



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Un fiume di gastronomia, cultura e spettacolo
La prima edizione del Pizzafestival invade le pizzerie
Centinaia di eventi a Napoli e in tutto il mondo

*Dalle conversazioni d'arte con Lello Esposito all'Illuminismo Partenopeo,
dalla "tavola" imbandita a fumetti al viaggio nella Galleria Borbonica*

Trent'anni dietro le spalle e un nuovo capitolo da scrivere, nella tutela ma anche nell'evoluzione della Pizza Napoletana tradizionale. E' questo il presupposto del **Pizzafestival, la nuova rassegna lanciata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana: per quattro giornate, dal 27 al 30 maggio**, oltre cento pizzerie associate in Campania e in tutto il mondo ospiteranno **un fitto calendario di eventi, degustazioni, abbinamenti e menù speciali per celebrare l'eccezionalità del piatto più famoso al mondo, preparato secondo i canoni della tradizione codificati nel 1984 dall'Avpn**. Al gusto, si accosteranno però anche gli altri sensi, visto che nelle pizzerie ci saranno **eventi musicali, di teatro, di fumetto, visite e rievocazioni storiche** che in quei quattro giorni renderanno ancora più speciale l'esperienza della pizza.

Un **festival diffuso**, quindi, ma che avrà un **polo centrale a Napoli, in Piazza Dante, dove sarà allestito, sin dal 26 maggio, un grande laboratorio della pizza** in cui i bambini ed gli adulti, i napoletani e i turisti potranno conoscere le tecniche di preparazione tradizionali, la filiera degli ingredienti codificati e anche il contenuto di innovazione tecnologica che non può mancare in un settore in pieno fermento e che guarda al futuro. E proprio a tutto questo si guarderà **lunedì 26 maggio, in Piazza Dante alle 10:30, nel convegno "Ricomincio da 30..." che apre il Pizzafestival**, moderato dal giornalista Luciano Pignataro, a cui intervorranno, tra gli altri, il presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia e il vicepresidente di Slow Food Italia, Francesca Rocchi e che guarderà in particolare al futuro del settore da un punto di vista enogastronomico e di sviluppo economico.



Da martedì 27 partiranno poi nelle pizzerie associate centinaia di eventi che sono stati suddivisi in sei diverse "strade", associate ad altrettanti percorsi tematici: tradizione, arte e creatività, vino, birra, bollicine e pomodoro. Si va dalla serata "Detta e mangiata" da Ciro A Santa Brigida dove il 27 maggio si assaporerà un menù speciale, **ascoltando storie di cucina e tradizioni con Tommaso Esposito, scrittore gastronomico** e direttore del Museo di Pulcinella di Acerra. Il 28 la **serata sarà dedicata all'arte con la partecipazione di Lello Esposito.**

Un tuffo nel passato si farà all'Antica Pizzeria Port'Alba **con la serata "Mangia con le mani"** (27 maggio), in cui verrà servito ai tavoli un menù speciale **con la pizza piegata a libretto**, come nella tradizione dei vicoli di Napoli, ma comodamente mangiata a tavola. Ma la tradizione della pizza a portafoglio sarà ripresa anche dal ristorante "Al 22" alla Pignasecca che dedica la giornata del 30 maggio a celebrare lo street food partenopeo, mentre il 28 maggio si respira aria di Coppa del Mondo: a pochi giorni dal via dei Mondiali c'è infatti **la serata "Italia-Brasile: una pizza Mundial"**, dove il napoletano Giovanni Improta ed il Paulista André Guidon, daranno vita ad originalissimi abbinamenti tra le pizze napoletane e la caipirinha brasiliana.

Per chi vuole diventare un esperto c'è la serata "Fuori in 90 secondi" (28 maggio dalle 20.30) da Mattozzi a Piazza Carità: durante la cena verrà illustrato il decalogo della vera pizza napoletana, le dieci semplici regole per capire se quella che ti trovi davanti è una Vera Pizza Napoletana o una buffa imitazione. Il 27, sempre **da Mattozzi, si celebra invece sua maestà il pomodoro, con la serata "Reds Love"** dove Paolo Surace presenta quattro pizze a base rossa con il pomodoro campano. Si usano tutti i colori, invece, il 29 maggio da Umberto, in via Alabardieri con la serata **"Tavole imbandite", realizzata in collaborazione con Napoli Comicon: si mangia mentre un gruppo di fumettisti napoletani realizzeranno live delle strisce** di comics. Umberto, il 28 maggio, dedica invece una serata alla pizza senza glutine.

Ci riporta all'epoca d'oro del '700 napoletano **Lombardi a Foria che dedica, il 28 maggio, una serata all'Illuminismo Partenopeo**, dedicata alla capacità di Napoli di essere culla e promotrice della civiltà moderna. Protagoniste le radici della cultura



napoletana moderna ma anche i prodotti tipici campani. **Un viaggio alla corte dei Borbone è proposto invece da Mondo Pizza 2004** che il 28 maggio presenta una serata in cui la pizza sarà l'antipasto a una **visita notturna alla Galleria Borbonica** con attori in costume che rievocheranno l'atmosfera del Regno delle due Sicilie.

Ancora il 28, protagonista la "papacella" napoletana, presidio Slow Food, che sarà degustata insieme alla pizza **da Carmnella**. In prima fila anche due maestri come **Gino Sorbillo e Salvatore Di Matteo** che prepareranno una pizza speciale per i 30 anni dell'Avpn: sarà possibile assaggiarla in tutti e quattro i giorni del festival. La Taverna di Bacco propone invece un **"Giro pizza non-stop"** con prosecco, servito dal personale abbigliato in abiti popolari dell'800, nel locale sarà poi allestita la mostra fotografica Vesuvius di Vincenzo Trematerra. **Eccellenze campane** sarà sede della **"Pizza pret a porter"**: gli ospiti potranno scegliere in loco gli ingredienti preferiti e portarli al maestro Guglielmo Vuolo che realizzerà per loro una pizza su misura. Durante il Pizzafestival, inoltre, l'aula magna di Eccellenze Campane accoglierà una serie di incontri econogastronomici.

Non solo eccellenze gastronomiche al Pizzafestival, ma anche grandi firme. Tale è la campagna di comunicazione 100% Pizza firmata da **Oliviero Toscani** per la Strada delle Bollicine, che coinvolgerà da nord a sud 11 pizzerie dello stivale che elaboreranno abbinamenti con i vini franciacorta.

Il Festival coinvolge anche decine di pizzerie associate nelle altre città d'Italia e nel mondo. Tra le iniziative più significative, in Campania, spicca **Bella Napoli** ad Acerra che unisce la festa per il patrono San Cuono (28 maggio) a quella per la pizza con musica e degustazioni fino alle 4 del mattino. Dai **Fratelli Vuolo** (Casalnuovo), il 29 maggio ci sarà una degustazione di pizze con ortaggi di stagione mentre un maestro intagliatore realizzerà delle sorprendenti sculture con gli ortaggi stessi. Sempre da Vuolo, il 28 maggio una parte dell'incasso della "Serata da cani", sarà devoluto all'Associazione Nati Liberi che si occupa di amici a quattro zampe. A Giugliano il 28, Maria Mari, propone l'orto in pizzeria e le primizie di stagione.



Tante invece le pizzerie che hanno scelto di festeggiare il trentennale dell'Associazione preparando e offrendo ai propri clienti uno speciale menù festival: Antica pizzeria Donna Regina, Don Salvatore, Gorizia 1962, Il Figlio del Presidente, il Salotto Arcadia, la Figlia del Presidente, L'arte della pizza, Mammina, Ma tu vulive a pizza, Maestri Pizzaioli, O' Calamaro, Pizzazzà, Errico, le pizzerie Vesi, Salvatore alla Riviera, Solo Pizza di G. Genovesi, Trattoria Caprese, Capasso, Antica Pizzeria Frattese, Al Borgo, Don Enzo, Lady Pizza, Non Solo Pizza, Anna, Da Gaetano, Il Guappo.

A Santa Teresa di Gallura, Papè Satan, gestita dallo storico dj di radio Kiss Kiss Marco Leone, realizzerà una serata **"Pizza-DJ"**, ripercorrendo 30 anni di storia dell'associazione attraverso una selezione musicale dall'84 a oggi. Scambio culturale-gastronomico, invece nelle le pizzerie della Lombardia come in quelle del Brasile nei quattro giorni si condivideranno i menù, offrendo oguna ai propri clienti le migliori specialità degli altri locali. A Scalera di Filiano (Potenza) la pizzeria Fandango ha scelto come tema il **"Chilometri 0" con i presidi Slow Food**, i vini e la musica lucana. A Lecce, Checco Pizza festeggerà con **"l'aperipizza"**, un happy hour con pizze a libretto e birra.

Il Pizzafestival, come anticipato non è solo Napoli e Italia, ma è il primo evento Internazionale sulla Vera Pizza Napoletana, capace di coinvolgere in tantissimi eventi contemporanei le pizzerie affiliate all'AVPN di New York, Los Angeles, Washington, Seattle, Chicago, Vancouver, Tokyo, San Paolo, Brasilia, Melbourne, Kuwait City, Thaichung, Seul, Monaco, Porto. L'elenco completo delle pizzerie coinvolte e dei relativi eventi è su pizzafestival.pizzanapoletana.org o sulla App "AVPN".

Napoli, 19 maggio 2014

L'ufficio stampa Avpn