



Rassegna Stampa

Road show internazionale 1/Las Vegas

La Vegas (USA) - 1/3 marzo 2011

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

Agenzie

ANSA

09/03/2011

ALIMENTARE: CON LAS VEGAS INIZIATO ROAD-SHOW PER VERACE PIZZA ALTO NUMERO DI ADESIONI NEGLI USA A ALBI FORNITORI E PIZZAIOLI

(ANSA) - NAPOLI, 9 MAR – E' stata caratterizzata da un forte numero di adesioni di pizzaioli 'a stelle e strisce' la prima tappa del road-show organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) per presentare, a Las Vegas, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli. All'International Pizza Expo - rassegna mondiale dedicata alla pizza, svolta dall'1 al 3 marzo nella capitale mondiale del gioco d'azzardo - l'AVPN ha presentato le sue iniziative.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento statunitense ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: una location ideale - sottolineano dall'AVPN - per lanciare sul mercato internazionale i due nuovi progetti messi in cantiere, due iniziative destinate a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, - evidenzia una nota - tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università 'Federico II' di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e come tale dovrà rispettare la tradizione ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è sempre stata terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così quota 350 affiliati".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale: il 12 marzo, volerà a San Paolo del Brasile. (ANSA).

PIZZA NAPOLETANA SBARCA ALL'EXPO DI LAS VEGAS

Napoli, 11 mar (Il Velino/Velino Campania) - Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Quotidiani

10/03/2011

Estratto da pag. 9



Da sinistra Stefano Auricchio, Massimo Di Porzio e tre espositori statunitensi dell'International Pizza Expo di Las Vegas

► Associazione Verace Pizza Napoletana ◀

Il piatto partenopeo protagonista a Las Vegas

ENZO SENATORE

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, suscitano le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana presenta a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dal 1° al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento riunisce oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale per lanciare sul mercato internazionale i due nuovi progetti che l'Associazione partenopea mette in cantiere: l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità de-

Successo per gli Albi dei Pizzaioli e dei Fornitori all'International Pizza Expo, la più importante rassegna specializzata al mondo

gli operatori che la preparano. I pizzaioli italo-americani comprendono immediatamente l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse suscita l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana. Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agra-

ria dell'Università Federico II di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'Associazione - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni". "L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - aggiunge Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'Associazione - e, an-

che in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo Tutta Bella di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Barack Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti a una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, volerà a San Paolo del Brasile, dove per una settimana organizzerà seminari sulla vera pizza napoletana, incontri con gli associati del Sud America e un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

city

Edizione Napoli

10/03/2011

Estratto da pag. 15

La pizza napoletana "sbanca" Las Vegas

● Grande successo, nei giorni scorsi, per l'Associazione "Vera pizza napoletana" all'International Pizza Expo, la rassegna mondiale di Las Vegas (Usa).

napoli

il Giornale di Napoli

ROMA

10/03/2011

Estratto da pag. 4

DA LAS VEGAS PRESENTATO L'ALBO PIZZAIOLI VERACI

Iscrizioni, record di richieste

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza. Si è parlato infatti dei due nuovi progetti che l'Avpn ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana e la professionalità degli operatori che la preparano. I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria. Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana. Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria della "Federico II" e non la provenienza geografica.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Edizione Napoli e Campania

12/03/2011

Estratto da pag. 11

LA KERMESSE

**States, in diecimila
per la Verace pizza**

È stata caratterizzata da un forte numero di adesioni di pizzaioli «a stelle e strisce» la prima tappa del road-show organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana per presentare, a Las Vegas, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli. All'International Pizza Expo - svolta dall'1 al 3 marzo nella capitale mondiale del gioco d'azzardo - l'Avpn ha presentato le sue iniziative. L'evento statunitense ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori.

13/03/2011

Estratto da pag. 55

L'iniziativa





La trasferta

La regina
delle pizze
a Las Vegas

La pizza napoletana sbanca a Las Vegas. Merito dell'Associazione verace pizza napoletana e del suo presidente Massimo Di Porzio, che ha guidato una delegazione di professionisti della Margherita e della Marinara all'International Pizza Expo, la più importante rassegna internazionale del settore. L'evento ha riunito oltre 11 mila addetti ai lavori ed in questa cornice gli alfieri della pizza Stg hanno presentato le loro due nuove sfide: l'albo dei fornitori ufficiali e quello professionale dei pizzaioli, entrambi destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata nonché la professionalità degli operatori. A valutare il rispetto dei parametri di qualità saranno gli esperti della Facoltà di Agraria della Federico II.

Tv

09/03/2011

 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. To its right, the word "napoli" is written in a lowercase, sans-serif font, with "CANALE" in a smaller font below it, and a large number "21" at the bottom right.	VG 21 Edizione ore 19.30	Notizia

Web

LA PIZZA NAPOLETANA A LAS VEGAS

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://www.videocomunicazioni.com/notizie/la-pizza-napoletana-a-las-vegas.html>



09/03/2011

A LAS VEGAS 'SBANCA' LA VERA PIZZA NAPOLETANA

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

http://www.julienews.it/notizia/cronaca/a-las-vegas-sbanca-la-vera-pizza-napoletana/68736_cronaca_2.html

LA VERA PIZZA NAPOLETANA 'SBANCA' A LAS VEGAS

GASTRONOMIA / Napoli - Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

http://www.casertanews.it/public/articoli/2011/03/09/art_20110309161950.htm

Associazione Verace Pizza Napoletana
DOPO LAS VEGAS, TAPPA IN BRASILE

Nuova tappa per l'Associazione Verace Pizza Napoletana. La destinazione è San Paolo del Brasile, dove dal 12 marzo organizzerà seminari sulla vera pizza napoletana, incontri con gli associati del Sud America e un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane. Conclusa, poi, con successo la partecipazione all'International Pizza Expo di Las Vegas. Giunto alla ventisettesima edizione, l'evento riunisce oltre 10 mila addetti ai lavori e più di mille espositori. Negli Stati Uniti l'Associazione lancia i due nuovi progetti: l'albo dei fornitori ufficiali e l'albo professionale dei pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

Link:

<http://news.denaro.it/blog/2011/03/09/dopo-las-vegas-tappa-in-brasile/>

www.amicidellapizza.it

09/03/2011

LA VERA PIZZA NAPOLETANA 'SBANCA' A LAS VEGAS

Successo per le nuove iniziative presentate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana all'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link: <http://www.amicidellapizza.it/>

CAMPANIA CHE VAI



09/03/2011

COM'E' ANDATA AI PIZZAIOLI A LAS VEGAS? LO RACCONTA L'AVPN

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://campaniachevai.blogspot.com/2011/03/marzo-2011-come-e-andata-ai-pizzaioli.html#more>

SBARCA A LAS VEGAS LA VERA PIZZA NAPOLETANA

NAPOLI (Economia) - Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://www.scrivonapoli.it/detail.php?id=3438>

PIZZAIUOLI IN AMERICA

In un road-show Usa, l'Associazione Verace Pizza presenta gli Albi professionali per fornitori ufficiali e pizzaioli

Il verbo della vera pizza napoletana ha raggiunto gli americani, grazie a una delegazione formata da alcuni dei più apprezzati pizzaiuoli che ha partecipato alla ventisettesima edizione dell'International Pizza Expò di Las Vegas.

(...) In questa tappa a stelle e strisce del road-show organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) è stato anche presentato l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, due iniziative destinate a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://espresso.repubblica.it/food/dettaglio/pizzaiuoli-in-america/2146479>



<http://city.corriere.it>

10/03/2011

LA PIZZA NAPOLETANA 'SBANCA' LAS VEGAS

Grande successo, nei giorni scorsi, per l'Associazione Verace Pizza Napoletana all'International Pizza Expo, la rassegna mondiale di Las Vegas (Usa).

Link:

<http://city.corriere.it/2011/03/10/napoli/prima-cronaca/la-pizza-napoletana-sbanca-las-vegas-301088816542.shtml>

IL PIATTO PARTENOPEO PROTAGONISTA A LAS VEGAS

Successo per gli Albi dei Pizzaioli e dei Fornitori all'International Pizza Expo, la più importante rassegna specializzata al mondo

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza). Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Barak Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori". Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://news.denaro.it/blog/2011/03/10/il-piatto-partenopeo-protagonista-a-las-vegas/>

LA VERA PIZZA NAPOLETANA 'SBANCA' A LAS VEGAS

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

<http://www.campaniaslow.it/2011/03/10/la-vera-pizza-napoletana-%e2%80%98sbanca%e2%80%99-a-las-vegas/>

LA VERA PIZZA NAPOLETANA 'SBANCA' A LAS VEGAS

Successo per le iniziative presentate all'International Pizza Expo negli Usa dall'associazione partenopea AVPN

Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/a_tavola/2011/11-marzo-2011/pizza-napoletana-sbanca-las-vegas-190206939901.shtml

PIZZA NAPOLETANA SBARCA ALL'EXPO DI LAS VEGAS

Napoli, 11 mar (Il Velino/Velino Campania) - Nella capitale mondiale del gioco d'azzardo, la vera pizza napoletana cala il suo poker d'assi e batte tutti. Grande attenzione, infatti, hanno suscitato le nuove iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha presentato a Las Vegas in occasione dell'International Pizza Expo, la più importante rassegna al mondo dedicata alla pizza, tenutasi dall'1 al 3 marzo scorsi.

Giunto alla sua ventisettesima edizione, l'evento ha riunito oltre 10mila addetti ai lavori e più di mille espositori: la location ideale, insomma, per lanciare, sul mercato internazionale, i due nuovi progetti che l'AVPN ha messo in cantiere, l'Albo dei Fornitori ufficiali e l'Albo professionale dei Pizzaioli, destinati a tutelare e promuovere la vera pizza napoletana, i prodotti tipici con cui è realizzata e la professionalità degli operatori che la preparano.

I pizzaioli italo-americani hanno immediatamente compreso l'importanza dell'iniziativa, tant'è che sono state numerosissime le richieste di adesione all'Albo specialistico che prevede regole ben precise a tutela della professionalità della categoria.

Tra le aziende americane e gli operatori italiani che operano sul mercato statunitense grande interesse ha suscitato l'Albo dei fornitori, che mira a raggruppare i produttori degli ingredienti indispensabili per realizzare la pizza napoletana (dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella agli altri ingredienti - prosciutto, salame, etc. - che trovano 'collocazione' sulla pizza).

Aderendo all'Albo, le aziende potranno certificare l'alta qualità dei propri prodotti: conterà, infatti, il rispetto dei parametri di qualità individuati dagli esperti della Facoltà di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli e non la provenienza geografica.

"In questa terza fase di attività della nostra Associazione - spiega Massimo Di Porzio, vicario e direttore generale dell'AVPN - l'obiettivo è promuovere la vera pizza napoletana anche e soprattutto a livello internazionale. La pizza napoletana si avvia a divenire patrimonio dell'umanità e, come tale, dovrà rispettare la tradizione, ma essere svincolata da confini geografici e particolarismi locali: è un prodotto internazionalmente famoso e noi dobbiamo aprirci al mondo, senza paura delle innovazioni".

"L'America è da sempre terreno fertile per l'Associazione - conclude Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'AVPN - e, anche in quest'occasione, abbiamo avuto modo di certificare e associare tre nuove pizzerie, raggiungendo, così, quota 350 affiliati. Ma il momento in cui di maggior orgoglio è stato quello in cui Joe Fugere del gruppo 'Tutta Bella' di Seattle, una delle cento aziende americane premiate dal presidente Obama per aver registrato il maggior incremento di fatturato nell'ultimo anno, ha individuato e ringraziato l'Associazione come uno dei tre fattori determinanti del successo raggiunto. Tutto questo davanti ad una platea di oltre 400 addetti ai lavori".

Intanto, l'Associazione Verace Pizza Napoletana si prepara alla seconda tappa del road show internazionale. Il 12 marzo, l'AVPN volerà a San Paolo del Brasile, dove, per una settimana, organizzerà seminari sulla 'vera pizza napoletana', incontri con gli associati del Sud America ed un corso di formazione professionale per il personale delle pizzerie brasiliane.

Link:

http://www.ilvelino.it/articolo.php?Id=1314465#news_id_1314465