

0072200040

Requ CLT / CIH / ITH

Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale", n. 154 del 5 luglio 2010 - *Sette generale*

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

5 1 MAG 2010
N° 0311

GAZZETTA  UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Lunedì, 5 luglio 2010

SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 145

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 giugno 2010.

**Decima revisione dell'elenco nazionale dei
prodotti agroalimentari tradizionali.**



DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 giugno 2010.

Decima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL CAPO DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2010, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Campania, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Sicilia, Toscana, Umbria, Valle d'Aosta, e delle province autonome di Bolzano e di Trento, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 5 giugno 2009;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della decima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

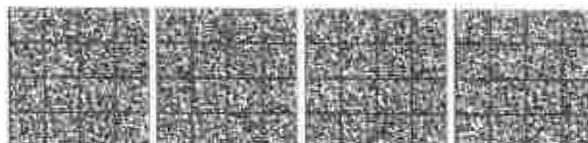
1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della decima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 giugno 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO



Official Gazette of the Italian Republic – Rome, July 5th 2010

MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD AND FORESTRY POLICIES

Reçu CLT / CIH / ITH

Le **16 SEP. 2016**

N°*0346*.....

DECREE June 16th 2010

10th Revision of the national list of the traditional agro-food products

MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD AND FORESTRY POLICIES

DECREE June 16th 2010.

10th Revision of the national list of the traditional agro-food products

THE HEAD OF DEPARTMENT
OF COMPETITIVE POLICIES OF RURAL WORLD AND QUALITY

Having regard to the Ministerial Decree July 18th 2000 published in the Ordinary Supplement No. 130 of the Official Gazette No. 194 of August 21st 2000 "National List of the Traditional Agro-Food Products" and the Decrees related to the revisions of the following years;

Whereas within April 12th 2010, deadline laid down by the Ministerial Circular No. 10 of December 21st 1999, regional and provincial lists of the traditional agro-food products have been received, except for the lists of some Regions such as Abruzzo, Calabria, Campania, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardy, Marche, Molise, Piedmont, Sicily, Tuscany, Umbria, Valle d'Aosta, and Autonomous Provinces of Bolzano and Trento, which decided not to adopt amendments to the lists already issued by the Ministerial Decree of June 5th 2009;

Whereas designations that have obtained the enrollment pursuant to the Regulation (EEC) No. 2081/92 of the Council of July 14th 1992, as repealed and replaced by the Regulation (EC) No. 510/06 of the Council of March 20th 2006, have been removed from the national list;

Considering that it is necessary to publish the 10th revision of the list of the traditional agro-food products, in compliance with article 3, c. 3, of the Ministerial Decree September 8th 1999, No. 350;

Decrees:

Single Article

1. Carrying out article 3, c. 3, of the Ministerial Decree September 8th 1999, No. 350 above mentioned, the 10th Revision of the national list of the traditional agro-food products of the regions and of the Autonomous Provinces of Trento and Bolzano is published.
2. The attached list, articulated on regional and provincial basis, constitutes an integral part of this Decree.

This Decree will be published on the Official Gazette of the Italian Republic.

Rome, June 16th 2010

The Head of Department: Nezzo

ATTACHED LIST

Omissis

<i>Typology</i>	<i>No.</i>	<i>Creation</i>
Gastronomy	279	Art of Neapolitan artisan pizza

Omissis

RETERURALE NAZIONALE 20142020



PER SAPERNE DI PIU' AREE TEMATICHE ARCHIVI SERVIZI

PAESAGGIO

2016 schede di preselezione : Paesaggi - Pratiche Agricole - Conoscenze tradizionali

PAESAGGI RURALI

- 1. Alpeggi della Raschera
- 2. Altipiani e Stazzi dei monti della Duchessa
- 3. Oliveti terrazzati del Comune di Vallecorsa
- 4. Mosaico agricolo e campi allagati della piana di Rieti
- 5. Oliveti a terrazze e lunette dei monti Lucretii
- 6. Campi terrazzati dei monti Simbruini
- 7. Atzara - Vigneti del Mandrolisai
- 8. Dolmen "Chianca dei paladini", Contrada "La Colonnella"
- 9. Le Olivaie dell'Alto Garda Trentino (Sommolago)
- 10. Riserva Naturale Sasso di Simone e Simoncello
- 11. Paesaggio rurale "Tratturi del Molise"
- 12. Orti terrazzati di Ostuni
- 13. Territorio del Comune di Amalfi

Schede ricevute dopo il 1 Marzo 2016

- 14. Marcite della Frazione Sforzesca di Vigevano

CONOSCENZE TRADIZIONALI

- 1. Conoscenze tradizionali: "L'arte dei pizzaiuoli napoletani"

2015 schede di preselezione : Paesaggi - Pratiche Agricole - Conoscenze tradizionali

PAESAGGI RURALI

- | | |
|--|---|
| 1. Isola Comacina e Zoca d' Oli | 2. Val di Tegno |
| 3. Alti pascoli della Lessinia | 4. UTOE montepulciano |
| 5. Trequanda | 6. Venafro |
| 7. Tocco da Casauria | 8. Vinci |
| 9. Fossacesia | 10. Dune Costiere |
| 11. Lamole | 12. Comune di Aroo |
| 13. Fibianello del comune di Semproniano | 14. Cassano Iorio |
| 15. Brisighella | 15. Suvereto - Area collinare di Belvedere |
| 17. Sito pluriscopio di Raiano | 18. Area rurale sottostante Monticchiello |
| 19. Paesaggio Pietra a secco - Pantelleria | 20. Città Sant'Angelo |
| 21. Valle Lanaitho | 22. Contrada Calapina |
| 23. Castepliano (2 paesaggi) | 24. Muiolati Spontini (5 paesaggi) |
| 25. Ulivi monumentali del Gattopardo - Ficarra | 26. Vigneto Valle d'Aosta |
| 27. Ulivi monumentali di Campolongo - (CZ) | 28. Fascia pedemontana olivata Assisi-Spoleto |
| 29. Belvedere del Piceno - Ripatransone | 30. Jazzo del Teunite - Ruvo di Puglia |
| 31. Oliveti di Montisi - San Giovanni d'Asso | 32. Media bassa Val Graveglia - Genova |

PRATICA AGRICOLA

- 1. Transumanza

CONOSCENZE TRADIZIONALI

- 1. L'arte dei pizzaiuoli napoletani

2014 schede di preselezione : Paesaggi - Pratiche Agricole - Conoscenze tradizionali

- | | |
|---|--|
| 1. Bosco di Sant'Antonio | 2. Campidano Vitato |
| 3. Castagneti monumentali dello Scosta | 4. Montagnola Senese Spannocolia |
| 5. Le Blaucane della Val d'Orcia.zip | 6. Valli e colline terrazzate Valpolicella |
| 7. Vigneti terrazzati della Valtellina | 8. Bosco di Santo Pietro |
| 9. Vigneti Terrazzati della Val di Cembra | 10. Paesaggi agrosilvopastorali Ganzaria |

PRATICHE AGRICOLE

- 4. La Transumanza

Osservatorio nazionale del paesaggio rurale
 Paesaggi candidati: schede di presentazione
 Registro nazionale dei paesaggi rurali storici
 Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici
 Mostra sui Paesaggi Rurali Storici UNESCO e CBD
 Restauro del Paesaggio Rurale Consiglio d'Europa
 Commissione Europea
 MIBAC
 MIPAAF
 Documentazione

Dal sito landscapeunifi.it

Un registro italiano aiuterà a salvare i nostri paesaggi

Da EXPO a PARIGI gli straordinari paesaggi dell'astigiano

Historical rural landscapes and bio-cultural diversity for climate change, food and water

Paesaggio rurale e cambio climatico: la valle di Teveret

ARTICOLO SU CORRIERE DELLA SERA



DIPEISR
Prot. Ingresso del 18/03/2015
Numero: **0000779**
Classifica:



Alla cortese attenzione del dott. Giuseppe Blasi
Vice- Presidente dell'Osservatorio delle conoscenze tradizionali
Dipartimento delle politiche europee ed internazionali e dello sviluppo rurale
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
Roma

Oggetto: Domanda di iscrizione de "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" nell'inventario nazionale delle conoscenze tradizionali – DM n. 17070 del 19 novembre 2012.

Egregio dottore,

Come Ella sa bene, un simbolo importante di Napoli, secondo una tradizione che si tramanda da padre in figlio, di generazione in generazione, è "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani". Tale pratica, 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 culturalmente di enorme rilievo ed importanza. Oltre a svolgere una funzione economica, questa pratica racchiude in sé anche un'importante funzione sociale.

La nostra associazione da diversi anni lavora per promuovere "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" quale conoscenza tradizionale, pratica alimentare ed artigianale sostenibile caratterizzata dall'utilizzo dei prodotti del territorio e tipica della nostra comunità. Per noi, "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" è un patrimonio condiviso che si tramanda di generazione in generazione, unisce le diverse classi sociali, riporta insieme le famiglie, i parenti, gli amici tutti e favorisce i legami sociali garantendo quell'importante funzione sociale di rafforzamento dei legami e del senso di comunità. In tal senso siamo ancora oggi tra i più convinti sostenitori del percorso di candidatura di questo elemento nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO, il cui coordinamento è in capo al Vostro Ministero.

In quest'ottica chiedo alla Sua Amministrazione e all'Osservatorio per il paesaggio rurale, le pratiche agricole e le conoscenze tradizionali di iscrivere "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" nel Registro nazionale delle conoscenze tradizionali, previsto dal DM. n. 17070 del 19 novembre 2012. A tal fine si allega **la scheda di candidatura** formulata e compilata secondo quanto scaricato dal seguente link: <http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13826> .

ASSOCIAZIONE[®]
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

Siamo convinti che l'iscrizione de "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" prima nel registro tenuto dall'Osservatorio e poi, con speranza, in futuro nella prestigiosa Lista dell'UNESCO, possa rappresentare per la nostra comunità una ulteriore garanzia di salvaguardia e valorizzazione di questa nostra tradizione e, al tempo stesso, possa dare forza al Registro dell'Osservatorio perché sia percepito come il luogo ideale in cui trovano riconoscimento tradizioni che rappresentano patrimonio di importanti comunità come quella, in questo caso, della città di Napoli.

*Il Presidente dell'Associazione
Pizzaiuoli Napoletani
Sergio Miccù*

Sergio Miccù

SCHEDA ISCRIZIONE CONOSCENZE TRADIZIONALI

Richiesta di inserimento della conoscenza tradizionale de "L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani" nel Registro Nazionale istituito ai sensi del DM 19 dicembre 2012, n.17070, del Ministro per le politiche agricole alimentari e forestali, con riguardo alle conoscenze tradizionali di cui all'art. 2 e seguenti del DM.

1. Tipologia della conoscenza tradizionale:

Culinaria e alimentare

2. Nome della conoscenza tradizionale:

"L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani"

3. Area geografica di diffusione:

Dall'età antica al Rinascimento

L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani di produrre quell'alimento tipico della tradizione che è la pizza, che condivide con pane e focacce la stessa radice, rappresenta una conoscenza millenaria testimoniata dal fatto che il frutto di questa pratica è un alimento antichissimo, nato e cresciuto assieme alle radici della nostra civiltà. Ha più di tremila anni di storia ed è comune ai popoli che scoprirono il modo di sminuzzare finemente il grano e altri cereali, in particolare le civiltà che si affacciavano sul bacino del Mediterraneo come ad esempio la Grecia, Babilonia l'Etruria, ottenendo la farina che impastata ad acqua e schiacciata a forma di disco, poteva essere cotta su pietre roventi. Questo disco di pane noto era come *maza* nel modo greco, *placenta* o *offao picea* nell'antica Roma.

Fu in Egitto che si scoprì per caso il principio della lievitazione dell'impasto che rendeva il pane più digeribile e gustoso. Bastava un po' di pasta lievitata ed impastarla nuovamente con farina e acqua per trasmettere al preparato questa magica proprietà, che si è, successivamente, diffusa tra tutti gli altri popoli del bacino del Mediterraneo e, di conseguenza, fu lì che venne costruito il primo forno fatto di mattoni disposti in circolo.

Gli antichi greci appresero dagli egizi l'arte di costruire forni dando però la forma a cupola e migliorando il pane con l'aggiunta di olio di oliva, erbe aromatiche ed altri ingredienti noti come *plankutos*. Questo nuovo modo di fare il pane sbarcò dal centro del Mar Mediterraneo per approdare in Italia.

Gli antichi romani favorirono la diffusione di questo pane poiché era il cibo principale nella dieta dei romani, tanto è vero che durante il regno di Numa Pompilio Italia vi erano delle celebrazioni in onore della dea Fornace protettrice di fornai e forni. I romani importarono dai greci l'arte della costruzione di forni apportando ulteriori miglioramenti al forno a cupola. Napoli è il luogo dove nel corso dei secoli questa *picea* avrebbe riscosso successo e si sarebbe diffusa. 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.

Nel Medio Evo le parole "pizza" e "Pizzaiuolo" è già di uso comune come testimoniano numerosi scritti. Nei secoli successivi si rinvengono svariate forme locali di questo termine indicanti variazioni culinarie sul tema, dal dolce al salato, e differenti metodi di cottura.

A Venezia, alcuni ricettari del 1500 testimoniano che anche qui l'arte dei Pizzaiuoli veniva riprodotta seppur con particolarità specifiche: la pizza era preparata in maniera diversa da come la conosciamo oggi. Per pizza si intendeva un impasto sottile a base di uova, burro, zucchero che veniva cotto nel forno, oppure fritto. La scoperta delle Americhe segna una ulteriore tappa. In Europa vengono introdotti prodotti alimentari, come il mais, il pomodoro, la patata, fagioli, peperoni, zucchine. Ai condimenti furono aggiunti il formaggio e le erbe aromatiche come l'origano e il basilico. Importato dal Perù, il pomodoro come salsa cotta con un po' di sale e basilico cominciò ad essere messo sulla pizza, dando il via all'era moderna dell'arte dei Pizzaiuoli.

Dal XVIII secolo ai giorni nostri

Ma è tra '700 e '800 che l'arte dei Pizzaiuoli si afferma come fondamento della tradizione culinaria napoletana preferito del popolo. La pizza confezionata in forni a legna dai Pizzaiuoli viene venduta per le strade da garzoni che portano la stufa in equilibrio sul capo attirando l'attenzione degli astanti con i caratteristici richiami. In questo periodo si afferma l'abitudine a gustare la pizza presso i forni oltre che per strada o in casa, segno del crescente favore incontrato da questa vivanda nell'alimentazione del popolo napoletano. La bottega del Pizzaiuolo come la intendiamo oggi nasce proprio in questo epoca. Gli elementi che la caratterizzano sono il forno a legna sempre al centro dello spazio per permettere al Pizzaiuolo di dialogare con gli astanti e di esibirsi nella sua arte, il bancone di marmo, i ripiani dove sono in bella mostra gli ingredienti per le differenti varietà di pizza, i tavoli dove gli acquirenti la consumano. A Napoli, a qualcuno viene in mente di aggiungere la mozzarella alla pizza fatta di pomodoro, basilico e origano: nasce la "Margherita", simbolo di italianità nel mondo, che come vuole la credenza comune fu creata nel giugno 1889, per onorare la regina d'Italia, Margherita di Savoia, con i condimenti a rappresentare la bandiera italiana..

A New York la pizza viene fatta come a Napoli, grazie agli emigranti Napoletani che si portano dietro le proprie abitudini alimentari. C'è povertà, le abitudini alimentari locali sono diverse e ci si arrangia per rimpiazzare le farciture tradizionali con quello che si può trovare a poco prezzo: questo tipo di pizza si impone nel mondo, grazie alla potenza commerciale dei colossi americani. La povera pizza italiana se la cava meglio in alcuni paesi Europei, grazie alla vicinanza geografica e alla disponibilità di materie prime più simili alle originali. Ad esempio in Francia comincerà a diffondersi a partire dal 1930 da Marsiglia, città che accoglie molti immigrati italiani sul suo porto – molti dei quali Napoletani. Nessun paese però, in generale, è molto rigoroso sulla preparazione di piatti che vengono da tradizioni diverse e tutti tendono a riadattare e variare ingredienti e procedimenti. Si capisce, quindi, che l'italiano emigrato in paesi stranieri abbia voglia di prepararsi da solo una buona pizza cotta nel forno a legna come da tradizione.

Nei secoli, il prodotto dell'arte dei Pizzaiuoli 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.



**ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI**

C.so S. Giovanni a Teduccio, 55 (NA)
Fax 081.5590781 - Cell. 338.2111251

4. Descrizione della conoscenza tradizionale:

Tra le più importanti forme di artigianato gastronomico tradizionale dell'intero panorama italiano, "L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani" rappresenta l'espressione di un saper fare costituito da esperienze, gesti, riti, sorrisi e soprattutto conoscenze tradizionali che si tramandano da generazioni nella città di Napoli. Plasmata da veri e propri artisti, tale arte si caratterizza per una serie di specifici momenti:

1. Staglio: è l'operazione di formatura del singolo panetto. Il Pizzaiuolo manipola l'impasto formando delle palline che verranno messe a riposare in un contenitore preferibilmente in legno posto al coperto in un luogo asciutto e al riparo da sbalzi termici.
2. Stesura: è l'arte dell' "ammaccare" la pizza, cercando di portare i gas contenuti nel panetto verso il bordo del disco di pasta (formando così il famoso "cornicione") mediante la pressione con le falangi sul panetto ed un successivo movimento inconfondibile di estensione chiamato "schiaffo" dai Pizzaiuoli Napoletani. Durante questa fase avviene anche la vera e propria performance artistica del Pizzaiuolo che fa volteggiare l'impasto tra le mani tenendo il disco di pasta sulla mano destra e facendolo roteare con un movimento sincronizzato della mano sinistra per poi alzarlo in aria con un movimento rapido e deciso.
3. Condimento: in questa fase il pomodoro viene disposto con un cucchiaino dal centro verso l'esterno della pizza con un movimento a spirale in senso orario come a formare un immaginario "6"; la mozzarella tagliata a listelli viene poi sparsa sul pomodoro insieme al basilico e infine viene messo un filo di olio extra vergine di oliva con un contenitore di rame.
4. Cottura: avviene rigorosamente in forno realizzato con una pietra proveniente da Sorrento, il "biscotto sorrentino". Il Pizzaiuolo trasporta la pizza su di una pala dal banco al forno con un movimento che a Napoli viene chiamato "mezzo giro". Il fornaio la deposita nel forno e, aiutandosi con una pala in metallo di piccole dimensioni, la gira costantemente fino al raggiungimento della cottura desiderata.

Il Pizzaiuolo Napoletano

Il Pizzaiuolo a Napoli rappresenta la massima espressione dell'arte di fare una vera Pizza Napoletana. Proveniente in passato per lo più dai quartieri più poveri, il Pizzaiuolo impara il proprio mestiere nelle "botteghe" applicandosi con grande disponibilità e spirito di sacrificio ed adattamento. In molti casi fare il Pizzaiuolo è un'eredità di famiglia e percorso quasi naturale per tutti i ragazzi provenienti da generazioni di Pizzaiuoli. Altra figura fondamentale è quella del fornaio: senza un fornaio in grado di gestire il forno a legna la pizza non trova il suo completamento. Diventare fornaio richiede un sacrificio enorme: il calore del forno, i ritmi stressanti, il contributo finale alla buona riuscita della pizza sono alcuni degli aspetti che rendono il fornaio una figura quasi insostituibile ed un mestiere praticamente a sé stante.

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 Pizzaiuoli è antichissima e profondamente legata alla maniera napoletana di essere comunità. 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. 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 dei Pizzaiuoli è il risultato di un vero e proprio processo *social*, di cui il Pizzaiuolo è il



**ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI**

C.so S. Giovanni a Teduccio, 55 (NA)
Fax 081.5590781 - Cell. 338.2111251

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.

L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani è, quindi, 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": 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 dei Pizzaiuoli 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.

La trasmissione

L'arte della Pizza Napoletana consiste nel seguire scrupolosamente tutta una serie di fasi ben precise e distinte l'una dall'altra, che vanno dall'impasto degli ingredienti al riposo della pasta, dallo staglio in panetti alla successiva lievitazione, dalla stesura al condimento, fino alla fase finale ed importante della cottura nel forno. L'intero procedimento deve essere seguito con perizia dal Pizzaiuolo napoletano che, con gesti precisi e con una tecnica consolidata, realizza la sua creazione con maestria e la tramanda ai suoi apprendisti. Per i Napoletani il rito della preparazione di una vera pizza napoletana assume un carattere di sacralità ed al contempo di spettacolarità: il Pizzaiuolo mette in mostra la sua arte su di un bancone bene in vista inscenando uno spettacolo unico intriso di sapore, folklore e tradizione che lascia a bocca aperta ma che, grazie a tanta maestria, delizierà di lì a poco il palato dei suoi spettatori. Questa rappresenta la forma più diretta di trasmissione delle conoscenze dell'arte dei Pizzaiuoli Napoletani. Il panorama italiano offre una molteplice varietà di corsi nei quali i partecipanti apprendono le basi iniziali del mestiere. Ciononostante senza un periodo di apprendistato vicino ad un vero "Maestro Pizzaiuolo Napoletano" la formazione delle generazioni future di Pizzaiuoli non potrà mai essere considerata completa. Il vero segreto del mestiere sta nell'esperienza pratica che soltanto dopo un lungo periodo di lavoro a stretto contatto con chi già possiede i segreti del mestiere può essere acquisita. A Napoli, l'arte dei Pizzaiuoli Napoletani è tramandata con orgoglio di padre, in figlio, in nipote, per intere generazioni.

Le funzioni sociali e culturali

L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani ha svolto negli anni e svolge tuttora alcune importanti funzioni culturali e sociali, tra cui il forte senso di identità dei cittadini Napoletani in tale pratica in cui riconoscono i valori della convivialità e della prossimità tra i componenti della comunità partenopea. Da ricordare è il fatto per cui sebbene oggi ci si avvicina al mestiere di Pizzaiuolo anche con un grado di istruzione elevato o provenendo da classi sociali agiate, per molti anni, ed ancora oggi, il mestiere del Pizzaiuolo ha dato un'importante possibilità di riscatto sociale e di successo a tanti giovani che si sono garantiti così un futuro lavorativo, economico ma anche di ampio rispetto nella società. In molte pizzerie di Napoli apprendono il mestiere giovani di ogni età che vanno ad imparare l'"arte bianca" dai vecchi maestri Pizzaiuoli, ambendo un giorno a diventare come loro. A Napoli la pizza è immagine della cultura cittadina: si respira pizza in ogni angolo della città, caratteristico è l'odore dei forni del Centro Storico o dei quartieri più poveri fino al lungomare di Mergellina e al Vomero. Stessa cosa si può dire del vocabolario tipico della tradizione napoletana.

per cui è facile sentire il Pizzaiuolo “allucare” (strillare) a Napoli in termini dialettali frasi che ai più possono sembrare incomprensibili, ma che sono parte del folklore e della cultura della città. Le botteghe dei Pizzaiuoli a Napoli sono posti estremamente allegri in cui si respira un’atmosfera rilassata e gioviale grazie anche al banco di lavoro sempre ben in vista dove il Pizzaiuolo si esibisce e spesso intrattiene i clienti parlando della partita di calcio o confrontandosi coi presenti su quanto accade nel quartiere. La pizza è un alimento al centro di un rituale sociale. Di una *koiné* che ha al suo centro il forno e il banco di lavoro del Pizzaiuolo. E il maestro 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 feedback collettivo. Tanto da dar vita a forme tradizionali di credito comunitario. Come la pizza *a oggi a otto*, acquistata e mangiata subito ma pagata con otto giorni di dilazione. E come la cosiddetta “pizza sospesa”, nata sul modello del caffè sospeso, antica usanza partenopea di consumare un espresso e pagarne due, lasciano il secondo a disposizione di sconosciuti meno fortunati. Questa forma di generosità a favore di ignoti, che si fonda sul presupposto che una pizza non si nega a nessuno, fa del simbolo planetario dello *street food* un sinonimo di solidarietà. Infine, tale arte tipica di Napoli permette una valorizzazione delle conoscenze tradizionali che hanno costituito le sue origini e che spesso sono minacciate dalla globalizzazione e dall’utilizzo banalizzato e distorto che viene fatto un po’ in tutto il mondo.

5. Strumenti e oggetti legati alla conoscenza tradizionale:

Il forno

Il forno è realizzato in un’unica struttura monolitica con caratteristiche di robustezza ed indeformabilità. La particolarità è l’utilizzo di mattoni tradizionali in argilla locale cotti nelle stesse fornaci che hanno reso famosa la pizza napoletana nel mondo e come base una speciale pietra refrattaria di Sorrento o Santa Maria Capua Vetere. Per la costruzione della cupola i mattoni sono incastrati, con tecniche manuali antichissime, tra di loro in modo da evitare anche i più piccoli movimenti, successivamente viene gettato uno speciale calcestruzzo refrattario, che dona alla costruzione elevate caratteristiche di indeformabilità nel tempo. Viene poi costruita una seconda copertura consentendo di arrivare a temperature altissime (circa 470° C). Tutto il forno, dalla volta al basamento, è costruito artigianalmente e l’isolamento del forno è garantito dall’utilizzo di miscele di cementi con elevate caratteristiche isolanti, in questo modo è assicurata la costanza della temperatura all’interno della volta e del piano di cottura, riducendo al minimo la dispersione di calore verso l’esterno.

L’agliara

Per versare l’olio, i pizzaioli tradizionali utilizzano l’agliara, un contenitore in rame, internamente stagnato, con il becco lungo e stretto, in modo da far fuoriuscire un filo d’olio sottile e continuo.

La pala

Per infornare e governare la pizza in forno si utilizzano due pale a manico lungo: una più larga, di forma quadrata, dove la pizza viene stesa cruda e con la quale la pizza viene infornata, ritirandola con un rapido colpo di braccio. Questa pala era tradizionalmente in legno, ma per motivi igienici è stata recentemente sostituita da una versione in alluminio. Un’altra pala più piccola, tonda e di ferro, usata per far ruotare la pizza nel forno in modo da farla cuocere uniformemente su tutti i lati.

6. Utilizzo di cultivar, varietà o razze locali:

Le materie prime di base utilizzate dai Pizzaiuoli Napoletani sono farina di grano tenero tipo «00» con l’eventuale aggiunta di farina tipo «0», lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati

e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine, mozzarella di bufala campana.

7. Principali fattori di minaccia per il mantenimento:

Oggi, la globalizzazione e l'avvento dei moderni mezzi di comunicazione ha messo a disposizione di tutti alcune conoscenze legate a quest'arte, comportando in genere una riproduzione dell'arte dei pizzaiuoli non conforme ai dettami tradizionali. Adattamenti gastronomici, bufale alimentari, contraffazione e falsificazione dei prodotti alimentari *made in Italy*: questi sono i fattori di rischio che minacciano la corretta trasmissione e il mantenimento della conoscenza tradizionale de l'arte dei Pizzaiuoli Napoletani. Questo fenomeno si allarga a macchia d'olio, producendo sempre maggiori danni economici e culturali e, secondo le ultime stime Coldiretti, costerebbe all'Italia 300.000 posti di lavoro. Dal rapporto "Agromafie", elaborato da Coldiretti con Eurispes nel 2013, il fatturato del falso *Made in Italy* - nel solo settore agroalimentare - ha superato i 60 miliardi di euro, quasi il doppio del fatturato delle esportazioni nazionali degli stessi prodotti originali. Il fenomeno denominato "italian sounding" colpisce i prodotti più rappresentativi – specie nei mercati emergenti, dove i falsi sono più economici - condizionando le aspettative dei consumatori e arrecando un danno d'immagine incommensurabile.

8. Associazioni che promuovono/praticano/salvaguardano la conoscenza tradizionale:

Le associazioni qui di seguito indicate hanno promosso e salvaguardato l'elemento in questi anni partecipando e sostenendo il processo di candidatura e rendendolo partecipato e condiviso. Si evidenzia che una specifica petizione online finalizzata al sostegno alle attività di patrimonializzazione dell'arte dei Pizzaiuoli Napoletani in ambito UNESCO sulla piattaforma online change.org ha raggiunto un totale di più di un milione di firme in tutto il mondo.

1. Associazione Pizzaiuoli Napoletani (APN)
2. "I Centenari" - Associazione Aziende Storiche Familiari Campane
3. Confartigianato - Federazione provinciale di Napoli
4. CNA Napoli - Confederazione Nazionale dell'Artigianato
5. CIA Campania - Confederazione Italiana Agricoltori
6. Coldiretti Napoli - federazione provinciale degli agricoltori
7. AMESCI - Associazione di promozione sociale
8. Associazione culturale Suoni nel Mediterraneo
9. Associazione culturale Musica dal Mondo
10. Associazione culturale e sportiva Musicant
11. Associazione Quartieri Spagnoli
12. Associazione "Un cuore per amico" Onlus
13. Fondazione Univerde
14. Università Federico II di Napoli
15. MedEat Research – università degli Studi Suor Orsola Benincasa

9. Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia:

Le iniziative di salvaguardia realizzate dalla comunità partenopea nella città di Napoli, e da gruppi, associazioni ed individui che sono impegnati nella salvaguardia di tale arte tradizionale, sono molteplici e sono frutto di una collaborazione tra soggetti diversi in un senso forte di comunità e di garanzia di pace sociale. Le più importanti iniziative sono state svolte, ^{fin dal 1998, specialmente}

garanzia di pace sociale. Le più importanti iniziative sono state svolte, fin dal 1998, specialmente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che per promuovere l'arte della Pizza ha organizzato feste in piazza e giornate di assaggio, corsi di formazione volti a tramandare tale arte ed il mestiere del Pizzaiuolo, eventi di natura sociale con scopo aggregativo e finalizzati alla raccolta di fondi.

Le iniziative di salvaguardia realizzate variano a seconda del settore e della finalità:

- Scuola dei Pizzaiuoli: dal 2001 ogni anno corso teorico-pratico per "Maestri Pizzaioli". Il corso verte su molteplici argomenti: l'impasto (ingredienti lavorazione e dosi), la lievitazione (tempi e dosaggio), la preparazione (stesura della pasta e condimenti), la cottura (metodo per forni a legna, temperatura e tempi, attrezzi) la presentazione (sforare e servire), gli strumenti necessari e, per finire, un pizzico di storia della pizza.

- supporto per il Riconoscimento STG 12/2009. In seguito a tale riconoscimento dell'Unione Europea è stata fatta una grande festa in piazza del Plebiscito, la piazza più grande e famosa della città, per brindare all'evento con degustazione di pizza per tutti i concittadini di Napoli.

- Pizza Fest: la manifestazione più importante realizzata per la valorizzazione dell'arte dei Pizzaiuoli Napoletani. Grazie al coinvolgimento di tutti i principali esponenti partenopei di quest'arte e di tutta la cittadinanza che vive quest'iniziativa come una vera e propria celebrazione della propria cultura e delle proprie radici.

- Giubileo del Pizzaiuolo.

- Fiere della Pizza in molte città italiane tra cui Gorizia, Trieste, Ortezzano.

- Fiera Mondiale della Pizza di Las Vegas.

- Presidi Slow food in Campania per la tutela delle economie locali e della tradizione.

- stand dei Pizzaiuoli Napoletani in varie occasioni di prestigio internazionale: Vinitaly 2014, Mondiali di calcio in Sudafrica 2010 (Casa Azzurri), Mondiali di nuoto di Roma (2009), Telethon, Un Cuore per amico, Fieracavalli in Verona (4-7 novembre 2010); Fencing World Championship (11-18 ottobre 2011); Venice Film Festival (2-12 settembre 2012); European music Fest in Naples (21-22 giugno 2013) Regatta ESCP Europe 2013 in Ischia (9-12 maggio 2013).

- Mostra fotografica "tu vuo fa o Napolitano" di Oliviero Toscani.

- Sezione del Museo MAMT dedicato alle pratiche tradizionali del Mediterraneo a Napoli.

- Corsi di formazione per ragazzi a rischio.

- Corsi di formazione per individui socialmente disadattati.

- Corsi di formazione per i giovani del quartiere Scampia.

Numerose le iniziative di salvaguardia messe in atto e portate avanti da comunità, associazioni, aziende, con larga diffusione nei territori interessati a riconducibili a diversi filoni:

10. Materiale fotografico:

Vedi materiale allegato.

11. Filmato:

Vedi materiale allegato.

12. Bibliografia:

Benincasa G., "La pizza napoletana. Mito, storia e poesia", Guida ed., Napoli, 1992.

Behr E., Pizza in Naples, in The Art of Eating, 22, Spring 1992, pp. 8-15.

Caglioti D. L., "Il guadagno difficile. Commercianti Napoletani nella seconda metà dell'Ottocento", Il Mulino, Bologna, 1994.

Capatti A., Montanari M., "La cucina italiana. Storia di una cultura", Ed. Laterza Roma Bari 2010.

- Furini L., "Volevo solo vendere la pizza", Garzanti editore, 2008.
- Ghedina A. M., "Quando il re scendeva da Brandi a Chiaja a farsi una pizza", Vittorio Pironti, Napoli, 1997.
- Gioffrè R., "Pizza e Fantasia", Giunti editore, 2008.
- Giorilli P., Lipetskaia E., "Panificando", Ed. Zanichelli, 2003.
- Golinelli G.M., "Cultural Heritage and values creation", Springer, 2015.
- Helstosky C. The Routledge Hystory of Food, Routledge 2014
- Lauri S., "I segreti di un'arte", Ed. arte Bianca FIPPA, Roma, 2006.
- Masi P., Romano A., Coccia E., "La pizza napoletana", Doppiovoce, Napoli, 2015.
- Mattozzi A., "Una storia napoletana. Pizzerie e pizzaioli tra Sette e Ottocento", Slow Food Editore srl, Bra (CN), 2009.
- Mattozzi A., Inventing the Pizzeria. A History of Pizza Making in Naples, Bloomsbury 2010, spec. chapter 2 on the social status of Pizzaiolo
- Minervini R., "Storia della pizza", E.P.T., Napoli, 1956.
- Montanari M., "Il cibo come cultura", Ed. Laterza, Roma-Bari, 2004.
- Montanari M., "L'identità italiana in cucina", Ed. Laterza, Roma-Bari, 2010.
- Niola M., De l'aliment au symbole in "Le nouvel observateur", Mai-June 2009.
- Niola M., "Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina", Bologna, Il Mulino, 2009.
- Petrone A., "Impara un'arte", Insieme editore, 2009.
- Petrone A., "La Pizza secondo Lucullus", Bandecchi & Vivaldi, 2009.
- Rocco E., Il pizzajuolo, in "Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti", opera diretta da Francesco De Bourcard, Napoli, 1857-1866.
- Taddei E., "Il Pizzaiolo", Editrice Media Print, 2007.

 ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
C.so S. Giovanni a Teduccio, 55 (NA)
Fax 081.5590781 - Cell. 338.2111251



Mr. Giuseppe Blasi
Vice President of the Observatory of traditional knowledge
Rural development and European and International policies
Ministry of Agriculture, Food and Forestry
Via XX Settembre, 20
ROME

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

Subject: Registration application for "*The Art of Neapolitan Pizzaiuoli*" in the national inventory of traditional knowledge - DM no. 17070, November 19th, 2012

Dear doctor,

As you know, "*The Art of Neapolitan Pizzaiuoli*" is an important symbol of Naples, a tradition that has been handed down from father to son, from generation to generation.

In fact, for our community this practice represents a fundamental aggregation and social cohesion element. It belongs to our history and determines the development of our culture, representing a form of sustainable foodstuffs handicrafts that is particularly significant under the cultural profile. In addition to its economic function, such a practice has an important social function as well.

For several years our association has been working to the aim of promoting "*The Art of Neapolitan Pizzaiuoli*", a traditional knowledge, a long standing sustainable food craftsmanship, characterized by the use of local and typical products in use in our community.

For us, "*The Art of Neapolitan Pizzaiuoli*" is a shared heritage, handed down from generation to generation, which rejoins the different social classes, unifies families, relatives and friends and fosters social ties by ensuring that important social strengthening function and corresponding sense of community. In this perspective, we strongly support the candidacy of this element in the list of Unesco Intangible Cultural Heritage, whose coordination is assigned to your Ministry.

To this end, we kindly require to the Observatory to include "*The art of Neapolitan Pizzaiuoli*" in the National Official Register of traditional knowledge, as established by Ministerial Decree no. 17070 dated November 19th, 2012.

For this purpose, we have the pleasure to attach the **candidacy form**, formulated and filled in all its parts, downloaded from the web link:

<http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13826>

We do believe and hope that the timely registration of "The Art of Neapolitan Pizzaiuoli" in the Register kept by the Observatory could predict the further entry in the prestigious UNESCO list, thus representing an additional guarantee for the preservation and enhancement of this tradition and, at the same time, could strengthen the Observatory Register so as it may be perceived as the ideal Institution where traditions representing the heritage of important communities, as the one of Naples, are officially recognized.

The President of the Association Neapolitan Pizzaiuoli

Sergio Miccù

Italian Minister of Agriculture, Food and Forestry Policies
National Register of Traditional Knowledge

Registration Form

Application for the inclusion of traditional knowledge of the “*Art of Neapolitan Pizzaiuolo*” in the National Register of Traditional Knowledge established by the Ministerial Decree No. 17070, December 19th 2012, of the Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies, regarding the traditional knowledge according to article 2 and following of the Ministerial Decree.

1. Type of traditional knowledge:

Culinary and Food knowledge

2. Name of the traditional knowledge:

“Art of Neapolitan Pizzaioli”

3. Geographical area of dissemination:

From the ancient age to the Renaissance

The Art of Neapolitan Pizzaioli in producing a typical foodstuff, such as pizza, which shares the same origin with bread, represents a millenary knowledge: proved result of this practice is a very ancient food, born and raised along with the roots of our civilization. This tradition dates back to over 3,000 years and is shared by populations that learned how to crumble grain and other cereals, in particular those civilizations bordering the Mediterranean basin such as Greece, Babylon, Etruria, obtaining a flat disc cooked on burning coals mixing flour with water. This disk made of bread was known as *maza* in the Greek world, *placenta* or *offao picea* in the ancient Rome.

Egypt was the first to find out casually the principle of leavening of the dough that made bread more digestible and tasty. It was enough mixing a little of leavened dough with flour and water to infuse to the mixture some magical properties which, then, have spread among all populations of the Mediterranean basin. Therefore, it was just there that the first kiln made with bricks placed in a circular shape was built.

The ancient Greeks learned by the Egyptians the art of building kilns by shaping these ones in a dome, improving bread by adding olive oil, aromatic herbs and other ingredients known as *plankutos*. This new way of making bread disembarked from the center of the Mediterranean Sea and then achieved Italy.

The ancient Romans boosted the spread of this bread since it represented the main food in the Roman diet. This is the reason why, under the kingdom of Numa Pompilio, many events celebrated the Goddess *Fornace* who was the guardian of bakers and kilns. Romans imported by Greeks the art of building kilns improving it with the dome shape. Naples is the place where, over the centuries, this *picea* gained success and where it spread. In the archaeological sites of Pompeii, and in the old Neapolis, i.e. Naples of the V^o century BC, many kilns have been found, with the

same shape of kilns built nowadays by the Neapolitan master bakers, using a traditional technique considered necessary in order to obtain a kiln able to cook pizza according to the traditional Neapolitan technique.

In the Middle Ages the words “pizza” and “Pizzaiuolo” were already in common use, as shown by numerous writings. Over the centuries numerous local versions of this word have been discovered, indicating culinary variations on the theme, from sweet to salty, and different cooking methods.

In Venice, some cookbooks, dating back to 1500, proved that even in this area the art of Pizzaiuoli was reproduced, although with some specific peculiarities: pizza was prepared in a way different from what we know today. Pizza was a thin dough with eggs, butter and sugar, cooked in a kiln or fried. The discovery of the Americas marks a further step. New foodstuffs were introduced in Europe such as maize, tomatoes, potatoes, beans, peppers, zucchini. Cheese and aromatic herbs, such as oregano and basil, joined the other seasonings. Imported from Peru, tomato, firstly used as a sauce cooked with a pinch of salt and basil, was then used on pizza, triggering the modern era of the art of Pizzaiuoli.

From the 18th Century to the present day

It is in the period between ‘700 and ‘800 that the art of Pizzaiuoli becomes the pillar of the Neapolitan culinary tradition preferred by the people. Pizza baked in wood fired ovens is sold on the streets by apprentices who carry the oven on the head, drawing the attention of the onlookers with their characteristic calls. In this period, the habit of eating pizza at the bakers, and not only in the street or at home, got established, proof of the growing appreciation for this dish by Neapolitans. The “bottega” of Pizzaiuolo, as we know it today, dates back to this period. The elements characterizing the “bottega” are represented by the wood-burning oven, always in the center of the space so as Pizzaiuolo could talk with the onlookers and show his art, the marble counter, the shelves, where all the ingredients for the different kind of pizza are displayed, the tables where customers eat it. In Naples, somebody thinks to add mozzarella at the pizza made with tomatoes, basil and oregano: it is therefore invented the “Pizza Margherita”, a symbol of Italy abroad which as common belief was created in June 1889 in honor of the Queen of Italy, Margherita di Savoia, with the seasonings representing the Italian flag.

In New York pizza is made as in Naples, thanks to the Neapolitan emigrants who bring with them their own eating habits. It is a situation of poverty, the local eating habits are different and people make their best for replacing the traditional dressing with something else cheaper: this kind of pizza galvanizes the world’s attention thanks to the trading power of the American giants. The humble Italian pizza gets a better outcome in some European countries, thanks to its geographical location and to the availability of raw materials much more similar to the original ones. Since 1930, for instance, pizza will start spreading from Marseille (France), a city that welcomes a great number of Italian immigrants at its harbor – many of whom come from Naples. On the whole, no country is so much rigorous in the preparation of dishes coming from different traditions and each of them tries to readapt and vary ingredients and the way in which they are made. It is therefore comprehensible that the Italian emigrant wants to prepare a good pizza cooked in a wood-burning oven according to the tradition.

Over the centuries, the result of the art of Neapolitan Pizzaiuoli asserted itself all over the world and has been blended in the food habits of other cultures. This fact shows how pizza represents a gastronomic “hard disk” which is compatible with many other software. From an anthropological point of view, this means that, although it is a gastronomic invention of a specific culture, actually it represents a food that opened up itself to other cultures and, at the same time, it has allowed and it continues in allowing at other populations an imaginary dialogue with the Neapolitans who invented it. In this sense, pizza is like a musical score that can be performed in many different ways and by everybody. Nevertheless, Neapolitan Pizzaiuoli do sound it in a very specific way, inspired by an old traditional art, although all of the other cultural styles are appreciated. It should nonetheless be highlighted that, although the Neapolitans and the Italians are proud of having invented the pizza, they do not claim the intellectual ownership, if anything the primacy of creativity, or rather the birthright. The fact has become a worldwide food represents a reason of pride for Masters Pizzaiuoli who, belonging to the lowest social classes, have allowed to the art of pizza of becoming a tool of personal social mobility and a way of meeting between classes and cultures.

4. Description of the traditional knowledge

Among the most important forms of traditional gastronomic handcraft of the entire Italian panorama, the “Art of Neapolitan Pizzaiuoli” represents the expression of a knowledge made up of experiences, gestures, rituals, smiles and above all traditional knowledge passed down from generation to generation in the city of Naples. Being shaped by real artists, this art is characterized by a series of specific moments:

1. **Shaping phase:** it represents the operation for forming the single dough ball. Pizzaiuolo works the dough by creating some little balls that will be placed in a container, preferably made of wood, indoors in a dry location and protected from sudden temperature changes.
2. **Roll out:** it is the art of “bashing” the pizza, trying to bring the gases contained in the dough toward the border of the disk of dough (thus making, in this way, the renowned “cornicione”) by pressing the phalanxes on the dough and with a following unmistakable movement of extension called “schiaffo” by Neapolitan Pizzaiuoli. During this phase it takes place the real artistic performance of Pizzaiuolo who makes twirl the dough between his hands by keeping the dish of dough on his right hand and twirling it with a synchronized movement of his left hand, and then rotates it in the air with a rapid and steady movement.
3. **Seasoning:** during this phase, tomatoes are spread with a spoon from the center of the pizza outwards, through a spiral movement in a clockwise direction as to form an imaginary “6”; mozzarella is then cut in strips and placed on tomatoes along with basil and then it is seasoned with extra virgin olive oil with a copper container.
4. **Cooking:** it takes place strictly in an oven made with a stone coming from Sorrento, the so called “biscotto Sorrentino”. Pizzaiuolo carries the dough on a blade from the work table to the oven through a movement that in Naples is called “mezzo giro”. The baker

puts it in the oven and through a small-sized metal blade he turns it constantly up to the achievement of the desired baking.

The Neapolitan Pizzaiuolo

In Naples, Pizzaiuolo represents the maximum expression of the art of making a real Neapolitan Pizza. In the past, he belonged mainly to the poorest neighborhoods and he learns this craft in the “botteghe” by engaging himself with great availability and spirit of sacrifice and adaptability. In many cases the choice of working as Pizzaiuolo is a family inheritance and a path quite expected for all those young men coming from generations of Pizzaiuoli. Another key figure is the baker: without a baker able to manage a wood burning oven the pizza doesn't find its completion. Becoming a baker requires a huge sacrifice: the heat of the oven, the stressful rhythms and the final contribution to the success of pizza represent only some of the aspects that make the baker an irreplaceable figure and a craft apart.

They are the producers of popular food and builders of an immaterial good. This formula well expresses the history of the Neapolitan Pizzaiuoli, worldwide flag of the Italy in terms of food. It is since the XVIII century that this masterpiece of gastronomy and of the art of popular living has started its inexorable rise, from the streets of Naples to the four corners of the globe, so as to become the national emblem and in particular of that double concentrate of Italian identity which is Naples.

Actually, the art of Pizzaiuoli is very ancient and it is closely related to the Neapolitan way of being a community. It is closely related to the Indian *nan*, to the Greek, Hebrew and Arab *pita*, to the Spanish and Mexican *tortilla*, *margherita* and *marinara* pizzas belong therefore to those ancient family of containers that the need transforms into food. In 1835, when Alexandre Dumas visited, for the first time, Naples, he remained enthusiastic of pizza. The great French writer understands, in fact, that behind the apparent simplicity of this food it is hidden an extraordinary know-how, besides a real art of living together. A democratic and sustainable answer to the need of feeding. Few foodstuffs are eco-friendly like pizza, able to satisfy at the same time the need of taste and the one of wellness, at costs affordable to everyone and without having a negative impact on the world's resources. A perfect example of democratic gastronomy, of social food.

The art of Pizzaiuoli is the result of a real social process where Pizzaiuolo and consumer are part of it. Therefore, pizza is not only a product or a good that is separated from the socio-cultural dynamic of its production, but it is rather a food at the center of a social ritual which is at the origin of a *koine* focused on the oven and the worktable of Pizzaiuolo. It is not by chance that the worktable, in the traditional Neapolitan “bottega”, is not hidden but is rather at the center of the space, as an ancient fireplace. The Pizzaiuolo works just in front of the onlookers and has a constant relationship with the people who eat, a continuous communitary feed-back, made of glances, comments, considerations and ideas, thus contributing at the production and the re-production of the intangible cultural heritage, by adapting this ancient tradition to the new needs,

as well as to the changes in the sensibility and taste. It should be pointed out that many Neapolitan Pizzaiuoli, attentive to the indications of the World Health Organization regarding the dietary education, try to adapt the preparation of this dish at greater healthy standards.

The art of Neapolitan Pizzaiuoli is, therefore, the expression of a material and intangible culture that links. That's why in Naples people do not say "let's eat a pizza" but rather "let's go to have a pizza together": people meet in a pizzeria to enjoy the pleasure of conviviality. Pizza is made not only by the Pizzaiuolo but it is ideally co-produced also by the diners. That's why the art of Pizzaiuoli does not refer only to a typical product, but rather to a real social process, to an intangible good and to a collective history that is behind it. It is therefore a monument-document of the art humble but wise of those Pizzaiuoli who, from generation to generation, have promoted Italy all around the world.

Transmission

The art of the Neapolitan Pizza means to follow carefully a series of phases well defined and distinguished that start from the mixture of the ingredients to the rest phase of the dough, from the shaping into dough balls to the subsequent leavening, from the roll out to the seasoning, up to the final and important phase of the baking in the oven. The entire procedure must be closely followed by Neapolitan Pizzaiuolo who carries out his creation skillfully, with precise gestures and a consolidated technique, thus transmitting it to his apprentices. The Neapolitan people consider the preparation of a real Neapolitan Pizza as something sacred and at the same time spectacular: Pizzaiuolo exhibits his art on a counter thus performing a unique performance characterized by taste, folklore and tradition, that leaves people open-mouthed but that, thanks to the mastery, will delight the palate of his audience. This represents the most direct form of transmission of knowledge of the art of Neapolitan Pizzaiuoli. The Italian panorama offers a great variety of courses where the participants learn the basis of the craft. Nevertheless, without a period of apprenticeship near a real "Neapolitan Master Pizzaiuolo" the training of the future generations of Pizzaiuoli could never be considered complete. The real secret of this craft lies in the practical experience gained only after a long period of work in close relation with who already owns the secrets of the craft. In Naples, the art of Neapolitan Pizzaiuoli is transmitted proudly from father to son and nephew, for many generations.

Social and cultural functions

The art of Neapolitan Pizzaiuoli has played over the years, and plays nowadays, some important cultural and social functions, among which the strong sense of identity of the Neapolitan citizens in such a practice in which they acknowledge the values of conviviality and of close relationship among the components of the Neapolitan community. It's worth noting that although today those who approach this craft have a very high level of instruction or belong to wealthier social classes, for many years, and still today, this kind of craft has provided an important chance of social

redemption and of success to many young people who ensured for themselves a future and economic employment, but also a great respect in the society. In many “bottega” of Naples, the youth of all ages learn the “arte bianca” (“white art”) by the old Pizzaiuoli Masters, aiming at becoming as them in the future. In Naples, pizza is the image of the urban culture: pizza is smelt at every corner of the city, it is characteristic the smell of the ovens in the town center or in the poorest areas up to the promenade of Mergellina and Vomero. The same thing can be asserted for the typical vocabulary of the Neapolitan tradition according to which it is easy to hear the Pizzaiuolo “allucare” (scream) in Naples some sentences with dialect words that many people can think to be incomprehensible but which are part of the culture of the city. In Naples, the “bottega” of Pizzaiuoli is very cheerful place, where you can smell a relaxed and funny atmosphere, also thanks to the worktable always in good sight where Pizzaiuolo performs in many shows and often keeps clients entertained by talking of football match, or speaking about what happens in the neighborhood. Pizza is a food at the center of a social ritual; of a *koiné* that has in its center the oven and the worktable of the Pizzaiuolo. The master Pizzaiuolo works in front of the onlookers and he has a constant relationship with the people who are eating, thus carrying on an interrupted collective feedback so as to give life to traditional forms of community credit, such as the pizza *a ogge a otto*, bought and eaten soon but paid eight days after. Another example is represented by the so-called “*pizza sospesa*”, created on the model of “*caffè sospeso*”, an old Neapolitan habit of drinking an espresso and pay it twice, thus leaving the second one at disposal of unknown people who are less lucky than others. This form of generosity in favor of poorest unknown people, based on the principle that a pizza is not denied to anyone, makes this global symbol of the street food a synonymous of solidarity. Lastly, this art typical of Naples allows to enhance the traditional knowledge that have constituted its origins and which are often jeopardized by the globalization and by the trivialized misuse made all around the world.

5. Tools and objects related to the traditional knowledge

The Oven

The oven is made by a single monolithic structure that is solid and crushproof. The peculiarity is represented by the use of traditional bricks made by the local clay and burnt in the same ovens that made the Neapolitan pizza renowned all over the world. As a base these ovens have a special fire-resistant stone coming from Sorrento or Santa Maria Capua Vetere. The dome is made by bricks that lock into each other, with ancient manual techniques, in order to avoid even the smallest movements, later a special fire-resistant concrete is poured, giving to the construction very high crushproof characteristics over the years. Afterwards a further coverage is built, thus allowing to the oven to reach very high temperatures (nearly 470°C). All the oven, from the dome to the base, is handmade. The insulation of the oven is ensured by the use of a mix of concretes with high thermal performance, so as to ensure the constancy of temperature within the dome and the oven cooking, thus minimizing the heat dispersion outward.

“Agliara” (Oil dispenser)

The traditional Pizzaiouli use “*agliara*” for pouring the oil; it is a copper container, tinned inside, with a long and narrow beak, so as to flow out a continuous thin line of olive oil.

The Blade

For baking the pizza in the oven two long-handled blades are used: one of these two blades is wide, square-shaped, where pizza is laid uncooked and then baked by withdrawing very quickly the blade with a quick movement of the arm. Traditionally, this blade was made of wood, but for hygienic reasons it has recently been substituted by an aluminum version. The other blade is smaller, with a round shape and made of iron, used to rotate the pizza in the oven so as to bake it uniformly on all sides.

6. Use of cultivars, varieties or local races

The basic raw materials used by Neapolitan Pizzaiuoli are soft wheat flour “00” with the possible addition of flour “0”, brewer’s yeast, drinkable natural water, peeled tomatoes and/or cherry tomatoes, sea salt or kitchen salt, extra-virgin olive oil, “mozzarella di bufala campana”.

7. Main risks for safeguarding

Nowadays, the globalization and the advent of the modern communication media have made most of the knowledge related to this art available to everybody, leading to a reproduction of the art of Pizzaiuoli that frequently does not meet the traditional dictates. Gastronomical adaptations, food pranks, counterfeiting and falsification of the “made in Italy” food: these are the risk factors that jeopardize the correct transmission and the maintenance of the traditional knowledge of the art of Neapolitan Pizzaiuoli. This phenomenon is spreading ever more, thus producing greater economic and cultural damages and, according to the latest Coldiretti estimates, this would imply a loss of 300,000 jobs in Italy. According to the report “Agromafie”, carried out by Coldiretti and Eurispes in 2013, the turnover of the fake *Made in Italy* – only in the agro-food sector – has exceeded 60 billion euro, almost twice of the turnover in the domestic exports of the same original products. The phenomenon called “Italian sounding” involves the most representative products – mainly in the emerging economies, where the fakes are cheaper –influencing the expectations of consumers and implying an immeasurable image damage.

8. Associations that foster/practice/safeguard the traditional knowledge

The associations, hereafter named, have fostered and safeguarded the element over these years, by participating and supporting the application process, thus making this process participated and shared. We highlight that a specific on-line petition aimed at supporting the activities of the art of

Neapolitan Pizzaiuoli in the UNESCO framework has totalized on the online platform “*change.org*” over one million of signatures all over the world.

1. Neapolitan Pizzaiuoli Association (APN)
2. “I Centenari” – Associazione Aziende Storiche Familiari Campane
3. Confartigianato – Federazione provinciale di Napoli
4. CNA Napoli – Confederazione Nazionale dell’Artigianato
5. CIA Campania – Confederazione Italiana Agricoltori
6. Coldiretti Napoli – federazione provinciale degli agricoltori
7. AMESCI – Associazione di promozione sociale
8. Associazione culturale Suoni nel Mediterraneo
9. Associazione culturale Musica dal Mondo
10. Associazione culturale e sportiva Musicant
11. Associazione Quartieri Spagnoli
12. Associazione “Un cuore per amico” Onlus
13. Fondazione Univerde
14. Università Federico II di Napoli
15. MedEat Research – Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

9. Safeguarding measures carried out by the Communities, Associations or Public Entities

Many are the safeguarding measures carried out by the Neapolitan community, as well as by groups, associations and people involved in the safeguarding of such a traditional art and they are the result of a cooperation among different subjects with a strong sense of community and guarantee of social peace. The most remarkable initiatives have been carried out since 1998 mainly in terms of social peace and they have been mainly promoted by Neapolitan Pizzaiuoli Association that in order to foster their art has organized festivals and tasting days, training courses aimed at handing down this art and the craft of Pizzaiuolo, social aggregative events for fund raising.

The safeguarding measures vary according to the sector and the aim:

-“Scuola dei Pizzaiuoli”: every year, since 2001, they organize a theoretical-practical course for becoming “Maestri Pizzaiuoli”. The training course deals with different themes: dough (ingredients, processing and doses), leavening (timing and dose), preparation (roll out of the dough and seasonings), baking (methods for wood-burning ovens, temperature, timing and tools), presentation (take out of the oven and serve), the necessary tools and lastly a little bit of the history of pizza.

- Support for the TSG acknowledgement 12/2009. After this acknowledgement by the EU, it has been organized a party in *Piazza del Plebiscito*, the largest and most famous square of the city, in order to celebrate the event with tasting of pizza for all the Neapolitan citizens.

- Pizzaiuolo Fest: the most important event for enhancing the art of Neapolitan Pizzaiuoli, thanks to the involvement of all of the main Neapolitan exponents of this art and of all citizenship who live this initiative as a real celebration of their own culture and roots.

- Giubileo del Pizzaiuolo

- Pizza Fest in many Italian cities such as Gorizia, Trieste, Ortezzano
 - World Fest of the Pizza of Las Vegas
 - Delegations of Slow Food in Campania for the safeguarding of the local economies and of tradition
 - Stands of Neapolitan Pizzaiuoli in various famous international occasions: Vinitaly 2014, world football cup in South Africa 2010 (Casa Azzurri), world swimming cup in Rome (2009), Telethon, Un Cuore per Amico, the horse fair in Verona (4th/7th November 2010); Fencing World Championship (11th/18th October 2010); Venice Film Festival (2nd/12th September 2012); European Music Fest in Naples (21st/22nd June 2013), Regatta ESCP Europe 2013 in Ischia (9th/12th May 2013)
 - Photographic exhibition "*tu vuo fa o Napolitano*", by Oliviero Toscani
 - Section of the Museum MAMT dedicated to the Mediterranean traditional practices, in Naples
 - Training courses for young people at risk of social exclusion
 - Training courses for socially maladjusted people
 - Training courses for the youth of the Scampia district
- Numerous are the safeguarding measures put in place and carried on by communities, associations, firms, with a wide spread in the areas involved in many different areas.

10. Photographic material

See the attachment

11. Audiovisual material

See the attachment

12. Bibliography

- Benincasa G, "La pizza napoletana. Mito, storia-e poesia", Guida ed., Napoli, 1992.
- Behr E., Pizza in Naples, in *The Art of Eating*, 22, Spring 1992, pp. 8-15.
- Caglioti D. L., "Il guadagno difficile. Commercianti Napoletani nella seconda metà dell'Ottocento", Il Mulino, Bologna, 1994.
- Capatti A., Montanari M., "La cucina italiana. Storia di una cultura", Ed. Laterza, Roma Bari 2010
- Furini L., "Volevo solo vendere la pizza", Garzanti editore, 2008.
- Ghedina A. M., "Quando il re scendeva da Brandi a Chiaja a farsi una pizza" Vittorio Pironti, Napoli, 1997.
- Gioffre R., "Pizza e Fantasia", Giunti editore, 2008.
- Giorilli P., Lipetskaia E., "Panificando", Ed. Zanichelli, 2003.
- Golinelli GM., "Cultural Heritage and values creation", Springer, 2015.
- Helstosky C. *The Routledge History of Food*, Routledge 2014
- Lauri S., "I segreti di un'arte", Ed. arte Bianca FIPPA, Roma, 2006.
- Masi P., Romano A., Coccia E., "La pizza napoletana", Doppiovoce, Napoli, 2015.
- Mattozzi A., "Una storia napoletana. Pizzerie e pizzaioli tra Sette e Ottocento", Slow Food Editore srl, Bra (CN), 2009.
- Mattozzi A., *Inventing the Pizzeria. A History of Pizza Making in Naples*, Bloomsbury 2010, spec. chapter 2 on the social status of Pizzaiolo

- Minervini R., "Storia della pizza", E.P.T., Napoli, 1956.
- Montanari M., "Il cibo come cultura", Ed. Laterza, Roma-Bari, 2004.
- Montanari M., "L'identita italiana in cucina", Ed. Laterza, Roma-Bari, 2010.
- Niola M., De 'aliment au symbole in "Le nouvel observateur", Mai-June 2009.
- Niola M., "Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina", Bologna, Il Mulino, 2009.
- Petrone A., "Impara un'arte", Insieme editore, 2009.
- Petrone A., "La Pizza secondo Lucullus", Bandecchi & Vivaldi, 2009.
- Rocco E., Il pizzajuolo, in "Usi e costumi di Napoli e contomi descritti e dipinti", opera diretta da Francesco De Bourcard, Napoli, 1857-1866
- Taddei E., "Il Pizzaiuolo", Editrice Media Print, 2007
-



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma,

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI
E DELLO SVILUPPO RURALE

Gentile Presidente,

La ringrazio per la Sua lettera con la quale richiede l'iscrizione de "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali.

Come richiesto dalla procedura stabilita dal Decreto Ministeriale del 19 novembre 2012 n. 17070, la scheda che ci ha inviato sarà valutata dagli uffici competenti nei tempi previsti. Secondo tale tempistica, entro il prossimo settembre 2015 riceverà un riscontro rispetto all'effettiva inclusione della conoscenza tradizionale da Lei sottoposta in rappresentanza della comunità di Napoli nell'apposito Registro.

Il Capo Dipartimento
Giuseppe Blasi

Sergio MICCÙ
Presidente dell'Associazione Nazionale
dei Pizzaiuoli Napoletani
C.so S. Giovanni a Teduccio, 53
80147 - Napoli

Courtesy Translation

Ministry of Agriculture
food and forestry policies

Dear President,

I thank you for Your request to include the “Art of Neapolitans Pizzaioli” in the National Register for rural historic landscape, agricultural practices and traditional knowledge.

As requested by the procedure established by the Ministerial Decree of 19 November 2012, n. 17070, the form you sent will be evaluated by the competent office as expected. According to this timetable, by the next September 2015 you will receive the evidence of the inclusion in the national register of this traditional know-how that You proposed on behalf of the community of Neaples.

The chief of Department

Giuseppe Blasi