



Il presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani  
«Bisogna stare attenti a non montarsi la testa»

## Sergio Miccu «Più formazione per il futuro»

Cristina Cennamo

**E** passato poco più di un anno da quando, poco prima di Natale, i pizzaioli di tutto il mondo ricevettero il regalo forse più grande che potessero auspicare: il riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiuolo, votato all'unanimità dal Comitato di governo dell'Unesco. Un'emozione forte per Sergio Miccu, presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani, che per primo aveva creduto in questa "missione".

**Una festa non solo napoletana, ma della nazionale intera...**

«Esatto, come ben intese il Comitato Unesco, che twittò infatti: "Congratulazioni Italia", comunicando appunto al mondo intero l'inserimento dell'arte del pizzaiuolo napo-

letano nella "rappresentativa lista dei patrimoni culturali intangibili dell'umanità».

**Un traguardo da festeggiare, anzi da celebrare.**

«Senz'altro, e quale occasione migliore se non la concomitanza con le celebrazioni per Sant'Antonio Abate, patron dei fornai e dei pizzaioli appunto. Il 17 gennaio, infatti, verrà ufficialmente istituita la "Giornata Cittadina del Pizzaiolo napoletano».

**Una nuova ricorrenza per i pizzaioli quindi?**

«In realtà non inventiamo granché. Pochi sanno che le famiglie storiche di quest'antica arte erano solite festeggiare il santo protettore ser-  
rando le proprie pizzerie per ritrovarsi insieme intorno ad un grande fuoco propiziatorio, quello appunto di Sant'Antonio Abate. Perché è sempre bene ricordare un concetto

fondamentale: non ci potrebbe essere innovazione, se non ci fosse stata prima una tradizione. Lo dico senza paura di fraintendimenti a tutti quelli che propongono le cosiddette "pizze innovative" e a chi predilige questo segmento: nessuno criticherà mai i gusti altrui, ma è bene tenere a mente da dove tutto è iniziato, perché in qualsiasi settore il progresso altro non è che il continuum di una storia che ha pur sempre avuto un inizio, delle radici che non si possono dimenticare per non correre il rischio di snaturarsi».

**Ma per la festa di Sant'Antonio Abate proporrete una nuova pizza..**

«Anche qui, ci tengo a precisare: non abbiamo inventato nulla, caso mai abbiamo riportato in auge delle tradizioni, meglio ancora se gustose come appunto la "pizza Sant'Antuo-



### Don Peppe



### Aiuto al Pascale

► Nella food court del Centro Commerciale Campania, a Marcianise, esiste un piccolo angolo per tutti i buongustai che vogliono prendersi una piccola pausa dallo shopping frenetico: "Don Peppe", la trattoria-pizzeria da sempre legata alla tradizione culinaria partenopea. Gianluca Passeggio, patron del brand che ha sedi anche a Venezia e Verona e a che a breve vedrà l'apertura di altre due sedi a Roma e Pompei ha una vera e propria ossessione per i prodotti di qualità da utilizzare nei suoi piatti che rendono la proposta culinaria, rispetto ad altri competitor, unica nel suo genere. La vera mission della famiglia Passeggio è quella di preparare piatti che mantengano il giusto equilibrio tra gusto, tradizione ed innovazione, ideando un menù che sia accessibile alle tasche dei loro affezionati clienti, senza mai scendere a compromessi sulla qualità. Obiettivo che riescono a raggiungere grazie alle sapienti mani dell'head-chef Fabio Cafiero e del maestro pizzaiolo Diego Tafone. "Don Peppe", contraddistingue a 360° l'azienda, che si è resa protagonista di un'importante opera benefica: "Grazie anche alla vendita della pizza Pascalina siamo riusciti a devolvere ottomila euro all'Istituto Pascale" afferma con orgoglio Gianluca Passeggio.

no" che sarà realizzata con pomodoro, ricotta, provola o fiordilatte, salame piccante. Si tratta in pratica degli ingredienti della lasagna, perché subito dopo inizia il Carnevale».

**Eppure, la vita dei pizzaioli è cambiata. Molti oggi sono "pizza-chef", come si suol dire. Lei cosa ne pensa?**

«Penso che il pizzaiolo debba restare pizzaiolo, senza protagonismi. Quella della pizza è un'arte, appunto, ma soprattutto è un mestiere artigianale, che va portato avanti con cuore ed esperienza. E che dovrebbe essere inserita nei registri dell'artigianato, non del commercio».

**Ma sentirsi "ambasciatori" di un'arte che l'Unesco definisce patrimonio dell'umanità farà pur sentire più orgogliosi...**

«I pizzaioli orgogliosi lo sono sempre stati, consapevoli di essere

in grado di tramandare una tradizione che ha reso famoso il Paese nel mondo. Quello che è cambiato è che oggi ci si sente più tutelati. Perché il riconoscimento Unesco non è solo una bella fotografia da appendere vicino al forno ma ha comportato anche un'ufficializzazione di un mestiere che molti pensavano potesse essere appannaggio di tutti. Mentre adesso si può affermare che per definirsi pizzaioli bisogna essere stati formati, poter fruire delle materie prime e delle giuste attrezzature».

**Un mestiere che si potrebbe imparare anche sui banchi di scuola?**

Così dovrebbe essere, e così speriamo che sarà. Come Apn ci stiamo battendo affinché il mestiere sia inserito come percorso formativo istituzionale nelle scuole alberghiere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# DON PEPPE

Pizzeria Trattoria

TI PORTA ALLO STADIO



Centro Commerciale Campania - [www.donpeppe.it](http://www.donpeppe.it)

Ciro Savarese  
Anema & Pizza



L'eccellenza del gusto ha un solo nome.

Via Napoli 208, Arzano, NA  
081 573 2673

