LA PIZZA
Simbolo della civiltà mediterranea

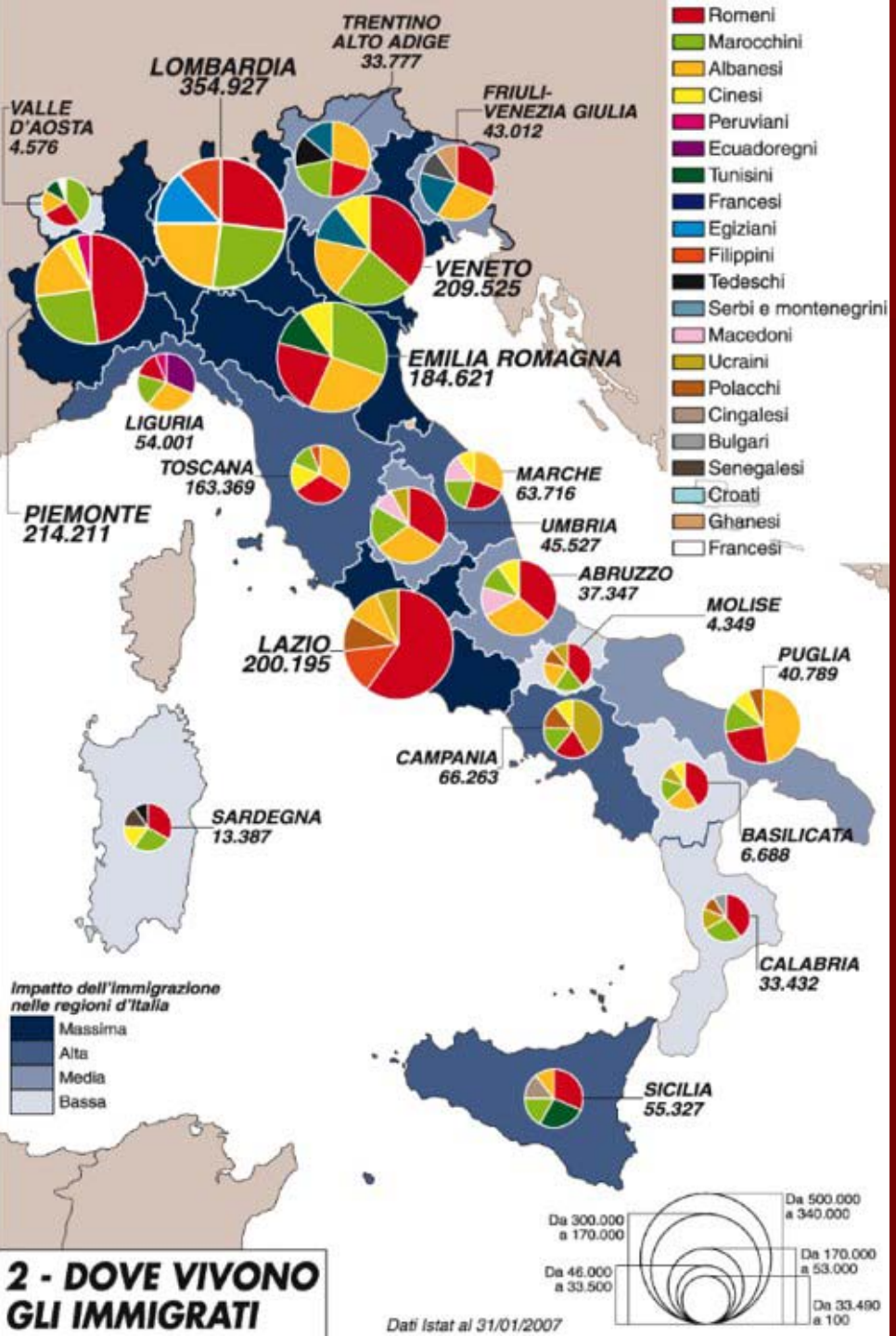
Pizza, cibo preferito dagli immigrati

- Da una ricerca di stampo statistico e antropologico, risulta che la pizza occupa un posto prioritario tra le preferenze alimentari degli immigrati.

- Gustosità ed economicità, secondo tale ricerca, rendono difatti questo alimento – riscoperto e valorizzato da nutrizionisti ed esperti dell'alimentazione – particolarmente adeguato ai bassi livelli di reddito.

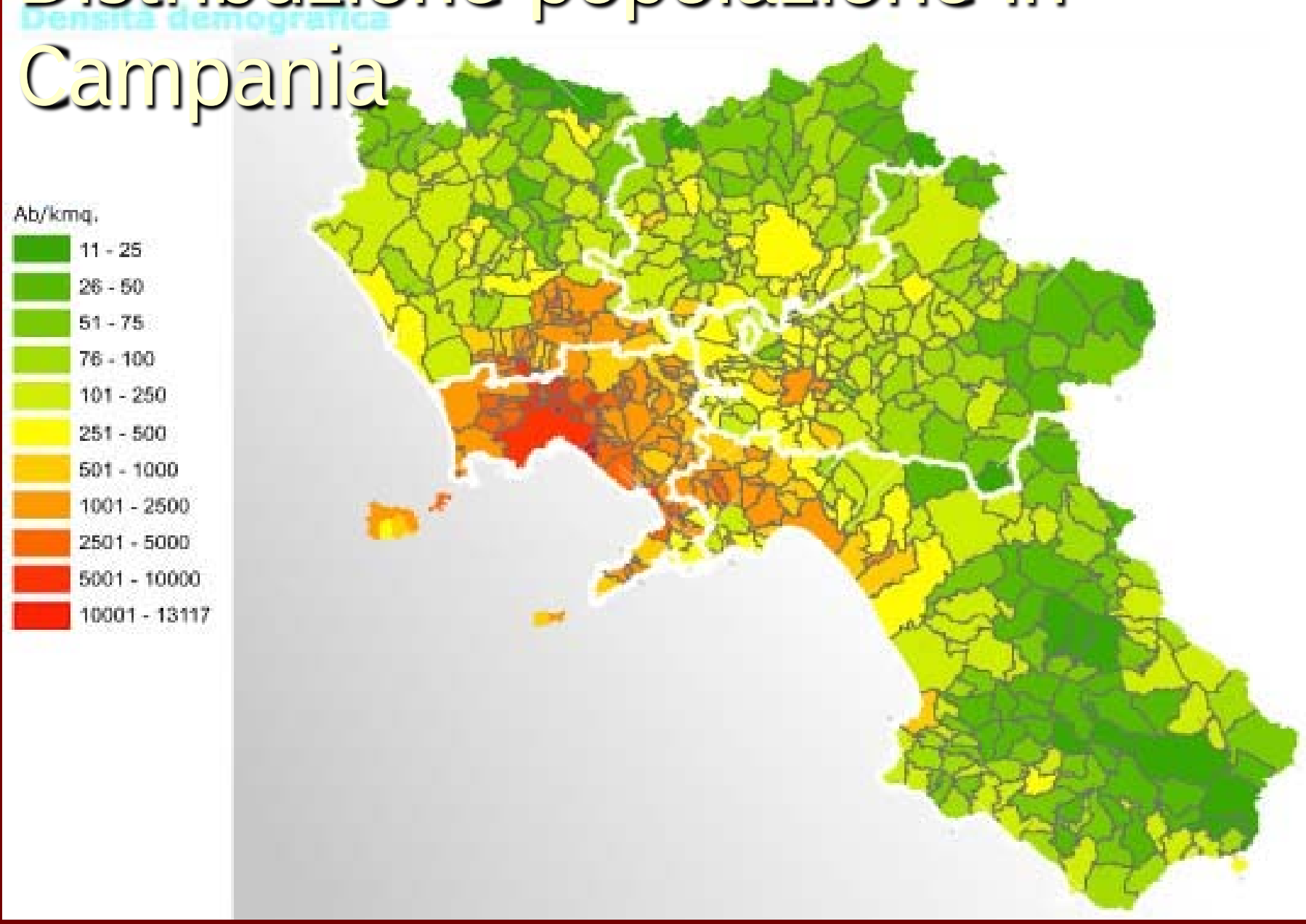
- Si tratta di una scelta di tipo pratico o esistono altre ragioni di una tale preferenza?

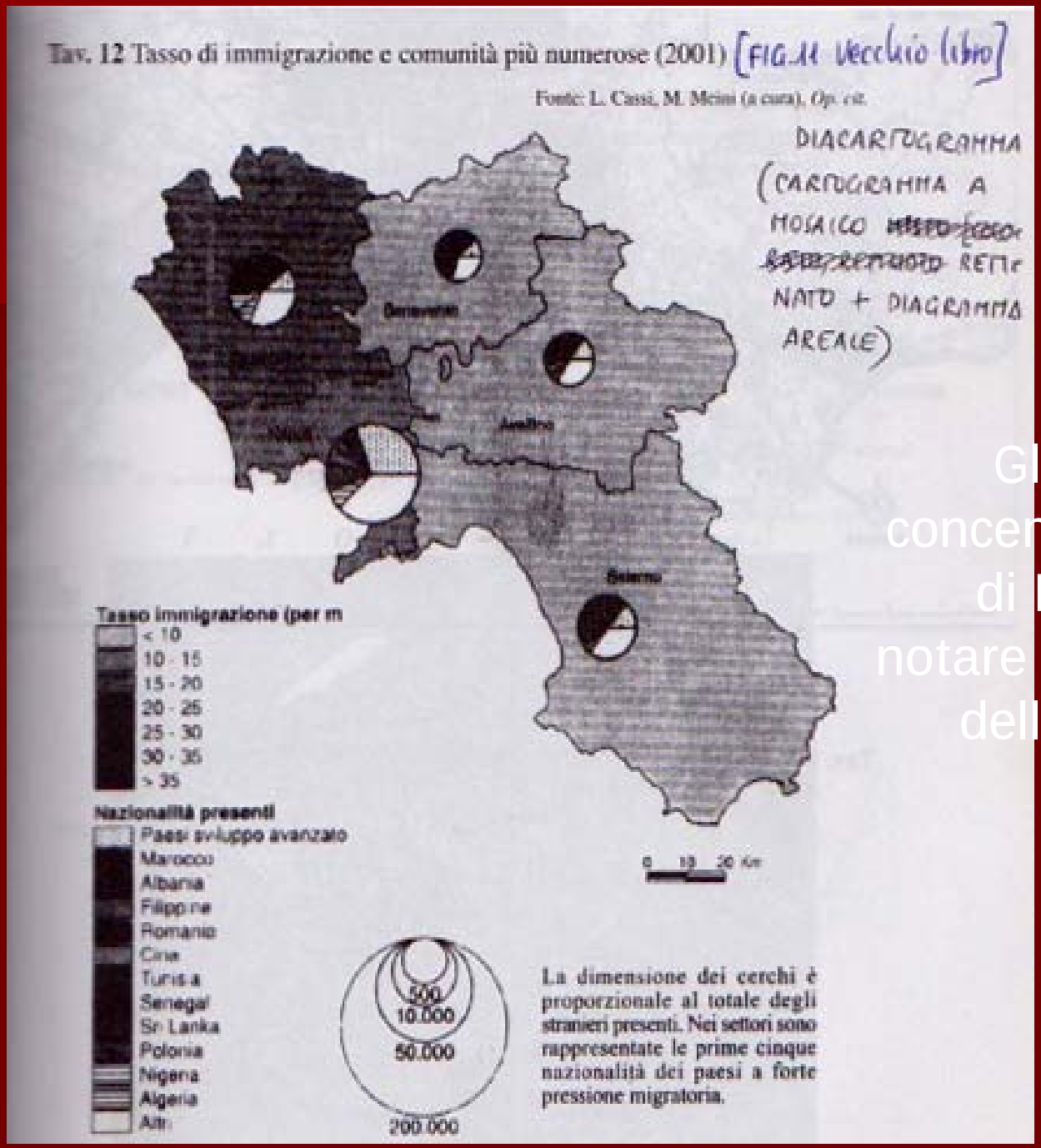
Oggi in Italia vivono più di 4 milioni di stranieri, di cui più di mezzo milione clandestini



Gli stranieri tendono a concentrarsi nel centro-nord dell'Italia, ossia nelle zone più ricche dal punto di vista economico e più avanzate dal punto di vista culturale del paese.

Distribuzione popolazione in Campania





Gli stranieri tendono a concentrarsi nelle province di Napoli e Caserta (da notare l'inversione del dato della densità con quello della numerosità).

CAMPANIA: SVILUPPO ECONOMIA

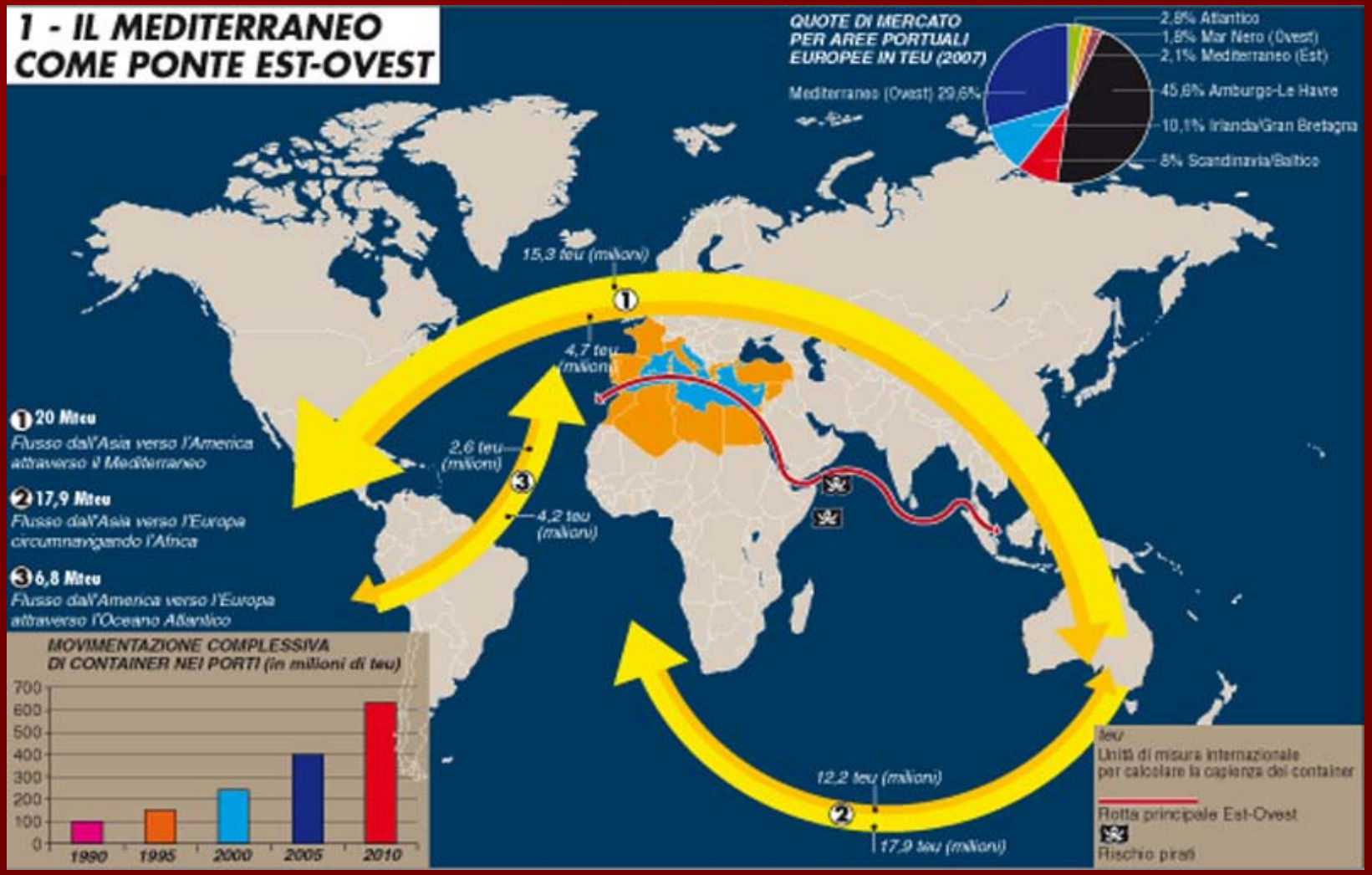
Fig. 12 Uso del suolo (con prodotti principali), aree allevative particolari, principali porti da pesca e addetti all'industria alimentare di base, in Campania

Fonte: *Atlante Geografico Metodico De Agostini*, 2005/2006

Fig. 13 Apparato energetico e struttura produttivo-industriale in Campania, per rami e/o comparti

Fonte: *Atlante Geografico Metodico De Agostini*, 2005/2006

IMPORTANZA DEL CONTROLLO DEL MAR MEDITERRANEO PER L'ITALIA



Il Mediterraneo è diventato un ponte tra Est e Ovest. Nei porti che si affacciano sul "nostro" mare ha luogo un'enorme quantità di scambi commerciali (e non) tra paesi occidentali e orientali. Vedi le quote di mercato per aree portuali europee.

Integrazione immigrati sfida centrale per l'Italia

L'area euro-mediterranea vale 7 volte il P.I.L. della Cina (Limes, 2012) e vi fiorisce il 71,2% dei traffici della UE, 1/5 dei traffici marittimi mondiali in termini di tonnellate si svolge nel Mediterraneo.

Trascurando gli immigrati e le loro zone di provenienza, subendo la trazione della penisola verso le sponde meridionali, significherebbe aumentare la frammentazione italiana e sommare i ghetti del centro-nord con le mafie nostrane, cui è stato già ceduto il controllo del territorio del Mezzogiorno.

Integrazione immigrati sfida centrale per l'Italia

Tutti gli indicatori, dal bassissimo tasso di fecondità delle donne italiane ai bisogni dell'economia (agricoltura, industria e servizi) indicano che il nostro futuro dipende dall'integrazione degli immigrati (soprattutto delle seconde generazioni.

L'integrazione è tanto più importante per il ruolo strategico che l'Italia deve giocare nel Mediterraneo, area privilegiata del nuovo sviluppo italiano.

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- **Aumento dei flussi migratori verso occidente**
- **Necessità di creare un ponte di comunicazione**

Elaborazione di linguaggi comuni e condivisi

“Intercultura” non significa semplicemente “mediazione”

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

Condizioni di vita degli immigrati in Italia

Clandestinità, precarietà, povertà, razzismo

Mutamento delle abitudini alimentari e "choc culturale"

Malattie psicosomatiche

dette"patologie di adattamento"

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

Alimentazione e condivisione culturale

Convivio: da "cum vivo" (cum-vivere)

vivere insieme = mangiare insieme

(Massimo Montanari)

Anselm Feuerbach, *Il simposio di Platone*

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- La condivisione di determinate consuetudini alimentari rafforza considerevolmente il senso di appartenenza a una specifica realtà geografica, culturale, religiosa, politica, sociale
- Cibo e alimentazione, quali forme concrete e simboliche di un sapere complesso e, allo stesso tempo, “ vissuto”, trasmesso da una generazione all’altra, caratterizzano le identità culturali, delineando i confini ideali di una vera e propria “geografia del gusto.”

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Cucina come forte fattore di aggregazione sociale e creazione di identità collettiva

- Pellegrino Artusi: “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (1891)
  - Questo celebre manuale non è solo un delizioso ricettario, ma svolge «in modo discreto, sotterraneo, impalpabile, il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a livello d’inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l’eterogenea accozzaglia delle genti, che solo formalmente si dichiaravano italiane. [...]. E così un numero considerevole di italiani si trovarono uniti a tavola, mangiando gli stessi piatti e gustando le stesse vivande» (P. Camporesi)

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Cultura tradizionale e appiattimento delle abitudini alimentari della civiltà industriale
- Epoca del glocale: cibo come mediatore tra culture diverse (“contaminazioni”, incroci alimentari)

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Tra i diversi tipi di pizza, quella che più rigorosamente interpreta nella forma e nella sostanza la tradizione, è la pizza preparata per cottura, mediante forno a legna, di un panetto – ottenuto per lievitazione naturale di un impasto di acqua, farina e sale – opportunamente disteso a mano, assottigliato e variamente guarnito con prodotti tipici di origine vegetale e/o animale.

- È il tipo di pizza che trova **in Campania** la terra di origine delle sue materie prime, la fucina sempre calda delle sue più svariate interpretazioni, la sede dei locali di degustazione che l'hanno resa celebre in tutto il mondo e, soprattutto, il *savoir-faire* dei pizzaioli più esperti e degli operatori più qualificati dell' intera filiera.

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

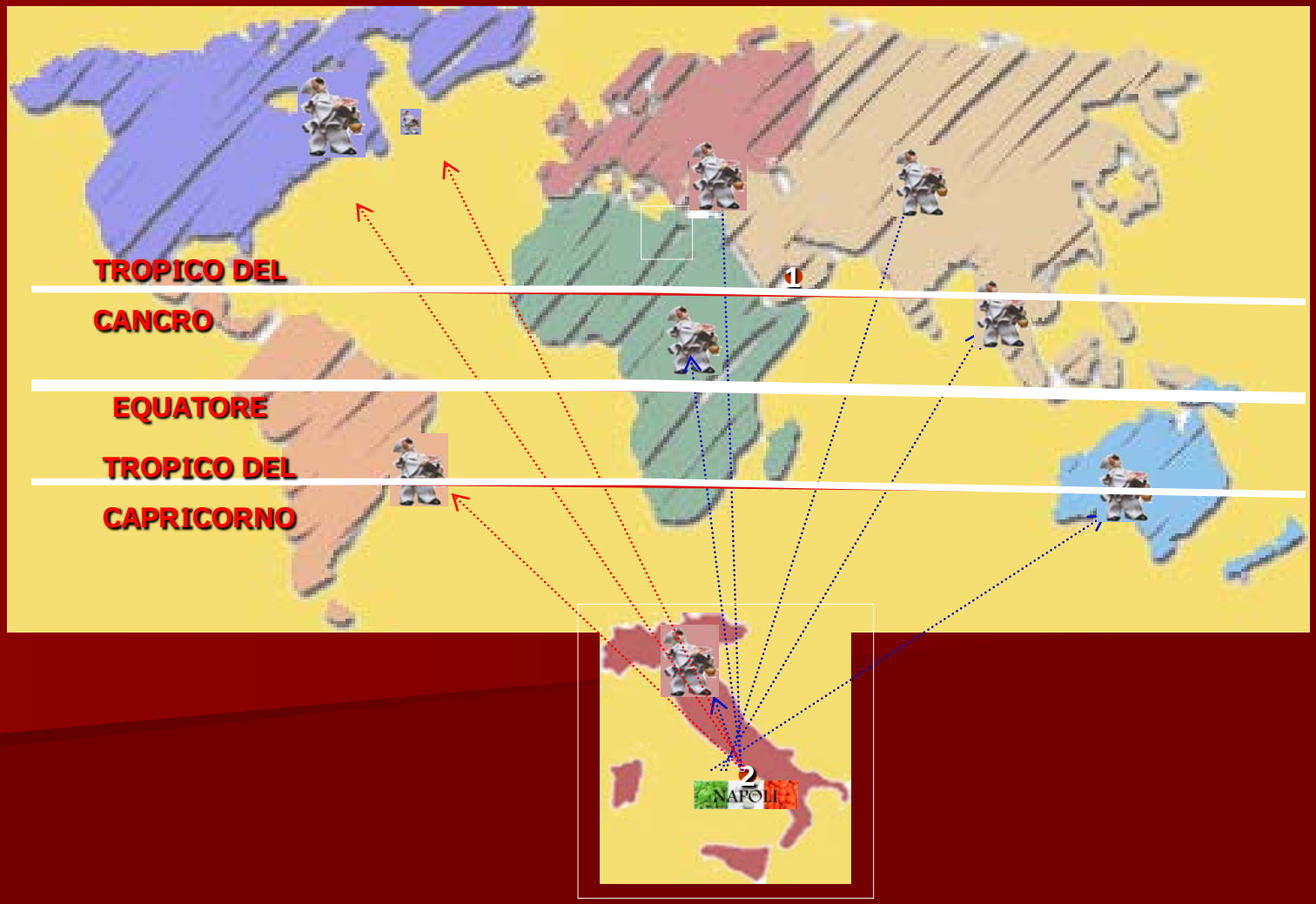
- Il modello base è, naturalmente, la «**pizza Margherita**» con i caratteri previsti dalla **legislazione U.E.**
- Alla domanda di identità e di genuinità assicurate dalla produzione artigianale, ben distinta da quella commerciale o industriale, hanno risposto tante iniziative,
  - Tra queste risalta il ***Disciplinare di produzione della specialità tradizionale garantita «pizza napoletana»*** del *Ministero delle politiche agricole e forestali*.
  - In esso sono definite le caratteristiche di una «*pizza Napoletana S.T.G.**»*, attraverso una **norma** ed uno **schema di certificazione**, in grado di garantire la conformità tra i requisiti empiricamente determinati e il processo produttivo.

* Specialità Tradizionale Garantita

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- È importante che il prodotto esca da un forno di azienda denominata «pizzeria»
- abbia gli ingredienti giusti
- derivi da un metodo specifico di produzione e di lavorazione
  - preparazione dell'impasto, lievitazione, formatura e farcitura della pizza (a seconda che sia «pizza Napoletana Margherita Extra», o «pizza Napoletana Marinara»: pomodoro, origano, aglio e olio)
- abbia infine **particolari caratteristiche** chimiche e di aspetto, donde il riconoscimento del marchio, sottoposto a rigorosi controlli
  - Per approfondimenti: *Proposta di riconoscimento della specialità tradizionale garantita* «*pizza Napoletana*», G.U. n. 120 del 25/05/2004.

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli



8.000 a.C.
Nascita della prima focaccia, antenata della pizza, in Mesopotamia

Secc. XVI-XVII
Nascita a Napoli della pizza alla "Mastunicòla" (con strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe)

1889
Napoli, creazione della pizza Margherita, ponte verso l'identità nazionale nella sua composizione tricolore

Secc. XIX-XX
Esportazione della pizza negli USA e nelle Americhe, a seguito dell'emigrazione "eroica" italiana

Anni '60 del '900
Diffusione della pizza nell'Italia centro-settentrionale e nell'Europa Comunitaria

1989
Caduta del muro di Berlino e nuova migrazione della pizza verso l'Europa dell'Est e il resto del mondo

Pizza

“Geografia Interculturale dei Sapori”

Simboli del pane, del fuoco, del forno

Piatto unico, mangiato con le mani

Internazionale e locale (“Glocale”)

Cibo dei ricchi e dei poveri

Espressione di sofferenza condivisa dagli emigranti di tutti i tempi

Incrocio tra differenti tradizioni alimentari

- La pizza fatta con ingredienti giusti fa bene. Invece da Napoli a Roma, Milano, Venezia, Firenze, spesso non è digeribile e talvolta, può contenere elementi cancerogeni.
- Il prodotto italiano più diffuso nel mondo, valutato dagli assaggiatori professionisti, è a volte di bassa qualità. Impariamo a riconoscere quello buono, visto che la differenza fra una pizza fatta con ingredienti genuini, cotta in un forno curato, rispetto a quella condita con olio di colza, lievitata 1 ora, con farina piena di glutine e mozzarelle estere di scarsa qualità, potrebbe essere di 40 centesimi.
- I pizzaioli hanno l'abitudine di non pulire il forno, tra fumi e farina carbonizzata la pizza può rappresentare un rischio per la salute.
- Le scatole per la pizza da asporto sono spesso confezionate con cartone illegale.