

Comunicato stampa Napoli, 21 febbraio 2011

La 'vera pizza napoletana' tra innovazione e tutela del consumatore

Le nuove iniziative dell'Associazione Verace Pizza Napoletana

Un road show internazionale sulla 'vera pizza napoletana' che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (USA) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa.

E poi l'istituzione di due albi: quello dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la 'vera' pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il *top* delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei Pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che 'adotteranno' il disciplinare internazionale 'vera pizza napoletana'.

Dulcis in fundo, l'innovazione di prodotto con il lancio sul mercato del forno "Verace Pizza", utilizzabile anche solo a gas e progettato dagli ingegneri dalla Refrattari Valoriani, società leader nel settore.

Sono, queste, le iniziative che l'**Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)**, ha presentato stamani a Napoli, presso il ristorante "Ciro" al Borgo Marinari.

"Attraverso questi progetti - ha esordito il presidente dell'AVPN, **Antonio Pace** - la nostra Associazione entra in una nuova fase della sua lunga attività, destinata a fornire nuovi strumenti di promozione e attrezzature all'avanguardia ai nostri 348 associati presenti in 18 paesi del mondo; a realizzare una più efficace sinergia tra le aziende della filiera, agroalimentare e non, collegate al comparto 'pizza'; infine, a qualificare una categoria, quella dei pizzaioli che merita una maggiore considerazione in virtù della sua indubbia professionalità".

"L'obiettivo finale – ha concluso Pace – è garantire una sempre più capillare penetrazione della 'vera pizza napoletana' e dei prodotti agroalimentari d'eccellenza sui mercati internazionali, obiettivo che è possibile perseguire accogliendo, senza pregiudizi, l'innovazione e realizzando vigorose azioni di sistema che coinvolgano i diversi attori della filiera: pizzerie, aziende produttrici e pizzaioli".

Tutte le iniziative dell'AVPN, ideate e curate dal responsabile marketing **Stefano Auricchio**, mirano ad una sempre più attenta tutela del consumatore.

"Per iscriversi all'Albo dei fornitori- ha spiegato il direttore generale e vicario dell'Associazione, **Massimo Di Porzio** - le aziende dovranno certificare, ad esempio, la rintracciabilità del prodotto e l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo. Inoltre, i prodotti dovranno essere conformi ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli".

Plauso all'iniziativa è stato espresso dall'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, **Vito Amendolara**, che ha definito "l'Albo dei fornitori uno strumento eccezionale perché, da un lato, garantisce quella sinergia indispensabile al buon funzionamento dell'intera filiera legando, tra l'altro, i prodotti al territorio di provenienza; dall'altro, consente un controllo ferreo sulla qualità del prodotto finale, unico vero fattore di competitività in un mondo sempre più globalizzato in cui è facile imbattersi in prodotti contraffatti. Senza dimenticare che la tradizione gastronomica è una delle leve fondamentali per incentivare l'incoming turistico".

www.pizzanapoletana.org

Ufficio stampa AVPN Gianfranco Esposito e Cinzia Pastore 3381323691 (Esposito) - 3479419506 (Pastore) gianfranco_esposito@libero.it