

Vera pizza napoletana, decalogo in Giappone

Sarà presentato oggi, in Giappone, il decalogo messo a punto dall'Associazione Verace Pizza Napoletana per "identificare", al primo morso e al primo sguardo, la vera pizza di Napoli. Dieci semplici regole che aiuteranno i consumatori a riconoscere il prodotto per eccellenza dell'Italia nel mondo.

18/04/2009 - Dalla terra d'origine dei prodotti utilizzati, la Campania, alla manipolazione della pasta, che deve avvenire esclusivamente a mano; dalla cottura, rigorosamente sul piano del forno, all'aroma che sposa l'odore del pane fresco ai sentori aciduli del pomodoro, alla fragranza della mozzarella. Per finire col gusto, intenso e armonico, che combina morbidezza ed elasticità.

La presentazione avverrà domani, 17 aprile, nel corso della visita che i rappresentanti dell'Avpn, il Direttore Generale Massimo Di Porzio, il vice-Presidente Lello Surace, il direttore marketing Stefano Auricchio e il presidente del Pizzafest Giuseppe Caravelli faranno al sindaco di Kagoshima in occasione del cinquantenario del gemellaggio con Napoli della città giapponese. In qualità di ambasciatori della città partenopea, infatti, i membri dell'Associazione consegneranno al primo cittadino giapponese una lettera del sindaco di Napoli, premessa alle iniziative che saranno organizzate per festeggiare l'avvenimento.

Kagoshima è soprannominata, da sempre, la "Napoli del Giappone" grazie alla sua localizzazione in una baia, al clima mite e alla presenza del vulcano Sakurajima.

Proprio con la città di Napoli, dal 3 maggio del 1960, è attivo un gemellaggio che, da oltre 10 anni, si alimenta grazie all'amministrazione di Kagoshima che finanzia la maggior parte del viaggio per 10 cittadini, allo scopo di consentirgli di visitare il capoluogo partenopeo e mantenere vivo il gemellaggio stesso.

L'amministrazione ha, inoltre, dedicato a Napoli dei tram e una strada, Naporì Dori - Viale Napoli, nei pressi della nuova stazione di Nishi-Kagoshima. Un legame forte, dunque, testimoniato anche dall'amore per la pizza del popolo giapponese.

E' il terzo anno consecutivo, infatti, che l'Avpn è ospite dell'impero del Sol Levante per promuovere il nostro piatto tipico.

Periodo durante il quale sono stati affiliate, all'Associazione, 20 pizzerie nipponiche che si sono aggiunte alle 15 già esistenti, che realizzano la pizza rispettando la più antica tradizione partenopea e le regole dello statuto che risale al 1984, quando alcuni tra i più antichi e noti maestri pizzaioli napoletani decisero di "auto-regolarsi" per difendere l'artigianalità della pizza napoletana dagli attacchi continui dell'industria e delle grandi multinazionali.

"Siamo impegnati nella diffusione della qualità e della conoscenza della verace pizza napoletana nel mondo ormai da 25 anni: i tempi sono maturi per trasferire a tutti i consumatori le regole per riconoscerla" sottolinea

Massimo Di Porzio, D.g. dell'associazione; "solo in questo modo riusciremo davvero a rendere universale la qualità della pizza napoletana e dei prodotti campani utilizzati per produrla".

La missione dell'Associazione continuerà, poi, in Corea del Sud, dove, il 21 aprile, verrà consegnato l'attestato di affiliazione alla prima pizzeria coreana, The Kitchen Salvatore Cuomo di Seoul.