

## **CIBI&SIMBOLI: l'Arte dei pizzaiuoli napoletani patrimonio dell'umanità.**



**GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO NE PARLA A FONDAZIONE FICO L'ANTROPOLOGO MARINO NIOLA: È L'AUTORE DELL'EXPERTISE SULL'ARTE DEI PIZZAIUOLI PARTENOPEI CHE HA PORTATO AL RICONOSCIMENTO UNESCO NELLE SCORSE SETTIMANE. APPUNTAMENTO ALLE 18 A BOLOGNA, FONDAZIONE FICO spazio 118 PARCO EATALY WORLD, INGRESSO LIBERO.**



**BOLOGNA** – Fino a pochi mesi fa poteva sembrare un traguardo lontano che la **pizza italiana** venisse **tutelata dall'Unesco in quanto "patrimonio culturale dell'umanità"** per la sua creatività alimentare: un sapiente artigianato nel quale sono inclusi "gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'impasto della pizza, di esibirsi e condividere". **Invece è esattamente quanto è successo il 7 dicembre 2017, col voto unanime del Comitato di governo dell'Unesco che ha consacrato l'arte dei pizzaiuoli partenopei quale "indiscutibile patrimonio culturale.** I pizzaioli e i loro ospiti – ha scritto l'Unesco - 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 ...".

**A Fondazione FICO ne parlerà giovedì primo febbraio l'autore dell'expertise che ha portato al riconoscimento Unesco, il saggista e docente Marino Niola**, ordinario di Antropologia dei Simboli presso l'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa, giornalista e divulgatore scientifico. **Appuntamento alle 18 nella sede della Fondazione, spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World, con ingresso libero.** L'incontro è promosso nell'ambito del **Per\_corsi 2018 di Fondazione FICO** e del **cartellone di incontri Unisob – MedEat Research dedicato a “Cibi e simboli. Conversazioni tra antropologia, storia e dintorni sulle eccellenze della dieta mediterranea”**. Info: [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)

«Quando mi è stato chiesto di scrivere l'expertise per sostenere la candidatura Unesco di questa gloria gastronomica italiana – **spiega Marino Niola** - pensavo che sarebbe stata una mission impossible. Invece è bastato cominciare a raccontare per sommi capi questa storia di lavoro e di sacrificio, di solidarietà e di condivisione, di gusto e di passione. E **dal testo sono emerse quasi automaticamente le ragioni di una fortuna mondiale che ha fatto di questo cibo povero, democratico e sostenibile l'emblema stesso del glocal food.** Dai vicoli di Napoli ai quattro angoli del pianeta, non c'è luogo del globo dove non si mangi la pizza. Sempre diversa sempre la stessa. Un hardware gastronomico compatibile con qualsiasi software. Ed è **questa adattabilità a climi, latitudini, gusti e sensibilità che ha indotto l'Unesco a proclamare l'arte dei pizzaiuoli napoletani, patrimonio dell'umanità**».

**Marino Niola** è un antropologo della contemporaneità, divulgatore scientifico e professore ordinario di Antropologia dei Simboli presso l'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa. Editorialista de «La Repubblica», ha una rubrica settimanale sul Venerdì intitolata *Miti d'oggi*. Scrive per D-La Repubblica e per il *Nouvel Observateur*. È condirettore del MedEatResearch (Centro di ricerca sociale sulla dieta mediterranea) del suo ateneo. Collabora con la RAI e con altre emittenti televisive e radiofoniche italiane e straniere. Tra i suoi libri recenti: *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* (il Mulino 2015), *Il presente in poche parole* (Bompiani 2016), *Andare per i luoghi della dieta mediterranea*, (con Elisabetta Moro, Il Mulino 2017, Premio Nitti). È Presidente del Comitato di Indirizzo della Fondazione FICO per l'educazione alimentare e alla sostenibilità di Bologna. La Comunità Emblematica UNESCO di Pollica/Cilento lo ha nominato Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel Mondo. È membro del comitato scientifico del Museo vivente della dieta mediterranea e del Centro studi dieta mediterranea Angelo Vassallo di Pollica (Salerno).

**Il MedEatResearch, Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli “Suor Orsola Benincasa”**, è diretto dagli antropologi Marino Niola ed Elisabetta Moro. Il Centro di ricerca studia il patrimonio agroalimentare del Mediterraneo e promuove la valorizzazione dei patrimoni immateriali UNESCO. Inoltre opera, fin dalla sua fondazione nel 2012, per la costruzione di una rete internazionale di collaborazione tra studiosi, insegnanti, imprenditori e istituzioni, finalizzata alla formazione di nuove figure di ricercatori e operatori impegnati nella comunicazione e promozione della Dieta Mediterranea quale straordinaria risorsa culturale e produttiva, che l'UNESCO ha iscritto nella lista del Patrimonio intangibile dell'umanità, la FAO ha indicato quale modello alimentare del futuro e l'OMS propone quale stile di vita sano e sostenibile. Obiettivi del Centro sono la narrazione multimediale delle tradizioni e vocazioni agroalimentari italiane, delle filiere produttive, delle eccellenze, delle tipicità e biodiversità, unita all'indagine socio-antropologica sugli stili di vita, usi e consumi alimentari. Il MedEatResearch è responsabile della Sezione Granai del Mediterraneo del sito [www.granaidellamemoria.it](http://www.granaidellamemoria.it) (Premio Europa Nostra Award 2016), in cui vengono divulgate gratuitamente, in italiano e in inglese, interviste a testimonial eccellenti della Dieta Mediterranea. Tra questi gli scienziati di fama internazionale Jeremiah Stamler ed Henry Blackburn; chef stellati come Alfonso Iaccarino; registi come Ugo Gregoretti e Andrej Končalovskij, nonché altri materiali audiovisivi relativi a questo stile di vita.

**Contatti:** [fondazioneficopress@gmail.com](mailto:fondazioneficopress@gmail.com)  
cell 3922067895 [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)