

Campanha para tornar a pizza um patrimônio imaterial chega ao Brasil



Pizza com certificado napolitano, da pizzeria Leggera, na Pompeia
(E SÃO PAULO) 10h32

Falta pouco para que a arte dos pizzaiolos napolitanos, os criadores da tradicional pizza, possa entrar na lista da Unesco de Patrimônios Imateriais da Humanidade.

Com cerca de 600 mil assinaturas, 100 mil delas conseguidas apenas no Japão, a campanha que pede o reconhecimento internacional da receita tem atingido bons números.

E foi com um ar otimista que ocorreu a apresentação da campanha #PizzaUnesco para a coleta de assinaturas em 2016, no complexo gastronômico Eataly em São Paulo, na semana passada.

O evento teve como objetivo dar início à divulgação da petição mundial na América do Sul.

"Muitas assinaturas estão sendo recolhidas na Ásia (Japão, Tailândia, Coreia), na Europa (Inglaterra, França, Alemanha) e na Austrália.

Agora começamos a coleta aqui no Brasil e no dia 5 faremos um evento na Argentina, ou seja, passaremos também por outros países da América do Sul", afirmou o promotor da campanha e presidente da Fondazione UniVerde, Alfonso Percoraro Scanio.

Em entrevista à ANSA, Scanio afirmou que a importância da campanha, que tem a ambiciosa meta de conseguir 1 milhão de assinaturas em 2016, "é para que o produto mais globalizado do mundo não esqueça das suas próprias raízes".

Segundo ele, a pizza é o item italiano mais difundido no mundo, é o alimento mais consumido do planeta –deixando para trás hambúrguer e batatas fritas– e é a palavra da língua italiana mais conhecida e falada internacionalmente, já que não tem tradução.

Para o promotor da #PizzaUnesco, o reconhecimento da arte dos pizzaiolos napolitanos se trata de "um desafio cultural e, na Itália, também econômico já que ele faz com que o mundo inteiro entenda que é importante aprender como é feita a pizza da maneira tradicional".

"Outra coisa importante é que os ingredientes sejam de qualidade.

Ou seja, temos que oferecer ao consumidor um produto feito bem, de uma maneira artesanal, mas que a farinha seja a certa, que os tomates sejam os corretos, quando tiver a mozzarella que seja, de preferência, a de búfala campana Doc e que o azeite seja extravirgem de oliva.

Todas essas são características que formam a pizza napolitana", explica o italiano.

Esta opinião foi retomada pelo vencedor do Campeonato Mundial de Pizzaiolos de 2013, Davide Civitello, também presente no evento.

"A característica da verdadeira pizza napolitana, além da parte de passar de pai para filho, é a maneira como ela é produzida, uma pizza mais leve que as outras, com produtos de qualidade, um bom tomate, uma boa mozzarella campana e manjericão; tudo feito à mão", diz o napolitano.

Além disso, o profissional afirma que "o reconhecimento da arte dos pizzaiolos é a coisa mais importante".

"Os meus filhos poderão preparar pizzas e os meus netos também poderão fazê-las.

Espero que esta arte continue existindo por séculos porque é uma coisa muito bela", conta.

Já em relação à escolha de São Paulo para a primeira etapa de divulgação da campanha na América do Sul, foi ressaltada a importância da imigração italiana e também da própria pizza para a cidade.

Cerca de cinco mil pizzarias estão em funcionamento em São Paulo atualmente, preparando em média 450 mil pizzas por dia apenas para a capital e aproximadamente 800 mil para todo o estado.

Assim, o município só perde para Nova York como maior produtor e consumidor do alimento.

"São Paulo é um dos lugares mais antigos em relação a pizzarias napolitanas; em 1910 foi aberta aqui a primeira pizzaria napolitana do país, enquanto, pelo que se tem conhecimento, ainda não existia nenhuma em Milão.

São Paulo é um lugar onde as pessoas não têm dúvida de que a pizza realmente nasceu em Nápoles", explica Scanio.

Sendo assim, o conselheiro técnico da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio, Indústria e Agricultura, Massimo Tiso, diz que "São Paulo representa um centro de italianidade atual e antiga" e que por isso acredita "que seja muito simples conseguir assinaturas aqui, por causa da história; ao menos uma gota de sangue italiano está na veia dos paulistanos".

O napolitano conclui, animado, que a "iniciativa aqui na cidade também é um empenho importante para conseguir um sucesso maior que de outros lugares.

Se os japoneses conseguiram 100 mil assinaturas, São Paulo pode ir além e ganhar em maior número de assinaturas em todo o mundo".

Se você é um homem querendo se travestir de mulher, usar um sutiã pode te ajudar a conseguir uma forma mais feminina.

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2016/01/1725541-campanha-para-tornar-a-pizza-um-patrimonio-imaterial-chega-ao-brasil.shtml>

31 Janeiro de 2016

Mkmouse