



**La Vera Pizza Napoletana in tour per l'Europa
Annunciato il Pizza Tour nelle principali capitali europee
in occasione della prima giornata delle
Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana**

Città della Scienza - Napoli

COMUNICATO STAMPA

Un **Pizza Tour** nelle principali **capitali europee**, un viaggio attraverso il Vecchio Continente per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo annuncia **Antonio Pace**, Presidente dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**, in occasione, oggi, della prima giornata delle **Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana**, in programma fino al 5 luglio a Napoli, a Città della Scienza.

Il tour, che sarà realizzato nel **2013** in collaborazione con la **Exit Communication**, toccherà Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre città.

*"Lo scopo - spiega **Massimo Di Porzio**, Vice Presidente AVPN- sarà quello di promuovere la tradizione della Vera Pizza Napoletana in tutta l'Europa, sostenendo le aziende del territorio e favorendo il turismo verso Napoli e la Campania. In ogni piazza sarà allestito un piccolo villaggio dove si svolgeranno corsi per pizzaioli, degustazioni e dove si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi del prossimo anno a Napoli".*

Il Pizza Tour si inserisce nel costante lavoro di diffusione e tutela della tradizione della pizza Napoletana che l'Avpn realizza in Italia e nel mondo.

"L'Associazione Verace Pizza Napoletana è ormai presente in cinque continenti- sottolinea Pace- A breve avremo anche una delegazione stabile in Australia. Nelle pizzerie associate si prepara la Vera Pizza Napoletana ed è anche grazie a noi che questa tradizione si preserva nel corso degli anni. Oggi- continua il Presidente di AVPN- abbiamo realizzato un sogno che avevamo da tempo: organizzare un incontro internazionale sulla pizza. In occasione di queste Olimpiadi avremo la possibilità non soltanto di premiare i pizzaioli e le nazioni migliori, ma, come addetti ai lavori, anche di discutere e confrontarci fra noi, in una dimensione internazionale fondamentale in questo momento storico".

Intanto domani, mercoledì 4 luglio, alle ore 08.00 la gara, a cui partecipano circa cento pizzaioli arrivati a Napoli da quattro continenti diversi, entra nel vivo con la preparazione dell'impasto fatta rigorosamente a mano. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione.

La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slow Food Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

Nel corso della giornata, inoltre, si terranno i workshop di Ferrarelle, Agugiaro&Figna, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, Danicoop, Refrattari Valoriani, Ciao Pomodoro, Molini Tandoi, Gimetal, ANFO e iPack&Trade.

In programma anche il laboratorio sull'abbinamento Vino e Pizza a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli e la seconda parte del primo Master di degustazione di pizza, tenuto da Slow Food.

Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: **Pizza classica**, **Pizza fantasia** (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN), **Pizza artistica**, **Pizza fritta** e **Mastunicola** (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Protagonista sarà, quindi, la Vera Pizza Napoletana, così come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere **premiati** saranno sia i **singoli "atleti"** che le **nazioni**, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro.

"Pizza con le Stelle"

Dopo la competizione tra i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi, **giovedì 5 luglio** (ore 20.30 - serata su invito) saranno anche artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti, che dovranno dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio **"Pizza Trainer"**, che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli.

A fare gli onori di casa sarà l'attore **Gino Rivieccio** che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore **Massimiliano Gallo** in squadra con **Lello Surace**, l'imprenditore **Maurizio Marinella** con **Guglielmo Vuolo**, l'artista **Lello Esposito** con **Gino Sorbillo**, il giornalista **Luciano Pignataro** con **Ciro Salvo**, la showgirl **Julija Majarčuk** con **Gaetano Esposito**, il regista **Roberto Gambacorta** con **Enzo Coccia**, il campione olimpionico di canottaggio **Davide Tizzano** con **Gaetano Fazio**.

La Giuria sarà presieduta dallo Chef stellato **Alfonso Iaccarino**.

Con preghiera di partecipazione e diffusione.

In allegato il comunicato stampa completo con tutta la programmazione della Convention.

Per qualsiasi dubbio o informazione, resto a vostra disposizione.

Grazie e buon lavoro,

Fiorella Taddeo

Ufficio Stampa AVPN

Tel. 335 24 04 65 - fiorella.taddeo@gmail.com