



Salerno Porte Aperte 2018

L'antica arte della *pizza* ... a Salerno!!!

*Tutto sul fenomeno pizza e pizzelle: economia, storia,
letteratura, sociologia, musica e arte*

**Chiesa dell'Addolorata e Parco Pinocchio - Salerno
25 / 27 maggio 2018**

**IDEAZIONE E REALIZZAZIONE
Vittoria Bonani e Bernardo Altieri**

Venerdì 25 maggio

Chiesa dell'Addolorata

Piazza Abate Conforti, Salerno

ore 10.00

SALUTI ISTITUZIONALI

Vincenzo Napoli
Sindaco del Comune di Salerno

Dario Loffredo
Assessore al Commercio del Comune di Salerno

Giuseppe Tortorella
Presidente Consorzio ISMESS

Bernardo Altieri
Presidente Associazione Culturale Adorea

PRESENTAZIONE PROGETTO

L'antica arte della pizza ... a Salerno!!! Tutto sul fenomeno pizza e pizzelle: economia, storia, letteratura, sociologia, musica e arte

Vittoria Bonani
Past President Associazione Culturale Adorea

Ore 10.15

CONVEGNO

Relatori

Alberto Mirabella
La pizza e alcuni grandi scrittori napoletani: G. Valeriani, G. Marotta, S. Vassalli, D. Rea, G. Capurro, R. Viviani, G. Cicala, A. Mammalella

Giuseppe Lauriello
Il pomodoro: storia e divagazioni

Massimo Del Forno
Comprendere la pizza

Vito De Vita
La Pizza Patrimonio Unesco: il percorso affrontato per il riconoscimento



Ore 11.30

PERCORSO STORICO-GASTRONOMICO

*Dalla Placenta di Catone alla Pizza napoletana, Patrimonio dell'Umanità
Percorso storico-gastronomico sulle tracce della pizza*

Gianfranco Casaburi

Dirigente Istituto Professionale di Stato Per i Servizi, Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera «Roberto Virtuoso», Salerno

Gli Chef e gli Studenti dell'Alberghiero presentano alcune realizzazioni culinarie, famose e lontane nel tempo, ma tutte aventi come filo conduttore la pizza. L'intenzione è quella di rielaborare particolari piatti storici, compiendo un viaggio a ritroso nel tempo, dall'antica Roma fino all'Ottocento, e di concentrare l'attenzione sul recupero gastronomico di quelle ricette, a cui noti scalchi del passato hanno attribuito il nome di pizza (picza, picca, etc.).



Venerdì 25 maggio
Chiesa dell'Addolorata
Piazza Abate Conforti, Salerno

Ore 17.30

PROIEZIONE DOCUMENTARI

DOCUMENTARIO STORICO

Pizza, amore nostro

Un viaggio dalle origini all'Unesco

di Vittoria Bonani

Realizzazione: Studioweb Torre di Massimiliano Torre

Il documentario, basato su un suggestivo percorso tra mito, storia e leggenda della pizza, si prefigge di regalare al pubblico un'attenta ricostruzione storica di questo piatto, ormai divenuto bandiera mondiale di italianità, che va dalle antiche civiltà fino all'Ottocento.



VIDEO DEL LICEO ARTISTICO "SABATINI-MENNA"

Un morso per la felicità

Realizzato dagli studenti della Classe V N

Docente: Giusy Parisi

Referente del progetto: Giuseppina Vassallo

Gli Studenti del Liceo artistico hanno puntato, nel video, a trasmettere un importante messaggio: come la pizza sia popolare tra tutte le classi sociali e come si possa mangiare a qualsiasi latitudine!

Sabato 26 maggio **Parco Pinocchio, Salerno**

TUTTO SULLA PIZZA: PREPARAZIONE E DEGUSTAZIONE

Ore 10.30

SALUTI ISTITUZIONALI

Dario Loffredo

Assessore al Commercio del Comune di Salerno

Mena Arcieri

Presidente di Salerno Solidale Spa

Vincenzo Tropiano

Direttore della Coldiretti Salerno e provincia

Ore 11.00

INTERVISTA

La pizza e i giorni.

Intervista a Giovanni Russomando, artista panificatore di Salerno

Condotta dal giornalista Paolo Romano

...con l'intervento di

Massimo Del Forno

Osservatorio Politiche Sociali, Università degli Studi di Salerno

La pizza come evento sociale



ORE 12.00

DEGUSTAZIONE PIZZA

A TUTTI I PRESENTI SARÀ OFFERTO UN ASSAGGIO DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PIZZE!

Si festeggia il simbolo culinario del made in Italy con la preparazione e la degustazione della pizza presso i locali della pizzeria del Parco Pinocchio.

L'iniziativa, voluta e predisposta sul piano logistico, strumentale ed organizzativo al Parco Pinocchio grazie al prezioso supporto di Salerno Solidale Spa e della Coldiretti, intende coinvolgere un pubblico più vasto per far meglio conoscere ed apprezzare le caratteristiche nutrizionali e le materie prime, oltre ad indicare le metodologie utili alla realizzazione di una buona pizza.

Sabato 26 maggio

Chiesa dell'Addolorata

Piazza Abate Conforti, Salerno

ORE 17.30

CONCERTO DI MUSICA NAPOLETANA

'A PIZZA ... parlata, sunata e cantata!

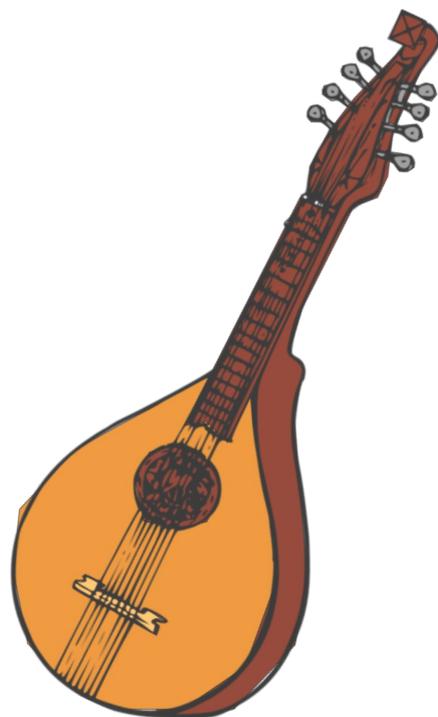
conversazione-concerto a cura di Vincenzo Aversano

con

Vincenzo Aversano, voce narrante e mandolino

Enrico Siniscalchi, voce e chitarra

Silvia Siniscalchi, voce e pianoforte



Il concerto, organizzato dal prof. Vincenzo Aversano sulla musica e sulle canzoni ispirate dalla pizza, è un excursus tra quei successi che hanno contribuito a portare in alto il nome di questo antico alimento, mentre gli strumenti e le voci danno vita ad un itinerario musicale che tocca i filoni più rappresentativi del composito mondo della musica popolare napoletana, sempre legata al tema trattato dal Progetto.

Domenica 27 maggio

Chiesa dell'Addolorata

Piazza Abate Conforti, Salerno

ORE 10.00

TAVOLA ROTONDA

Fare rete, rende forti!

Progetti e prospettive strategiche di promozione e sviluppo dell'attività produttiva.

La Tavola rotonda, diretta e coordinata dal Comune di Salerno e dall'Assessore al Commercio, Dario Loffredo - con la partecipazione dei partner del Progetto - ha lo scopo di dar voce al ruolo centrale ricoperto, all'interno dell'economia regionale e nazionale, dai produttori locali delle diversità biologiche e dalle imprese agroalimentari del territorio salernitano, ripristinando la centralità del dibattito pubblico e avviando un corretto esame del mercato, degli aspetti sociali, politici e ambientali della provincia salernitana.

Ore 11.00

PERCORSO STORICO-GASTRONOMICO

*Dalla Placenta di Catone alla Pizza napoletana Patrimonio dell'Umanità.
Percorso storico-gastronomico sulle tracce della pizza*

Gianfranco Casaburi

Dirigente Istituto Professionale di Stato Per i Servizi, Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera «Roberto Virtuoso», Salerno

Domenica 27 maggio
Chiesa dell'Addolorata
Piazza Abate Conforti, Salerno

INAUGURAZIONE MOSTRE

Ore 17.30

MOSTRA DEGLI STUDENTI DEL LICEO ARTISTICO SABATINI-MENNA

Margherita innamorata!
Pizza e arte/Arte e pizza

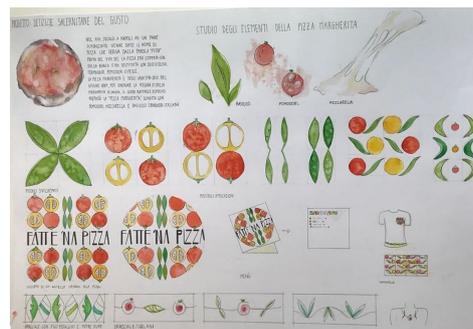
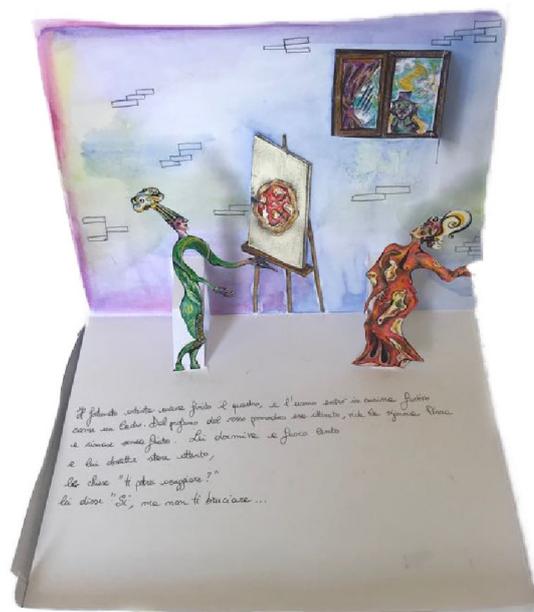
Presentazione

Ester Andreola
Dirigente del Liceo Artistico Sabatini-Menna, Salerno

Giuseppina Vassallo
Referente del Liceo Artistico Sabatini-Menna, Salerno

a cura dei docenti

Luciana Femia, Gervasio Giovanna, Elena De Pisapia, Umberto Aliberti, Patrizia D'Auria



Esposizione di disegni, progetti e ceramiche creati dagli studenti del Liceo Artistico Sabatini Menna, i quali hanno partecipato numerosi al Progetto Pizza, sperimentando diverse tecniche artistiche e materiali pittorici (spray painting art, acquerello, matite, carboncino, etc.). I giovani sono stati coinvolti dai docenti in un'attività pratico-creativa e, stimolati dalla ricerca, hanno guardato e ripensato con gli strumenti dell'arte - in chiave molto personale e moderna - la pizza, alimento a loro tanto caro.

Ore 18.30

MOSTRA DEI CERAMISTI

Pizze di ceramica ... stese ed infornate da artisti salernitani!
a cura di Vito Pinto

Presentazione

Vito Pinto, giornalista e scrittore

ARTISTI

Francesca Armiento, Vincenzo Consalvo, Patrizia D'Auria, Domenico Liguori, Pasquale Liguori, Ida Mainenti, Laura Marmai, Anna Maria Panariello, Dino Patroni, Maria Pellegrino, Francesco Raimondi, Alfredo Raiola, Lucio Ronca

L'odore della pizza che cuoce al fuoco vivo e quello dell'argilla che diventa cotto ceramico è lo stesso: odore di buono, di autentico, di una bottega delle mani dove, prima, si è impastato farina e acqua o argilla e acqua. Odore di trasformazione della materia, nobilitata dal fuoco, alito spirituale, per il piacere del gusto e della vista.

E su questo filo conduttore artisti figulini hanno accettato di realizzare una loro pizza, cotta a forno vivo, fatta d'argilla, ricoperta dei colori del sole. Una esaltazione, un trionfo dell'arte fornaia e fornaciaia!



Durante le tre giornate sarà possibile visitare le mostre espositive ed assistere alla proiezione dei documentari predisposti in occasione del Progetto.

PROGETTO IDEAZIONE

Comune di Salerno - Assessorato al Commercio

Assessore, Dario Loffredo

Associazione Culturale Adorea

Vittoria Bonani e Bernardo Altieri

COORDINAMENTO PROGETTO

Vittoria Bonani e Bernardo Altieri

PROGETTO

Il progetto, "L'antica arte della *pizza* ... a Salerno!!!", nasce per volontà del Comune di Salerno, Assessorato al Commercio, e dell'Associazione Adorea.

Un format completamente nuovo è dedicato alla Pizza per celebrare questo importante Patrimonio Immateriale dell'Umanità e per sottolinearne il suo eccezionale valore culturale, che trascende i confini nazionali. Gli ideatori, in collaborazione con l'Università, il mondo della Scuola ed altri Partner eccellenti, legati alle attività produttive e dell'artigianato, come Coldiretti e CNA, hanno voluto dedicare tre giornate al tema della pizza, argomento molto caro a tutti gli Italiani ed in particolare ai Salernitani, articolando al massimo questa idea sul piano culturale, storico, artistico, economico, gastronomico, musicale e mettendone in risalto i diversi aspetti che si intrecciano a questo alimento, ormai divenuto il simbolo più rappresentativo e diffuso dell'attuale società.

PARTNER DEL PROGETTO

Comune di Salerno, Assessorato al Commercio

Assessore Dario Loffredo

Associazione Culturale Adorea

Presidente, Bernardo Altieri

Past President, Vittoria Bonani

Università degli Studi di Salerno

Osservatorio Politiche Sociali

Liceo Artistico Sabatini-Menna

Dirigente, Ester Andreola

Referente del progetto, Giuseppina Vassallo

Design Ceramico

Artisti: Angela Carucci, Teresa Bosco, Michela Perla, Annalisa Sica, Marianna Del Gaizo

Docenti: Luciana Femia, Giovanna Gervasio

Arti Figurative

Artisti: Alice Parisi, Carlo Carpino, Giulia Alviggi, Adriano Battistel, Arthur Furnari, Lorenzo Scarpati, Sara Gentile, Nicolina Pecoraro, Rossella Copertino, Noemi De Chiara, Allegra Memoli, Barbara Carbone, Martina Scannapieco, Anita Santimone, Sara Manzo
Docenti: Elena De Pisapia, Umberto Aliberti.

Grafica

Giuseppe Amatruda, Luca Andria, Francesca Di Giacomo, Federica Iovinella, Pierluigi Iuliano, Maria Memoli, Giulia Montuoro
Docente: Patrizia D'Auria

Audiovisivo Multimediale

Studenti: Giuseppe Catalano, Federica Consalvo, Alessandro Della Corte, Francesco Giordano, Andrea Guadagno, Sara Moretti, Martina Pasca, Camilla Ragazzino, Chiara Ragazzino, Maria Rossomando, Eterna Sica, Rossella Ungaro, Maria Manuela, Davide Wu
Docente: Giusy Parisi

Istituto Professionale di Stato Per i Servizi, Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera «Roberto Virtuoso», Salerno

Dirigente, Gianfranco Casaburi

Artisti della Ceramica Salernitana

Francesca Armiento, Vincenzo Consalvo, Patrizia D'Auria, Domenico Liguori, Pasquale Liguori, Ida Mainenti, Laura Marmai, Anna Maria Panariello, Dino Patroni, Maria Pellegrino, Francesco Raimondi, Alfredo Raiola, Lucio Ronca

SALERNO SOLIDALE Spa

Presidente, Mena Arcieri

Pane dal 1980

Panificio di Giovanni Russomando

Coldiretti Salerno e provincia

Direttore, Vincenzo Tropiano

Vicedirettore, Vincenzo Galdi

CNA Salerno (Conf. Naz. Artigianato, Piccola e Media Impresa)

Presidente, Lucio Ronca

Direttore, Paolo Quaranta

Coordinatore CNA Alimentare Salerno, Vito De Vita

L'antica arte della pizza a... Salerno



www.adorea.it
Presidente: Bernardo Altieri
Vicepresidente: Mariapina Giudice

Logo del Progetto Pizza: Massimiliano Torre
Realizzazione grafica: Studioweb Torre di Massimiliano Torre