

La svolta

(C) ILL

Il pizzaiolo Enzo Coccia ripercorre le tappe di una rivoluzione nel mondo della pizza**Enzo Coccia***

Verso la fine del 1994 l'allora Sindaco della città di Napoli Antonio Bassolino ebbe l'intuizione di voler certificare un prodotto come la pizza che rappresentasse Napoli. Ne discusse con Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Vera Pizza Napoletana, e si decise di preparare un disciplinare che salvaguardasse questo prodotto. All'epoca io ero il Segretario dell'Associazione e ricordo che iniziammo i lavori con entusiasmo e passione. In questo percorso una delle poche persone esperte in materia era il Dottor Raffaele Beato, all'epoca direttore dell'istituto E.R.S.A.C. (Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania), ed insieme all'Istituto di Ricerca della Camera di Commercio e la Seconda Università degli Studi di Napoli, avviammo la stesura del primo disciplinare della pizza napoletana. La strada intrapresa fu quella di ottenere una normativa UNI per la certificazione di un prodotto di qualità. Quando vi è la stesura di un disciplinare, oltre la memoria storica, la localizzazione geografica del prodotto, il processo produttivo, occorre identificare una serie di ingredienti che compongono il prodotto finale. Nel corso delle riunioni scaturì un forte dibattito durante il quale emerse che la realizzazione della pizza napoletana aveva bisogno di prodotti certificati (l'olio, pomodoro e mozzarella). In quel momento che definirei storico bisognava scegliere tra la

**Il prodotto****Mozzarella di bufala la scommessa del '94**

mozzarella di bufala e il fior di latte, entrambi con un riscontro storico-culturale come componente della pizza napoletana. La scelta cadde sulla mozzarella di bufala in quanto era un formaggio a pasta filata stabilito con un D.P.R. del 10/5/1993. Ricordo con esattezza l'incontro con Antonio



Pioniere
Enzo Coccia, La Notizia

Brandi, allora presidente del Consorzio Mozzarella di Bufala, in cui per promuovere l'utilizzo della mozzarella di bufala sulla pizza decidemmo di organizzare una serie di eventi e manifestazioni. La più eclatante fu il primo Pizza Fest del 1997 al Maschio Angioino tenutosi dopo il convegno per la conclusione dei lavori del

disciplinare in cui i pizzaioli preparavano le pizze con i primi forni mobili prefabbricati. Nacque il termine "pizza doc" coniato dalla stampa di settore. Precedentemente con i colleghi pizzaioli in qualità di Dirigenti dell'Associazione Vera Pizza Napoletana, alle infinite riunioni alla Camera di Commercio, avevamo avuto difficoltà a proporre la mozzarella di bufala sulla pizza. Le polemiche erano di natura economica, tecnica e culturale. Adesso il problema è totalmente inverso: nel corso di questi ultimi 20 anni il numero delle pizzerie è aumentato in maniera esponenziale ed è cresciuta la domanda di questo formaggio.

**maestro pizzaiolo*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Fritta****La pizza della povertà**

Messa al bando dai nutrizionisti, la pizza fritta sta conoscendo una nuova primavera grazie alle intuizioni di molti pizzaioli che hanno iniziato a proporla di nuova.

Una bontà ancora sconosciuta fuori Napoli, che prima è il primo pasto delle persone povere perché costava meno di quella al forno.

Mimmo Raimondo

«Scelta Unesco risultato di una battaglia unitaria»

Il Consorzio

«È il giusto e meritato riconoscimento a un'arte antica, che è simbolo di Napoli e dell'Italia nel mondo. Da oggi comincia una nuova storia, tutta da scrivere, di cui noi facciamo e faremo parte sempre più orgogliosamente». Così il presidente del Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana Dop, Domenico Raimondo, commenta l'inserimento dell'arte del pizzaiolo napoletano nel patrimonio culturale dell'umanità da parte dell'Unesco. «La mozzarella di bufala campana Dop – prosegue Raimondo – è indissolubilmente legata alla pizza per tradizione e cultura. Inoltre l'utilizzo del nostro prodotto è previsto nel disciplinare di produzione della pizza verace napoletana. Questo successo testimonia che quando l'Italia riesce a fare davvero sistema sa cogliere importanti traguardi. Da Seul arriva anche la conferma che la pizza deve restare un piatto popolare».

