



GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO AL C.N.R. PER LA GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA

Descrizione

Comunicato stampa

È uno dei piatti più conosciuti e consumati al mondo, ma rappresenta anche un simbolo della cultura e dell'identità italiana. Nata a Napoli, sebbene i suoi antenati lontani risalgano addirittura al Vicino Oriente e al Neolitico, la pizza ha saputo conquistare nel tempo milioni di persone, diventando presto un fenomeno globale.

Ogni anno, il 17 gennaio, si celebra la Giornata Mondiale della Pizza, riconosciuta già nel 2017 dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. E venerdì 16 gennaio gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dai docenti Salvatore Esposito e Sarah Cecoro, hanno partecipato alla presentazione dell'Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana nel mondo (OSPEN), che si è svolta a Roma presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche. 40.000 pizzerie, con oltre 100.000 persone impiegate nel settore. Otto milioni le pizze prodotte ogni giorno in un comparto che vale circa 15 miliardi di euro all'anno. Questi e molti altri dati sono stati al centro della giornata di formazione che ha visto anche svolgersi un live show-cooking dei Maestri Pizzaioli AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).

Un evento imperdibile ha sottolineato il Prof. Esposito per conoscere più da vicino i segreti di una tradizione antica capace al tempo stesso di custodire la sua storia e di promuovere l'innovazione in cucina. Ma ciò che ha aggiunto il Prof. Esposito è che la Giornata Mondiale della pizza ci ricorda che l'arte della sua preparazione è legata anche e soprattutto ad una festa di condivisione, alla celebrazione collettiva di un piatto trasversale, capace di unire generazioni e culture diverse.



L'agone 2024