



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



**AVPN e Molino Caputo
insieme per
“Lilliput – Il Villaggio Creativo”**

**La “Vera Pizza Napoletana”,
un'arte che si impara da piccoli**

*Alla manifestazione dedicata ai bambini,
i laboratori dei Maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana,
organizzati in collaborazione con l'antico Molino Caputo*

Città della Scienza – 31 maggio/3 giugno 2012

Comunicato Stampa

La “Vera Pizza Napoletana”? Un'arte che si impara da piccoli. Ne sono convinti l'**Associazione Verace Pizza Napoletana** e lo storico **Molino Caputo**, che, in occasione della manifestazione “**Lilliput – Il Villaggio Creativo**”, organizzeranno divertenti laboratori per insegnare ai bambini come preparare il celeberrimo piatto tipico partenopeo.

I giovanissimi visitatori della manifestazione dedicata all'infanzia, che si terrà a **Città della Scienza** dal **31 maggio** al **3 giugno 2012**, saranno coinvolti da esperti **Maestri pizzaioli** nella realizzazione della pietanza, ripercorrendo tutte le differenti fasi di lavorazione. Gli affiliati dell'AVPN tramanderanno, inoltre, la **storia della pizza** e le regole fondamentali da seguire per ottenere la “Vera Pizza Napoletana”.

L'Associazione Verace Pizza Napoletana, come da tradizione, si dimostra attenta alle nuove generazioni e si fa promotrice della necessità di trasmettere principi cardine di **educazione alimentare**, a partire dall'indispensabile **scelta degli ingredienti di base**. I bambini scopriranno, inoltre, che la bontà di uno dei loro piatti preferiti e la sua **alta digeribilità** dipendono dalla qualità dei prodotti utilizzati e dalle **modalità tradizionali di preparazione**, così come indicate nel disciplinare della Vera Pizza Napoletana, che l'AVPN diffonde da quasi trent'anni. Perché la pizza sia veracemente napoletana sono, infatti, necessari, per esempio, almeno otto ore di lievitazione, un massimo di 3 grammi di lievito per litro d'acqua, lievitazione al naturale e non in frigo.

In tal senso risulta fondamentale la collaborazione con realtà come il **Molino Caputo**, una delle aziende storiche del territorio napoletano, che da sempre ispira il proprio operato alla **tradizione culinaria campana** e al rispetto di un'**alimentazione sana e genuina**.

Ed è proprio nel rispetto di questa tradizione che si inseriscono le continue innovazioni che l'azienda pone in essere per garantire al consumatore prodotti di alta qualità, come nel caso della stipula dei **contratti di filiera**. Grazie, infatti, ad accordi con aziende agricole partner, il Molino Caputo riesce a “**seguire**” il **grano dai campi**, fino al sacco di farina. Il meccanismo si basa sulla selezione dei semi e dei grani direttamente sul campo, e prosegue nel monitoraggio costante, fino alla realizzazione del prodotto finale. Il risultato? Assicurare, ai consumatori e agli artigiani, la genuinità del grano utilizzato e l'eccelsa qualità dei prodotti impiegati.

Ufficio Stampa AVPN

Fiorella Taddeo - tel. 335 24 04 65 - fiorella.taddeo@gmail.com