

COMUNICATO STAMPA

Valentina Scannapieco firma la galleria illustrata sulla “Storia della pizza campana”

Pignalosa riscrive il patto tra agricoltura e ristorazione con l'alleanza dei contadini per la Dieta Mediterranea

Pizza, arte e blockchain: a Le Parùle si semina il futuro del cibo

Salerno, 3 giugno 2025 – Una serata intensa, vibrante e carica di emozioni ha illuminato Le Parùle, nel cuore del porto turistico di Marina d'Arechi, per la presentazione ufficiale della dimensione agro-artigiana che nutre la pizza mediterranea di Salerno. Un evento esperienziale capace di coniugare sapori, storie, gesti antichi e visioni nuove, in un dialogo profondo tra terra, mare e comunità.

Tra gli aromi del forno e le degustazioni delle pizze di Giuseppe Pignalosa, ogni ospite è stato accolto con **un dono**, il momento simbolico più potente della serata: **un barattolo contenente un seme di pomodoro già messo a dimora da nutrire e coltivare a casa**. Un gesto semplice e profondo: un invito alla cura, alla responsabilità e alla partecipazione. Ogni barattolo rappresenta **la continuità del legame tra chi coltiva e chi consuma**, tra la terra e la tavola, tra memoria e futuro.

«Quel seme è una promessa. Un impegno. Un modo per dire: *tu ne fai parte*. Non sei solo spettatore, ma custode anche tu, della nostra terra» ha commentato **Giuseppe Pignalosa**, fondatore di Le Parùle.

La pizza diventa arte con la “Storia della pizza campana” illustrata da Valentina Scannapieco

Durante l'evento, le pizze di Giuseppe Pignalosa sono state protagoniste di un secondo, delicato racconto: quello **illustrato da Valentina Scannapieco**, artista e narratrice visiva, che ha dato vita ad una serie di opere dedicate alla **“Storia della pizza campana”**. Le illustrazioni realizzate dal vivo hanno animato la serata, trasformando la food experience in un **viaggio grafico ed emozionale** tra gli ingredienti della memoria e della contemporaneità.

I Segreti di Diano: produttori protagonisti del nuovo agro-artigianato mediterraneo

Al centro del progetto, **la rete di piccoli produttori del Parco Nazionale del Cilento, degli Alburni, del Vallo di Diano e dell'area vesuviana**. Contadini custodi, impegnati ogni giorno

nel **recupero di varietà antiche** come, ad esempio, il **peperone Sciuscillone** e il **broccolo 'spiert'**, hanno portato con sé racconti di vita vera, di resistenza e bellezza quotidiana.

«Spesso la figura del contadino viene ancora raccontata attraverso due estremi: da un lato l'immagine stanca e stereotipata del povero contadino, sgrammaticato, relegato alla fatica; dall'altro quella del manager della grande agricoltura intensiva, distante dalla terra. Noi rappresentiamo una terza via: quella dell'agricoltura responsabile, consapevole, ma anche tecnologicamente avanzata e imprenditoriale.» A parlare è **Pietro D'Elia**, 37 anni, imprenditore nato a Teggiano, che nel 2017 ha dato vita all'azienda **I Segreti di Diano**, nel cuore delle aree interne del Parco Nazionale del Cilento. «Il nostro è agro-artigianato moderno. Il peperone Sciuscillone, ad esempio, è una coltivazione che richiede quasi 300 giorni di cura, dalla semina alla trasformazione in peperone crusco: è il simbolo perfetto di un lavoro che unisce sapienza antica e rigore contemporaneo.» E aggiunge con fermezza: «Siamo stanchi del racconto romantico e obsoleto del "ritorno alla terra" come scelta alternativa o di ripiego. Per noi coltivare è un progetto imprenditoriale ambizioso, che guarda avanti, che include l'innovazione. Stiamo lavorando a un sistema fuori suolo con tecnologia idroponica e recupero dell'evaporazione: perché anche l'agricoltura ha diritto a un futuro evoluto, sostenibile e radicato nella sua autenticità.»

Casa luorio riporta in tavola gli ecotipi scomparsi.

«Siamo felici ed emozionati che un professionista come Giuseppe Pignalosa abbia scelto di condividere la nostra visione - commenta **Anna Prizio di Casa luorio** - In un momento in cui siamo rimasti in pochi a praticare davvero un'agricoltura tradizionale, a pieno campo e sostenibile, sapere che le nostre verdure vivono nella sua pizza è un segnale forte. È una rinascita.» Casa luorio, azienda agricola dell'Alta Valle del Sele, è una delle poche realtà che seguono l'intera filiera, dalla coltivazione alla trasformazione, con un approccio etico, tracciabile e trasparente. «Coltiviamo con la testa nel sole e i piedi ben piantati nella terra» continua Anna. «Abbiamo recuperato ecotipi antichi e preziosi della nostra zona: il broccolo 'spiert' che nasce spontaneo, la scarola 'cento foglie', le olive Don Carlo, il pomodoro vernino, il carciofino bianco. Ogni vasetto racconta una storia vera.» Grazie alla blockchain e a un QR code su ogni confezione, è possibile risalire all'esatta parcella di terra, alla giornata di raccolta e trasformazione, e trovare anche suggerimenti per l'uso in cucina. «Portare tutto questo dentro una pizza – conclude - simbolo universale della nostra cultura, significa dare valore alla terra, alle persone e alla memoria. E guardare avanti con fiducia.»

La rucola Ortomad, icona della Dieta Mediterranea, è tra gli ingredienti della rivoluzione agricola di Pignalosa.

Tra i produttori coinvolti, anche Ortomad, eccellenza campana specializzata nella produzione di rucola e leader nell'agricoltura sostenibile. Con le sue foglie piccanti e profumate dà voce alla terra e alla personalità della "pizza mediterranea" firmata Pignalosa. Un'insalatina simbolo di tradizione, selezione

e sostenibilità: la sua presenza sulle pizze racconta un'agricoltura che guarda al futuro senza perdere le radici.

A Ercolano, prende forma un giardino per raccontare la pizza

Mentre a **Salerno** si celebra la nuova apertura, a **Ercolano** prende forma un **progetto di rigenerazione degli orti e degli spazi esterni della nuova sede di Le Parùle in corso Resina**: un percorso sensoriale e narrativo che accompagnerà i visitatori dalla strada fino all'interno del locale, attraversando un **giardino mediterraneo**, un'oasi vegetale simbolo di **un nuovo modo di raccontare la pizza attraverso la natura**.

La pizza come gesto politico e poetico

Con questo evento, **Le Parùle conferma la sua visione, di laboratorio culturale e sociale**, in cui ogni impasto diventa un gesto politico e poetico. L'alleanza lanciata il 3 giugno non è che l'inizio di un percorso più ampio, che punta a consolidare una nuova consapevolezza intorno alla Dieta Mediterranea – Patrimonio Immateriale dell'Umanità – e all'arte del pizzaiolo napoletano, espressione di identità e creatività riconosciuta anch'essa dall'UNESCO.

Un successo che ha lasciato il segno, e che promette di crescere – proprio come quel seme consegnato agli ospiti – nel segno di una terra che sa ancora raccontare, nutrire e ispirare.

Comunicazione:

Hubitat – ✉ info@wearehubitat.com

Referente: Diletta De Sio – 📞 328 1038018 – ✉ dilettadesio@gmail.com