

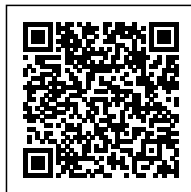
# PIZZAIOLI SI NASCE O SI DIVENTA ?

*Pubblicato il 18 Aprile 2024 di Harry di Prisco*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

**Etichette:** [Gianluca Pivetti](#), [Vincenzo Iannucci](#)



***La figura del Pizzaiolo sarà al centro del convegno "Formare per crescere" che si terrà lunedì 22 prossimo presso il Parco Archeologico di Pompei con l'obiettivo di sostenere l'importanza di un riconoscimento ufficiale della figura del pizzaiolo all'interno dei programmi didattici degli Istituti Alberghieri***

Se si ha la fortuna di nascere in una famiglia che pratica l'arte bianca da generazioni e - ovviamente - si è portati, pizzaioli si diventa essendoci nato. Se poi un giovane è attratto dal mondo che ruota intorno alla tonda pizza, avrà da superare non poche difficoltà per imparare il mestiere a seguito di una lunga gavetta dove solo pochi emergono. Sembra facile fare una buona pizza ma non tutti sanno che occorre un bagaglio di conoscenze per studiare gli impasti, le lievitazioni gli ingredienti adatti per i topping e così di seguito. Proprio per dare una risposta a queste esigenze lunedì 22 aprile presso il Parco Archeologico di Pompei si terrà un convegno sull'importanza di un riconoscimento ufficiale della figura del pizzaiolo all'interno di programmi didattici degli Istituti Alberghieri, in tale occasione verrà presentato il "Manuale di Formazione del Pizzaiolo", curato da Vincenzo Iannucci, ambassador pizzaiolo di punta di **Molini Pivetti**, azienda della provincia di Ferrara leader a livello nazionale nel campo delle farine professionali, che insieme a **Iannucci Academy - Pizzaioli in Luce** ha promosso il convegno dal titolo "Formare per crescere". Nel corso dell'evento verranno illustrati i dettagli del protocollo d'intesa siglato tra le città di Ferrara e quella di Pompei per la valorizzazione della figura del "Pizzaiuolo Napoletano" sottoscritto a Pompei lo scorso 27 febbraio, un'operazione che ha innanzitutto lo scopo di sensibilizzare opinione pubblica, istituzioni politiche a livello locale e nazionale, media e associazioni di categoria, sulla necessità di inserire tra le attività didattiche e culturali degli Istituti Alberghieri d'Italia percorsi di studio scolastici dedicati alla figura del pizzaiolo, in un'ottica di sviluppo occupazionale per le giovani generazioni. La figura del pizzaiolo necessita di essere valorizzata ed inserita nel quadro della formazione scolastica alberghiera, rendendola un indirizzo di studi specifico corrispondente ad una precisa scelta di vita e di evoluzione professionale. Hanno assicurato la loro partecipazione all'evento: il sindaco di Pompei, **Carmine Lo Sapio**; quello di Ferrara, **Alan Fabbri**; **Gaetano Manfredi**, sindaco di Napoli; l'A.D. di Molini Pivetti **Gianluca Pivetti**, **Vincenzo Iannucci**, ambassador pizzaiolo di punta di Molini Pivetti; **Massimo Urbinati**, dirigente scolastico dell'Istituto "Vergani - Navarra" di Ferrara, nonché delegato regionale per l'Emilia-Romagna nel direttivo della Rete Nazionale Istituti Alberghieri e **Carmine Coppola**, direttore del reparto di Medicina Interna, Epatologia ed Ecografia Interventistica dell'Ospedale di Gragnano.



«Come azienda Molini Pivetti - spiega l'A.D. Gianluca Pivetti - io e la mia famiglia siamo fieri di essere promotori di questo convegno e possiamo confermare il nostro impegno nel sostenere e valorizzare questo ultimo anello della nostra filiera, come abbiamo già fatto per il nostro primo anello, l'agricoltore. Ci tengo a sottolineare che per noi la Pizza esprimerà il suo completo valore solo quando sarà riconosciuto il giusto valore anche all'artigiano Pizzaiolo, portando questa arte fra i banchi di scuola». Aggiunge il sindaco Carmine Lo Sapio: «Pompei è Patrimonio dell'Umanità e l'umanità deve beneficiare dell'indotto turistico. Questo è il mio 'credo' che mi porta ad aprire i confini verso i comuni limitrofi, e non solo. Il protocollo siglato con il collega di Ferrara, firmato non a caso, nella città che, secondo la storia, è la patria della pizza, va a costruire un processo che si apre al territorio e che coinvolge i giovani dei nostri territori». Dunque il messaggio che parte da Pompei, patrimonio Unesco, è in linea con le motivazioni che hanno spinto l'Unesco ad inserire l'Arte del pizzaiuolo napoletano come patrimonio immateriale dell'umanità, trasmesso di generazione in generazione e continuamente ricreato. Anche il sindaco Manfredi ritiene che: «La figura del pizzaiolo nella tradizione gastronomica napoletana ha un ruolo di grande rilevanza per manualità, creatività e senso di comunità». Occorre quindi che l'accesso alla professione, tramite percorsi formativi di settore «sia un'ottima opportunità per i più giovani e un modo per sostenere un comparto centrale per i nostri territori» conclude il sindaco di Napoli. Tra gli obiettivi che il Comune di Pompei, il Comune di Ferrara e Molini Pivetti si sono prefissi figurano: l'attivazione di specifiche collaborazioni con gli istituti alberghieri delle due città; la promozione di percorsi scolastici e formativi sui temi dell'Identità tra Passato e Futuro; nonché l'organizzazione di iniziative di comunicazione e sensibilizzazione sul valore culturale e professionale della figura del Pizzaiuolo napoletano, anche in un'ottica di sviluppo occupazionale per le giovani generazioni. La valorizzazione del Pizzaiolo, uno dei simboli del Made in Italy nel mondo, è particolarmente sentita in quanto nell'elenco delle categorie previste dal DDL S. 1010 (definito Legge Massari) approvato dal Senato nella giornata di mercoledì 10 aprile, concerne l'istituzione del premio "Maestro dell'arte della Cucina Italiana", manca proprio quello di "Maestro dell'arte della pizza".

## Harry di Prisco

