

## **Scopri, vivi, gusta le Strade del Pizzafestival**

*Sei percorsi eno-gastronomici tematici per soddisfare le esigenze di tutti i palati,  
dai foodies più esigenti ai mangiatori più incalliti*

Il Pizzafestival unirà la città di Napoli al resto del mondo in un fitto calendario di eventi eno-gastronomici ideati dalle pizzerie a marchio Vera Pizza Napoletana.

Il Festival offre al pubblico la possibilità di costruirsi un percorso libero e pieno di intrecci, con un programma ampio e sfaccettato, in grado di soddisfare le esigenze di tutti, gourmet e golosi di pizza.

Per orientarsi nella scelta tra le centinaia di serate in calendario, sono stati creati 6 percorsi virtuali che ognuno potrà scoprire, vivere e gustare: le Strade del Pizzafestival.

Chi sceglierà di incamminarsi per **la strada della Tradizione**, potrà apprezzare la storia, le radici e la cultura dello spirito dei grandi classici della Vera Pizza Napoletana. Gelosamente custoditi nella tradizione di questa città, la margherita e la marinara, il ripieno fritto e al forno, la pizza a libretto saranno accompagnati dalla musica e dal folklore partenopeo rappresentando, con la loro costante attualità, il punto di partenza per l'innovazione. Per tali motivi il Molino Caputo, punto di riferimento costante per la tradizione della pizza napoletana ha deciso di affiancare il suo nome a questa strada.

L'inventiva dei pizzaioli napoletani non ha fine e la ricerca di nuove proposte e sperimentazioni troverà la sua espressione nella **strada dell'Arte e della Creatività**. Pizze create al momento su misura per il cliente o create ad hoc per il festival faranno da sfondo a serate che vedranno protagonisti artisti, disegnatori, fotografi e insolite visite notturne della città. Title partner della strada sarà Le 5 Stagioni, azienda che fa dell'innovazione il suo punto di forza.

Ma cosa abbinare alla pizza napoletana? Birra o vino. Il Pizzafestival accontenta tutti e offre agli amanti della prima la **strada della Birra**, all'interno della quale la pizza si degusterà con la cruda DAB e le birre artigianali del Gruppo Radeberger e di tanti micro birrifici campani.

Per i seguaci di Bacco, la **strada del Vino** sarà l'alternativa. A farla da padrone sono le eccellenze del territorio campano, dall'aglianico al piedirosso, dalla falanghina al greco di tufo, ma su tutti l'abbinamento della tradizione, pizza e gragnano.



Pizza Napoletana e Bollicine Franciacorta, chi l'ha provato ne è rimasto affascinato. Due mondi apparentemente lontani tra loro sia per fascia di mercato che per collocazione geografica si uniscono nella **Strade delle Bollicine**, dove Contadi Castaldi e 11 maestri della Pizza Napoletana vanno alla ricerca di nuovi ed insoliti abbinamenti. Franciacorta Brut, Rosè, Soul sono nati per essere bevuti con spensieratezza ed in buona compagnia così come si gusta una buona pizza Napoletana.

Ma il rosso può mai mancare sulla Pizza Napoletana! Colore simbolo della passione e del calore della nostra terra trova la sua incarnazione nella **Strada del Pomodoro e delle Specialità Campane**. Il pomodoro campano è ispiratore di numerose serate in cui viene offerto un ampio e diversificato ventaglio di proposte che vedono protagonista a turno o tutti insieme il piennolo del Vesuvio, il San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino, i migliori pelati della nostra terra e il pomodorino giallo. Ci inorgoglisce che tra aziende leader del settore, Casa Barone, Danicoop e Ciao abbiano voluto unirsi in questa strada per promuovere congiuntamente una grande eccellenze di questa splendida terra.

Non vi resta che andare alle scoperte delle Strade del Pizzafestival su [www.pizzanapoletana.org](http://www.pizzanapoletana.org)

Napoli, 19 maggio 2014

L'ufficio stampa