



Rassegna Stampa

**Presentazione
“Internazionalizzazione
e innovazione
al servizio della tradizione”**

Napoli, Ristorante “Ciro” al Borgo Marinari - 21 febbraio 2011

**Ufficio stampa Associazione Verace Pizza Napoletana:
Gianfranco Esposito e Cinzia Pastore**

Agenzie

ANSA

19/02/2011

**ALIMENTARE: A MARZO ROAD-SHOW TRA CONTINENTI PER VERACE PIZZA
LUNEDI' SI PRESENTA INIZIATIVA E ALBI FORNITORI E PIZZAIOLI**

(ANSA) - NAPOLI, 19 FEB - Inizierà a marzo, per fare tappa a Las Vegas (USA) e San Paolo (Brasile), ma anche in Asia ed Europa, il road-show internazionale della verace pizza napoletana. L'iniziativa verrà presentata alle 12 di lunedì prossimo, nel corso di un incontro intitolato "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoli (AVPN) nel ristorante "Ciro" al Borgo Marinari di Napoli.

Nel corso dell'incontro - al quale interverranno Vito Amendolara, assessore all'Agricoltura della Regione Campania, e Raffaele Sacchi, docente del Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli - il presidente di AVPN Antonio Pace e il vicario e direttore generale Massimo Di Porzio illustreranno anche l'albo dei fornitori ufficiali dei prodotti e quello dei pizzaioli che preparano la pizza secondo l'antica tradizione partenopea.

L'AVPN conta 348 pizzerie associate, che operano in Italia, Australia, Austria, Brasile, Canada, Cina, Corea, Emirati Arabi Uniti, Germania, Giappone, Grecia, Spagna, Svizzera, Macedonia, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Ucraina e USA. (ANSA).

ANSA

19/02/2011

LUNEDI' IN CAMPANIA

(ANSA) - NAPOLI, 19 FEB - AVVENIMENTI PREVISTI PER LUNEDI' IN CAMPANIA:
(...)

5) 12.00 - Napoli - Ristorante Ciro - Borgo Marinari, via Luculliana 29-30
Presentazione "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione"
organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). Intervengono, tra
gli altri, il presidente Antonio Pace ed il vicario e direttore generale Massimo Di
Porzio, che illustreranno le nuove iniziative realizzate dall'AVPN.
Sarà presente inoltre l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Vito
Amendolara.

(...)

ANSA

21/02/2011

LUNEDI' IN CAMPANIA

(ANSA) - NAPOLI, 21 FEB - AVVENIMENTI PREVISTI PER OGGI IN CAMPANIA:

(...)

5) 12.00 - Napoli - Ristorante Ciro - Borgo Marinari, via Luculliana 29-30
Presentazione "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione"
organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). Intervengono, tra
gli altri, il presidente Antonio Pace ed il vicario e direttore generale Massimo Di
Porzio, che illustreranno le nuove iniziative realizzate dall'AVPN.

Sarà presente inoltre l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Vito
Amendolara.

(...)

ANSA

21/02/2011

ALIMENTARE: NASCE ALBO PIZZAIOLI E FORNITORI PRODOTTI PIZZA VERACE PROMUOVE INTERNAZIONALIZZAZIONE IN USA E SUDAMERICA

(ANSA) - NAPOLI, 21 FEB - "La pizza è un prodotto internazionalmente famoso e noi pizzaioli napoletani dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni". Così Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), ha presentato oggi la nascita dell'albo dei pizzaioli e quello dei fornitori e il via al road show internazionale della pizza che farà tappa negli Usa e in Sud America. "Rispetto al disciplinare della pizza napoletana verace che venne stabilito nel 1984 bisogna essere meno rigidi, la ricetta è quella dell'impasto tondo, ma la pizza può essere condita in diversi modi, l'importante è non indulgere nel barocchismo", ha proseguito Pace che ha annunciato a una apertura a tutte le associazioni di pizzaioli che sono nel mondo "affinché si crei una federazione con base a Napoli ma che guarda a tutti i continenti".

Secondo Pace, l'albo dei pizzaioli farà in modo che "la tradizione venga seguita in tutto il mondo, anche se non al 100%. Ma è meglio avere una pizza napoletana preparata sfiorando la perfezione, piuttosto che una focaccia che pretende di chiamarsi pizza napoletana".

Tutte le iniziative dell'AVPN, ideate e curate dal responsabile marketing Stefano Auricchio, mirano a una sempre più attenta tutela del consumatore. "Per iscriversi all'Albo dei fornitori - ha spiegato il direttore generale dell'Associazione, Massimo Di Porzio - le aziende dovranno certificare, ad esempio, la rintracciabilità del prodotto e l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo. Inoltre, i prodotti dovranno essere conformi ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli".

L'apertura all'internazionalizzazione della pizza napoletana verace è stata accolta molto positivamente dall'assessore regionale Vito Amendolara, secondo cui "la pizza potrà essere l'ariete con cui possiamo abbattere le barriere del turismo, richiamando visitatori da tutto il mondo in Campania".

Il road show della verace pizza napoletana farà la sua prima tappa a Las Vegas, dove, dall'1 al 3 marzo, l'AVPN avrà un suo stand alla 27esima edizione dell'International Pizza Expo, la più grande manifestazione mondiale dedicato all'alimento italiano più consumato in America. Dal 12 al 19 marzo, poi, l'AVPN organizza dei seminari a San Paolo, in Brasile, con i propri associati in Sud America e un corso di formazione per i lavoratori delle pizzerie brasiliane.

Nel corso degli eventi, sarà anche presentato il nuovo forno a gas che permette di cuocere la pizza senza alcuna differenza rispetto al forno a legna. (ANSA).

ANSA

21/02/2011

**ALIMENTARE: NASCE ALBO PIZZAIOLI E FORNITORI PRODOTTI
ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLI, PARTE ROAD SHOW
INTERNAZIONALE**

(ANSA) - NAPOLI, 21 FEB - "La pizza è un prodotto internazionalmente famoso e noi pizzaioli napoletani dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni". Così Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), ha presentato oggi la nascita dell'albo dei pizzaioli e quello dei fornitori e il via al road show internazionale della pizza che farà tappa negli Usa e in Sudamerica. "Rispetto al disciplinare della pizza napoletana verace che venne stabilito nel 1984 bisogna essere meno rigidi, la ricetta è quella dell'impasto tondo, ma la pizza può essere condita in diversi modi, l'importante è non indulgere nel barocchismo", ha proseguito Pace che ha annunciato a una apertura a tutte le associazioni di pizzaioli che sono nel mondo "affinché si crei una federazione con base a Napoli ma che guarda a tutti i continenti".

Secondo Pace, l'albo dei pizzaioli farà in modo che "la tradizione venga seguita in tutto il mondo, anche se non al 100%. Ma è meglio avere una pizza napoletana preparata sfiorando la perfezione, piuttosto che una focaccia che pretende di chiamarsi pizza napoletana".

Il road show della verace pizza napoletana farà la sua prima tappa a Las Vegas, dove, dall'1 al 3 marzo, l'AVPN avrà un suo stand alla 27esima edizione dell'International Pizza Expo, la più grande manifestazione mondiale dedicato all'alimento italiano più consumato in America. (ANSA).

PIZZA NAPOLETANA: PROGETTO PER TUTELA E INTERNAZIONALITA'

(AGI) - Napoli, 21 feb. - Il comparto della pizza genera solo in Italia un fatturato annuo complessivo di 5,3 miliardi di euro, pari al 14,3% del volume del settore ristorazione (31,3 miliardi di euro). I dati emergono da un'indagine effettuata dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) nel dicembre 2009, secondo cui l'intero comparto offre un'occupazione a circa 150mila persone. E' questo il motivo che ha spinto l'Associazione Verace Pizza Napoletana a presentare "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", un progetto di tutela e sviluppo nel mondo della vera pizza, dall'Albo dei fornitori a quello dei pizzaioli; progetto che sarà portato in un road show internazionale a partire dal mese di marzo, con tappe negli Stati Uniti, a Las Vegas, e in Brasile, a San Paolo, prima di proseguire in Asia e Europa.

"Siamo alla terza fase della pizza napoletana - spiega Antonio Pace, presidente dell'Associazione - la pizza non è chiusa alle innovazioni, ma solo a quelle che la vogliono cambiare. Per questo metteremo in condizione, in tutto il mondo, di fare una pizza quanto più vicina a quella napoletana". In questa direzione va anche l'introduzione di un particolare forno a gas che ricrea le condizioni del forno a legna e che potrà essere utilizzato in sua sostituzione.

Il direttore generale dell'Associazione Massimo Di Porzio ha parlato di "tempi maturi per gettare le basi per uno sviluppo ulteriore della pizza napoletana", mentre per l'assessore regionale all'Agricoltura Vito Amendolara, "la pizza è la testa di ariete per rompere le barriere al flusso di turismo nella regione. Perché i dati ci dicono che il 26% del turismo si muove prima di tutto per l'enogastronomia".

Pace annuncia anche a breve la creazione di una federazione di associazioni che si occupano di pizza "che partirà da Napoli e si occuperà di tante cose". L'Albo dei fornitori ufficiali di 'vera pizza napoletana' rappresenta, nelle intenzioni dell'Associazione, "uno strumento al servizio delle pizzerie affiliate nel processo di approvvigionamento dei prodotti, agroalimentari e non, legati alla filiera produttiva". Possono fare richiesta di iscrizione le aziende che producono materie prime e attrezzature e i cui prodotti rispondono ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli.

L'Albo dei pizzaioli invece dovrà "tutelare coloro che svolgono questo lavoro all'estero o in Italia" e distinguerà tra addetto al forno-aiuto pizzaiolo (con esperienza di almeno due anni), pizzaiolo verace (con almeno tre anni di lavoro alle spalle) e pizzaiolo istruttore. L'Associazione si riserva di nominare anche "pizzaioli senior" e "maestro pizzaiolo", con rispettivamente 10 anni e 40 anni di esperienza professionale.

PIZZA NAPOLETANA, AL VIA ALBO UFFICIALE ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE

Napoli, 21 feb (Il Velino/Velino Campania) - Ha più di quattrocento anni ed è amata in tutto il mondo: è la pizza napoletana. Da quel lontano passato mantiene un primato mondiale nella tradizione culinaria italiana fino ai nostri giorni. La 'vera pizza napoletana' si sposa con la tradizione di un prodotto tipico partenopeo e con l'innovazione insieme al talento dei pizzaioli, tanto da rendere concreta l'idea sull'istituzione di un Albo dei fornitori ufficiali e l'Albo dei pizzaioli della 'vera pizza napoletana', entrambi con lo scopo di tutelare le due categorie in Italia e all'estero. Di questo si è discusso nel corso di una conferenza stampa al ristorante Ciro del Borgo Marinari a Napoli, organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) che ha trattato il tema dell' "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione". Vi hanno preso parte l'assessore regionale all'Agricoltura, Vito Amendolara, il presidente dell'Associazione Antonio Pace e il vicario e direttore generale Massimo Di Porzio.

Illustrando l'Albo dei pizzaioli, il presidente Pace ha sottolineato che "parte una nuova fase: l'internazionalizzazione della pizza, abbiamo tanti seguaci nel mondo, ci siamo resi conto che la pizza, senza sacrificare il prodotto originario, si deve aprire alle tecnologie e all'innovazione. Ad esempio, mettere la fetta di prosciutto sulla margherita mica non è più margherita, tutte le pizze con questo metodo produttivo sono pizze napoletane ma senza stravolgere i contenuti della gastronomia. Noi abbiamo il compito di collaborare affinché si possa fare la pizza napoletana ovunque, per questo vogliamo questo albo sia per i fornitori che per i pizzaioli, in cui tutte le associazioni del settore si possono iscrivere".

Per l'assessore Amendolara "l'iscrizione all'albo da parte dei pizzaioli dà garanzia e controllo soprattutto sui prodotti dell'agricoltura. Ma c'è un altro punto a cui il pizzaiolo non può restare avulso ed è il contesto turistico". Tutte le iniziative dell'AVPN, ideate e curate dal responsabile marketing Stefano Auricchio, mirano ad una sempre più attenta tutela del consumatore. Pronto poi un road show internazionale sulla 'vera pizza napoletana' che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (USA) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa.

In merito al controllo sui prodotti quali i pomodori, la farina, l'olio, la mozzarella, è stata chiesta la collaborazione del Dipartimento di Scienza degli Alimenti, dell'Università Federico II di Napoli.

CAMPANIA, DI PORZIO: LA PIZZA STG PUNTA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Napoli, 21 feb (Il Velino/Il Velino Campania) - Obiettivo internazionalizzazione. Più che un Pizza Fest ci sarà un road show dedicato al piatto italiano più famoso nel mondo. L'idea di fondo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana è aprire una nuova fase di promozione e tutela della gustosa sfoglia. "Dopo il riconoscimento del marchio Stg c'è la necessità di valorizzare gli attori della filiera: le pizzerie, le aziende produttrici con uno sguardo attento al consumatore" dice Massimo Di Porzio, direttore generale dell'Associazione.

Quali sono le iniziative di quest'anno?

"Abbiamo istituito un albo pizzaioli: una novità assoluta a tutela del consumatore, utile anche a qualificare gli operatori che hanno ricevuto un'adeguata formazione per offrire un prodotto sicuro. A questo aggiunga anche l'albo dei fornitori che certifica la garanzia delle aziende della filiera: la qualità della materia prima è indispensabile, non a caso abbiamo siglato un accordo con la facoltà di Agraria dell'Università Federico II".

Quest'anno non ci sarà un vero e proprio Pizza Fest, ma...?

"Diamo vita ad un nuovo corso che non rinnega certo il passato ed eventi come il Pizza Fest, ma quest'anno vogliamo anche divulgare informazioni 'scientifiche': c'è bisogno di un nuovo sprint per dare ulteriore pubblicità e conoscenza ad un prodotto speciale che qualifica l'agroalimentare campano e il territorio".

Quindi una manifestazione ci sarà?

"Assolutamente sì, ma non con il solo fine della degustazione. Sarà un momento importante per la valorizzazione delle materie prime e quindi, ovviamente della pizza".

Quindi ci sono degli standard?

"Ma certo e servono sempre al consumatore, alla sua tutela. Chi mangia una pizza deve sapere quali farine sono state utilizzate, i pomodori che devono essere San Marzano o del piennolo. Il tutto deve poi contemplare il rispetto per l'ambiente".

Quotidiani

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Edizione Napoli e Campania

19/02/2011

Estratto da pag. 10

In breve

L'INIZIATIVA

La «vera pizza» e l'innovazione

Lunedì 21 febbraio, alle ore 12, a Napoli, presso il ristorante "Ciro" (Borgo Marinari), si terrà la presentazione Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione, organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) che, dal 1984, tutela e promuove in tutto il mondo la «vera pizza napoletana». Nel corso dell'evento, il presidente Antonio Pace illustrerà le nuove iniziative realizzate.

19/02/2011

Estratto da pag. 5

► Lunedì 21 ◀

Due albi per la vera pizza napoletana

ore 12 - Napoli, Ristorante "Ciro", Borgo Marinari, via Luculliana 29/30

Presentazione di "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che, dal 1984, tutela e promuove in tutto il mondo la "vera pizza napoletana". Il presidente Antonio Pace e il vicario Massimo Di Porzio presenteranno l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo dei Pizzaioli della 'vera pizza napoletana' nonché il road show internazionale, interamente dedicato al piatto italiano più famoso al mondo, che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (Stati Uniti) e San Paolo (Brasile) per poi proseguire in Giappone ed Europa. All'evento interverranno Vito Amendolara, assessore regionale all'Agricoltura, e Raffaele Sacchi, docente del Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria della Federico II.



Vito Amendolara

la Repubblica

Edizione Napoli

20/02/2011

Estratto da pag. XXVII

BORGO MARINARI

Domani a mezzogiorno, nei locali del ristorante Ciro al Borgo Marinari, incontro su "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione". Interventi di Antonio Pace, Massimo Di Porzio, Vito Amendolara e Raffaele Sacchi. A cura dell'Associazione verace pizza napoletana.

il Giornale di Napoli

ROMA

20/02/2011

Estratto da pag. 4

AL BORGO MARINARI

Avpn: pizza, internazionalizzare la tradizione

Domani alle ore 12, si svolgerà a Napoli, presso il ristorante "Ciro" (Borgo Marinari), la presentazione "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) che, dal 1984 tutela e promuove, in tutto il mondo, la 'vera pizza napoletana', vale a dire il prodotto tipico realizzato secondo l'antica tradizione partenopea. Nel corso dell'evento, il presidente Antonio Pace e il vicario e direttore generale Massimo Di Porzio illustreranno l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo dei Pizzaioli della "vera pizza napoletana" nonché il road show internazionale, dedicato al piatto italiano più famoso al mondo, che, a marzo, farà tappa a Las Vegas e San Paolo per poi proseguire in Asia ed Europa.

21/02/2011

Estratto da pag. 35

Taccuino

Tradizione.

OGGI, ORE 12

Presso il ristorante «Ciro» al Borgo Marinari la presentazione «Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione», organizzata dall'associazione verace pizza napoletana. Il presidente Antonio Pace e il vicario e direttore generale Massimo Di Porzio illustreranno le nuove iniziative realizzate dall'associazione. Interverranno Vito Amendolara e Raffaele Sacchi.

LEGGO

Edizione Napoli

21/02/2011

Estratto da pag. 20

Verace Pizza Napoletana

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) presenta l'iniziativa "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", oggi alle ore 12 presso il ristorante "Ciro" (situato al Borgo Marinari di Napoli, via Luculliana 29/30).



Edizione Napoli

21/02/2011

Estratto da pag. 14

La vera pizza

● Al ristorante “Ciro” (Borgo Marinari), la presentazione di “Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione”, organizzata dall’associazione “Verace Pizza Napoletana”.

Oggi, ore 12

22/02/2011

Estratto da pag. 44

L'iniziativa

Pizza partenopea: albo professionale e un tour mondiale

Un road show internazionale e poi due albi professionali per promuovere la vera pizza napoletana, con un occhio puntato verso la sicurezza alimentare. Parte da Napoli la sfida

all'internazionalizzazione della pizza e lo fa con una serie di iniziative presentate ieri al ristorante «Ciro» al Borgo Marinari dall'associazione Verace Pizza Napoletana. Sono stati istituiti l'Albo dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la "vera" pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature e l'Albo dei Pizzaioli, per tutelare e professionalizzare i pizzaioli che adotteranno il disciplinare internazionale «vera pizza napoletana». E, tra un mese, comincia il tour che fa tappa a Las Vegas e San Paolo prima di toccare l'Asia e l'Europa.

em. so.

22/02/2011

Estratto da pag. XVI

L'iniziativa

Pizzaioli doc nel mondo un albo e un road show



Antonio Pace
presiede
l'associa-
zione
Verace Pizza
Napoletana

Un albo per pizzaioli. È l'iniziativa lanciata dall'associazione Verace pizza napoletana per promuovere e tutelare in tutto il mondo il tipico piatto realizzato secondo l'antica tradizione partenopea. «Non basta essere napoletani e saper fare una buona pizza per essere considerati bravi pizzaioli», afferma il presidente Antonio Pace. «Servono le regole necessarie per garantire la professionalità». L'associazione ha inaugurato anche l'albo dei fornitori ufficiali degli ingredienti della "vera pizza napoletana" e, dal primo marzo, inizierà un "road show" internazionale che farà tappa nel continente americano, a Las Vegas e a San Paolo, per poi spostarsi in Asia e in Europa.

(a. v.)

Info

www.pizzanapoletana.org

IL DENARO

22/02/2011

Estratto da pag. 10

Pizza: pronti due albi, road show all'estero

Un road show internazionale sulla "vera pizza napoletana" che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (Usa) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa. Poi l'istituzione di due albi: quello dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende

produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che adotteranno il disciplinare internazionale "vera pizza napoletana". E' quanto annuncia il presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana **Aldo Pace**.

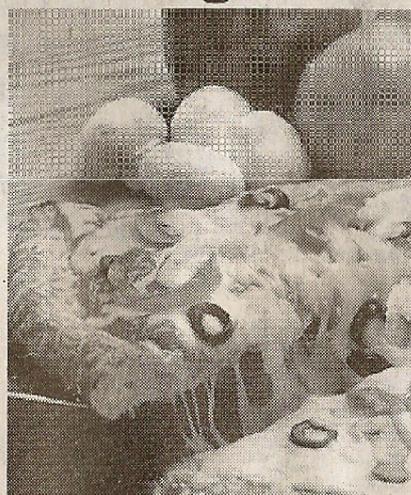
22/02/2011

Estratto da pag. 4

VERACE PIZZA NAPOLETANA ELENCO DI PROFESSIONISTI

Albo dei pizzaioli doc per difendere la categoria

«Non basta parlare napoletano per fare il pizzaiolo» ha detto il presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana Antonio Pace che, nel ristorante Ciro al Borgo Marinari, ha presentato, insieme al vicario e direttore generale Massimo di Porzio l'evento "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione." «Troppo spesso», spiega Pace, «ci si improvvisa pizzaioli in virtù del semplice fatto di essere partenopei, cosa, questa, che rischia di attentare alla professionalità e alla fama



internazionale dei pizzaioli napoletani doc». Nasce così l'albo dei pizzaioli della "Vera Pizza Napoletana", promosso e curato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana con lo scopo di tutelare la categoria dei pizzaioli che svolgono la professione in Italia o all'estero. L'albo si articola in tre sezioni. Addetto al forno/aiuto pizzaiolo, pizzaiolo verace e pizzaiolo istruttore e l'iscrizione è a titolo gratuito. Altro mito da sfatare, secondo Pace, è quello che le pizze identificabili come originarie della tradizione siano unicamente la margherita e la marinara: «Una fetta di prosciutto stesa su una pizza margherita non causa di certo una perdita di napoletanità» commenta - anzi, nell'atto notarile dei pizzaioli veraci del 1984 è specificato che le varianti sono permesse, purché non venga meno il rispetto del buon gusto e delle regole». Plaude all'iniziativa anche l'Assessore all'Agricoltura della Regione Vito Amendolara che, intervenuto all'evento ha affermato che «la pizza napoletana rappresenta una testa d'ariete per favorire l'incoming del turismo nella nostra regione».

Emanuela Guarnieri

22/02/2011

Estratto da pag. 21

Accanto, servono soltanto prodotti doc per infornare una pizza "verace napoletana"



Dieci regole d'oro per la pizza verace: fondato il club mondiale degli "amici"

Non si sente sola. Anzi, è conosciuta in tutto il mondo. Ma la pizza cerca nuovi aficionados. Così l'associazione Verace Pizza Napoletana ha creato il club "Amici della Pizza": per aderire bisogna rispettare 10 regole d'oro.

La pizza verace napoletana infatti richiede prodotti preferibilmente di origine campana ed il disco di pasta deve essere steso esclusivamente con le mani.

Il pomodoro pelato, poi, viene schiacciato a mano, mentre quello fresco va tagliato a fettine. La mozzarella di bufala (oppure il fior di latte) vanno tagliati e non sminuzzati, al fine di mantenere una loro consistenza al palato: obbligatori il basilico fresco e l'olio extra vergine di oliva. La cottura avviene a 60-90° direttamente sul piano del forno (quindi non in teglia): dopodiché la pizza si presenta tonda, con un diametro non superiore ai 35 cm, il cornicione rialzato (1-2 centimetri, regolare, gonfio, di colore bruno e privo oppure con pochissime bolle o bruciature), mentre la parte centrale spessa circa 0,4 cm non è mai bruciata bensì coperta dai condimenti. Spiccano tre colori: il rosso del pomodoro, il verde dell'origano (oppure del basilico), il bianco dell'aglio e della mozzarella. Il profumo della pizza appena sfornata è intenso e ricorda quello del pane fresco, ben cotto e lievitato: tutti gli aromi sono riconoscibili. Già, ma questa prelibatezza quanto pesa dal punto di vista energetico?

Cento grammi di "margherita verace" si traducono in circa 188 Kcalorie: 20% di carboidrati, 8,50% di proteine e 8% di grassi. Invece la "marinara" ha un valore energetico di circa 150 Kcal: con 25% di carboidrati, 4% di proteine e 3,50% di grassi. (M.Fab.)

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Edizione Napoli e Campania

23/02/2011

Estratto da pag. 11

Le novità del disciplinare



Pizzaioli e acrobati

Verace pizza, saranno doc anche i fornitori

NAPOLI - «La pizza è un prodotto internazionalmente famoso e noi pizzaioli napoletani dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni». Così Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn), ha presentato la nascita dell'albo dei pizzaioli e quello dei fornitori e il via al «road show» internazionale della pizza che farà tappa negli Usa e in Sudamerica. «Rispetto al disciplinare della pizza napoletana

verace che venne stabilito nel 1984 bisogna essere meno rigidi, la ricetta è quella dell'impasto tondo, ma la pizza può essere condita in diversi modi, l'importante è non indulgere nel barocchismo», ha proseguito Pace che ha annunciato a una apertura a tutte le associazioni di pizzaioli che sono nel mondo «affinchè si crei una federazione con base a Napoli ma che guarda a tutti i continenti». Secondo Pace l'albo dei pizzaioli

farà in modo che «la tradizione venga seguita in tutto il mondo, anche se non al 100%. Ma è meglio avere una pizza napoletana preparata sfiorando la perfezione, piuttosto che una focaccia che pretende di chiamarsi pizza napoletana». Tutte le iniziative dell'Avpn, ideate e curate dal responsabile marketing Stefano Auricchio, mirano a una sempre più attenta tutela del consumatore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tv

19/02/2011

 The logo for Canale 8 features the word "CANALE" in a vertical orientation to the left of a large, stylized yellow number "8" with a blue outline.	TG 8 Edizione ore 19.30	Notizia
 The logo for Canale Napoli 21 features a rainbow-colored arc on the left, with the word "napoli" in lowercase and "CANALE" in uppercase stacked vertically in the center, and the number "21" in a large font at the bottom right.	VG 21 Edizione ore 19.30	Notizia

20/02/2011

 The logo for Rai 3, featuring the word "Rai" in white on a green square background, followed by a large green number "3" on a white square background.	TGR Campania Edizione ore 19.30	Notizia
--	---	----------------

21/02/2011

	TGR Buongiorno Regione (Campania) Ore 7.30	Notizia
	TeleVomero Notizie Edizione ore 14.00	Servizio con interviste
	VG 21 Edizione ore 19.30	Servizio con interviste
	TG 8 Edizione ore 19.30	Servizio con interviste
	Videogiornale Edizione ore 19.30	Servizio con interviste
	Videogiornale Edizione ore 21.00	Servizio con interviste

22/02/2011

	TG A Edizione ore 20.00 e 23.00	Servizio con interviste
	ItaliaMia News Edizione ore 20.00	Servizio con interviste
	NTV News Edizione ore 19.55 e 23.30	Servizio con interviste
	Campania News Edizione ore 20.30 e 22.05	Servizio con interviste
	TeleNapoli News Edizione ore 00.30	Servizio con interviste

02/03/2011

 The logo for club 91 TELEVISION features the text "club 91" in a bold, lowercase sans-serif font, with "TELEVISION" in a smaller, uppercase font below it. A green triangle with the letters "TV" inside is positioned above the "91". The entire logo is set against a light green background.	<p>Tutto Incluso Ore 19.00</p>	<p>Intervista</p>
---	---	--------------------------

Radio

02/03/2011

 The logo for Club 91 Radio features a yellow square at the top with a white play button icon. Below this, the word "club" is written in a bold, black, lowercase sans-serif font, followed by "91" in a larger, bold, orange, lowercase sans-serif font. Underneath "91", the word "RADIO" is written in a smaller, orange, uppercase sans-serif font.	<p>Tutto Incluso Ore 19.00</p>	<p>Intervista</p>
--	---	--------------------------

Web



21/02/2011

PIZZA, UN BUSINESS DA 5,3 MILIARDI DI EURO L'ANNO

Il comparto dà lavoro a 150mila persone e ogni anno genera il 14,3% del fatturato dell'intero settore della ristorazione. Nasce a Napoli l'Albo dei pizzaioli, per un progetto di tutela della pizza napoletana doc.

NAPOLI - Solo in Italia vale ogni anno 5,3 miliardi di euro. Parliamo di pizza. Il comparto genera un fatturato del 14,3 per cento del volume nell'intero settore della ristorazione, pari a 31,3 miliardi di euro. Il dato emerge da un'indagine effettuata dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) nel dicembre 2009, secondo cui il business della pizza offre un'occupazione a circa 150mila persone.

PROGETTO A TUTELA DELLA PIZZA NAPOLETANA. E' questo il motivo che ha spinto l'Associazione Verace Pizza Napoletana a presentare "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", un progetto di tutela e sviluppo nel mondo della vera pizza, dall'Albo dei fornitori a quello dei pizzaioli; progetto che sarà portato in un road show internazionale a partire dal mese di marzo, con tappe negli Stati Uniti, a Las Vegas, e in Brasile, a San Paolo, prima di proseguire in Asia e Europa. "Siamo alla terza fase della pizza napoletana - spiega Antonio Pace, presidente dell'Associazione - la pizza non è chiusa alle innovazioni, ma solo a quelle che la vogliono cambiare. Per questo metteremo in condizione, in tutto il mondo, di fare una pizza quanto più vicina a quella napoletana". In questa direzione va anche l'introduzione di un particolare forno a gas che ricrea le condizioni del forno a legna e che potrà essere utilizzato in sua sostituzione.

ALBO DEI PIZZAIOLI. Il direttore generale dell'Associazione Massimo Di Porzio ha parlato di "tempi maturi per gettare le basi per uno sviluppo ulteriore della pizza napoletana", mentre per l'assessore regionale all'Agricoltura Vito Amendolara, "la pizza è la testa di ariete per rompere le barriere al flusso di turismo nella regione. Perché i dati ci dicono che il 26% del turismo si muove prima di tutto per l'enogastronomia". Pace annuncia anche a breve la creazione di una federazione di associazioni che si occupano di pizza "che partirà da Napoli e si occuperà di tante cose". L'Albo dei fornitori ufficiali di 'vera pizza napoletana' rappresenta, nelle intenzioni dell'Associazione, "uno strumento al servizio delle pizzerie affiliate nel processo di approvvigionamento dei prodotti, agroalimentari e non, legati alla filiera produttiva". Possono fare richiesta di iscrizione le aziende che producono materie prime e attrezzature e i cui prodotti rispondono ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli. L'Albo dei pizzaioli invece dovrà "tutelare coloro che svolgono questo lavoro all'estero o in Italia" e distinguerà tra addetto al forno-aiuto pizzaiolo (con esperienza di almeno due anni), pizzaiolo verace (con almeno tre anni di lavoro alle spalle) e pizzaiolo istruttore. L'Associazione si riserva di nominare anche "pizzaioli senior" e "maestro pizzaiolo", con rispettivamente 10 anni e 40 anni di esperienza professionale.

Link:

<http://www.tg1.rai.it/dl/tg1/2010/articoli/ContentItem-2009b2d6-0b22-4768-ba1b-5121b3b051f7.html?p=0>

PIZZA NAPOLETANA: PROGETTO PER TUTELA E INTERNAZIONALITA'

(AGI) - Napoli, 21 feb. - Il comparto della pizza genera solo in Italia un fatturato annuo complessivo di 5,3 miliardi di euro, pari al 14,3% del volume del settore ristorazione (31,3 miliardi di euro). I dati emergono da un'indagine effettuata dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) nel dicembre 2009, secondo cui l'intero comparto offre un'occupazione a circa 150mila persone. E' questo il motivo che ha spinto l'Associazione Verace Pizza Napoletana a presentare "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", un progetto di tutela e sviluppo nel mondo della vera pizza, dall'Albo dei fornitori a quello dei pizzaioli; progetto che sarà portato in un road show internazionale a partire dal mese di marzo, con tappe negli Stati Uniti, a Las Vegas, e in Brasile, a San Paolo, prima di proseguire in Asia e Europa.

"Siamo alla terza fase della pizza napoletana - spiega Antonio Pace, presidente dell'Associazione - la pizza non è chiusa alle innovazioni, ma solo a quelle che la vogliono cambiare. Per questo metteremo in condizione, in tutto il mondo, di fare una pizza quanto più vicina a quella napoletana". In questa direzione va anche l'introduzione di un particolare forno a gas che ricrea le condizioni del forno a legna e che potrà essere utilizzato in sua sostituzione.

Il direttore generale dell'Associazione Massimo Di Porzio ha parlato di "tempi maturi per gettare le basi per uno sviluppo ulteriore della pizza napoletana", mentre per l'assessore regionale all'Agricoltura Vito Amendolara, "la pizza è la testa di ariete per rompere le barriere al flusso di turismo nella regione. Perché i dati ci dicono che il 26% del turismo si muove prima di tutto per l'enogastronomia".

Pace annuncia anche a breve la creazione di una federazione di associazioni che si occupano di pizza "che partirà da Napoli e si occuperà di tante cose". L'Albo dei fornitori ufficiali di 'vera pizza napoletana' rappresenta, nelle intenzioni dell'Associazione, "uno strumento al servizio delle pizzerie affiliate nel processo di approvvigionamento dei prodotti, agroalimentari e non, legati alla filiera produttiva". Possono fare richiesta di iscrizione le aziende che producono materie prime e attrezzature e i cui prodotti rispondono ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli.

L'Albo dei pizzaioli invece dovrà "tutelare coloro che svolgono questo lavoro all'estero o in Italia" e distinguerà tra addetto al forno-aiuto pizzaiolo (con esperienza di almeno due anni), pizzaiolo verace (con almeno tre anni di lavoro alle spalle) e pizzaiolo istruttore. L'Associazione si riserva di nominare anche "pizzaioli senior" e "maestro pizzaiolo", con rispettivamente 10 anni e 40 anni di esperienza professionale.

Link: http://www.agi.it/food/notizie/201102211733-eco-rt10225-pizza_napoletana_progetto_per_tutela_e_internazionalita

VERA PIZZA NAPOLETANA, DUE ALBI PER TUTELARLA

L'Associazione Verace Pizza Napoletana ha deciso di istituire due albi: quello dei Fornitori ufficiali, con il top delle aziende produttrici di materie prime e attrezzature, e l'Albo dei Pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che adotteranno il disciplinare

NAPOLI - Un road show internazionale sulla 'vera pizza napoletana' che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (USA) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa. E poi l'istituzione di due albi: quello dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la 'vera' pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei Pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che 'adotteranno' il disciplinare internazionale 'vera pizza napoletana'. Dulcis in fundo, l'innovazione di prodotto con il lancio sul mercato del forno "Verace Pizza", utilizzabile anche solo a gas e progettato dagli ingegneri dalla Refrattari Valoriani, società leader nel settore.

Sono, queste, le iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), ha presentato stamani a Napoli, presso il ristorante "Ciro" al Borgo Marinari.

"Attraverso questi progetti - ha esordito il presidente dell'AVPN, Antonio Pace - la nostra Associazione entra in una nuova fase della sua lunga attività, destinata a fornire nuovi strumenti di promozione e attrezzature all'avanguardia ai nostri 348 associati presenti in 18 paesi del mondo; a realizzare una più efficace sinergia tra le aziende della filiera, agroalimentare e non, collegate al comparto 'pizza'; infine, a qualificare una categoria, quella dei pizzaioli che merita una maggiore considerazione in virtù della sua indubbia professionalità".

"L'obiettivo finale - ha concluso Pace - è garantire una sempre più capillare penetrazione della 'vera pizza napoletana' e dei prodotti agroalimentari d'eccellenza sui mercati internazionali, obiettivo che è possibile perseguire accogliendo, senza pregiudizi, l'innovazione e realizzando vigorose azioni di sistema che coinvolgano i diversi attori della filiera: pizzerie, aziende produttrici e pizzaioli".

Tutte le iniziative dell'AVPN, ideate e curate dal responsabile marketing Stefano Auricchio, mirano ad una sempre più attenta tutela del consumatore. "Per iscriversi all'Albo dei fornitori - ha spiegato il direttore generale e vicario dell'Associazione, Massimo Di Porzio - le aziende dovranno certificare, ad esempio, la rintracciabilità del prodotto e l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo. Inoltre, i prodotti dovranno essere conformi ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli".



Plauso all'iniziativa è stato espresso dall'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Vito Amendolara, che ha definito "l'Albo dei fornitori uno strumento eccezionale perché, da un lato, garantisce quella sinergia indispensabile al buon funzionamento dell'intera filiera legando, tra l'altro, i prodotti al territorio di provenienza; dall'altro, consente un controllo ferreo sulla qualità del prodotto finale, unico vero fattore di competitività in un mondo sempre più globalizzato in cui è facile imbattersi in prodotti contraffatti. Senza dimenticare che la tradizione gastronomica è una delle leve fondamentali per incentivare l'incoming turistico".

Link: <http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=19447>

PIZZA NAPOLETANA, AL VIA ALBO UFFICIALE ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE

Napoli, 21 feb (Il Velino/Velino Campania) - Ha più di quattrocento anni ed è amata in tutto il mondo: è la pizza napoletana. Da quel lontano passato mantiene un primato mondiale nella tradizione culinaria italiana fino ai nostri giorni. La 'vera pizza napoletana' si sposa con la tradizione di un prodotto tipico partenopeo e con l'innovazione insieme al talento dei pizzaioli, tanto da rendere concreta l'idea sull'istituzione di un Albo dei fornitori ufficiali e l'Albo dei pizzaioli della 'vera pizza napoletana', entrambi con lo scopo di tutelare le due categorie in Italia e all'estero. Di questo si è discusso nel corso di una conferenza stampa al ristorante Ciro del Borgo Marinari a Napoli, organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) che ha trattato il tema dell' "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione". Vi hanno preso parte l'assessore regionale all'Agricoltura, Vito Amendolara, il presidente dell'Associazione Antonio Pace e il vicario e direttore generale Massimo Di Porzio.

Illustrando l'Albo dei pizzaioli, il presidente Pace ha sottolineato che "parte una nuova fase: l'internazionalizzazione della pizza, abbiamo tanti seguaci nel mondo, ci siamo resi conto che la pizza, senza sacrificare il prodotto originario, si deve aprire alle tecnologie e all'innovazione. Ad esempio, mettere la fetta di prosciutto sulla margherita mica non è più margherita, tutte le pizze con questo metodo produttivo sono pizze napoletane ma senza stravolgere i contenuti della gastronomia. Noi abbiamo il compito di collaborare affinché si possa fare la pizza napoletana ovunque, per questo vogliamo questo albo sia per i fornitori che per i pizzaioli, in cui tutte le associazioni del settore si possono iscrivere".

Per l'assessore Amendolara "l'iscrizione all'albo da parte dei pizzaioli dà garanzia e controllo soprattutto sui prodotti dell'agricoltura. Ma c'è un altro punto a cui il pizzaiolo non può restare avulso ed è il contesto turistico". Tutte le iniziative dell'AVPN, ideate e curate dal responsabile marketing Stefano Auricchio, mirano ad una sempre più attenta tutela del consumatore. Pronto poi un road show internazionale sulla 'vera pizza napoletana' che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (USA) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa.

In merito al controllo sui prodotti quali i pomodori, la farina, l'olio, la mozzarella, è stata chiesta la collaborazione del Dipartimento di Scienza degli Alimenti, dell'Università Federico II di Napoli.

Link:

<http://www.ilvelino.it/articolo.php?Id=1301243>

CAMPANIA, DI PORZIO: LA PIZZA STG PUNTA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Napoli, 21 feb (Il Velino/Il Velino Campania) - Obiettivo internazionalizzazione. Più che un Pizza Fest ci sarà un road show dedicato al piatto italiano più famoso nel mondo. L'idea di fondo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana è aprire una nuova fase di promozione e tutela della gustosa sfoglia. "Dopo il riconoscimento del marchio Stg c'è la necessità di valorizzare gli attori della filiera: le pizzerie, le aziende produttrici con uno sguardo attento al consumatore" dice Massimo Di Porzio, direttore generale dell'Associazione.

Quali sono le iniziative di quest'anno?

"Abbiamo istituito un albo pizzaioli: una novità assoluta a tutela del consumatore, utile anche a qualificare gli operatori che hanno ricevuto un'adeguata formazione per offrire un prodotto sicuro. A questo aggiungo anche l'albo dei fornitori che certifica la garanzia delle aziende della filiera: la qualità della materia prima è indispensabile, non a caso abbiamo siglato un accordo con la facoltà di Agraria dell'Università Federico II".

Quest'anno non ci sarà un vero e proprio Pizza Fest, ma...?

"Diamo vita ad un nuovo corso che non rinnega certo il passato ed eventi come il Pizza Fest, ma quest'anno vogliamo anche divulgare informazioni 'scientifiche': c'è bisogno di un nuovo sprint per dare ulteriore pubblicità e conoscenza ad un prodotto speciale che qualifica l'agroalimentare campano e il territorio".

Quindi una manifestazione ci sarà?

"Assolutamente sì, ma non con il solo fine della degustazione. Sarà un momento importante per la valorizzazione delle materie prime e quindi, ovviamente della pizza".

Quindi ci sono degli standard?

"Ma certo e servono sempre al consumatore, alla sua tutela. Chi mangia una pizza deve sapere quali farine sono state utilizzate, i pomodori che devono essere San Marzano o del piennolo. Il tutto deve poi contemplare il rispetto per l'ambiente".

Link:

<http://www.ilvelino.it/articolo.php?IdCanale=13&Id=1301246>



21/02/2011

LA PIZZA NAPOLETANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Un convegno per fare il punto sul disco di pasta più famoso

NAPOLI - "Internazionalizzazione e innovazione al servizio della tradizione", questo il titolo del convegno organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) che, dal 1984, tutela e promuove in tutto il mondo la 'vera pizza napoletana', vale a dire il prodotto tipico realizzato secondo l'antica ricetta partenopea.

Nel corso dell'evento, il presidente Antonio Pace e il vicario e direttore generale Massimo Di Porzio hanno illustrato le nuove iniziative realizzate dall'AVPN per valorizzare e rafforzare il comparto della 'vera pizza napoletana' e la filiera produttiva, agroalimentare e non, ad essa collegata.

Presentati, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo dei Pizzaioli della 'vera pizza napoletana' nonché il road show internazionale, interamente dedicato al piatto italiano più famoso al mondo, che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (Stati Uniti) e San Paolo (Brasile) per poi proseguire in Giappone ed Europa.

Link:

http://www.julienews.it/notizia/istruzione-e-lavoro/la-pizza-napoletana-tra-tradizione-e-innovazione/67088_istruzione-e-lavoro_6_.html

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA, ECCO L'ALBO DEI FORNITORI

Un road show internazionale sulla 'vera pizza napoletana' che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (USA) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa. E poi l'istituzione di due albi: quello dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la 'vera' pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei Pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che 'adotteranno' il disciplinare internazionale 'vera pizza napoletana'. Dulcis in fundo, l'innovazione di prodotto con il lancio sul mercato del forno "Verace Pizza", utilizzabile anche solo a gas e progettato dagli ingegneri della Refrattari Valoriani, società leader nel settore.

Sono, queste, le iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), ha presentato stamani a Napoli, presso il ristorante "Ciro" al Borgo Marinari.

"Attraverso questi progetti - ha esordito il presidente dell'AVPN, Antonio Pace - la nostra Associazione entra in una nuova fase della sua lunga attività, destinata a fornire nuovi strumenti di promozione e attrezzature all'avanguardia ai nostri 348 associati presenti in 18 paesi del mondo; a realizzare una più efficace sinergia tra le aziende della filiera, agroalimentare e non, collegate al comparto 'pizza'; infine, a qualificare una categoria, quella dei pizzaioli che merita una maggiore considerazione in virtù della sua indubbia professionalità". "L'obiettivo finale - ha concluso Pace - è garantire una sempre più capillare penetrazione della 'vera pizza napoletana' e dei prodotti agroalimentari d'eccellenza sui mercati internazionali, obiettivo che è possibile perseguire accogliendo, senza pregiudizi, l'innovazione e realizzando vigorose azioni di sistema che coinvolgano i diversi attori della filiera: pizzerie, aziende produttrici e pizzaioli".

Tutte le iniziative dell'AVPN, ideate e curate dal responsabile marketing Stefano Auricchio, mirano ad una sempre più attenta tutela del consumatore. "Per iscriversi all'Albo dei fornitori - ha spiegato il direttore generale e vicario dell'Associazione, Massimo Di Porzio - le aziende dovranno certificare, ad esempio, la rintracciabilità del prodotto e l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo. Inoltre, i prodotti dovranno essere conformi ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli".

Plauso all'iniziativa è stato espresso dall'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Vito Amendolara, che ha definito "l'Albo dei fornitori uno strumento eccezionale perché, da un lato, garantisce quella sinergia indispensabile al buon funzionamento dell'intera filiera legando, tra l'altro, i prodotti al territorio di provenienza; dall'altro, consente un controllo ferreo sulla qualità del prodotto finale, unico vero fattore di competitività in un mondo sempre più globalizzato in cui è facile imbattersi in prodotti contraffatti. Senza dimenticare che la tradizione gastronomica è una delle leve fondamentali per incentivare l'incoming turistico".



Albo dei Fornitori ufficiali della "Vera Pizza Napoletana"

L'Albo dei Fornitori ufficiali della "Vera Pizza Napoletana", promosso e curato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), rappresenta uno strumento al servizio delle pizzerie affiliate all'Associazione nel processo di approvvigionamento dei prodotti, agroalimentari e non, legati alla filiera produttiva della 'vera pizza napoletana'.

Possono presentare domanda d'iscrizione all'Albo, secondo le modalità e nelle forme indicate nel regolamento dello stesso, le Aziende:

che producono una o più delle seguenti materie prime e attrezzature:

- farina: farina di grano tenero;
- pomodoro fresco: S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino, pomodorini di Corbara (Corbarino), pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP;
- pomodoro pelato: pomodoro pelato S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, pomodoro fresco o industriale per pelato del "pomodoro lungo tipo Roma", pomodorini di Corbara (Corbarino);
- mozzarella: mozzarella di bufala campana DOP, mozzarella STG;
- fior di latte: fiordilatte dell'Appennino meridionale DOP, altro fiordilatte certificato;
- olio extra-vergine d'oliva;
- prodotti alimentari utilizzati quali condimenti della pizza napoletana;
- forni;
- impastatrici;
- banchi di lavorazione;
- accessori e utensili;
- altre attrezzature e tecnologie innovative.

che sono in possesso dei seguenti requisiti amministrativi:

- iscrizione ad una Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato;
- certificazione e/o documentazione idonea a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione del prodotto stesso);
- certificazioni e/o documentazioni rilasciate dagli uffici competenti che attestino il riconoscimento del prodotto come DOP, STG o di tipicità (ove richiesto);
- certificazione e/o documentazione idonea a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico e alimentare (Piano HACCP) in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino alla consegna alla ditta produttrice dei pasti;
- rispetto della normativa in materia di vendita dei prodotti e igienico-sanitaria, sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, contributi previdenziali ed assistenziali.

i cui prodotti rispondono ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi "Federico II di Napoli". Il Dipartimento, esaminati i prodotti e le certificazioni, formulerà un parere consultivo.



21/02/2011

Saranno iscritte all'Albo, le Aziende che - a insindacabile giudizio dell'AVPN e a seguito delle verifiche effettuate dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi "Federico II di Napoli o da un tecnico incaricato dall'Associazione - risultino conformi ai requisiti sopraelencati e alle caratteristiche descritte nel disciplinare internazionale per l'ottenimento del marchio collettivo "Vera Pizza Napoletana", registrato dall'AVPN.

A seguito dell'iscrizione all'Albo, l'Azienda sarà autorizzata a utilizzare - secondo le modalità indicate nel regolamento dell'Albo - il marchio "Fornitori ufficiali della Vera Pizza Napoletana", di proprietà dell'AVPN.

Il marchio e l'Albo dei Fornitori saranno diffusi e valorizzati dall'AVPN attraverso attività di marketing e comunicazione (promozione, eventi, pubblicazioni, relazioni con i media, etc.), sia in Italia che all'estero.

Per sostenere tali azioni, l'AVPN richiederà alle Aziende un contributo di partecipazione. Tale importo, determinato dal direttivo dell'AVPN, terrà conto delle preferenze espresse dall'Azienda nonché della dimensione, articolazione territoriale e settore specifico di operatività dell'Azienda.

L'Albo dei Fornitori ufficiali della "Vera Pizza Napoletana" ha validità internazionale.

Link:

<http://www.lucianopignataro.it/a/associazione-verace-pizza-napoletana-ecco-lalbo-dei-fornitori/20762/>

PIZZAIOLI DOC NEL MONDO UN ALBO E UN ROAD SHOW

Un albo per pizzaioli. È l'iniziativa lanciata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana per promuovere e tutelare in tutto il mondo il tipico piatto realizzato secondo l'antica tradizione partenopea. "Non basta essere napoletani e saper fare una buona pizza per essere considerati bravi pizzaioli - afferma il presidente Antonio Pace - servono le regole necessarie per garantire la professionalità". L'Associazione ha inaugurato anche l'albo dei fornitori ufficiali degli ingredienti della 'vera pizza napoletana' e, dal primo marzo, inizierà un road show internazionale che farà tappa nel continente americano, a Las Vegas e a San Paolo, per poi spostarsi in Asia e in Europa.

Link:

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2011/02/22/pizzaioli-doc-nel-mondo-un-albo-un.html>

PIZZA: PRONTI DUE ALBI, ROAD SHOW ALL'ESTERO

Un road show internazionale sulla "vera pizza napoletana" che, a marzo, farà tappa a Las Vegas (Usa) e San Paolo (Brasile), per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa. Poi l'istituzione di due albi: quello dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che adotteranno il disciplinare internazionale "vera pizza napoletana". E' quanto annuncia il presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana Antonio Pace.

Link:

<http://news.denaro.it/blog/2011/02/22/pizza-pronti-due-albi-road-show-estero/>



www.videocomunicazioni.com

22/02/2011

ROAD SHOW INTERNAZIONALE PER LA PIZZA MADE IN NAPLES

Nasce l'albo dei pizzaioli e dei fornitori, e prende il via il "road show" internazionale della pizza che farà tappa negli Usa e in Sudamerica. L'annuncio è stato dato da Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, nel corso di un incontro che si è tenuto in un ristorante del Borgo Marinari. Un modo per aprirsi al mondo attraverso un prodotto internazionalmente famoso ed autentico ambasciatore della napoletanità.

"Per iscriversi all'Albo dei fornitori - ha spiegato il direttore generale dell'Associazione, Massimo Di Porzio - le aziende dovranno certificare, ad esempio, la rintracciabilità del prodotto e l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico e alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo. Inoltre, i prodotti dovranno essere conformi ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli".

Il road show della verace pizza napoletana farà la sua prima tappa a Las Vegas, dove, dall'1 al 3 marzo, l'AVPN avrà un suo stand alla 27esima edizione dell'International Pizza Expo, la più grande manifestazione mondiale dedicato all'alimento italiano più consumato in America. Dal 12 al 19 marzo, poi, l'AVPN organizza dei seminari a San Paolo, in Brasile, con i propri associati in Sud America e un corso di formazione per i lavoratori delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://www.videocomunicazioni.com/notizie/road-show-internazionale-per-la-pizza-made-in-naples.html>

CAMPANIA CHE VAI

27/02/2011

Pizza Napoletana al Pizza Expo di Las Vegas

(...) L'Associazione Verace Pizza Napoletana avrà uno stand espositivo (il numero 1165) e presenterà i nuovi Albi dei Produttori e Professionali della AVPN, il nuovo forno 'Valoriani Verace', prodotto in collaborazione con l'azienda Valoriani.

E' di pochi giorni fa l'istituzione dei due albi: quello dei Fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la 'vera' pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei Pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che 'adottano' il disciplinare internazionale 'vera pizza napoletana'. Inoltre, un seminario di aggiornamento per i suoi affiliati americani presso la location 'Settebello' a Las Vegas.

Il road show internazionale dell'Associazione, dopo Las Vegas, farà tappa a San Paolo (Brasile) per poi proseguire in Asia (Taiwan e Giappone) e ancora in Europa.

Link:

<http://campaniachevai.blogspot.com/2011/02/13-marzo-2011-pizza-napoletana-al-pizza.html>