

“LA PIZZA CAMPANA ARTIGIANALE FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”:

presentata la pubblicazione a cura della Camera di Commercio di Salerno

Ieri giovedì 8 aprile 2010 alla Fabbrica dei Sapori di Battipaglia è stata presentata la pubblicazione **“LA PIZZA CAMPANA ARTIGIANALE FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”**.

All'incontro di presentazione del volume realizzato da **Eugenio Luigi Iorio** con il contributo tecnico di **Cosimo Mogavero**, insieme agli autori sono intervenuti **Roberto Maturo**, Direttore della Confartigianato Salerno, **Enza Mauro** della Confartigianato Salerno, **Rosario Lopa** del Ministero delle Politiche Agricole, **Francesco Vaccaro**, Presidente “QualiParco”, e il giornalista **Peppe Iannicelli**.

La pubblicazione, nata come naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani “La pizza artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto” tenutosi a dicembre 2009 alla Fabbrica dei Sapori e organizzato dalla Camera di Commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno, è una delle tappe di un percorso volto alla formazione e qualificazione degli operatori e conseguentemente allo sviluppo economico e alla promozione del territorio.

Partendo dall'analisi delle norme che nel tempo si sono susseguite a tutela della pizza tradizionale artigianale – ha esordito Eugenio Luigi Iorio – il libro vuole accompagnare il lettore in un viaggio ideale quanto originale alla scoperta dei “segreti” che la “regina della tavola” porta con sé da millenni (solo se consideriamo la lievitazione o la cottura del disco di pasta), con un occhio attento alle implicazioni sensoriali e sociali di questo straordinario prodotto-simbolo della nostra dieta mediterranea.

Il volume – ha aggiunto Cosimo Mogavero – intende ribadire, ancora una volta, l'importanza del recente riconoscimento della pizza STG (specialità tradizionale garantita) che, insieme alla norma UNI 10791:98, non rappresenta un ostacolo alla creatività e alla libertà di interpretazione del pizzaiolo ma offre a questi una fonte e una sintesi certa, verificata e approvata, di un metodo artigianale che è espressione della tradizione campana, a tutela di tutti gli operatori della filiera della pizza.

A questo proposito Rosario Lopa ha evidenziato che in questo modo “abbiamo stabilito un principio: tutti possono fare la pizza ma per fare la pizza napoletana STG bisogna rifarsi al disciplinare di produzione” e ha messo l'accento sull'importanza di questa certificazione in quanto “tutela non solo il prodotto finito ma anche la ricetta e quindi la tradizione e la maestria dei nostri pizzaioli”. Concetto espresso con forza anche da Cosimo Mogavero il quale ha concluso affermando che “non bisogna temere la certificazione poiché la pizza STG non è altro che la pizza di qualità” e “la STG deve aiutare a tutelare e diffondere la nostra pizza anche al di fuori degli ambiti campani e nazionali”.