

"L'Arte del Pizzaiuolo napoletano" Patrimonio Immateriale dell'Umanità - UNESCO 1° Anniversario

Giovedì 6 dicembre 2018

Ore 10.30 Reggia di Portici (Sala Cinese), via Università 100 - Portici (NA)
Convegno: *"Da cibo povero a patrimonio Immateriale dell'Umanità"*

Ore 10.30 Saluti introduttivi:

Matteo Lorito

Direttore Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Corrado Matera

Assessore allo Sviluppo e Promozione del Turismo, Regione Campania

Ore 11.00 Panel 1 - Aspetti tecnologici e antropologici dell'arte del pizzaiuolo napoletano

Paolo Masi

Docente presso il Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Marino Niola

Docente presso l'Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa"

Elisabetta Moro

Docente presso l'Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa"

Modera:

Gimmo Cuomo

Giornalista del "Corriere del Mezzogiorno"

Ore 11.45 Presentazione indagine demoscopica su "L'Arte del pizzaiuolo napoletano"
a cura della società Noto Sondaggi e presentata dal Direttore Antonio Noto

Ore 12.00 Panel 2 - L'Arte del pizzaiuolo napoletano: riconoscimento Unesco di una tradizione

Alfonso Pecoraro Scanio

Presidente Fondazione UniVerde e promotore della campagna e della petizione #pizzaUnesco

Pier Luigi Petrillo

Capo di Gabinetto, Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;
Focal point nazionale per il riconoscimento Unesco

Francesco Emilio Borrelli

Presidente Osservatorio permanente per il Patrimonio culturale immateriale, Regione Campania

Alessandra Priante

Capo Ufficio rapporti internazionali e del cerimoniale, Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Franco Pepe

Maestro pizzaiolo napoletano

Enzo Coccia

Maestro pizzaiolo napoletano

Modera:

Antonio Corbo

Giornalista di "La Repubblica"

Al termine dei lavori, gli studenti delegati dagli istituti di formazione, con il supporto e sotto la supervisione di tutti i pizzaioli professionisti presenti, parteciperanno ad un laboratorio di degustazione.

Ingresso libero, previa registrazione obbligatoria e fino ad esaurimento posti.

RSVP: info@fondazioneuniverde.it

In collaborazione con: