

Salone del Gusto 2014

Tornano i laboratori dell'AVPN con la "**Piazza della Pizza**" dove, alla presenza di **Oliviero Toscani**, **venerdì 24 alle ore 11**, verrà ufficialmente presentato alla stampa "**Tu vuoi fa' il Napoletano**".

La vera pizza Napoletana sotto una nuova luce, quella degli 80 scatti dell'artista realizzati per l'azienda **Contadi Castaldi**.

Anche quest'anno la collaborazione tra Slow Food e Associazione Verace Pizza Napoletana porta al Salone i pizzaioli più impegnati di tutta Italia, pronti a farvi assaggiare i grandi classici della tradizione e le creazioni che li hanno resi celebri. Nella "**Piazza della Pizza**" si degusta la vera napoletana, eseguita con materie prime d'eccellenza e tecniche perfette di preparazione: dall'impasto alla cottura, pilastri fondamentali di quest'arte. Siamo orgogliosi di affermare che la nostra partecipazione è sinonimo di garanzia per il Salone in quanto i nostri pizzaioli sono maestri portatori di una metodologia ed una sapienza antica che non è concentrata solo a Napoli ma si è diffusa, grazie all'impegno costante di tutti i nostri affiliati nel mondo, a tutte le latitudini con standard qualitativi sempre più elevati.

Un anno il 2014 ricco di festeggiamenti e grandi eventi, in particolare si festeggiano anche due importanti ricorrenze: 10 edizioni di **Salone del Gusto** e 30 anni di **Associazione Verace Pizza Napoletana**.

Una partnership che quest'anno ha già trovato espressione nel libro "Farina, Acqua, Lievito, Sale e...Passione" scritto dall'AVPN cui Carlo Petrini ha voluto dedicare una prefazione e che si è riconfermata nel Pizzafestival, l'evento internazionale svoltosi a maggio in oltre 150 pizzerie di tutto il mondo. Passaggio in cui si è rinforzata l'Alleanza tra i Pizzaioli e i Presidi Slow Food, non solo attraverso le pizze in degustazione al Salone ma tutti i giorni nelle pizzerie AVPN.

In questi **30 anni** di attività l'AVPN al fianco di grandi aziende ha promosso e tutelato il prodotto simbolo dell'Italia nel mondo: "la Vera Pizza Napoletana". *"Abbiamo stretto partnership con varie aziende che, come noi, guardano al futuro e che rispettano i più alti standard di qualità definiti dalla Federico II - dichiara **Antonio Pace**, presidente AVPN - Tra i nostri prestigiosi partner, **Contadi Castaldi** grazie al quale è stato possibile realizzare un ambizioso progetto editoriale con il famoso Oliviero Toscani che attraverso i suoi scatti irriverenti apporta innovazione all'immagine ormai superata dei pizzaioli.*

*La pizza napoletana oggi rappresenta senza dubbio l'immagine migliore della creatività del popolo napoletano ma anche il simbolo di quella dieta Mediterranea che contraddistingue la sana cucina italiana nel mondo, pertanto è la preparazione più diffusa, imitata ed interpretata.- Continua **Antonio Pace** - Ma l'Associazione, grazie anche ai partner, intende andare oltre il concetto della pizza vista solo come prodotto popolare: la sua preparazione può trasformarsi, come avviene sempre più spesso, in piatto di alta gastronomia. Il processo, ormai in atto da alcuni anni, grazie ai nuovi studi sulle tecniche di preparazione e l'impiego di materie prime sempre più selezionate, mette i pizzaioli al pari dei grandi chef. E, l'abbinamento a grandi vini come i Franciacorta di Contadi Castaldi, ne è la dimostrazione. Mondì apparentemente distanti che condividono storia, radici, rispetto e cultura dei propri territori. Un percorso di tradizioni gelosamente custodite. La margherita e la marinara, la pizza a libretto scelgono di sposare il carattere delle bollicine per approdare ad un innovativo ed intrigante abbinamento".*



Sulla stessa lunghezza d'onda **FRANCESCA MORETTI**, Ceo Contadi Castaldi e gruppo vino Terra Moretti: *"Il progetto Pizza 100% è l'incontro tra due culture che hanno molti punti in comune. Come ogni vignaiolo, così ogni pizzaiolo ha la propria ricetta segreta. Pizza e Franciacorta, pizza e bollicine: con questo binomio abbiamo scoperto il modo più gioioso e autentico per raccontare un'Italia creativa che crede nel valore della qualità assoluta e dell'identità territoriale quale paradigma per un futuro migliore".*

Un progetto di lavoro e di vita che si trasmette anche nella forza dei volti dei suoi maestri pizzaioli, ritratti da Oliviero Toscani e oggi raccolti in una pubblicazione che verrà presentata per la prima volta al **Salone del Gusto di Torino** dove Contadi Castaldi sarà presente per tutti i giorni della kermesse nella **Piazza della Pizza [23-27 ottobre 2014]**. Con il titolo **"Tu vuoi fa' il Napoletano"**, essa racconta in **ottanta scatti fotografici** e in **ottanta interviste** l'essenza di un mestiere che ha portato nel mondo il volto più autentico dello stile di vita italiano. Nella pizza Oliviero Toscani ha visto il più bell'esempio di Made in Italy, la sintesi migliore del concetto di "design".

Ma cosa ha convinto **OLIVIERO TOSCANI** a lanciarsi in questa avventura napoletana?

"Durante un'intervista per una rete televisiva internazionale dedicata all'arte, mi fu chiesto cosa fosse per me l'oggetto più importante della storia del famoso design italiano, il simbolo principale e più prestigioso mai disegnato del "Made in Italy". Ci pensai un momento, e mi passarono davanti agli occhi tutti i grandiosi e bellissimi pezzi del design creati dai più grandi e famosi designer e architetti italiani, molti dei quali si possono ammirare nei più prestigiosi musei del mondo. Tante cose belle, ma poi, pensai, c'è qualcosa di ancora superiore a tutto questo? Un lampo: La Pizza! La Pizza, non solamente racchiude in sé la perfetta forma estetica e i colori della nostra Italia, ma ha il valore aggiunto del sapore incredibile creato da ingredienti primari che solo noi abbiamo. La Pizza, con la sua essenzialità, ha la capacità di nutrire democraticamente tutti, con allegria! Una delle ragioni per essere fieri di essere italiani è perché abbiamo inventato la Pizza: non c'è niente di più completo e perfetto. Anzi, i napoletani hanno inventato la Pizza. Grazie Napoli!"

Tutti in **Piazza della Pizza** dunque, lo spazio espositivo del Salone del Gusto Slow Food dedicato alla pizza con i maestri pizzaioli della Associazione Verace Pizza Napoletana: Attilio Bachetti, Francesco Cassiano, Cristiano De Rinaldi, Emanuele De Vittoris, Roberto Di Massa, Davide Finotti, Salvatore Gatta, Giovanni Improta, Enrico Lombardi, Alessandro Martucci, Franco Pepe, Guido Picariello, Ciro Salvo, Salvatore Santucci, Corrado Scaglione, Domenico Scola, Gino Sorbillo, Paolo Surace, Guglielmo Vuolo, Valerio Vuolo. Coordinatore tecnico della Piazza, sin dalla prima edizione, Emanuele De Vittoris.

Napoli, 20 Ottobre 2014

Ufficio Stampa
Rosaria Castaldo
m. 335 411 936



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli - Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80134 Napoli
Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org