio della città. Tale consapevolezza è avvertita, peraltro, da ogni cittadino indipendentemente dalla cultura, dalle possibilità economiche, dai quartieri della città ove vive, oltre che da ogni turista e visitatore.

Il primo laboratorio vero e proprio fu aperto nel 1738 in una famosa zona del centro storico di Napoli oggi denominata Piazza Dante, lato Port'Alba, le sapienti mani dei pizzaiuoli introducevano nei caratteristici forni a legna la pasta lavorata con le farine giunte dai vicini molini e condite inizialmente solo con un po' di olio, utilizzando la caratteristica oliera di rame detta "l'agliara" dotata di un beccuccio lungo e stretto per permettere il giusto flusso di olio ed

utilizzata ancora oggi, con l'aggiunta di sale, origano e aglio trinciati minutamente, inventando così la "Marinara" la prima vera e propria pizza napoletana. Il successo fu straordinario tanto che si dovette regolamentare l'ingombro della strada ed il flusso delle carrozze e dei passanti attraverso uno specifico bando ancora oggi visibile sulla lapide presente accanto alla pizzeria, ancora nello stesso posto, quasi come se il tempo si fosse fermato. Si fornivano in questo profumato laboratorio artistico anche i venditori ambulanti che portavano sulla testa le famose "stufe", dei contenitori di rame utili a mantenere bollente l'appetitoso prodotto che girando per la città venivano subito riconosciuti. Nacque in quel periodo il famoso modo di pagare la pizza con qualche giorno di ritardo rispetto al consumo "a oggi a otto", dopo otto giorni, quindi, si pagava la pizza consumata la settimana prima ma se ne assaporava subito un'altra. Ultimamente, la crisi in atto ha reintrodotta, in taluni luoghi molto popolari, e non solo, tale consuetudine, a dimostrazione di quanto la produzione artigianale di una pizza ed il suo consumo non abbia affatto un significato solo commerciale ma è un modo di essere, è il senso di appartenenza ad un territorio, ad una storia ma una storia vincente una storia conosciuta in tutto il mondo come emblema della "napoletanità", la storia di un prodotto semplice ma geniale che non ha bisogno di essere tradotto, anzi non deve essere tradotto per conservare la sua riconoscibilità.

La Margherita, la vera regina delle pizze, divenne famosa la sera dell'11 maggio 1889, nelle cucine reali della Reggia di Capodimonte, dall'inventiva di Raffaele Esposito, detto "naso 'e cane", che, per omaggiare la visita del Re Umberto di Savoia e della Regina Margherita, preparò tre pizze: la prima con olio, formaggio e basilico, un'altra con i "cecenielli" (piccolissimi pesciolini), un'altra ancora con pomodoro e mozzarella a cui fu aggiunta qualche foglia di basilico fresco. La Regina piemontese si entusiasmò nel vedere riprodotti in un così succulento pasto i colori della bandiera italiana e da quel giorno quel tipo di pizza fu denominata "Margherita". In realtà sembra che l'uso del pomodoro insieme alla mozzarella fosse già un'abitudine consolidata. Ancora oggi la pizzeria Brandi a pochi metri da Palazzo Reale ricorda con una lapide il detto episodio.



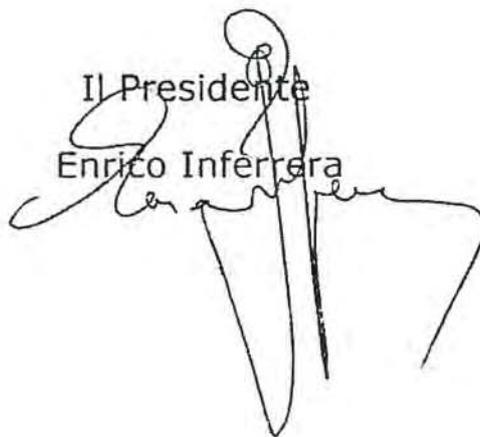
L'emigrazione in massa dei primi del novecento ha poi determinato una effettiva "internazionalizzazione" dell'arte dei pizzaiuoli napoletani, per la semplicità di reperire le materie prime in tutti i luoghi del mondo. Basta acqua e farina e molta arte a regalare a tutti i cittadini del mondo un pezzo di una città con quasi tremila anni di storia, una città che vibra di passione, di arte e di cultura ma che nell'arte dei pizzaioli trova un simbolo identitario di cui ogni cittadino napoletano è consapevole ed orgoglioso.

Caratteristici e popolari, in lingua napoletana, sono i termini con i quali gli artisti pizzaiuoli si tramandano di generazione in generazione termini propri dell'antica arte: i trucioli con i quali viene alimentato il forno a legna vengono detti "pampuglie", "Kalò" per buono, "skatà" per cattivo, "o' bianco" la mozzarella, "staglià" il taglio della pasta.

Confartigianato Napoli esprime in maniera determinata il proprio supporto alla candidatura alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO de "L'arte dei pizzaiuoli napoletani" e si impegna alla futura salvaguardia e valorizzazione di tale elemento.

Napoli, 23 febbraio 2015

Il Presidente
Enrico Inferrera



CONFARTIGIANATO
Sede Prov.le di Napoli
Via Medina, 63
80133 NAPOLI

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language.

Object: UNESCO Intangible cultural Heritage - The "Art of Neapolitan Pizzaiuoli" candidacy

The Provincial Federation of CONFARTIGIANATO, set up in 1944 in Naples, boasts more than 3500 associated members: many of them are Pizzaiuoli.

Several initiatives have been promoted and organized to the aim of preserving and increasing the value of an antic art strictly tied with historical, cultural and social values of a city like Naples.

This awareness is deeply felt by any person, independently from culture, economic possibilities, living areas, Italians and foreigners, visitors or tourists.

The first pizza laboratory was opened in 1738 in a renowned street of Naples which nowadays is called Piazza Dante. The skilful hands of Pizzaiuoli baked pizzas in characteristic wood burning ovens a dough made up with flours coming from the nearest mills. At first, these pizzas were dressed with just few drops of oil (they do that by using a small dropping copper container, so called "agliara" equipped with a long spout allowing a slow fair flush of oil) salt, oregano and thinly chopped garlic .

The general approval and the success obtained was so great that local authority had to regulate the traffic caused by pedestrians, clients and coaches that went through that street. Out of the "bottega" a specific mayor announcement, still visible, was fixed up. Local pitchmen were used to go to the above "bottega" to get the product that was then sold along the city streets. They used to put on their head a copper container called "stufa" which maintained the heat. During that period a paying method was introduced, i.e., the possibility to get pizza and paying 8 days after. Such a system, called "a oggi a otto", allowed a weekly consumption of pizza because at the moment of the paying another pizza could be eaten.

In recent times, due to the economic crisis, the system has been re-introduced in many popular places, thus reaffirming that pizza is not only a commercial product but a way of being, the symbol of group and social identity, the bond of a population to his own territory, the emblem of a "napoletanità": a simple but genuine, delicious and palatable dish that does not require further business cards as Pizzaiuoli as well.

Pizza Margherita, the queen of pizzas, became famous in 1889, when in the royal kitchens of Capodimonte Realm, a Pizzaiuolo called Raffaele Esposito honored King Umberto di Savoia and Queen Margherita baking three different pizzas: the first dressed with oil, cheese and basil, the second with dressed with oil and "cecenielli" (very small fish) and the third with the colors of the Italian flag by using fresh tomato, mozzarella and some basil leaves. Queen from Piedmonte was very satisfied and pleased of the homage and from that night pizza Margherita was introduced in the pizzerias menus.

Outside Brandi's, a pizzeria very close to Capodimonte Realm, a commemorative stone has been placed to remind the specific anecdote.

The early 1900's mass emigration and globalization have consequently generated a real "internationalization" of the art of Neapolitan Pizzaiuoli since nowadays it's quite simple to source raw material and ingredients: some water, flour and an extraordinary manipulating art may give the world citizens " a piece of Naples with its thousand years old history, a city vibrating with passion and joy, where Pizzaiuoli are proud of their centennial art".

The culinary techniques, the ancestral community customs and manners require indeed an official recognition and for all reasons mentioned above we consider important and strategic UNESCO recognition.

The Chairman

Enrico Inferrera



ASSOCIAZIONE DELL'ARTIGIANATO E DELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA DELLA PROVINCIA DI NAPOLI

DG PQAI
Prot. Ingresso del 26/02/2015
Numero: **0013125**
Classifica:


prot.125P 15

Spett.le

*Ministero Politiche Agricole
Alimentari e Forestali*

Oggetto: candidatura "L'arte dei pizzaioli napoletani" Patrimonio Immateriale Unesco.

La CLAAI, Associazione dell'artigianato e della piccola e media impresa della regione Campania rappresenta nell'ambito regionale le imprese artigiane e le piccole e medie imprese iscritte. L'Associazione si identifica nei valori che caratterizzano l'associazionismo e cioè la libertà associativa quale conseguenza della libertà della persona, il pluralismo, la democrazia, la solidarietà tra gli associati, la loro uguaglianza e la responsabilità verso gli stessi per gli atti e le decisioni assunte. L'Associazione è perciò impegnata ad orientare la sua attività come modello di riferimento per gli associati nel pieno rispetto delle leggi dello Stato e degli interessi legittimi di consumatori ed utenti; nonché salvaguardare condizioni di sicurezza e vivibilità dell'ambiente e del territorio in cui vivono ed operano gli associati. Tutto ciò avviene mediante partecipazione attiva degli associati alla vita interna dell'Associazione.

La CLAAI promuove lo sviluppo delle imprese artigiane e delle PMI adottando tutte le iniziative necessarie, intervenendo presso le istituzioni locali e nazionali. In tal senso ha svolto una serie di iniziative sul territorio tese a valorizzare e salvaguardare le attività e mestieri tradizionali che interpretano lo spirito e la storia del popolo napoletano come la categoria dei pizzaioli.

L'azione di valorizzazione dei pizzaioli napoletani, attività più che centenaria, non solo fa parte del patrimonio dell'intera città ma si pone oggi come uno importante sbocco occupazionale, soprattutto, per le giovani generazioni.

In considerazione di tutto ciò e considerato che l'arte dei pizzaioli napoletani delle suddette si tramanda di generazione in generazione, **la CLAAI ha sostenuto e sostiene la candidatura dell'arte dei pizzaioli napoletani, quale Patrimonio Immateriale dell'Unesco.**

Napoli 25 febbraio 2015

Il Presidente



CLAAI

Small and medium sized handicraft enterprises Association

Piazza Garibaldi, 49

80142 NAPOLI

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language

Object: The traditional craft of Neapolitan Pizzaiuoli – UNESCO Intangible cultural Heritage candidacy

Our Association represents the small and medium sized handicraft enterprises located in Campania.

It identifies with the values characterizing an ordinary membership: civil freedom, pluralism, personal liberty, democracy, solidarity among associated members, equality and duties on oneself and others.

Therefore, the Association is committed to orienting its own activity as a reference model to the members in compliance with the State laws and legal interests of consumers and final users, safeguarding the environment and the territory security conditions where the Association members live and work.

The Association promotes the development of handicraft small enterprises, adopting all requested efforts, intervening on a local and national basis. To this aim, several initiatives have been organized to increase value and strengthen "the art of Pizzaiuoli" candidacy among UNESCO intangible cultural heritage, as Pizzaiuoli know very well how interpreting the history, the humor and the soul of Neapolitan people.

This centennial Neapolitan Pizzaiuoli activity is not only part of a city heritage but represents a possible working solution for many unemployed young boys.

It is important that food culture is not passed over. In this regard we strongly recommend and support this candidacy since the tradition, born in Naples more than two centuries ago, has been handed down for generations, has spread throughout Italy and all over the world, becoming the symbol of Italy in the world.

The Chairman



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

DIPARTIMENTO DI SCIENZE SOCIALI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

DIPARTIMENTO DI SCIENZE SOCIALI

Prot. 2015/ 0016084

del 23/02/2015



DG PQAI

Prot. Ingresso del 24/02/2015

Numero: **0012350**

Classifica:



Al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Oggetto: L'arte dei pizzaiuoli napoletani

Il Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università di Napoli Federico II appartiene ad un Ateneo tra i più prestigiosi, con quasi ottocento anni di storia. Il Dipartimento riunisce le competenze di un qualificato staff di docenti che, in **un contesto interdisciplinare**, adotta prospettive di ricerca teoriche ed empiriche innovative. E' anche spazio di incontro e di sintesi delle esigenze e degli interessi di Università, Istituzioni e Territorio. Genera sinergie fra questi tre mondi in **un ambiente dinamico, interdisciplinare e orientato all'internazionalizzazione**, realizzando, attraverso una moderna didattica, un efficace connubio tra rigore metodologico e rilevanza dei temi sociali affrontati. In esso è presente una forte componente di studiosi di Antropologia culturale, Etnologia, Storia delle tradizioni popolari.

Il Dipartimento intende sostenere l'arte dei pizzaiuoli napoletani in quanto essa ricopre importanti funzioni sociali e culturali, è espressione di un'arte che si è sviluppata a partire della fine del XVIII secolo per arrivare ai giorni nostri quale patrimonio di una classe ristretta e specializzata di lavoratori, che è oggi da tutelare e valorizzare. E' un sapere legato al contesto entro cui si sviluppa, alle condizioni non solo tecnico-ecologiche ma anche simboliche.

Si tratta di un patrimonio culturale immateriale, che si basa su un sapere, o meglio un "saper fare", che è un insieme di competenze acquisite, incorporate nei gesti, trasmesse di generazione in generazione. Infatti l'abilità manuale si accompagna a competenze specifiche, (tra le quali la scelta e il rispetto degli ingredienti, la conoscenza del calore del forno, dei tempi di cottura, ecc ..). Non si tratta solo di tecnica, ma di qualcosa di più ampio, che rende la realizzazione della pizza un rito di trasformazione: la preparazione in pochi minuti, partendo da ingredienti semplici, di un prodotto completo. Nei locali il banco del pizzaiuolo e il forno sono ben in vista, in modo di rendere il cliente partecipe non solo della tecnica tradizionale ma anche della creatività individuale.

Si tratta quindi di un patrimonio culturale che diviene visibile e tangibile nel suo prodursi e rappresenta una fonte di identità per la città. In un contesto denso di storia, come quello napoletano, le tecniche del fare si propongono come parte del patrimonio storico e culturale locale. La storia di questa attività, nata nei decenni intorno al 1750, cioè nel periodo dell'illuminismo napoletano, si intreccia con la storia di Napoli e dei suoi abitanti e rappresenta un patrimonio identitario, che appartiene a uno specifico gruppo, ma in cui si riconosce e di cui va fiera l'intera città. E' un'attività che si è trasmessa di padre in figlio per generazioni, quale patrimonio segreto delle famiglie di pizzaioli che se la tramandavano, non lasciando trapelare i "segreti" del mestiere. Questa tradizione è ancora oggi ripercorribile attraverso le vicende di alcune famiglie che operano tuttora in città e che vantano le loro origini nell'Ottocento.

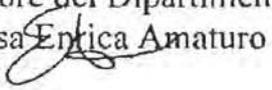
Il Dipartimento di Scienze Sociali ha promosso ricerche e tesi di laurea sulla città di Napoli con particolare riferimento ai mestieri tradizionali, tra cui quello dei pizzaioli, come patrimonio da salvaguardare e valorizzare.

Molto ricco è il repertorio di aneddoti e riferimenti storico-culturali relativo a questa attività, dalle descrizioni dei viaggiatori stranieri nell'Ottocento ai libri di usi e costumi, come De Bourcard (1866), alle pagine di scrittori famosi come Matilde Serao, alle frequentazioni dei sovrani. Secondo la storia-leggenda l'arte dei pizzaiuoli napoletani incontrò il favore sia dei Borbone che dei Savoia. Ferdinando IV di Borbone frequentò la pizzeria di Antonio Testa, Ferdinando II apprezzò questa tradizione a tal punto da far costruire un forno a legna a Capodimonte e affidarne la gestione al figlio di Antonio Testa. In periodo post-unitario un altro pizzaiolo divenuto famoso Raffaele Esposito preparò alla regina Margherita, una pizza con la mozzarella, il pomodoro e il basilico, quale tributo al tricolore. Questa sarebbe stata l'origine della pizza denominata Margherita, in onore della regina. Ma i pizzaiuoli erano e sono tuttora a contatto con gli strati popolari della popolazione, perciò avevano elaborato sin dall'Ottocento tecniche di vendita a rate e a credito, come testimoniano alcune espressioni presenti nella cultura popolare quali: la pizza *oggi a otto*, che si pagava a distanza di una settimana o lo slogan *Ccà se magna e nun se pava*, inventato da una pizzaiuola del centro storico, per indicare che la prima pizza era gratis.

Per la città di Napoli l'iscrizione di questo mestiere tradizionale nella Lista Unesco rappresenta un importante segnale a livello simbolico e identitario della valorizzazione delle competenze e professionalità tuttora presenti sul territorio, che operano in continuità con la tradizione e sono espressione della specificità della cultura napoletana.

Il Dipartimento è perciò pienamente favorevole a supportare questa candidatura e dichiara il suo impegno nella salvaguardia e valorizzazione attraverso la promozione di studi e ricerche che vadano in questa direzione.

Napoli, 23.02.2015

Il Direttore del Dipartimento
Prof.ssa  Enrica Amato

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II
Dipartimento di Scienze Sociali
Vico Monte di Pietà, 1
80138 NAPOLI

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language.

Object: UNESCO Intangible cultural Heritage - The "Art of Neapolitan Pizzaiuoli" candidacy

The Social Sciences Department is one of the most prestigious department of the University of Naples, Federico II.

It boasts a history longer than 800 years and it is represented by a skilled staff who, within an inter-learning context, usually adopts theoretical and empirical innovative searching methodologies.

The Department also represents an meeting place and a synthesis setting of the requirements and interests of universities, public and private institutions, local and national authorities. It is able to create synergy among the three different worlds in a dynamic, inter-learning environment oriented to internationalization, implementing - through a modern teaching - an effective bond between methodological accuracy and social themes significance. A remarkable academic staff skilled in subjects such as ethnology and cultural anthropology as well as popular traditions history is present.

The Department is willing to support the art of Neapolitan Pizzaiuoli candidacy since it assumes important social and cultural functions. Pizzaiuolo is synonymous of an ancient craft. It was the staple diet by the 18th century and provided a link from our past through the present. A quite limited group of Pizzaiuoli, who needs a sort of protection and safeguarding actions, holds this extraordinary secret patrimony. It's a know-how linked to the context in which it takes place and develops, linked to the technical, symbolic and ecological conditions.

Indeed, pizza and the art of making pizza represent a world heritage based both on knowledge and "knowledge to make": a combination of skills gained over time, consisting of handy/manipulating skills, specific kind of wheat flour and water, dough preparation, oven temperature, cooking time, top quality ingredients such as *S. Marzano* tomatoes growing under the sun which shines in Campania for 250 days a year and whose flavor benefits from the mineral rich volcanic soil, culinary techniques, transmitted from father to son.

In the Neapolitan "botteghe" the wooden oven and all ingredients (extra virgin olive oil, mozzarella, tomato, basil and oregano) are well displayed on the work bench as the clients may wholly share this eating experience: the Pizzaiuolo creativity, the handicraft technique, the goodness of raw material, the final transformation.

Thus, Neapolitan Pizzaiuoli art, indisputable identity source for Naples city, should be considered as a true cultural, tangible and intangible heritage.

In a context permeated by the history, the making techniques are assumed as part of the local, historical and cultural patrimony. The story of this illusory simple craft goes back to 1750, during the Neapolitan Enlightenment and it is strictly woven with Neapolitan people story and its citizens. Such tradition is nowadays re-traceable through the personal sequence of facts of some families who are still working in the sector and boast their origin in the early 800's.

The Social Sciences Department has promoted researches and degree thesis upon Naples, with particular regard to traditional arts and crafts, among which the one of Pizzaiuolo as it is a profession to be protected and safeguarded.

The collection of anecdotes and historical-cultural references is particularly rich. It consists of descriptions made by foreign travelers during the 1800's. Some of them assume a great importance: famous observers like De Bourcard (1866) or the writer Matilde Serao wrote memorable pages on Naples, Neapolitan pizza art and Neapolitan people. According to a legend, the Pizzaiuoli art met the approval of Borbone and Savoia dynasties. Ferdinando IV is said to spend his time at Antonio Testa Pizzeria's. He appreciated very much this culinary invention and decided to build a wooden oven in Capodimonte, assigning to Antonio Testa's son the management of it.

After the unification of Italy (1861), another Pizzaiuolo became famous: Raffaele Esposito. It is reported that he specifically prepared a pizza called "Margherita" for Queen Margherita. It was a pizza dressed with mozzarella cheese, tomatoes, basil and extra virgin olive oil, a sort of homage to the colors of the Italian flag: red, white and green.

Neapolitan Pizzaiuoli were and are even now in touch with popular classes: since 1800 they developed payment plans or payments by installments for those who could not afford a meal: the so called "pizza a otto" was paid after a week and the slogan "*Ccà se magna e nun se pava* (literally "Here you can eat without paying") invented by a woman pizza maker in the centre of Naples, meant that the first pizza was offered free of charge.

Finally, for Naples, the recognition from UNESCO of Pizzaiuoli art among the cultural intangible heritage would definitively represent an important message on both symbolic and identity level. This Department assents and gives a formal approval to support the above candidacy and states its obligation in order to protecting and capitalizing this distinctive local delicacy.

The Dept. Chief

Prof. Enrica Amaturò

DG PQAI
Prot. Ingresso del 24/02/2015
Numero: **0012348**
Classifica:



Al Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Napoli, 18.02.2015

Oggetto: Sostegno alla richiesta di inserimento dell'arte della Pizza nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

Amesci è un'associazione di promozione sociale nata nel 1996 con sede a Napoli, che ha come missione fondante il coinvolgimento attivo dei giovani nella vita locale e la loro formazione, quali fattori di sviluppo del territorio e di accrescimento delle competenze dei giovani.

A questo scopo, l'associazione realizza in tutta Italia attività formative, progettuali e di networking che aiutano i giovani a sviluppare conoscenze, capacità e meta competenze e promuove una generazione di cittadini che sappiano coniugare, nel loro agire, professionalità e responsabilità sociale.

I nostri ambiti di intervento primari sono le politiche giovanili, il servizio civile, la formazione, il dialogo strutturato, la mediazione territoriale e il networking tra istituzioni e comunità locali, la promozione culturale, le politiche di integrazione, la protezione civile, lo sviluppo dell'imprenditoria sociale e dell'autoimprenditoria, gli scambi internazionali, il lifelong learning.

Tra le linee di azione più significative, i progetti di Servizio Civile Amesci hanno interessato, dal 2001 ad oggi, oltre **16.000 giovani** in oltre **3.000 sedi** di attuazione distribuite in tutte le regioni d'Italia e in ben **34 Paesi** esteri.

In quasi venti anni di attività Amesci non ha mai spostato la propria sede dal territorio campano, riconoscendone il legame culturale e le potenzialità di crescita legate alle straordinarie ricchezze di questa regione. Tra queste, impossibile sarebbe non annoverare il patrimonio immateriale per il quale la nostra terra vanta prestigio in tutto il mondo: l'arte della pizza. Un elemento culinario semplice e al tempo stesso unico, capace di animare storie, aneddoti, persino passioni ed espressioni artistiche. La pizza la sentiamo raccontare il tutto il mondo, eppure nella città che gli ha dato i natali appartiene alla quotidianità più genuina del suo popolo. Per i napoletani, e per tutta la Campania, la pizza è diventata un elemento identitario, un fattore di socialità, un "gusto" che si tramanda di generazione in generazione e che si conserva nei ricordi e nei racconti. L'orgoglio di un popolo per la pizza che "solo a Napoli la sanno fare". E in molti solo a Napoli la mangiano.

Per un popolo come questo, passato da dominazione in dominazione, la cultura è diventata, strapazzata dalla storia, multicultura. I tratti identitari che la contraddistinguono restano, in una

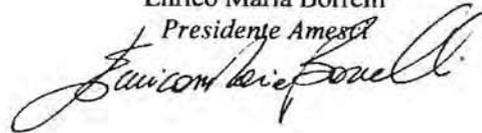
città come Napoli, pochi ma dal grandissimo valore simbolico. Tra questi, non vi è dubbio, vanno annoverati la pizza, la sua storia, la sua arte.

L'importanza simbolica e, per l'appunto, identitaria della candidatura e dell'eventuale iscrizione della pizza napoletana nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO avrebbe per l'intera comunità partenopea un significato profondo.

Per questi motivi esprimiamo il pieno supporto a questa candidatura e ci impegneremo alla futura salvaguardia e valorizzazione dell'elemento con iniziative di sensibilizzazione ed educazione delle nuove generazioni, partendo dalle scuole e dalle università. Perché la storia di un popolo è un patrimonio da preservare per il suo futuro.

Enrico Maria Borrelli

Presidente Amesci



AMESCI
Centro Direzionale
Via G. Porzio, Isola E3
80143 NAPOLI

Object: UNESCO Intangible cultural Heritage - Support to the art of Neapolitan pizzaiuoli candidacy

Amesci is a social promotion Association born in 1996. Its main goal regards the active participation of young people at the local life. Training is very important since, through an increase of skills and abilities, it represent a powerful development factor .

To this aim, the Association organizes on the Italian territory, training sessions and classes, project activities and networking in order to help young people developing know-how, skills and different nature abilities and is promoting a citizen generation able to combine social responsibility with professional skills.

Our intervention setting is represented buy youth policies, civil service, training, structured assistance, territorial mediation, embedded in a network of relations with Institutions and local communities, social business development and self business, international exchanges and lifelong learning as well.

Our more significant action lines, from 2001 to 2015, have interested about 16,000 persons in about 3,000 different sites spread in all Italian regions and in 34 foreign countries.

In the last twenty years of activity AMESCI has maintained its main office in Campania, thus acknowledging the powerful cultural connection and the development potentialities due to the extraordinary distinctive territory treasures. For these reasons we consider quite important the candidacy of "The art of Pizzaiuoli" among UNESCO Intangible cultural Heritage: it's a practice inherited from our ancestors and passed on to our descendants as oral and practical tradition, spread throughout Italy and that has become a true symbol of Italy in the world. A simple but unique item, able to inspire short and funny stories, anecdotes and jokes. For its processing method and the traditional ingredients it is certainly a genuine healthy product, a Mediterranean product to which the European Commission has already granted the status of STG.

For Neapolitan people and for Campania pizzaiuolo is synonymous of identity, contributes to giving a sense of belongings and continuity as it provides a link between past, present and future. Pizzaiuolo also represent the pride of a people for a simple eating known all over the world.

For centuries pizzaiuolo has been associated with Naples and its long struggle against poverty. For a population mistreated by the history, submitted to innumerable foreign raids and dominations and invasions, where identity features have held up, the symbolic importance of UNESCO official recognition would have a deep meaning.

AMESCI
The Chairman
Enrico Maria Borrelli



Oggetto: candidatura Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO

L'associazione Centro Studi Scientifici Avanzati (ACSSA) è un'associazione culturale tecnico-scientifica formativa che opera in due settori specifici. Promozione e divulgazione di eventi culturali, attività di Volontariato di Protezione Civile con l'ACSSA Onlus.

Attiva come comitato dal 1980 con sede a Torino, dopo un lungo periodo di assenza dallo scenario nazionale, nel 2005 si costituisce l'associazione scientifica-culturale-turistica grazie alla lungimiranza di un gruppo di giovani ingegneri e volontari con una consolidata esperienza nei diversi settori della tutela ambientale senza mai distogliere l'attenzione dai temi sociali, occupazionali, di promozione culturale e di tutela dei beni storico-architettonici. Ha promosso e divulga la cultura del risparmio energetico e la produzione di energia da fonti rinnovabili grazie al socio Arch. Giovanluigi Crocco Egineta, mentre gli aspetti ludici e di promozione sono di competenza di Leo Elefante, responsabile della sede dei Colli Aminei sempre a Napoli. La nostra professionalità ed esperienza è messa al servizio di chiunque chieda il nostro sostegno e/o intervento al fine di cercare di soddisfare ogni necessità rispetto alle più svariate criticità.

L'ACSSA effettua a titolo gratuito sopralluoghi tecnici finalizzati a supportare attività ricognitive per il recupero, bonifica e rinaturalizzazione di aree degradate o inquinate con tecniche di ingegneria naturalistica a basso impatto. In questo contesto di recupero abbiamo collaborato con associazioni per mettere in evidenza le peculiarità specifiche del territorio di ricaduta anche da un punto di vista enogastronomico.

Essendo inoltre specializzati in prevenzione, protezione e sicurezza collaboriamo con altre associazioni ed Enti all'organizzazione di eventi sull'approccio metodologico alle calamità naturali e la percezione del rischio. Tale *conditio* ci porta a collaborare con Scuole di ogni ordine e grado.

In più occasioni l'ACSSA ha creato sinergie positive con le Associazioni D'Arma esistenti in Campania, con l'Unione Nazionale Ufficiali in Congedo d'Italia (UNUCI), con scuole di ogni ordine e grado e con i Volontari di Protezione Civile. Ogni evento si è sempre concluso con la promozione di prodotti locali.

Mai critici osservatori, ma attivi propositori. Il nostro percorso curriculare si è arricchito di importanti collaborazioni come l'Ordine degli Ingegneri di Napoli e Provincia, con l'UNUCI regionale, con Unicef, con enti pubblici e privati, con le associazioni albergatori, panificatori e pizzaioli.

I servizi di informazione, consulenza ed assistenza sono espletati da esperti qualificati. Il consumatore o l'operatore commerciale che lo desidera può usufruire del servizio di sportello itinerante gratuito denominato "Calliope e la Cittadella della Legalità" patrocinato dal Comune di Napoli, dal Comune di Pomigliano d'Arco ed il Comune di Montefusco (Av).

In relazione all'opportunità di interagire con altre realtà culturali cittadine, elaborammo nel 2005, congiuntamente con " *Belle Arti Resort* " e " *Dante 33* " programmi di visite guidate, a tema, su specifiche indicazioni di interesse turistico, storico, gastronomico ed architettonico.

L'Associazione Centro Studi Scientifici Avanzati, propose un programma di iniziative socio-culturali finalizzate ad incrementare la presenza di visitatori nel Centro Antico di Napoli e valorizzare le attività artigianali e commerciali del territorio. Le iniziative che proponemmo riguardarono essenzialmente delle visite guidate che si snodano lungo le strade del centro antico di Napoli e ebbero come scopo la conoscenza di monumenti generalmente poco visitati e conosciuti. Tre degli itinerari proposti si snodavano lungo via Santa Maria di Costantinopoli con le sue botteghe di antiquariato e con le quali successivamente realizzammo delle mostre dell'antiquariato di qualità. Per tutti gli eventi vennero stipulati protocolli di partenariato con le numerose pizzerie presenti sul territorio. A rendere il tutto ancor più accattivante, i percorsi culturali si chiudevano a piazza Dante 33/35 per degustare le prelibatezze culinarie partenopee, pizze a pacchetto, crochè, paste cresciute, fiori di zucca fritti ed imbottiti, melanzane fritte, pizze fritte ricotta e fiordilatte di Agerola e ciccioli, bagnate con i migliori vini campani. Immane le pizze a pacchetto che consentivano e consentono ai turisti ed ai pendolari di cibarsi di un prodotto sano, nutriente ed economico.

"Chillo Pizzaiuolo è n'artista", "O Pizzaiuolo nun è nu mestiere è n'arte" questo è quanto i vecchi "Pizzaiuoli trasmettono agli apprendisti".

La maestria nel governare gli elementi "terra, acqua e fuoco" ed il mistero profondo di un misticismo popolare ci riporta all'antico "pansere" ovvero alla maestria di schiacciare, pestare, pigiare, arrotondare fino a renderla 'a luna chiena int'a l'estate

***Tonna comme 'a faccella d'e pupate,
accussi rozza, placita e sincera,
lucente cumme all'accene 'e granate,
vocca 'e na bella femmena cenèra
me pare 'a luna chiena 'int'a l'estate***

Ma lo stretto legame tra Mestiere, Fantasia, Realtà, Misticismo, a Muntagna e Fuoco, o candore ra muzzarella, 'o Mare, e o Sole è racchiuso nell'Arte del Pizzaiolo, un concentrato di cultura che nulla ha da spartire con il folklore.

Esiste un linguaggio proprio dei Pizzaiuoli Napoletani tramandato da padre a figlio, da "masto" a guaglione. Trucchi del mestiere definiti da azioni e termini noti ai pizzaioli storici. L'utilizzo dell'agliara con un gioco di polso ammirevole o il controllo del fuoco che non ha un termometro di lettura ma il colore, l'odore, il calore mirando la camera ra bocca e forno perché a pizza nun s'adda allampà. Una tradizione antica da difendere, da tramandare alle future generazioni.

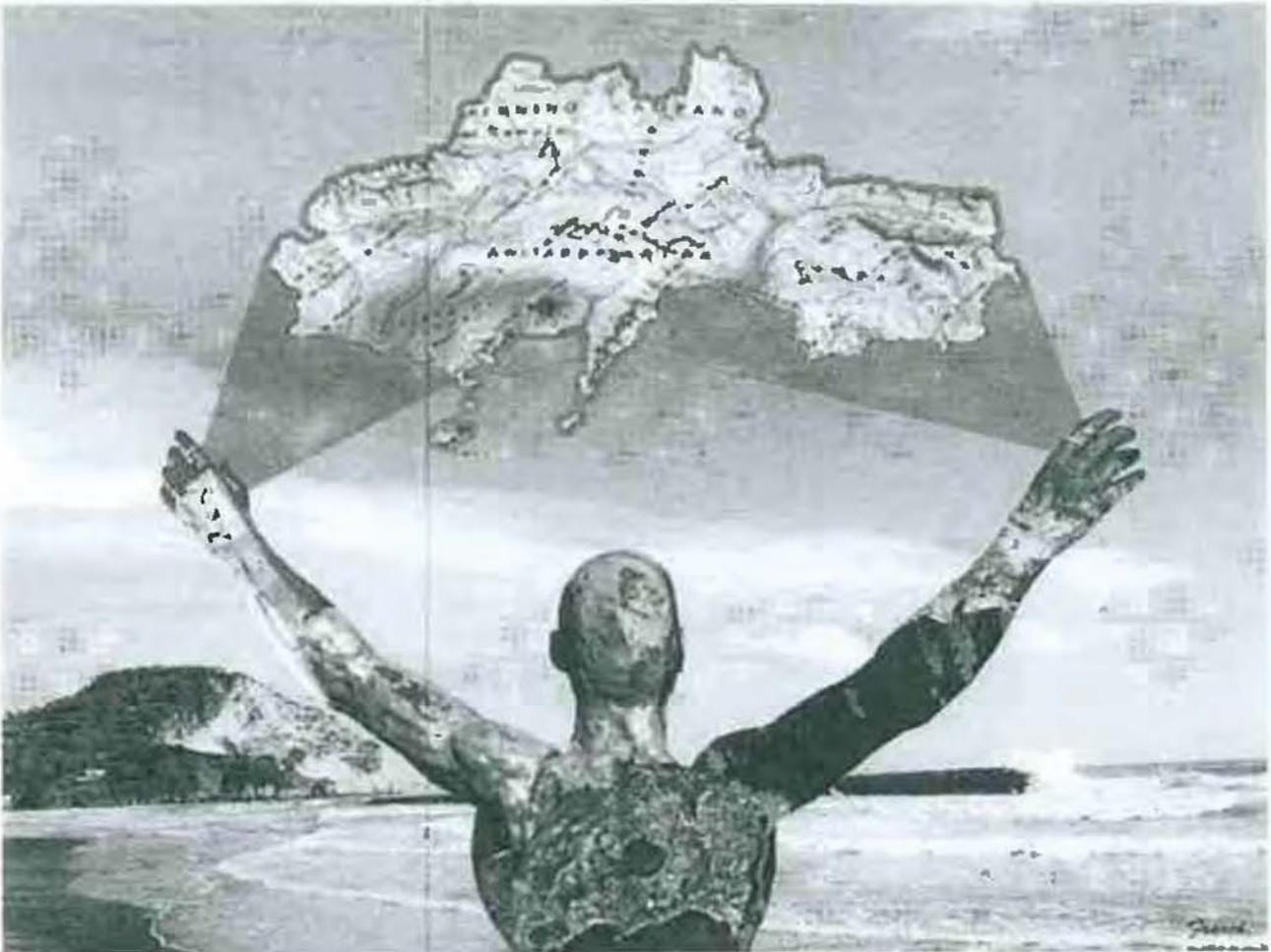
L'Arte del Pizzaiolo ricopre un ruolo antropologico di notevole importanza proprio per l'aspetto sociale e culturale inserito in un contesto multidisciplinare lavorativo.

Oggi le pizzerie più note legano le proprie fortune all'Artista che opera dietro a quel bancone di marmo, tra pale di legno e di acciaio offrendo un prodotto unico, inimitabile in termini di qualità e antichi sapori.

Come associazione abbiamo partecipato ben volentieri e gratuitamente alle varie edizioni degli eventi legati alla cultura della pizza perché riteniamo che l'Arte del Pizzaiolo sia l'affermazione del Made in Italy e prerogativa inimitabile di quello che definimmo HOMO PARTENOPEIS ovvero il luogo d'incontro del mediterraneo e delle antiche migrazioni convergenti molto oltre il significato simbolico avendo nel tempo acquisito una notorietà legata all'Uomo più che al

prodotto. L'Arte del Pizzaiolo è l'insieme di quanto finora definito e quindi da tutelare ma nello stesso tempo promuovere.

Ribadendo il concetto di qualità, l'Associazione Centro Studi Scientifici Avanzati ACSSA afferma che sostiene la candidatura alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO e continueremo a salvaguardare e valorizzare l'Arte dei Pizzaioli Napoletani nel mondo. Aggiungo che come Volontari di Protezione Civile spesso in aree di intervento emergenziale la presenza di un Pizzaiolo napoletano ha rappresentato non solo il nostro alimento base ma anche il luogo romantico del nostro essere partenopei.



Il Presidente
CdL Dr. Ing. Pasquale Caputo

Sede legale: Il traversa privata Bonito n. 7 Napoli

Recapito telefonici: pacaputo@libero.it - cittadellanoap@gmail.com - acssa@libero.it
tel./fax 0815586304 cell. 3386311516

ACSSA
ONLUS Association
Il traversa privata Bonito, 7
NAPOLI

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language

Object: The art of Neapolitan Pizzaiuoli – UNESCO Intangible cultural Heritage candidacy

The Association “Upper Scientific Studies Centre ” (ACSSA) is a cultural, technical-scientific association that carries out its activity in two sectors: promotion and divulgation of cultural events as well as civil protection voluntary work.

Set up in Turin in 1980 with the former legal status of a Committee, it was turned into Association in 2005 thanks to the far sightedness of a group of people consisting of young and skilled engineers and volunteers mainly operating in the environment protection sector.

Such a group is also interested in cultural promotion, social and working themes, historical-architectural goods safeguarding.

Energy saving and energy production from renewable sources are, for instance, the last two important projects launched and supervised by senior member Giovanluigi Crocco Egineta, while the promotion and playful aspects are generally assigned and supervised by Leo Elefante, responsible for Naples Colli Aminei Central office.

Our experience and competence is made available to all those requiring our knowledge or intervention in order to satisfy any kind of critical situation.

Free interventions and on-the-spot inspections are carried out, aiming to support reconnaissance activities focused on recycling, reclaiming, improving degraded or polluted areas by using low impact engineering techniques.

Within such a scheme, the Association has been working along with other associations to the purpose of stressing the specific repercussion characteristics of the territory on a food and feed plan.

Prevention, protection and work security represent further aspects of our activity and for this reason we often co-operate with other Associations organizing events aiming to emphasize the importance of a methodological approach to natural disasters and risk perception. This “conditio” led us to co-operate with schools and institutes as well.

Furthermore, in several occasions ACSSA has realized synergies with Associations set up by soldiers on leave, military schools, civil protection volunteers. At the conclusion of each event, a promotion of local distinctive gastronomic goods was made.

To the aim of interacting with other city cultural realities, in 2005 we implemented, together with "Belle Arti Resort" and "Dante 33", a series of guided tours whose theme could have touristic, architectural, gastronomic or historical interest.

The gastronomic tours always ended at Piazza Dante no. 35, a square in the centre of Naples. Here we sat and taste the renowned Neapolitan delicacies.

"That pizzaiuolo is an artist!!" That's the English translation of "Chillo pizzaiuolo è n'artist!" An exclamation that can be frequently heard since all Neapolitans think that a pizzaiuolo is not a pizza maker but an artist, since the art has been handed down from father to son through the centuries.

Ground, water and fire are the three basic elements that pizza makers are able to handily manage, a deep mystery of a popular mysticism which recalls the antic "pansere", i.e. the ability of pressing, crushing, mashing, kneading and rounding the dough until it becomes "a luna chiena int'a estate", that is "as the full moon in summer nights" .

The strict bond among profession, fantasy, reality, mysticism, water, ground and fire is hemmed in pizzaiuoli art, a true cultural heap that cannot be considered pure folklore.

The pizzaiolo art assumes an anthropological function particularly interesting for those cultural and social aspects integrated in a multi disciplinary working context. A particular language is transmitted from father to son, from senior to junior, as Neapolitans say, "da masto a guaglione".

The luck of the most famous Neapolitan Pizzaiuolo "bottega" is connected to the "artist", the man operating behind a marble working bench, often covered with flour, performing acrobatics among iron and wooden peels, whose "output" is offering a unique, incomparable, traditional cultural element.

We have freely participated to all events having pizza and pizza makers as main actor and we think that "The art of pizzaiuolo" should receive the prestigious and deserved UNESCO recognition. We defend "made in Italy" name and the culture and economy tied to our food traditions.

The Chairman

Ing. Pasquale Caputo



Associazione
"Un Cuore per Amico
O.N.L.U.S.
Organizzazione Non Lucrativa
di Utilità Sociale"

Alla cortese attenzione del
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Gruppo di Lavoro UNESCO – Gabinetto del Ministro
Via XX Settembre 20
00187 ROMA

Oggetto: candidatura Arte della Pizza Napoletana – Lista Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Egregio Direttore,

L'Associazione Un Cuore per amico Onlus nasce nel mese di marzo del 1993 a Roma ed è costituita da genitori che, dopo aver vissuto l'esperienza di avere un figlio portatore di cardiopatia congenita, si prefiggono di essere di aiuto a coloro che si preparano ad affrontare questa esperienza. "Un cuore per Amico" ha come scopo associativo l'offerta di assistenza psicologica, logistica, economica, legale, consulenza sanitaria specialistica. L'obiettivo, quindi, è quello di fornire un notevole impulso all'informazione nel campo delle cardiopatie congenite che coinvolgono circa 4.500 famiglie l'anno.

L'associazione Un Cuore per amico Onlus ha partecipato e contribuito alla progettazione di eventi ed ha avuto in tal modo l'opportunità di "sfruttare" la grande capacità di attrazione della pizza anche per poter perseguire gli scopi associativi.

In quest'ottica abbiamo sostenuto e sosteniamo la candidatura l'Arte della Pizza Napoletana nella Lista del Patrimonio Mondiale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO

Sede regionale: Via V. Gemito, 16 – 80127 Napoli-
CF 90033130635

Sede Operativa: A.O.U. Polliclinico Federico II Via Sergio Pansini, 5 (Napoli)
Tel. 081.746.26.36 **Fax.** 081.746.47.96 **Sito Web:** www.uncuoreperamico.it

Conto donazioni IBAN IT 64 Q 03002 03400 000401321668

Ist. Banc. Unicredit Banca di Roma Agenzia di Napoli-Cilea

Iscritta al Registro Regionale del Volontariato con Decreto N. 15684 del 04/11/1996

Socio del Centro Nazionale per il Volontariato

Aderente al CONA-Cuore

La pratica dell'Arte della Pizza Napoletana, infatti, rappresenta per la nostra comunità un elemento fondamentale, di aggregazione e coesione sociale; appartiene alla nostra storia, e determina lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando una forma di artigianato alimentare sostenibile e socialmente e culturalmente di enorme rilievo ed importanza.

Siamo per questo convinti che l'eventuale iscrizione dell'Arte della Pizza Napoletana nella prestigiosa Lista dell'UNESCO possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia di questa nostra unica tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza alla Lista dell'UNESCO perché sia percepita da tante persone come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni peculiari che rappresentano il patrimonio di importanti comunità come quella, in questo caso, della città di Napoli.

Con la speranza di ottenere un felice esito, invio i migliori saluti a nome della mia associazione e della nostra intera comunità

Napoli, 25 maggio 2010

Il Presidente

ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO
UN CUORE PER AMICO
ONLUS
Sede Operativa: Via V. Gemito, 16
80127 NAPOLI
Tel. 081 7462636 - 081 7464796
C. F.: 90033130635

ASSOCIAZIONE DI VOLONTARIATO

Sede regionale: Via V. Gemito, 16 - 80127 Napoli -
CF 90033130635

Sede Operativa: A.O.U. Policlinico Federico II Via Sergio Pansini, 5 (Napoli)
Tel. 081.746.26.36 **Fax.** 081.746.47.96 **Sito Web:** www.uncuoreperamico.it

Conto donazioni IBAN IT 64 Q 03002 03400 000401321668

Ist. Banc. Unicredit Banca di Roma Agenzia di Napoli-Cilea

Iscritta al Registro Regionale del Volontariato con Decreto N. 15684 del 04/11/1996

Socio del Centro Nazionale per il Volontariato

Aderente al CONA-Cuore

ASSOCIAZIONE O.N.L.U.S
UN CUORE PER AMICO
Via Gemito, 16
80127 NAPOLI

This is an English **courtesy translation** of the original documentation prepared in Italian language.

Object: UNESCO Intangible cultural Heritage – The Neapolitan pizza makers art candidacy

The Association “Un cuore per amico” was set up in Rome on April, 1993 thanks to some parents whose children suffered from congenital heart diseases.

The Association helps the families concerned by offering psychological and economical support, legal advice, healthcare assistance and provides all information requested.

The Association purpose is humanizing and making acceptable the hospital stay of all children and adults hospitalized at Naples Federico II Health Surgery Dept, supervised by Prof. Carlo Vosa and drawing attention of the public opinion upon heart diseases that affect around 4.500 families per year so that both children and adult quality life may improve, by creating a real network of global assistance to the purpose of re-integrating the patient in the daily activities.

Within such a scheme, “The art of Neapolitan pizza makers” appears to be the symbol of a powerful industriousness. In fact, such a practice contributes to social cohesion, represents a social and economic value which is greatly relevant for minority group and for mainstream social groups, encourage a sense of identity and, in particular, it is transmitted from old generations to new ones.

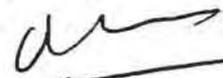
Our Association has given and is giving support to the various initiatives organized by the Neapolitan pizza makers Association: we worked together in occasion of the “Pizza Village”, which took place in Naples September 2014, from 2nd to 7th at Lungomare Caracciolo. The Pizzaioli Association, promoter of the above event and actively co-operating with our Association and Prof. Vosa, seized the day to launch a project aiming to teach kids and children, in a playful way, how to prepare the dough and make a true Neapolitan pizza with top quality ingredients.

Thus, it would be important for our city obtaining an official status of the Neapolitan pizza among UNESCO cultural intangible heritage: Pizza is already a traditional guaranteed specialty product (TGS) of the European Community and a further recognition might increase the value of a healthy and typical Mediterranean product.

Finally, its recognition could help our Association in offering job opportunities for those children and patients who demonstrate passion for this incomparable art.

The Chairman

7/03/2011



2

La Giunta su proposta dell'Assessore al Turismo, Grandi Eventi, Pari opportunità e Tempi della città e dell'Assessore allo Sviluppo

Premesso che la pizza napoletana è un piatto che caratterizza l'Italia e la città di Napoli dove è nata, costituendo un elemento di fortissima identità e continuità per la popolazione locale ed una risorsa di sviluppo sostenibile per lo stretto legame con la dieta mediterranea e con i prodotti del territorio;

che la pizza napoletana costituisce, inoltre, un elemento molto importante del patrimonio gastronomico e culturale napoletano e di identificazione di un prodotto, che incorpora ed esprime valori diversi in termini culturali, storici, enogastronomici, nutrizionali e salutistici;

che parte essenziale nella realizzazione della preparazione è l'Arte della Pizza Napoletana, che costituisce una pratica alimentare ed artigianale che occorre tutelare e valorizzare, un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, favorisce i legami sociali anche tra diverse classi sociali, garantisce l'importante funzione di mantenimento del senso di identità della comunità locale, oltre, che costituire una importante risorsa per l'economia locale e per le giovani generazioni che vogliono avvicinarsi agli antichi mestieri;

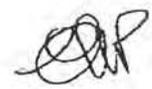
che il Comune di Napoli persegue una politica di promozione del brand "Napoli" e delle risorse locali sia in termini di prodotti che di conservazione delle pratiche artigianali di tradizione, tra questi anche della pizza napoletana ed a tal fine ha patrocinato e promosso numerose iniziative e programmi volti alla trasmissione, visibilità e valorizzazione di tale prodotto tipico;

che la Convenzione sulla Promozione e Protezione del Patrimonio Culturale Immateriale adottata il 17 ottobre 2003, a Parigi nell'ambito della XXXII sessione della Conferenza generale dell'UNESCO, e ratificata in Italia con legge n. 167 del 27 settembre 2007, mira a tutelare il cosiddetto "intangibile heritage" (patrimonio immateriale) nelle sue più differenti espressioni, racchiudendo all'interno di tale definizione tradizioni ed espressioni orali, conoscenze e pratiche riguardanti la natura e, più in generale, il rapporto e le forme di interazione tra l'uomo e l'ambiente circostante. In quest'ottica, il campo di azione della Convenzione si estende alle pratiche e alle conoscenze locali inserite a pieno diritto tra le espressioni del cosiddetto "patrimonio immateriale" da tutelare e promuovere nei circuiti internazionali;

che in relazione a tale Convenzione il Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali promuove l'azione delle comunità locali per la rivalutazione delle pratiche agricole e alimentari tradizionali avvalendosi di una Task Force ad hoc: il Gruppo di Lavoro UNESCO, che su richiesta e stimolo delle comunità locali, ha il compito di predisporre il dossier per le candidature considerate emblematiche per il nostro Paese.

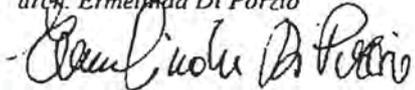
Visto che il detto Gruppo di Lavoro UNESCO, su impulso di associazioni locali, sta predisponendo la documentazione per la richiesta di riconoscimento dell'Arte della Pizza Napoletana come bene immateriale del Patrimonio UNESCO, che sarà presentata entro il 31 marzo 2011, termine prefissato dall'UNESCO.

Ritenuto che il Comune di Napoli debba sostenere per i motivi citati in premessa tale iniziativa in quanto la comunità locale si riconosce in tale proposta da cui potrà ricevere benefici in termini di rafforzamento del senso di identità, della cultura e tradizioni locali oltre che di sviluppo economico e turistico.

La parte narrativa, i fatti, gli atti citati, le dichiarazioni ivi comprese sono vere e fondate e, quindi redatte dalla dirigente sotto la propria responsabilità tecnica, per cui sotto tale profilo la stessa qui appresso sottoscrive

La Dirigente del Servizio
Marketing Territoriale
arch. Ermelinda Di Porzio



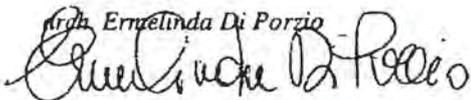
DELIBERA

Aderire e sostenere la proposta di candidatura dell'Arte della Pizza Napoletana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO secondo la Convenzione UNESCO del 2003 che sarà presentata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali entro il 31 marzo 2011;

dare mandato alla Dirigente del Servizio Marketing Territoriale per l'inoltro del presente atto al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e per tutti gli adempimenti consequenziali;

dare atto che il presente atto non comporta impegni di spesa.

La Dirigente del Servizio
Marketing Territoriale

arch. Ermelinda Di Porzio


L'Assessore allo Sviluppo
Prof. Ing. Mario Raffa



L'Assessore al Turismo, Grandi Eventi, Pari opportunità e Tempi della città

On.le Maria Grazia Pagano



LA GIUNTA

Consalderando che concorrono i motivi di urgenza previsti dall'art. 1
... in quanto occorre dare immediatamente
... operazione innanzi adott-

... dare esecuzione
... dazione dando
... la determinazione
... confermato e sottoscritto

IL SINDACO
RRS

IL SEGRETARIO GENERALE




REGISTER OF DECISIONS OF THE MUNICIPALITY OF NAPLES
DECISION No. 268 of 7 March 2011

OGGETTO: Support and consentment to the nomination of the traditional art of Pizza Napoletana to the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO

The Municipality of Naples, following a proposal by the head of Municipal Department for Tourism and by the head of Municipal Department for Development, granted that

Pizza Napoletana is a traditional artisanal craftsmanship of the city of Naples that belongs to its community of people, that represents an important element of identity and continuity for the whole population, that is an important instrument of sustainable development due to the use of local products for its preparation;

the making of Pizza Napoletana is one of the most important element of the cultural heritage of Naples that preserves several important historical, cultural, gastronomic, healthy values;

that the real heritage linked to Pizza Napoletana consists in the traditional technique for its preparation that is worth to be safeguarded and enhanced as a unique cultural element that is transmitted from generation to generation, that facilitate social relationship, also between different social classes, that assures the maintaining of the sense of social identity among local people, that represents an opportunity of social success and even rehabilitation thanks to the possibility to became a well-trained pizzaiuolo;

the Municipality of Naples supports a strategy of promotion of the traditional heritage and brand of Naples and of local resources, traditional products and artisanal practices, and has contributed to the organization of some important programs and initiatives of promotion, transmission, visibility and enhancement of the art of Pizza Napoletana;

the Convention on the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, adopted by the General Conference of UNESCO on 17 October 2003, and ratified by Italy with the Law No. 167 of 27 September 2007, aims at the safeguarding and promotion of the intangible cultural heritage of Humanity expressed in several categories that are the same domains identified for the traditional art of Pizza Napoletana, such as oral traditions and expressions, performing arts, social practices and traditional craftsmanship;

in the field of action of this UNESCO Convention of 2003 operates the Italian Ministry for Agricultural Food and Forestry Policies that encourages and supports local communities in their efforts for the safeguarding of their cultural intangible heritage;

the UNESCO Working Group of the Italian Ministry for Agricultural Food and Forestry Policies has decided to support the nomination of the traditional art of Pizza Napoletana for its inscription in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO;

the Municipality of Naples wants to support for these reasons the nomination for its importance for the community of Naples and for the improvement of its sense of identity, of its cultural heritage and of its development

DECIDES

to support the nomination of the traditional art of Pizza Napoletana for its inscription in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO that will be submitted by Italy within the deadline of 31 March 2011;

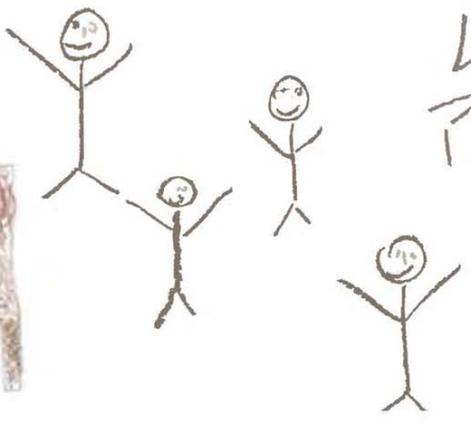
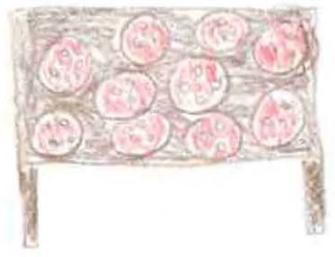
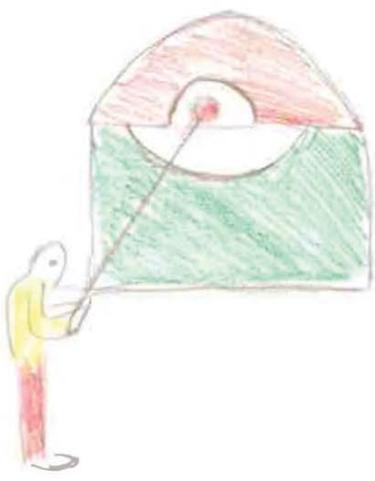
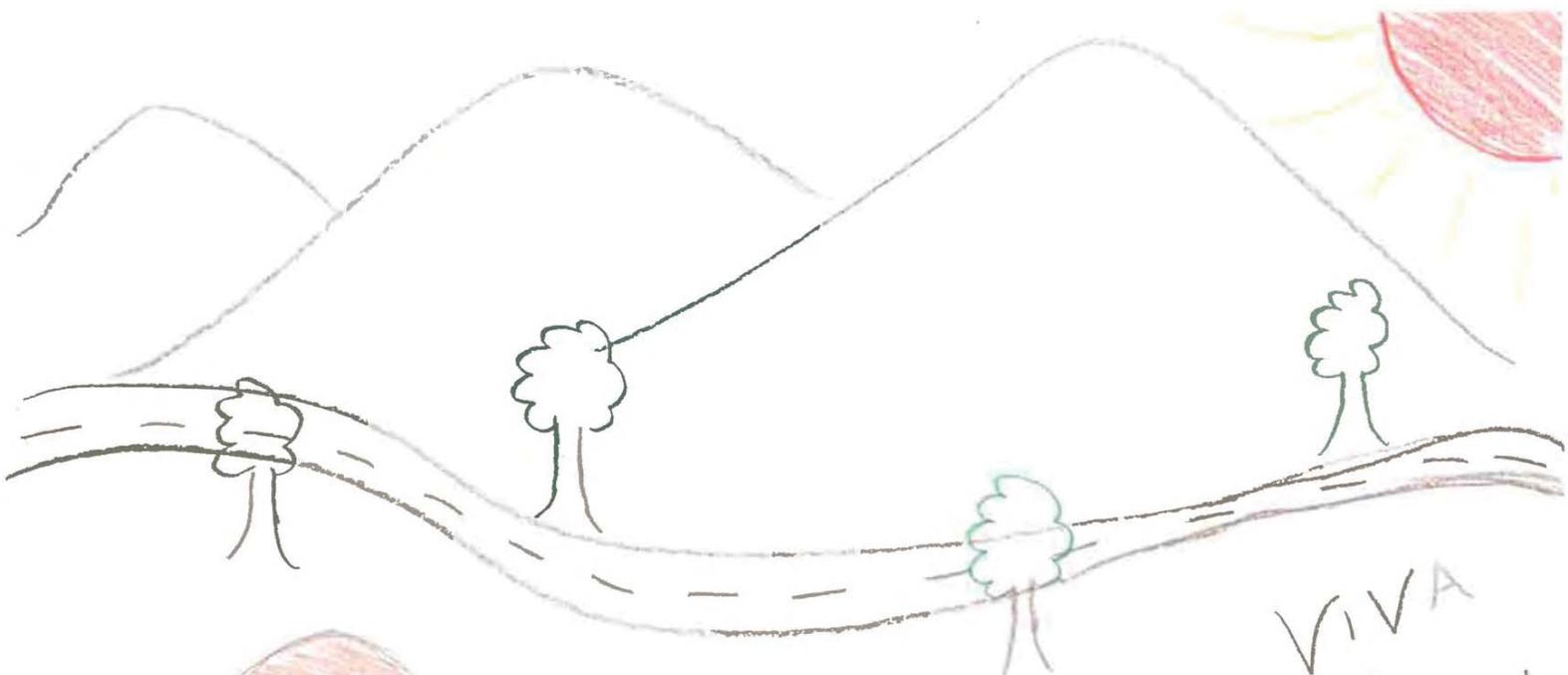
to charge the Officer of the Territorial Marketing Service of the Municipality of Naples to transmit this official decision to the UNESCO office of the Italian Ministry for Agricultural Food and Forestry Policies;

to confirm that this decision will not have any financial obligations for the Municipality.

The Officer of the Territorial Marketing Service of
the Municipality of Naples
arch. Ermelinda Di Porzio

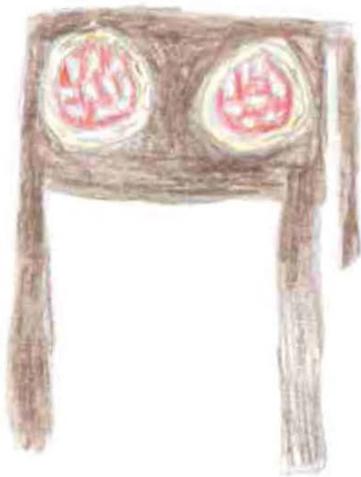
The Head of Municipal Department for
Development
Prof. Ing. Mario Raffa

The head of Municipal Department for Tourism
On.le Maria Grazia Pagano



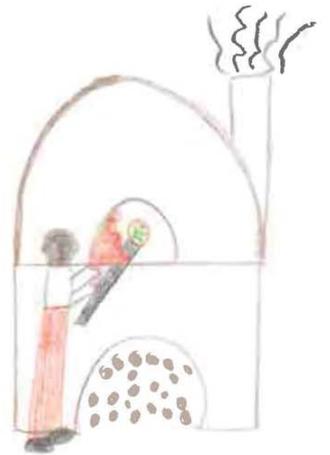
VIVA
LA
PIZZA

GIUSEPPE
III A



NATEO IV B

SOFIA
11B



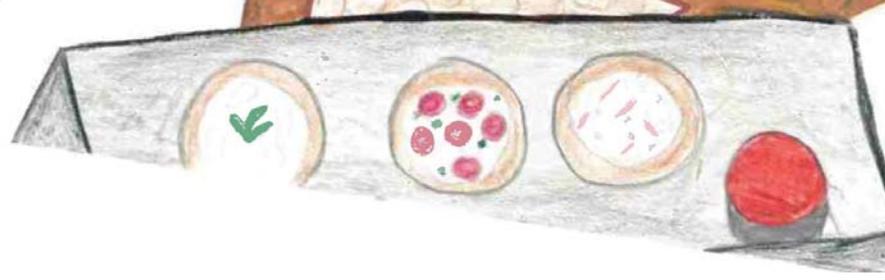
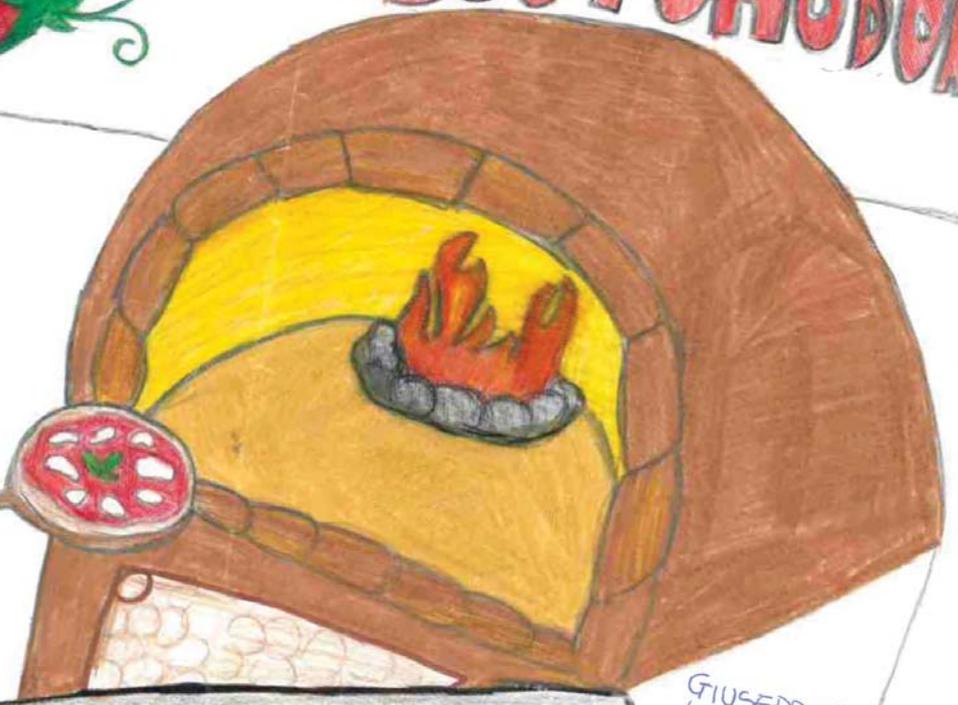
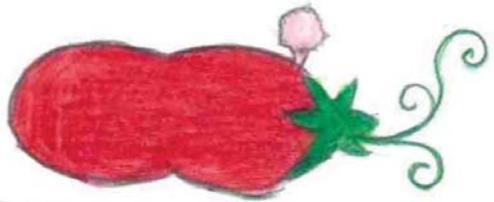


PIZZERIA
PAPÀ

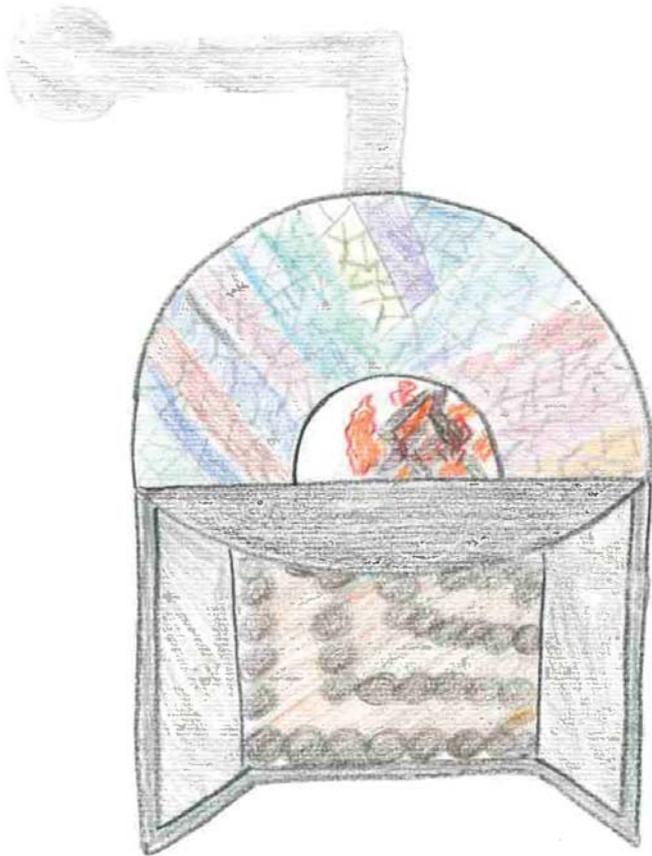
PORTA LA
PIZZA A
CASA

Seena Espino 3^o B, Napoli

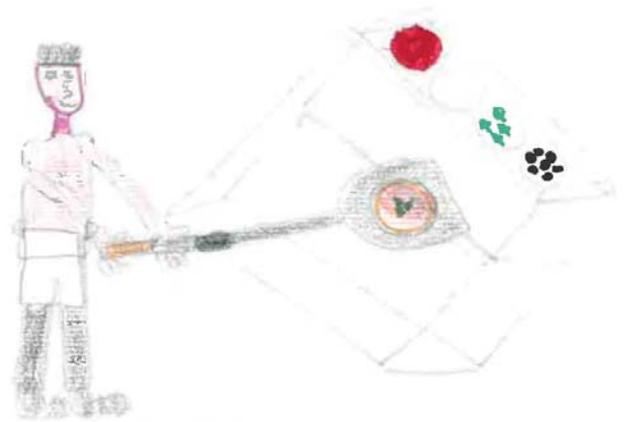
ROSSO POMODORO



GIUSEPPINA
LUNGO
CASSE 4 G
LUNGO MICHELE
ROSSO POMODORO
NAPOLI, CENTRO
PIAZZA TRIESTE
TR



PASQUALE FACCETI' FIGLIO DI
ANTONIO FACCETI'



QUESTA E' LA PIZZA PIU'
BUONA DEL MONDO FATTA
DAL MIO PAPA'

TASQUAS TACESTI
SCUOLA L. VANVITELLI
CLASSE 4[°] ELEMENTARE
NAPOLI