



## Procida capitale della Cultura; Alla "ricerca" del "pizzaiuolo dedicato"



Un filo "immateriale" lega Procida, Capitale della Cultura, all'arte dei Pizzaiuoli napoletani riconosciuta dall'Unesco quale patrimonio dell'umanità, alla rocca del Rione Terra di Pozzuolo, autentico gioiello il cui valore travalica i comprensorio flegreo e persino la Campania.

E' per questo che ha suscitato grande interesse il lancio dell'evento "Un pizzaiuolo per Procida" organizzato dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Presieduta da **Sergio Miccù** e dall'Istituto alberghiero "Lucio Petronio" di Monteruscello, presentato dalla giornalista **Brunella Cimadomo** a Palazzo Migliaresi messo a disposizione dal Comune di Pozzuoli come sede emblematica di un'area che è naturale crocevia turistico dell'area flegrea e centro nevralgico di cultura. Un progetto che attraverso le delegazioni estere dell'Apn intende promuovere Procida e il territorio flegreo grazie all'utilizzo delle materie prime più tipiche di questo territorio.

Si sono susseguiti, con ritmo incalzante, gli interventi dell'Assessore di Procida, **Leonardo Costagliola**, del Direttore Generale dell'Istituto zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, **Antonio Limone**, del giornalista e scrittore **Luciano Pignataro**, dell'imprenditore "procidano di adozione", Carmine Caputo, del preside dell'Istituto alberghiero **Filippo**

---

**Monaco**, oltre che del Presidente dell'Apn, Sergio Miccù che ha raccontato origini e dettagli del progetto insieme con la figlia, **Marilena Miccù**, che ha illustrato il regolamento e tutte le tappe che coinvolgeranno i pizzaiuoli in una "gara di creatività per la una nuova pizza dedicata alla Capitale della Cultura 2022".

"Sceghlieremo una ventina di ricette fatte con le materie prime proposte dai pizzaiuoli di tutto il mondo e l'anno prossimo eleggeremo il Pizzaiuolo per Procida", ha spiegato il Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani (APN), Sergio Miccù. "La pizza - ha aggiunto - è il primo elemento, e forse il più forte, capace di veicolare il nostro patrimonio culturale nel mondo".

Leonardo Costagliola, Assessore al Turismo del Comune di Procida: "Un importante progetto per tutto il comprensorio flegreo, un progetto ad ampio raggio, di levatura internazionale che vede la realizzazione di una pizza che guarda all'autenticità dell'Isola".

Non hanno fatto mancare i propri saluti il Sindaco di Pozzuoli, **Vincenzo Figliolia** e la Direttrice Generale delle Politiche Culturali e del Turismo della Regione Campania, **Rosanna Romano**.

Svelato anche il Presidente di giuria che sarà il pizzaiuolo "cenenario" (poiché titolare di una delle pizzerie più antiche di Napoli), **Salvatore Grasso**.

"Procida, Napoli e la Campania sono cultura e lo dimostrano non solo per la loro storia e per le ricchezze del territorio, ma anche per quello che riescono a portare in tavola, in questo caso - ha detto il giornalista Luciano Pignataro - parliamo della pizza che incarna in sé tutti gli aspetti positivi della Dieta mediterranea. La pizza è cultura dello star bene, del vivere sano e in questo caso sarà la grande protagonista diffondendo in tutto il mondo il suo valore nutraceutico e salutistico".

Antonio Limone, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno ha commentato: "L'identità della nostra pizza che si somma all'identità dei nostri cibi prodotti che vengono da terre vulcaniche, bacciate dal sole, della Campania felix rappresentano una straordinaria possibilità di rilanciare il nostro territorio. Per questo, l'iniziativa presentata oggi è un momento altamente significativo".

---

14 delegazioni estere coinvolte, un anno intero di attività, per quello che la moderatrice Brunella Cimadomo ha definito "un evento centrifugo, poiché capace di far arrivare un pezzetto di Procida in ogni parte del mondo grazie alla pizza e all'uso di materie prime dello straordinario paniere agroalimentare flegreo, dal limone di Procida al pomodorino cannellino flegreo".

"Una opportunità importante per i ragazzi del nostro istituto alberghiero: un progetto che va di pari passo con la nostra determinazione nel creare la figura del pizzaiuolo", ha detto il preside Filippo Monaco.

Al termine dell'evento, il pizzaiuolo **Vincenzo Capuano** ha presentato la sua pizza omaggio a Procida, naturalmente come simbolo per il 2022 dedicato all'isola che è sua dirimpettaia. L'ingrediente tipico? La scorza di limone procidano.