

## Presentato un master sull'arte bianca

Si sta concludendo la missione nei paesi orientali dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Con un altro, piccolo tassello della nostra tradizione culinaria che a sede a Seul, in Corea. Verrà, infatti, consegnato da Massimo Di Porzio, vice presidente e Direttore Generale dell'Avpn, l'attestato di affiliazione alla prima pizzeria coreana, la The Kitchen di Salvatore Cuomo.

E a Seul è stato anche presentato il primo master sulla "Vera Pizza Napoletana" organizzato dall'Associazione.

Il corso, che si svolgerà presso l'aula laboratorio istituita dall'Associazione Verace Pizza Napoletana presso l'istituto Duca di Buonvicino di Napoli, partirà a maggio ed è indirizzato a chi vuole specializzare la propria tecnica di lavorazione.

Strutturato come corso intensivo, il master prevederà un esame finale dopo 5 giorni di laboratorio pratico e due giorni di stage che si svolgeranno presso alcune delle più antiche e prestigiose aziende napoletane. Tante le prenotazioni, anche dei pizzaioli giapponesi.

Quella in Corea è l'ultima tappa del viaggio che ha visto i delegati dell'Associazione toccare prima la città di Kagoshima, in occasione del cinquantenario del gemellaggio con Napoli della città giapponese, soprannominata la Napoli del Giappone; poi Osaka, per un seminario sulla verace pizza napoletana e, infine, appunto, Seul.

"L'impegno dell'Associazione è, da sempre, mirato alla riconoscibilità della vera pizza napoletana - sottolinea Massimo Di Porzio. Il nostro compito è tutelare le aziende che fanno qualità e i consumatori che scelgono la vera pizza napoletana per assaporare la tradizione di Napoli. E' per questo motivo che abbiamo messo a punto un decalogo con dieci semplici regole per riconoscere il prodotto culinario di eccellenza di Napoli nel mondo e lo abbiamo presentato qui in Giappone, dove la pizza è sempre più apprezzata e ricercata". L'Associazione tutela tutti gli anelli della catena necessari per creare un prodotto gastronomico di eccellenza: 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. "Il risultato - si legge in una nota - deve essere un gusto intenso e armonico, che combina morbidezza ed elasticità".