



ついに公認：ナポリピッツァ、STG 認定へ

ブリュッセル、2009年12月9日（水）、午後1時。メモリアルデーとなるこの日、ナポリピッツァがSTG（伝統的特産品保証）認定を獲得し、公認のものとなります。

ついに、ナポリピッツァがヨーロッパ認定を受けるのです！ ザイア大臣からの欧州委員会決議の知らせにだれもが歓喜の声をあげました。繁雑な行政手続と巨大な利益団体の反対をくぐり抜け、じつに8年もの歳月をかけてようやく実現するのが今日、2009年12月9日の決議なのです。これは、ナポリピッツァの業界全体にとっても、プロの「ピッツァヨリー」にとっても大きな満足となる知らせです。私は彼らを「シェフ・ピッツァヨリー」と呼びたい。なぜなら、彼らは料理界の頂点に立つシェフたちと比べても何ら遜色のない存在だからです。

1750年以來、父から子へとこの偉大な技術を伝えてきた、すべてのカテゴリーのピッツァヨリーたちに対してお礼を申し上げたい。アントニオ・パーチェが会長を務めるわがAVPNとセルジョ・ミック会長率いるナポリ・ピッツァ職人協会は、今日まで多大な努力を重ねてきました。しかし、私の考えでは、STGの認定はナポリピッツァとピッツァヨリーに対する評価と再発見のあゆみの第一歩にすぎません。ですから、盛大なお祝いが一段落し、勝ち馬に乗り、しがみつこうとするお決まりの便乗組の一団をさばいた後は、これまで戦いをつづけ、今日ヨーロッパからの「発進許可」を得るこの原則の紹介を行ってきた二つの協会（真のナポリピッツァ協会、ナポリ・ピッツァ職人協会）は、紋切り型や民間伝承に長いことなじみすぎた業界の成長を促すために大きな努力を傾けなければならないでしょう。そうした紋切り型や民間伝承は伝統を築きあげていますが、ときにはそれが古くさく、時代遅れなものとなり、業界の発展をはばむ方向に働きます。ナポリピッツァが貧者の料理の女王であることは事実ですが、だからといってそのことが、「シェフ・ピッツァヨリー」のイメージの向上を、どんな形であれ妨げるものではないこともまた事実です。特にこの10年間にナポリピッツァのコンセプトが世界中に定着してきた中ではなおさらです。実際、今はパワーとエネルギーを投入する必要がありますが、それらはSTG認定を「シェフ・ピッツァヨリー」の新世代の専門教育の「原動力」にするために注がれるものです。そうした「シェフ・ピッツァヨリー」とは、ピッツァ職人のマイスター（Maestro）のような偉大なプロフェッショナルであるとともに、地元の高品質な製品を適切な方法で適切な時期にピックアップし、評価し、活用することのできるような人間ということになります。ナポリピッツァの業界とメーカーの生産システムとの間に、必要とされる相乗効果を作り出すには、そのような形でしかありえないでしょう。私が思うに、そのことが、STGの認定を得るための規則の遵守を監視する組織としてまもなく誕生するナポリピッツァSTG保護協会の大きな目的となります。それはそれとして、今はこのお祝いムードを存分に楽しみましょう……それでは、皆さん、よいSTGを！

真のナポリピッツァ協会副会長

マッシモ・ディ・ポルツィオ

2009年12月9日