



# «La Napoletana Stg patrimonio Unesco»

Il presidente Sergio Miccu  
«Immagine positiva della città  
siamo i primi al mondo»

**Emanuela Sorrentino**

Manualità e dedizione ma anche conoscenza degli ingredienti e voglia di sperimentare accostamenti sempre nuovi. Quella del pizzaiolo è una figura professionale sempre più richiesta ed in continua evoluzione, come conferma il presidente dell'Apn, l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccu in vista del Napoli Pizza Village.

**Cosa chiede il mercato oggi?**

Sicuramente competenza e professionalità. Prima le pizze erano soprattutto margherita e marinara. Ora ci sono tante materie prime da studiare e da proporre sulla pizza, anche sulle stesse marinare e margherite. Dalle farine all'olio, dai pomodori alla mozzarella per fare qualche esempio di nostre tipicità. Insomma la pizza è sempre più un piatto gourmet.

**Come associazione avete istituito una scuola per pizzaioli, di cosa si tratta?**

«È l'Academy of Pizza, una scuola di formazione per giovani alle prime armi che dopo un corso di 240 ore imparano l'abc del mestiere ma poi ci sono corsi per chi già lavora e magari vuole essere sempre aggiornato e confrontarsi con i colleghi».

**C'è richiesta di pizzaioli?**

Certo, alla nostra segreteria arrivano tante richieste dall'Italia e dall'estero e non siamo in grado di espletarle tutte. A fronte di questo interesse, non comprendo perché non sia inserito, ad esempio, il corso di arte della pizza negli istituti alberghieri. **Dopo la battaglia vinta per la pizza**

**Stg cosa c'è in programma?**

«In vista dell'Expo 2015 vorremmo che la pizza diventasse patrimonio dell'Unesco, ecco perché martedì alle ore 18 nell'ambito del Napoli Pizza Village, alla Rotonda Diaz ci sarà un convegno su questo argomento».

**Ci sono pizzaioli italiani ma anche tanti stranieri, ma le basi di studio sono le stesse?**

«Tanti stranieri vengono a studiare da noi. La scuola napoletana va sempre e forma anche tanti professionisti capaci. Oggi come oggi, grazie alle materie prime che si riescono a trovare ovunque. La pizza è uno dei prodotti più esportati e con essa anche il nome di Napoli».

**Gli associati all'Apn sono tutti pizzaioli?**

«Certo, siamo in 400, tutti pizzaioli e pizzaioli-imprenditori. Riteniamo che la figura professionale del pizzaiolo, da sempre imprenditore di se stesso, debba essere valorizzata».

