



*«Prendete un pezzo di pasta,  
allargatelo o distendendolo col matterello o  
percotendolo colle palme delle mani,  
metteteci sopra quel che vi viene in testa,  
conditelo di olio o di strutto, cocetelo al forno, mangiatelo,  
e saprete che cosa è una pizza»*

*(Francesco de Bourcard,  
Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti)*

# L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani

L'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani è stata riconosciuta come uno dei simboli della cucina nazionale italiana. Si tratta di una pratica culinaria che comprende diverse fasi della preparazione della pizza, per la cui realizzazione sono fondamentali la manualità e l'abilità del pizzaiolo, oltre che la dimensione della performance in cui il pizzaiolo stesso si 'esibisce'. La comunità attribuisce a quest'ultimo, per le sue abilità pratiche, un ruolo storicamente nevralgico in termini sociali e identitari, tanto che egli viene percepito nel mondo come rappresentativo dell'identità italiana.

L'arte tradizionale dei 'pizzaiuoli' napoletani non può essere separata dalle pizzerie di Napoli, la cui diffusione segue l'evoluzione dalla storia urbana e socio-economica cittadina: dai quartieri affollati, dove la pizza ha rappresentato un cibo a basso costo per masse di cittadini economicamente precari o modesti, le pizzerie di Napoli sono arrivate alla progressiva conquista – a partire dalla fine dell'Ottocento – di sempre più vaste aree della città e di relative porzioni di popolazione che in precedenza, per ceto, l'avevano disdegnata.

L'aspetto della performance dell'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani, componente fondamentale dell'arte stessa, nasce anche dalla conformazione degli spazi delle pizzerie dove si preparano e cuociono le pizze, spesso talmente angusti da costringere i pizzaioli a lavorare a vista, nello stesso ambiente degli avventori-consumatori, diventando così essi stessi protagonisti di quello spazio di aggregazione per la comunità. Questa condizione ha permesso ai pizzaioli di sviluppare nel tempo una consolidata esperienza di 'spettacolarità' e di cri-

stallizzare nei gesti la tecnica per ottenere una pizza dalla qualità garantita, alimentando il senso del dialogo con il pubblico ed esprimendo negli spazi pubblici il valore di comunità condivisa.

In questo contesto vanno inquadrate l'arte del pizzaiolo, la sua professionalità e l'esibizione dei suoi gesti: il pubblico non è dunque solo consumatore di pizza, ma anche 'giudice' e 'fruitore' di quei gesti e di quelle azioni, fatte di linguaggi e simboli che rimandano all'appartenenza ad una collettività.

L'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani viene trasmessa di generazione in generazione, ma si apprende anche tramite scuole e accademie. Gli stessi pizzaioli si riconoscono all'interno di un corpo professionale che si autoregola mostrando un atteggiamento di responsabilità nei confronti della storia e del valore sociale che la loro professione rappresenta. Anche se storicamente l'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani è sempre stata appannaggio di soli uomini, negli ultimi tempi si è rilevata la presenza sempre più ampia di donne pizzaiole, il cui ruolo in passato era stato invece unicamente legato alla preparazione e alla vendita di un altro tipo di prodotto culinario, cioè la pizza fritta.

Oltre a quelli appena descritti, ci sono anche altri aspetti che, anche se non menzionati nella candidatura per l'iscrizione alla lista UNESCO, concorrono a formare il valore complessivo dell'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani. Tra questi, ad esempio, c'è la dimensione comunicativa, linguistica e canora: i termini in lingua napoletana che gli artisti-pizzaioli tramandano di generazione in generazione e l'arte verbale che si manifesta nel rapporto con il pubblico contribuiscono a rafforzare il senso di comunità e di identità. Non a caso, l'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani viene definita come una forma di artigianato alimentare sostenibile socialmente e culturalmente.

Un ultimo aspetto, raramente considerato ma che concorre alla formazione del valore di questo elemento, è l'importanza della continuità tra le generazioni di quest'arte, che garantisce la trasmissione del sapere e il legame con il territorio. L'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani non può infatti essere considerata separatamente dal suo contesto imprenditoriale, familiare, territoriale, urbano, cittadino e sociale.

