**“Arte del pizzaiuolo napoletano” patrimonio dell’Umanità**

**Celebrazioni per il terzo anniversario del riconoscimento UNESCO**

**Dal 7 al 9 dicembre incontri e iniziative**

**dal presepe speciale alla Pizza Solidale**

**Pizza, patrimonio dell’Umanità**

**In occasione del terzo anniversario del riconoscimento UNESCO, Tre giorni di eventi e iniziative dedicati all'arte del pizzaiuolo, patrimonio immateriale dell’Umanità e tra i simboli della nostra cultura non solo gastronomica.**

**Partiranno lunedì 7 dicembre** dalla Basilica di Santa Chiara le celebrazioni per il terzo anniversario dell’Arte del Pizzaiuolo Napoletano riconosciuta tra i beni immateriali del Patrimonio UNESCO nel 2017, con una serie di appuntamenti dedicati agli aspiranti artisti della pizza e al pubblico.

Le iniziative, nell'ambito del **progetto finanziato dalla Regione Campania**, sono promosse dalla società regionale **SCABEC in collaborazione con la Fondazione UniVerde, l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e l'Associazione Verace Pizza Napoletana** con il coinvolgimento degli istituti alberghieri della Campania e fondazioni del terzo settore.

L’arte del pizzaiuolo è parte integrante dei valori culturali della città di Napoli, al pari del suo patrimonio di musei e chiese, ed è il simbolo di una tradizione culinaria che si tramanda da generazioni e che per la sua caratteristica rende la lavorazione spettacolare e ne fa un momento di incontro, di convivialità, così da tramandare dal maestro agli apprendisti la tecnica e i segreti per la realizzazione di una vera pizza.

Proprio per celebrare il terzo anno dal riconoscimento UNESCO sono state coinvolte le giovani leve del food campano, attraverso gli istituti alberghieri della regione: un modo per mettere subito in contatto gli aspiranti pizzaiuoli con le “botteghe” dei forni dove osservare alcuni dei più conosciuti e abili maestri della pizza, carpendo gli elementi chiave di questo meraviglioso mestiere.

Le celebrazioni iniziano **lunedì 7 dicembre** alla Basilica di Santa Chiara dove alle 10.30 verrà presentata l’installazione di un particolarissimo presepe realizzato in legno e pasta di pizza e i pastori tradizionali a cura dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, un piccolo capolavoro di artigianato e bontà. Alle **12.30** presso la **Basilica Reale Pontificia San Francesco di Paola si terrà**la Santa Messa con la benedizione dei pizzaiouli.

**Alle 16.00** in diretta streaming, ci sarà una web conference promossa dalla Fondazione UniVerde e dall'Università degli Studi di Napoli Federico II con il sostegno della Regione Campania dal titolo **“#PizzaUnesco e #DietaMediterraneaUnesco: tutela, valorizzazione e trasmissione alle generazioni future del patrimonio culturale ed agroalimentare”**, che celebrerà anche i 10 anni del prestigioso riconoscimento UNESCO conferito alla Dieta Mediterranea.

L'incontro si potrà seguire sul portale **Ecosistema digitale della cultura della Regione Campania**:  https://cultura.regione.campania.it/ , e sui canali Facebook degli enti coinvolti.

La prima giornata di celebrazioni si chiuderà con la distribuzione di circa **70 pizze ai senza fissa dimora di Salerno** presso L’Abbraccio onlus, per l’iniziativa **Pizza Solidale**, a cura della Regione Campania con la Scabec e delle Associazioni dei pizzaiuoli con la collaborazione della Fondazione di Comunità di Salerno. A Napoli **Pizza Solidale** si realizzerà il giorno dopo presso i centri La Tenda e La Palma, anche qui saranno distribuite **70 pizze a sede** per un totale di 140 pasti con la collaborazione della Fondazione di Comunità San Gennaro.

**Mercoledì 9 dicembre alle 16.30 si terrà**, l’evento “Scuola di Pizza” in diretta streaming presentato dalla conduttrice televisiva Tessa Gelisio con collegamenti in diretta da pizzerie napoletane all'estero e due dimostrazioni dei Maestri Pizzaioli dalle Scuole di Pizza delle Associazioni APN e AVPN. I pizzaioli faranno mostra della loro arte con la realizzazione della classica margherita e della marinara. Il pomeriggio sarà anche occasione per il lancio del calendario 2021 con le ricette d'impasti e condimenti esclusivi e la presentazione del social contest a cura dell’Associazione Verace Pizza Napoletana rivolto agli istituti alberghieri.

L’evento di chiusura sarà disponibile in streaming sul portale **Ecosistema digitale della cultura della Regione Campania**:  https://cultura.regione.campania.it/ , e sui canali Facebook degli enti coinvolti.

**La Regione Campania in attuazione della legge regionale non ha fatto mancare anche quest’anno il sostegno alle tante iniziative dedicate alle celebrazioni per il terzo anniversario del riconoscimento Unesco, come segno di vicinanza ad un comparto che insieme a tanti altri del settore produttivo è stato particolarmente colpito dalla crisi.**

Tutte le informazioni su www.scabec.it/artedelpizzaiuolo