

COLDIRETTI: “PIZZABRUZZO” CON FARINA, MOZZARELLA E POMODORO A KM0 Tre giorni di SEMPLICEMENTE ITALIANA nel Mercato Campagna Amica di Pescara

Parte la petizione per la pizza made in Italy

Non solo la pizza con le patate di Avezzano o lo zafferano di Navelli, la focaccia con la ventricina vastese o il calzone ripieno di scamorza abruzzese. C'erano mille e più sapori, oltre ad un pubblico affamato ed incuriosito, questa mattina nel mercato di Campagna Amica di via Paolucci a Pescara, dove è stata inaugurata **Semplicemente Italiana**, la tre giorni dedicata alla pizza made in Italy. Un evento promosso da Coldiretti Pescara in collaborazione con Consorzio agrario di Abruzzo e Molise, Camera di Commercio di Pescara, Comune di Pescara e Accademia Pizzaioli chef italiani, per inaugurare in Abruzzo **la petizione per sostenere la candidatura dell'arte della pizza quale patrimonio culturale immateriale dell'Unesco (che ha riconosciuto in passato la Dieta Mediterranea) e tutelarne così l'identità**.

“La petizione – ha esordito il direttore di Coldiretti Pescara Alberto Bertinelli – è stata promossa per fare definitivamente chiarezza sull'origine italiana degli ingredienti e sulle modalità di preparazione della pizza e garantirne le condizioni igieniche e sanitarie ottimali. Dal 4 febbraio 2010 – aggiunge Bertinelli – la pizza napoletana è stata ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita dall'Unione Europea, ma ora l'obiettivo è quello di arrivare ad un riconoscimento internazionale di fronte al moltiplicarsi di atti di pirateria alimentare e di appropriazione indebita dell'identità”. Un rischio diffuso all'estero e un'occasione per fare chiarezza anche in Italia dove quasi due pizze su tre (63 per cento) sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. “Troppo spesso, infatti, viene servito un prodotto preparato – spiega la presidente di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich – con mozzarelle ottenute non dal latte, ma da semilavorati industriali, le cosiddette cagliate, provenienti dall'est Europa, pomodoro cinese o americano invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o addirittura olio di semi al posto dell'extravergine italiano e farina francese, tedesca o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale”.

Una importante petizione che, complici i colori e i profumi delle pizze sfornate nel mercato allestito per l'occasione, ha subito dato i suoi frutti. Centinaia di persone hanno firmato la petizione, gustando le pizze preparate dall'Accademia dei Pizzaiuoli. **Presenti il sindaco della Città di Pescara Marco Alessandrini, l'assessore alle attività produttive del Comune di Pescara Giacomo Cuzzi e il direttore del Consorzio agrario d'Abruzzo e Molise Fabio Colonna oltre al presidente di Coldiretti Abruzzo Domenico Pasetti**. Foltissimo il pubblico presente, costituito dai clienti abituali del mercato e da numerosi curiosi attirati dai prelibati profumi. Nell'ambito della giornata, l'Accademia Pizzaioli Chef italiani ha infatti proposto un contest con le Fantastiche 6: sei pizze preparate e esposte in una estemporanea mostra della **PizzaAbruzzo, preparate con farina ottenuta dal grano del Consorzio Agrario, con mozzarella dei caseifici regionali e con passata degli agricoltori abruzzesi**. Tra le pizze presentate, la pizza **Sciabicott** con pomodoro, Alici, aglio rosso di Sulmona e prezzemolo preparata da Nicola Salvatore, presidente gruppo Abruzzo dell'Accademia pizzaiuoli chef italiani; la pizza **Marsi&Travocc** a base di patate di Avezzano, nero di seppia, zucca e finocchi marsicane della pizzeria Hombre di Francavilla; **Aquilotta** con pancetta, mozzarella e pecorino abruzzese, patate di Avezzano e zafferano di Navelli, Trebbiano e miele di Scanno della pizzeria Milù di Sambuceto; **Hello Gusto Abruzzo** con ventricina teramana, cipolla croccante, peperone, scaglie di pecorino abruzzese e guanciale preparata da Hello pizza di Montesilvano; **focaccia Cruditepipè** con crudi del mare Adriatico e pesto di rucola selvatica e aglio rosso di Sulmona; **pizza Tratturo** con passata di pomodoro a pera, mozzarella, ventricina vastese e caciocavallo al latte di pecora e olio extravergine delle Colline Teatine preparata da Il bosco delle meraviglie di Atessa, e per finire la fuori concorso **pizza di Campagna Amica** “Le due sorelle” a base di formaggio stracchinato, ventricine vastese e teramana, mozzarella e primosale.

Ma non sono mancate degustazioni e assaggi di birra agricola e vino nuovo di accompagnamento e, per finire, il simpatico aperì-pizza che verrà riproposto anche domani e dopodomani alle 19.00.

Sull'importanza delle iniziative promosse da Coldiretti a favore della pizza made in Italy si è espresso durante l'incontro anche il presidente regionale di Coldiretti Domenico Pasetti. “La pizza rappresenta indubbiamente un emblema del nostro patrimonio alimentare e viene associata ad alcuni ingredienti di tipica espressione dei nostri territori – dice Pasetti – il

riconoscimento può rappresentare un formidabile contributo alle nostre iniziative a sostegno del made in Italy agroalimentare e dell'origine italiana degli ingredienti nei cibi della nostra tradizione. Il riconoscimento dell'Unesco avrebbe un valore straordinario per l'Italia che è il Paese dove più radicata è la cultura alimentare e in cui la pizza rappresenta un simbolo dell'identità nazionale". In occasione di semplicemente italiana, nel mercato di Campagna Amica sono stati esposti stand con le produzioni tipiche regionali e un gazebo del **Consorzio Agrario di Abruzzo e Molise, in cui confluisce la maggior parte del grano tenero prodotto dai produttori abruzzesi e molisani, candidato naturale per la produzione di una pizza con farina interamente made in Abruzzo.**