E New York risponde. Uniti si vince!

Rosario Procino (December 09, 2017)



Parla il proprietario della famosa pizzeria di New York, Ribalta. L'arte del pizzaiuolo napoletano è patrimonio culturale dell'Umanità. Il iconoscimento dell'Unesco è alla cultura di una città millenaria, come Napoli che trova la sua massima espressione proprio li, su un bancone di una pizzeria. E questa volta Napoli, l'Italia hanno fatto squadra per raggiungere il risultato. Pizzaioli, Produttori della filiera, Associazioni, Agricoltori, Giornalisti, persino i politici, tutti uniti fino alla vittoria.
«L'arte del pizzaiuolo napoletano è patrimonio culturale dell'Umanità Unesco».
Un motivo di orgoglio per me operatore nel settore, ma soprattutto per me Napoletano, ambasciatore di Napoli nel mondo.
Si perché tutti noi Napoletani all’estero siamo ambasciatori di Napoli, di Napoletanitá.

E, di Napoli e di Napoletanitá, si parla nelle motivazioni dell’Unesco.
Si, perché sia chiaro, il riconoscimento non va alla pizza in quanto tale o a questo o quel pizzaiolo. Il riconoscimento e’ alla cultura di una città millenaria che trova la sua massima espressione proprio li, su un bancone di una pizzeria.

Per l'Unesco - si legge nella decisione finale - «il know-how culinario legato alla produzione della pizza, che comprende gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'impasto della pizza, esibirsi e condividere è un indiscutibile patrimonio culturale. I pizzaiuoli e i loro

ospiti si impegnano in un rito sociale, il cui bancone e il forno fungono da “palcoscenico” durante il processo di produzione della pizza.

Ciò si verifica in un'atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti. Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità. Per molti giovani praticanti, diventare Pizzaiuolo rappresenta anche un modo per evitare la marginalità sociale».
La pizzeria come l’agorá della Napoli moderna dove intorno al bancone si ritrovano cultura, musica, genio e tradizioni del popolo Napoletano.
Un riconoscimento alla città e al popolo attraverso la cosa che ci ha resi famosi nel mondo, la pizza.

La cultura, le tradizioni e il genio dei Napoletani, e di noi italiani più in generale, sono cose che tutto il mondo ci invidia.
Da ormai 18 anni in America, confrontandomi quotidianamente con persone di tutte le prevenienze, ho imparato ad apprezzare queste nostre innate qualità così come mi sono apparsi più evidenti i nostri limiti.

Se c’e’ una cosa che apprezzo nel popolo americano e’ il sapere fare squadra, il saper fare sistema. Uniti fino alla meta.

Ebbene, quello che più mi ha impressionato nella lunga cavalcata per raggiungere questo storico traguardo è’ stato l’aver visto tutti, ma proprio tutti lavorare fianco a fianco con lo stesso obiettivo.

Pizzaioli, Produttori della filiera, Associazioni, Agricoltori, Giornalisti, persino i politici, tutti uniti fino alla vittoria.

Quesro risultato è la chiara dimostrazione che quando noi napoletani, noi italiani ci uniamo, diventiamo imbattibili. Nulla ci e’ precluso.
Uniti si vince.

Ebbene, il mio augurio per i pizzaioli, per Napoli, per i Napoletani, ma anche e soprattutto per l’Italia intera e’ questa vittoria sia da esempio per il futuro.
Uniti si vince.

Napoli, Italia guarda a questo risultato è rialzati perché, uniti si vince.

Source URL: http://ftp.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/e-new-york-risponde-uniti-si-vince

Links
[1] http://ftp.iitaly.org/files/247751201021467850114724532064012064627094 28njpg