

В Неаполе праздник: Неаполитанская пицца получила долгожданное признание

Pizza "STG": Zaia, il 4 gennaio Festa di Napoli

L'Europa ha premiato il lavoro e la tenacia dei produttori napoletani che finalmente vedono raggiunto il loro traguardo: il marchio STG a tutela di un prodotto simbolo della tradizione napoletana che

troppo spesso e da troppo tempo è stato oggetto di pessime imitazioni che niente hanno da spartire con la vera ed unica Pizza Napoletana. Il 4 gennaio sarà la festa della pizza!

«Пятилетние усилия неаполитанских производителей пиццы наконец-то увенчались успехом и отныне неаполитанская пицца – гордость традиционной итальянской кухни, которая очень часто и на протяжении долгого времени была объектом подделок, отныне будет защищена европейским сертификатом STG.

STG – сертификат происхождения, введенный ЕС, охраняет продукцию, в состав которой входят традиционные продукты питания, либо продукцию, изготавливаемую традиционными способами. «Пицца – символ «Made in Italy» во всем мире, «золото Неаполя», «шедевр» мировой кухни, наконец-то, обрела свое «удостоверение личности». Такое решение было одобрено в Брюсселе Постоянной комиссией по защите традиционной продукции, которая зарегистрировала неаполитанскую пиццу в ка-

честве продукта STG.

4 декабря 2009 г. в Неаполе состоялся праздник, посвященный этому событию, в котором приняли участие все те, кто приложил усилия для достижения этой цели, в особенности: Ассоциации «Verace Pizza Napoletana» и «Pizzaioli Napoletani».

Министр сельского хозяйства Италии Лука Зайя, в свою очередь, так прокомментировал решение Комиссии: «Официальное признание наступило спустя 5 лет после подачи запроса, именно в год, когда пицца Маргарита празднует свое 120-летие», - сказал министр Зайя.

Как говорят: «Пицца - обед бедняка и изысканное блюдо знати». Это действительно так, пицца всегда была народным блюдом, которому завидовали богатые», - добавил министр.



Министр сельского хозяйства Италии Лука Зайя готовит пиццу

Три дня «Promo Daunia» La tre giorni di «Promo Daunia»



Группа поваров

ключалась, прежде всего, в том, чтобы представить квалифицированному жюри, состоящему из экспертов в кулинарном мастерстве, как можно больше блюд из традиционных местных продуктов.

На мероприятии присутствовали многочисленные теле и радио журналисты, а также представители итальянских и зарубежных печатных изданий.

Жюри оценивало участников по следующим критериям: оригинальность, гармоничность, декорации в использовании традиционных продуктов в совокупности с современными способами приготовления блюд.

В рамках мероприятия состоя-

E' terminata, con un bilancio largamente positivo, la tre giorni della prima edizione di «Promo Daunia», evento gastronomico organizzato dalla «Future chef» in collaborazione con la provincia di Foggia e con «La Nostra Gazzetta» presente in qualita di press-partner.



Микеле Плачидо

вавший на мероприятии, прежде всего, как южанин, влюбленный в свою родину и ее кухню, а также непосредственный организатор мероприятия и шеф-повар из Рима Алессандро Чирчиелло (который также имеет даунийские корни), известный по

телепрограмме «I fatti vostri» на канале «RAI 2» (Италия).

А. Чирчиелло высказал слова признательности в адрес участников конкурса, отметив их высокий уровень мастерства, назвав блюда некоторых из них «настоящими шедеврами» и высказал пожелание представить их и их авторов в своей телепрограмме.

Энрико Бьянкини

С большим успехом завершился конкурс шеф-поваров под названием «Promo Daunia», который был организован Ассоциацией «Future chef» в сотрудничестве с провинцией Фоджи.

Цель организации «Promo Daunia» – продвижение традиционных продуктов, производимых на данной территории, а также повышение роли территории в качестве туристической зоны как в масштабах страны, так и в международном масштабе, ориентируясь, прежде всего, на страны Восточной Европы.

Дауния или Капитаната (греч.) - название северной части региона Апулии, простирающейся между Тавольере-делла-Апулия, Гаргано и Субаппенино-Дауно, которые вместе с Пеучечией и Мессапией составляли территорию древней Япиджи (Апулии).

Гаргано, Вьесте, Манфредония, Родри-Гарганико, Пескичи – настоящие жемчужины Апулии. Города Лучера со своими историческими памятниками: античный амфитеатр, католический собор 1300 г., развалины замка Фьорентино, построенного Фридрихом II, многочисленные купола и сарацинские башни; Сан Джованни Ротондо, где жил и умер Св. Отец Пий, служивший во второй по величине после базилики Св. Петра в Риме церкви. Земля полная загадок и контрастов, и не только с точки зрения политики и культуры, но и в гастрономическом смысле: изысканные местные блюда из море- и других продуктов; необычные виды муки, в состав которой входит «жженная пшеница», знаменитые местные грибы «кардончелли» и многие другие продукты, которые были представлены на «Promo Daunia». Конкурс был организован известным шеф-поваром Даниэле Чирчиелло, президентом Ассоциации «Future Chef» и проходил в 5-звездочном отеле класса «люкс» «Grand Hotel Vigna Nocelli» в Лучере, построенного близ восстановленного архитектурного комплекса начала 13 в.

Задача шеф-поваров - участников «Promo Daunia» за-



А. Чирчиелло

лось великолепное выступление сопрано Даниэлы Ди Пиппо, которую французская печать назвала «Божественной» за ее неповторимый голос. Выступление Даниэлы Ди Пиппо не оставило равнодушными и многочисленную публику и почетных гостей, среди которых был известный во всем мире (также и в странах Восточной Европы) актер и режиссер Микеле Плачидо (который родился в Асколи-Сатриано, Апулия), присутствие-



PIZZERIA EUROPA

PALMERINO

Здесь говорят по-русски и по-украински
Наше фирменное блюдо — порционная пицца

Via Merulana 28A - 00185 ROMA (Roma Termini - S. M. Maggiore)

Tel. 06.4464025

