



Pizza Expo di Las Vegas, 24-26 marzo 2015

"Flour, Water, Yeast, Salt, Passion"

Anche quest'anno l'AVPN presente alla collaudata formula USA sulla pizza

L'Associazione sarà presente anche quest'anno al Pizza Expo di Las Vegas con lo stand espositivo 1661 realizzato interamente con materiali ecosostenibili, allestito con un'area seminari e con dei corner espositivi per le aziende partner. La manifestazione, che promuove il piatto simbolo Made in Naples, si è ormai imposta come una delle vetrine più importanti a livello internazionale.

La formula è rivolta agli operatori di settore: pizzerie, proprietari di pizza-concept, di ristoranti e manager, nonché distributori e intermediari alimentari, per questo motivo risulta per l'Associazione Verace Pizza Napoletana un momento di confronto e di promozione fondamentale in uno dei paesi che più apprezzano la pizza napoletana. Quest'anno in particolare presenteremo due novità importanti: il primo forno a gas, prodotto da Valoriani, certificato AVPN per la pizza napoletana ed il libro, in anteprima mondiale, "**Flour, Water, Yeast, Salt, Passion**" interamente in lingua inglese.

Il 2015 rappresenta una data storica per l'AVPN che fa un passo avanti verso il progresso e verso le nuove esigenze di mercato: *"Siamo decisamente a favore del progresso e della tecnologia ma solo una volta sperimentato, dichiara il presidente Antonio Pace, che le caratteristiche finali della pizza napoletana, non subiscono alterazioni al gusto. Sono ormai diversi anni che collaboriamo con l'azienda Valoriani per la realizzazione di un forno che mettesse d'accordo l'esigente palato del consumatore della pizza napoletana con la richiesta, sempre più sentita, di utilizzare un metodo di cottura a norma con tutti gli standard di qualità e sicurezza richiesti dalla legge in determinate location. D'altronde la nostra filosofia è sempre stata quella di promuovere e difendere la ricetta tradizionale dando spazio a processi migliorativi che, a condizione che non modifichino le caratteristiche finali della pizza originale, agevolassero la maggior diffusione della nostra tradizione culinaria nel mondo"*.

Il forno Valoriani "Verace" a gas, installato all'interno dello stand AVPN America, ad oggi è l'unico forno a gas testato ed approvato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, certificato CE in quanto rispetta tutti gli standard internazionali di qualità e sicurezza che inoltre elimina completamente l'emissione di fuliggine nell'ambiente, risolvendo sia i problemi legati alle nuove normative comunitarie in materia ambientale. Grazie alle sperimentazioni dei maestri pizzaioli AVPN ed all'utilizzo dei forni a gas Valoriani in numerose manifestazioni, è risultato evidente che, sia per gli esperti che per il pubblico degli amanti della pizza napoletana, l'utilizzo del gas come combustibile al posto della classica legna, garantisce tempi di cottura e temperature idonee alla preparazione della pizza napoletana.

Per chi volesse seguirci questo è il programma sintetico delle nostre attività a cui parteciperemo insieme all'AVPN America:

- 24 e 25 marzo sono previsti all'interno dello stand n°6 seminari/workshop (3 al giorno, ore 10.30 - 12.15 e 14.00) della durata di 1h così suddivisi:

- 5 minuti per la presentazione dell'AVPN
 - 30 minuti per l'impasto e le sue caratteristiche, con dimostrazione di come si realizza un impasto per Pizza Napoletana, spiegazione delle caratteristiche di lievitazione e della stesura del panetto. La dimostrazione sarà realizzata con gli ingredienti delle aziende partner del singolo seminario
 - 25 minuti di tempo dedicati alle aziende partner del seminario
- 26 marzo alle ore 10.30 si terrà la Convention degli Associati AVPN America durante la quale sarà distribuito il materiale informativo delle aziende partner
- 25 marzo alle 18.30 si terrà l'abituale appuntamento con il Vera Pizza Social Event, un evento "fuori salone" dedicato agli associati e ai partner presso la pizzeria 800 Degrees

Si ringraziano per il sostegno tutti i partner che hanno affiancato l'AVPN rendendo possibili gli ambiziosi obiettivi, tra questi: **Molino Caputo, Le 5 Stagioni, Molino Pasini, Molino Dallagiovanna, Valoriani, Ferrarelle, 'O Sole Mio, Gimetal, Inpact, Angelo&Franco, Sogno Toscano e Caesars Palace.**

Napoli, 24 marzo 2015

AVPN
Ufficio Stampa - P.R.

Rosaria Castaldo
tel. 335 411 936