

**Al Pizzafestival bambini e adulti protagonisti:
tutti potranno imparare a preparare la vera pizza napoletana**

*Numerose le iniziative organizzate in occasione della kermesse
dai concorsi per pizzaioli ad una partita di pallone per strada*

Alla Scoperta della Vera Pizza Napoletana

Il Pizzafestival occasione non solo di festeggiamenti ma anche di divulgazione dei valori tradizionali legati alla Vera Pizza Napoletana. Apre, infatti a Piazza Dante, alla Scoperta della Vera Pizza Napoletana, il più grande laboratorio didattico sul prodotto testimonial del nostro territorio nel mondo.

Per una volta protagonista della Kermesse sarà il pubblico di golosi, grandi e piccini, chiamati a partecipare ad incontri e laboratori organizzati in collaborazione con alcuni docenti dell'Università Federico II, con Slow Food, AIS Napoli, Giornalisti ed Esperti del mondo enogastronomico.

I Maestri pizzaioli dell'Associazione saranno impegnati, dal 27 al 29 maggio dalle 10:00 alle 19:00 in piazza Dante, a spiegare le tecniche ed i segreti per realizzare una Vera Pizza Napoletana, dalla scelta degli ingredienti agli abbinamenti per gourmet. Previsti anche laboratori rivolti agli operatori del settore, con incontri tecnici di approfondimento su: olio, lievitazione, pomodoro, pizza senza glutine, birra, vino e bollicine.

Che Vinca il Migliore

Sempre dedicati agli addetti ai lavori, sono alcuni momenti di confronto competitivo. In particolare, il giorno 29, a dimostrare le loro capacità, saranno chiamati i giovani under 35 provenienti dagli Usa, dal Giappone, dal Brasile e da altre importanti realtà per aggiudicarsi il titolo del "Miglior Pizzaiolo Emergente Straniero". Un premio frutto della collaborazione fra l'AVPN ed il giornalista Luigi Cremona, ideatore del premio "Emergente". Una competizione supportata da grandi Aziende produttrici come 5 Stagioni e Refrattari Valoriani.

Nella stessa giornata del 29, l'Associazione, che da trenta anni cura la professionalità del mondo pizzeria e dei suoi addetti, accende i riflettori sul mestiere del Fornaio.



Per la prima volta, grazie alla collaborazione di Molino Piantoni, di due grandi aziende produttrici di forni tradizionali napoletani Gianni Acunto e Stefano Ferrara Forni e di Gi.Metal azienda leader delle attrezzature per fornai, si darà vita ad un confronto fra esperti delle tecniche di cottura che si sfideranno per vincere il titolo del Miglior Fornaio AVPN.

Rivolta alle pizzerie, ed ancora in corso di svolgimento, è il concorso "Best Pizzeria AVPN 2014" supportato da Molino Caputo, storica azienda molitoria del territorio di Napoli. Dopo una prima selezione operata attraverso il web, una giuria tecnica, composta da giornalisti del campo food e vino, deciderà il vincitore tra le prime 5 pizzerie classificate. Scegliendo il locale che si sarà distinto per qualità, servizio, innovazione e tutela della tradizione, tra le oltre 400 pizzerie affiliate in tutto il mondo che espongono il marchio AVPN.

Per operatori e non solo, invece la mostra fotografica delle trenta migliori foto selezionate, attraverso il concorso "Vera Pizza Napoletana Photo Awards", dopo oltre 9.000 preferenze sul web e il voto di una Giuria tecnica formata da Vittorio Sciosia, Luciano Furia, Karen Philips, Lucio Rossi, Carlo Fico, Massimo Di Porzio e dulcis in fundo, giurato d'onore Oliviero Toscani. Realizzata in collaborazione con Eccellenze Campane la mostra inaugurerà l'area laboratori in Piazza Dante, il giorno 26 maggio e sarà esposta dal 27 presso i locali di via Brin.

Le Tre "T": Territorio, Turismo e Tradizione

Eventi ed iniziative, quelle organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana per valorizzazione il territorio e le sue tradizioni. Infatti, per promuovere la manifestazione sono state avviate collaborazioni con la Turkish Airlines che oltre ad una convenzione per i voli degli affiliati ha portato alla promozione della nostra città e del festival in oltre 240 uffici della compagnia in tutto il mondo. In contemporanea per i turisti in arrivo a Napoli, le informazioni in Italiano ed in Inglese saranno disponibili già in Aeroporto oltre che in più di 60 alberghi e B&B della Campania. Una planimetria dettagliata con il programma degli eventi aiuterà loro a scegliere l'evento adatto al loro palato, a viverlo con semplicità e a gustarlo per la qualità.

Passione Verace

La prima edizione del Pizzafestival è nata secondo una logica di ampio coinvolgimento delle persone. E' in programma, infatti, la 'Vera Pizza Napoletana World Cup', una partita di pallone per strada che si giocherà il 28 maggio in Piazza Dante alle

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli - Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80134 Napoli
Tel. e Fax 081 4201205 - e-mail. info@pizzanapoletana.org



16.30: come porte si useranno i sacchi di farina dell'azienda Molino Caputo, che si è prestata con passione al gioco. Una scugnizzata ideata per trasmettere al pubblico quello spirito sano di competizione. Le squadre saranno infatti composte da colleghi pizzaioli che sul lavoro sono in concorrenza e nella vita amici.

Arte, televisione e Solidarietà

Il trentennale dell'AVPN è anche lo spunto per aprire le porte dell'associazione a un ospite d'eccezione: Oliviero Toscani che sarà a Napoli in giugno per realizzare una serie di 'ritratti' dei pizzaioli che verranno pubblicati sulla guida 2015.

Toscani inizierà con i volti dei maestri della Verace Pizza Napoletana per realizzare un reportage fotografico che racconterà l'amore per la pizza. Questo progetto, da lui nominato **100%Pizza**, sarà anche esposto nelle cantine di Contadi Castaldi durante il Festival del Franciacorta (19-20-21 settembre 2014) con l'intento di diffondere la conoscenza della vera pizza napoletana nel mondo degli appassionati di bollicine.

Una vasta gamma di eventi, quelli del Festival, per i quali si è registrato il forte impegno degli operatori a Napoli e nel mondo per festeggiare la vera pizza napoletana. Eventi che sono annunciati anche da uno spot, realizzato dal regista Lello Sansone, oltre che da una serie di appuntamenti televisivi per il trentennale dell'Avpn sul canale del Gambero Rosso: la serie, "Margherita e le sue sorelle", si compone di 10 puntate che andranno in onda dal 3 al 6 giugno e dal 9 al 13 giugno e spiegano la Vera Pizza Napoletana al grande pubblico, dandone una visione che lega la tradizione alle nuove tendenze gastronomiche. La protagonista sarà sempre lei: la vera pizza napoletana attraverso i pizzaioli della Avpn guidati da Antonio Pace (Lello Surace, Guglielmo Vuolo, Corrado Scaglione, Salvatore Santucci, Giovanni Improta, Ciro Salvo, Gennaro Battiloro, Enrico Lombardi, Attilio Bachetti, Armando Messina e Maria Cacialli, gli altri protagonisti) che con lo chef Andrea Golino faranno vedere tutti gli aspetti della lavorazione, del condimento e della cottura della pizza.

Proprio in nome dei valori del lavoro artigianale e della tradizione, la Stefano Ferrara Forni, in collaborazione con l'Avpn, ha realizzato il progetto il "Forno dei Desideri": un laboratorio per bambini dove verranno realizzati mosaici decorativi per i forni (nelle classiche mattonelline napoletane). Il ricavato della vendita dei mosaici, sarà devoluto ad un progetto di formazione di giovani leve per il mondo pizzeria.

Napoli, 19 maggio 2014

L'ufficio stampa

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli - Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80134 Napoli
Tel. e Fax 081 4201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org