



Comunicato stampa AVPN : Pizza napoletana, L'Europa bocchia il Marchio di tutela

La notizia della proposta approvata ieri da Bruxelles per rafforzare la politica di qualità degli alimenti in Europa che prevede di sopprimere quelle 'STG' che non hanno protetto il loro nome, come la 'Pizza Napoletana', ma solo la ricetta ha creato un 'terremoto' per le associazioni proponenti il disciplinare.

Il commento dell'AVPN a tale notizia è fermo e deciso: si deve continuare a proteggere la 'pizza napoletana' con la STG senza riserva di nome.

La pizza napoletana è uno di quei pochi prodotti in cui se segui la ricetta, senza avere la formazione e la conoscenza tecnica adeguata, non ottieni un prodotto eccellente.

Il marchio 'pizza napoletana' STG è nato con la finalità di statuire che la Pizza, prodotto artigianale e tradizionale è nato a Napoli e di dare una scelta (assolutamente volontaria) a coloro che volessero certificare la loro pizza come aderente al disciplinare pizza napoletana STG. Tuttavia la registrazione 'senza riserva di nome' da la facoltà e il diritto anche a chi non volesse certificarsi di poter chiamare la propria pizza 'pizza napoletana'.

Le tematiche di fondo sono due: la pizza napoletana identifica un processo di produzione del disco di pasta, che a seguito di un certo numero di ore di lavorazione, con una specifica manualità e un forno a legna, date delle assunzioni (tempo, temperatura, esperienza) da origine ad un prodotto altamente digeribile; il disciplinare mette dei paletti, identifica una ricetta, ma non la definisce scientificamente, ne identifica specificamente dei prodotti di qualità del territorio. Inoltre c'è il problema del fiordilatte, che non rientra nel disciplinare e che porterebbe al paradosso che la classica margherita non potrebbe essere più chiamata pizza napoletana. Inoltre tutti noi sappiamo che la pizza napoletana identifica anche tante altri tipi di pizze, anch'esse napoletane tradizionali: allora che diremmo che il ripieno a la salsiccia e friarielli non sono pizze napoletane?

Dopo un iter di quasi dieci anni, vengono fuori le carenze di una normativa che sembrava aderire perfettamente alla tipologia della Pizza napoletana, mentre si è rivelato debole e pieno di insidie, a d iniziare dal consorzio di tutela, che anche se fosse formato, potrebbe esercitare la tutela solo in Italia e non in tutta Europa.

E' necessario dirlo, la registrazione del **marchio STG non è stato recepito dalla base dei pizzaioli** perché in fondo loro non si identificano in una ricetta così restrittiva, ma preferiscono l'artigianalità e la personalizzazione: e poi scusate, ma chi dovrebbe controllare il pizzaiolo se fa bene l'impasto e la pizza: un ingegnere?

Il **marchio collettivo Vera Pizza Napoletana** (da cui deriva il disciplinare STG) ha la forza di essere assolutamente volontario e di identificare un processo produttivo tradizionale e non una sola specifica pizza. Inoltre si precisa che la formazione professionale rappresenta condizione necessaria per l'ottenimento dello stesso. Anche i controlli sono effettuati da maestri pizzaioli che non reprimono, ma cercano di insegnare.

Il **marchio STG ha avuto il merito di dare molta comunicazione alla pizza napoletana** (a volte basata anche su falsi clamorosi) e di stimolare l'orgoglio di chi, da anni, ha fatto della diffusione e valorizzazione della pizza napoletana una ragione di vita, ma la vera sfida dei prossimi anni è la qualificazione dei pizzaioli, che finalmente hanno preso consapevolezza del fatto che non sono i parenti poveri dei grandi Chef. Formazione, seminari, incontri tecnici per dare strumenti alle nuove generazioni e per far sì che tutti conoscano perché la pizza napoletana è un prodotto così completo e altamente digeribile.