



***Presentati gli appuntamenti del 2019 e le tappe delle qualificazioni per i giochi olimpici che toccheranno Europa, USA, Sud America, Australia e Giappone***

**ARRIVANO LE OLIMPIADI DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA:  
DALL'8 AL 10 LUGLIO A NAPOLI LA SFIDA TRA PIZZAIOLI  
PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO**

***Sarà l'evento clou della Convention internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, che quest'anno festeggia i 35 anni di attività.***

L'Associazione Verace Pizza Napoletana - AVPN compie 35 anni e per l'occasione chiama a raccolta i pizzaioli di tutto il mondo per le **Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana**, una gara intercontinentale che si disputerà nel corso della **convention internazionale**, di scena **dall'8 al 10 luglio a Napoli**, presso la sede di Capodimonte.

E' questa la prima grande novità dell'agenda 2019 dell'Associazione che proprio nell'anno delle 35 candeline si preannuncia ricca di appuntamenti dedicati naturalmente alla tutela e alla valorizzazione di questa autentica eccellenza del made in Italy gastronomico e della sua arte, riconosciuta non a caso patrimonio Unesco. La presentazione ufficiale del calendario delle attività, che si è svolta a Roma, è stata anche l'occasione per il debutto, in anteprima nazionale, di PullicenHell, la prima birra targata AVPN e realizzata in partnership con Kbirr che ben sintetizza il binomio artigianalità e napoletanità, celebrando al tempo stesso la figura icona di Pulcinella.

*“Nel 2019 festeggiamo un anniversario importante – spiega Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana – con ancora vivissimo entusiasmo per il riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiuolo napoletano. Un traguardo significativo che a un anno di distanza ci inorgoglia ancora molto, perché ha premiato il nostro lavoro portato avanti con passione sin dal 1984. Da allora molti passi avanti sono stati fatti nella difesa della Vera Pizza Napoletana e del mestiere di pizzaiolo. La stessa Associazione, nata con appena venti soci, è cresciuta enormemente fino a diventare una rete che oggi raggruppa al suo interno oltre 760 pizzerie affiliate, più di 470 pizzaioli iscritti all'albo e ben sei scuole sparse per i cinque continenti, compresa quella che inaugureremo in Polonia a febbraio. E proprio per celebrare ulteriormente questo straordinario prodotto e i suoi protagonisti abbiamo deciso di organizzare una grande*



*competizione olimpica che siamo certi conferirà un ulteriore riconoscimento globale alle centinaia di pizzerie e pizzaioli che hanno contribuito a questi storici risultati in Italia e nel mondo”.*

Dopo la presentazione capitolina, AVPN si prepara dunque ad un vero e proprio tour de force olimpico che, in vista della convention internazionale, toccherà numerosi paesi extraeuropei, dagli Stati Uniti all’Australia, per selezionare i dream team di pizzaioli provenienti dalle diverse nazioni partecipanti. Ad aprire i **‘gironi’ per le qualificazioni** sarà il **Brasile**, in occasione della fiera ANUFOOD Brazil (**12-14 marzo**), dove si sceglieranno i rappresentanti per il Sud America. Si prosegue poi in Germania per le candidature per l’Europa (**Francoforte, 25-29 marzo**) e poi ancora negli **States** per valutare i migliori maestri dell’East Coast e del Canada (**15-19 aprile**). Chiudono il tour, le qualificazioni olimpiche per l’Oceania in Australia (**Melbourne, 29 aprile – 5 maggio**), quelle per l’Asia in Giappone (**Kyoto, 13-18 maggio**) e quelle per la West Coast e il Messico, sempre negli **Usa** ma dal **3 al 7 giugno**.

A contendersi le ‘medaglie’ olimpiche a Napoli dall’8 al 10 luglio – sia singolarmente che per paesi - saranno non solo le pizzerie e i maestri pizzaioli affiliati AVPN sparsi per i cinque continenti, ma anche gli under 35 non affiliati (a loro sarà riservata una categoria speciale), che si sfideranno a suon di margherite, marinare o altre tipologie di pizze con ingredienti a propria scelta, purché in linea con le regole della gastronomia partenopea. **Cinque, in particolare, le discipline in gara:** si va dalla *Napoletana classica*, realizzata secondo le antiche tradizioni, a quella *Per Gourmet*, che permette di rivisitare in chiave moderna i canoni del disciplinare AVPN, dalla *Gluten free* a quella *Fritta*, fino alla *Mastunicola*, un disco di pasta la cui ricetta prevede strutto o olio extravergine, basilico, cacio e pepe. A precedere la premiazione, in programma il 10 luglio nel corso della serata di gala, l’evento “Pizza con le Stelle”, che vedrà la partecipazione di personaggi e vip del mondo dello spettacolo, della cultura e della gastronomia che si cimenteranno in divertenti performance al fianco dei maestri pizzaioli AVPN.

Ma nel corso della tre giorni internazionale, accanto alla sfida dell’anno, ampio spazio sarà dedicato anche al confronto e ai momenti di approfondimento tra i soci AVPN e gli operatori del settore, spaziando dalle numerose **degustazioni** ai **workshop** aziendali, dai **seminari** tecnici su prodotti e ingredienti alle **visite guidate** in alcuni dei luoghi più suggestivi e interessanti della città. In programma, inoltre, un **convegno** sulla valorizzazione dell’arte del pizzaiuolo napoletano in collaborazione con l’Unesco, i **tasting guidati sul corretto abbinamento pizza-vino** con



l'Associazione Italiana Sommelier e i seminari scientifici-divulgativi sui processi di lavorazione della pizza napoletana e sulle materie prime della filiera con l'Università Federico II di Napoli.

*L'evento di Roma è stato reso possibile anche grazie al contributo di Kbirr, Valoriani Forni, Gimetal e Vini Salvatore Martusciello.*