

COMUNICATO STAMPA

CONVENTION AVPN 2015

**MERCOLEDI' 4 FEBBRAIO - ore 9,30 Opera Cafè Scaturchio
- Piazza Trieste e Trento 12 - Napoli**

Gli interventi di oggi sono stati particolarmente interessanti poiché hanno analizzato nel dettaglio sia l'attività recente che il futuro dell'Associazione dimostrando, con i risultati, che innovazione e tradizione possono brillantemente convivere.

Antonio Pace - Presidente AVPN

Nonostante la grande diffusione della Verace pizza negli ultimi anni, l'Associazione intende continuare a crescere, per questo motivo contiamo sulla presenza territoriale dei fiduciari che svilupperemo in maniera sempre più capillare. L'obiettivo è quello di diffondere la Vera Pizza Napoletana in tutto il mondo così come ormai facciamo da trent'anni. I risultati, solo del 2014, sono incoraggianti: abbiamo partecipato a 58 eventi, affiliato 50 associati rispetto ai 40 dell'anno precedente (ma anche 36 domande respinte per assenza di requisiti!). E' aumentato il numero di richieste per i corsi e per le qualifiche ed abbiamo chiuso l'anno con 17 corsi in Italia per 131 allievi e 26 corsi negli USA con 110 allievi. Ma, oltre la diffusione del marchio, non abbiamo trascurato le nuove tendenze alimentari e tecnologiche sollecitate, soprattutto dai media, che sollevano nuove questioni come l'utilizzo delle farine integrali. Nonostante promuoviamo una ricetta tradizionale, nata con la farina 00, ci siamo preoccupati di chiedere ad un esperto se queste nuove esigenze dietetiche dettate dalla stile di vita moderno esistono ed in che misura la verace pizza risponde ai nuovi fabbisogni.

Paola Vitaglione - Ricercatore in Nutrizione umana Dipartimento di Agraria di Napoli Federico II

Gli apporti raccomandati di fibra, riferiti alla pizza (anche integrale), sono irrilevanti rispetto ad altre fonti alimentari. Pertanto, in questo caso, meglio seguire il richiamo del gusto e scegliere la pizza che più piace. Innovazione sì, ma nel caso dell'utilizzo di farine integrali questo vorrà dire sicuramente impasti meno elastici rispetto ai tradizionali e che necessitano tempi di lievitazione e maturazione diversi. Quindi va bene innovare purchè si rispettino i parametri sensoriali che caratterizzano la Verace nel mondo.



Massimo Di Porzio vice presidente AVPN -

Come chiarito dalla Dott.ssa Paola Vitaglione della Facoltà di Agraria, la tradizione della Verace Pizza garantisce un'alimentazione equilibrata durante l'arco della nostra vita essendo anche il prodotto principe della Dieta Mediterranea. Abbiamo avviato una serie di collaborazioni con istituzioni, enti pubblici ed Università con i quali abbiamo costituito un team di lavoro con l'obiettivo di fare chiarezza su particolari questioni di tipo salutistico, come la necessità di aumentare l'apporto di fibre. Prioritaria quindi la formazione degli operatori e dei consumatori attraverso incontri e corsi di approfondimento sulle tecniche di lavorazione e le materie prime legate alla filiera della pizza napoletana. Il 2015 sarà l'anno in cui l'AVPN svilupperà percorsi per una classe dirigente di pizzaioli.

Stefano Auricchio direttore generale AVPN -

I progetti, gli eventi e le attività in calendario per il 2015, sono tantissime: il 23 febbraio si partirà con le serate "alla scoperta della Vera Pizza Napoletana" con un format rinnovato che coinvolgerà la stampa di settore su tutto il territorio nazionale; dal 24 al 26 marzo saremo a Las Vegas presso lo stand espositivo al Pizza Expò; dal 7 al 12 aprile in Giappone per una serie di work shop e seminari; dal primo maggio al 31 ottobre saremo presenti all'Expò 2015 mentre il 5 e 6 maggio voleremo in Polonia per nuove affiliazioni; il 24, 25 e 26 maggio saremo a Parma per il Pizza World Show mentre alla fine di maggio ci trasferiamo in Corea e Taiwan, a seguire il Brasile, e l'Australia ... senza dimenticare l'appuntamento fisso a Napoli con il Pizza Festival 2015. Ma tra le novità del 2015 non potevamo ignorare l'appuntamento con il prossimo Expò a cui parteciperemo grazie alle sinergie instaurate con i partners e con il Comune di Napoli.

Lello Surace - Vicepresidente AVPN

Uno degli obiettivi fondamentali dell'Associazione è, da sempre, la diffusione capillare delle tecniche e della ricetta originale che caratterizza la Vera Pizza Napoletana a livello internazionale. Il traguardo è fondamentale ai fini della riconoscibilità delle nostre preparazioni: al nostro marchio di affiliazione deve assolutamente corrispondere la qualità finale dettata dal nostro disciplinare. In particolare in questi giorni abbiamo ospitato tutti i fiduciari giapponesi per condividere con loro un percorso di approfondimento professionale e di confronto con i colleghi italiani. Nonostante l'apparente distanza tra la filosofia nipponica e quella napoletana, con abbiamo ottenuto risultati brillanti e, solo grazie alla loro passione ed alla meticolosità con cui eseguono ogni passaggio, oggi possiamo trovare una Verace pizza anche in Giappone.

Napoli, 04 febbraio 2015

P.R. - Media Relations
Rosaria Castaldo

Ph. 335 411 936