



Rassegna Stampa

Road show internazionale 2/San Paolo

San Paolo (Brasile) - 12/19 marzo 2011

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

Agenzie

ANSA

25/03/2011

**ALIMENTARE: A PIZZERIE BRASILIANE PRIMO MARCHIO STG ESTERO
ASSOCIAZIONE, MOZZARELLA CARICA DI QUALITA' E POMODORO
ITALIANO**

(ANSA) - NAPOLI, 25 MAR - Appartengono al gruppo brasiliano "Speranza" le prime pizzerie estere che riceveranno la certificazione "Specialità Territoriale Garantita" (STG). Lo rende noto l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), reduce dalla seconda tappa del suo road-show internazionale, svolto a San Paolo del Brasile, per la promozione e valorizzazione della 'vera pizza napoletana' nel mondo. Durante la missione 'carioca' l'AVPN si è avvalsa della collaborazione dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) con il quale ha verificato qualità e provenienza dei prodotti utilizzati da circa venti pizzerie locali. Dai seminari sono emersi dati interessanti: la farina di produzione locale è risultata non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana ha superato brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è rigorosamente di provenienza italiana. (ANSA).

ANSA

25/03/2011

ALIMENTARE: A PIZZERIE BRASILIANE PRIMO MARCHIO 'STG' ESTERO (2)

(ANSA) - NAPOLI, 25 MAR – “Questo risultato è, per noi, motivo di enorme soddisfazione - spiega Stefano Auricchio, responsabile marketing dell’Associazione - infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l’STG in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l’utilizzo di prodotti esclusivamente campani”.

E proprio la formazione è uno dei capisaldi dell’attività svolta dall’AVPN: anche in Brasile, sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali, sotto la guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

“La collaborazione con l’AVPN - sottolinea Federico Weber, direttore dell’IS.ME.CERT. - nata grazie ad un progetto della Camera di Commercio di Napoli del 2009 finalizzato alla promozione della vera pizza napoletana in Brasile, si è fortificata, in quanto, come organismo di certificazione della qualità nel settore agricolo, abbiamo con l’AVPN il comune obiettivo di rendere un servizio indispensabile tanto al produttore quanto al consumatore finale”. (ANSA).

PIZZA NAPOLETANA: FA TAPPA IN BRASILE LA CAMPAGNA PER SUA PROMOZIONE

Napoli, 25 mar (Il Velino/Il Velino Campania) - Non tutti sanno che il Brasile è il paese con la maggiore concentrazione di pizzerie al mondo. E proprio il Brasile, precisamente la città di San Paolo, è stato la seconda tappa del road show internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), impegnata a promuovere e valorizzare la 'vera pizza napoletana' in tutto il mondo.

Nel corso della missione 'carioca', l'AVPN si è avvalsa della collaborazione dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) per verificare la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati da circa venti pizzerie locali nella realizzazione della pizza napoletana. Dai seminari di verifica, svolti con un pubblico qualificato, sono emersi dati di assoluto interesse: ad esempio, la farina di produzione locale è risultata non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana ha superato brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è rigorosamente di provenienza italiana.

Il ciclo di verifiche ha evidenziato anche alcune eccellenze. Infatti, una delle pizzerie del gruppo Speranza, già certificata secondo il disciplinare dell'AVPN, si appresta a divenire, avendo superato tutti i controlli, la prima pizzeria all'estero certificata "Specialità Territoriale Garantita" (STG).

"Questo risultato è, per noi, motivo di enorme soddisfazione - spiega Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'Associazione - Infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l'STG in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l'utilizzo di prodotti esclusivamente campani".

Proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività dell'AVPN: anche in Brasile, sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali, sotto l'abile guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

"La collaborazione con l'AVPN - sottolinea Federico Weber, direttore dell'IS.ME.CERT. - nata grazie ad un progetto della Camera di Commercio di Napoli del 2009 finalizzato alla promozione della vera pizza napoletana in Brasile, si è fortificata, in quanto, come organismo di certificazione della qualità nel settore agricolo, abbiamo con l'AVPN il comune obiettivo di rendere un servizio indispensabile tanto al produttore quanto al consumatore finale".

"L'entusiasmo suscitato dai nostri seminari a San Paolo - conclude Auricchio - ci ha spinto a programmare, per l'immediato futuro, un altro ciclo di corsi di formazione e la realizzazione di un vero e proprio evento, destinato al grande pubblico, per celebrare la vera pizza napoletana".

(rep/red) 25 mar 2011 20:11

Quotidiani

► Associazione Verace Pizza Napoletana ◀

Bollino blu per il Brasile

Patto con l'Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare per verificare la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati a San Paolo

SERGIO GOVERNALE

Un bollino blu per circa venti pizzerie di San Paolo, in Brasile. Ad apporlo è l'Associazione Verace Pizza Napoletana che, grazie a un patto stipulato con l'Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare (Ismecert) diretto da **Federico Weber**, verifica la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati dai locali carioca nella realizzazione del tipico piatto partenopeo. Lo annuncia **Stefano Auricchio**, responsabile marketing dell'Associazione, in missione a San Paolo, seconda tappa (dopo Las Vegas) del road show internazionale per promuovere e valorizzare la vera pizza napoletana in tutto il mondo.

Dai seminari di verifica svolti con un pubblico qualificato, emerge ad esempio che la farina di produzione locale risulta non particolarmente adat-



Brasile: Stefano Auricchio (terzo da sinistra) assieme ai pizzaioli di San Paolo

ta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana supera brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è di provenienza rigorosamente italiana. Il ciclo di verifiche evidenzia anche alcune eccellenze. Infatti, avendo superato tutti i controlli, una delle pizzerie del gruppo Speranza, già certificata secondo il disciplinare dell'Associazione, si appresta a divenire la prima pizzeria all'estero certificata "Specialità Territoriale Garantita (Stg)".

"Questo risultato è per noi motivo di enorme soddisfazione - spiega -. Infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l'Stg, in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l'utilizzo di pro-

dotti esclusivamente campani".

Proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività dell'Associazione: anche in Brasile sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali sotto la guida del maestro **Guglielmo Vuolo**, pizzaiolo di quarta generazione. "L'entusiasmo suscitato dai nostri seminari a San Paolo - aggiunge Auricchio - ci ha spinto a programmare per l'immediato futuro un altro ciclo di corsi di formazione e la realizzazione di un vero e proprio evento destinato al grande pubblico per celebrare la vera pizza napoletana".

Infine una curiosità: Auricchio rivela che "non tutti sanno che il Brasile è il Paese con la maggiore concentrazione di pizzerie al mondo".

il Giornale di Napoli

ROMA

27/03/2011

Estratto da pag. 1



Antonio Pace

La verace Pizza Napoletana sbarca addirittura in Brasile e lo fa con a seguito maestri pizzaioli di tutto rilievo. Si tratta infatti di portare in Sudamerica la lavorazione della vera pizza napoletana per poi poter procedere all'assegnazione del marchio di garanzia.

Web

The logo for ANSA.IT, featuring the word "ANSA" in a bold, white, sans-serif font and ".IT" in a smaller, white, sans-serif font, both set against a solid green rectangular background.

25/03/2011

ALIMENTARE: A PIZZERIE BRASILIANE PRIMO MARCHIO STG ESTERO

Associazione, mozzarella carica di qualità e pomodoro italiano

(ANSA) - NAPOLI, 25 MAR - Appartengono al gruppo brasiliano "Speranza" le prime pizzerie estere che riceveranno la certificazione "Specialità Territoriale Garantita" (STG). Lo rende noto l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), reduce dalla seconda tappa del suo road-show internazionale, svolto a San Paolo del Brasile, per la promozione e valorizzazione della 'vera pizza napoletana' nel mondo.(ANSA).

Link:

http://www.ansa.it/web/notizie/regioni/campania/2011/03/25/visualizza_new.html_1531268597.html

Certificazione ad una catena di pizzerie di San Paolo

PIZZA NAPOLETANA DOC. IN BRASILE

Napoli, 25-03-2011 - Appartengono al gruppo brasiliano "Speranza" le prime pizzerie estere che riceveranno la certificazione "Specialità Territoriale Garantita" (STG). Lo rende noto l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), reduce dalla seconda tappa del suo road-show internazionale, svolto a San Paolo del Brasile, per la promozione e valorizzazione della 'vera pizza napoletana' nel mondo. Durante la missione 'carioca' l'AVPN si è avvalsa della collaborazione dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) con il quale ha verificato qualità e provenienza dei prodotti utilizzati da circa venti pizzerie locali.

Dai seminari sono emersi dati interessanti: la farina di produzione locale è risultata non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana ha superato brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è rigorosamente di provenienza italiana.

E proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività svolta dall'AVPN: anche in Brasile, sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali, sotto la guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

Link:

<http://www.rainews24.rai.it/it/news.php?newsid=151294>



25/03/2011

ASSOCIAZIONE, MOZZARELLA CARICA DI QUALITÀ E POMODORO ITALIANO

(ANSA) - NAPOLI, 25 MAR - Appartengono al gruppo brasiliano "Speranza" le prime pizzerie estere che riceveranno la certificazione "Specialità Territoriale Garantita" (STG).

Lo rende noto l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), reduce dalla seconda tappa del suo road-show internazionale, svolto a San Paolo del Brasile, per la promozione e valorizzazione della 'vera pizza napoletana' nel mondo. (ANSA).

PIZZA NAPOLETANA: FA TAPPA IN BRASILE LA CAMPAGNA PER SUA PROMOZIONE

Napoli, 25 mar (Il Velino/Il Velino Campania) - Non tutti sanno che il Brasile è il paese con la maggiore concentrazione di pizzerie al mondo. E proprio il Brasile, precisamente la città di San Paolo, è stato la seconda tappa del road show internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), impegnata a promuovere e valorizzare la 'vera pizza napoletana' in tutto il mondo. Nel corso della missione 'carioca', l'AVPN si è avvalsa della collaborazione dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) per verificare la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati da circa venti pizzerie locali nella realizzazione della pizza napoletana. Dai seminari di verifica, svolti con un pubblico qualificato, sono emersi dati di assoluto interesse: ad esempio, la farina di produzione locale è risultata non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana ha superato brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è rigorosamente di provenienza italiana.

Il ciclo di verifiche ha evidenziato anche alcune eccellenze. Infatti, una delle pizzerie del gruppo Speranza, già certificata secondo il disciplinare dell'AVPN, si appresta a divenire, avendo superato tutti i controlli, la prima pizzeria all'estero certificata "Specialità Territoriale Garantita" (STG).

"Questo risultato è, per noi, motivo di enorme soddisfazione - spiega Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'Associazione - Infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l'STG in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l'utilizzo di prodotti esclusivamente campani".

Proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività dell'AVPN: anche in Brasile, sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali, sotto l'abile guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

"La collaborazione con l'AVPN - sottolinea Federico Weber, direttore dell'IS.ME.CERT. - nata grazie ad un progetto della Camera di Commercio di Napoli del 2009 finalizzato alla promozione della vera pizza napoletana in Brasile, si è fortificata, in quanto, come organismo di certificazione della qualità nel settore agricolo, abbiamo con l'AVPN il comune obiettivo di rendere un servizio indispensabile tanto al produttore quanto al consumatore finale".

"L'entusiasmo suscitato dai nostri seminari a San Paolo - conclude Auricchio - ci ha spinto a programmare, per l'immediato futuro, un altro ciclo di corsi di formazione e la realizzazione di un vero e proprio evento, destinato al grande pubblico, per celebrare la vera pizza napoletana".

Link:

http://www.ilvelino.it/articolo.php?Id=1323076#news_id_1323076



25/03/2011

BRASILE E VERA PIZZA NAPOLETANA, BINOMIO VINCENTE

Non tutti sanno che il Brasile è il paese con la maggiore concentrazione di pizzerie al mondo. E proprio il Brasile, precisamente la città di San Paolo, è stato la seconda tappa del road show internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), impegnata a promuovere e valorizzare la 'vera pizza napoletana' in tutto il mondo.

Nel corso della missione 'carioca', l'AVPN si è avvalsa della collaborazione dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) per verificare la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati da circa venti pizzerie locali nella realizzazione della pizza napoletana. Dai seminari di verifica, svolti con un pubblico qualificato, sono emersi dati di assoluto interesse: ad esempio, la farina di produzione locale è risultata non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana ha superato brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è rigorosamente di provenienza italiana.

Il ciclo di verifiche ha evidenziato anche alcune eccellenze. Infatti, una delle pizzerie del gruppo Speranza, già certificata secondo il disciplinare dell'AVPN, si appresta a divenire, avendo superato tutti i controlli, la prima pizzeria all'estero certificata "Specialità Territoriale Garantita" (STG).

"Questo risultato è, per noi, motivo di enorme soddisfazione - spiega Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'Associazione - Infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l'STG in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l'utilizzo di prodotti esclusivamente campani".

Proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività dell'AVPN: anche in Brasile, sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali, sotto l'abile guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

"La collaborazione con l'AVPN - sottolinea Federico Weber, direttore dell'IS.ME.CERT. - nata grazie ad un progetto della Camera di Commercio di Napoli del 2009 finalizzato alla promozione della vera pizza napoletana in Brasile, si è fortificata, in quanto, come organismo di certificazione della qualità nel settore agricolo, abbiamo con l'AVPN il comune obiettivo di rendere un servizio indispensabile tanto al produttore quanto al consumatore finale".

"L'entusiasmo suscitato dai nostri seminari a San Paolo - conclude Auricchio - ci ha spinto a programmare, per l'immediato futuro, un altro ciclo di corsi di formazione e la realizzazione di un vero e proprio evento, destinato al grande pubblico, per celebrare la vera pizza napoletana".

Link:

http://www.julienews.it/notizia/cronaca/brasile-e-vera-pizza-napoletana-binomio-vincente/70539_cronaca_2.html

ScrivoNapoli.it

25/03/2011

MISSIONE IN BRASILE PER LA PIZZA NAPOLETANA

NAPOLI (Economia) - Non tutti sanno che il Brasile è il paese con la maggiore concentrazione di pizzerie al mondo. E proprio il Brasile, precisamente la città di San Paolo, è stata la seconda tappa del road show internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), impegnata a promuovere e valorizzare la 'vera pizza napoletana' in tutto il mondo.

Nel corso della missione 'carioca', l'AVPN si è avvalsa della collaborazione dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) per verificare la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati da circa venti pizzerie locali nella realizzazione della pizza napoletana. Dai seminari di verifica, svolti con un pubblico qualificato, sono emersi dati di assoluto interesse: ad esempio, la farina di produzione locale è risultata non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana ha superato brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è rigorosamente di provenienza italiana.

Il ciclo di verifiche ha evidenziato anche alcune eccellenze. Infatti, una delle pizzerie del gruppo Speranza, già certificata secondo il disciplinare dell'AVPN, si appresta a divenire, avendo superato tutti i controlli, la prima pizzeria all'estero certificata "Specialità Territoriale Garantita" (STG).

"Questo risultato è, per noi, motivo di enorme soddisfazione - spiega Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'Associazione - Infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l'STG in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l'utilizzo di prodotti esclusivamente campani".

Proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività dell'AVPN: anche in Brasile, sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali, sotto l'abile guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

"La collaborazione con l'AVPN - sottolinea Federico Weber, direttore dell'IS.ME.CERT. - nata grazie ad un progetto della Camera di Commercio di Napoli del 2009 finalizzato alla promozione della vera pizza napoletana in Brasile, si è fortificata, in quanto, come organismo di certificazione della qualità nel settore agricolo, abbiamo con l'AVPN il comune obiettivo di rendere un servizio indispensabile tanto al produttore quanto al consumatore finale".

"L'entusiasmo suscitato dai nostri seminari a San Paolo - conclude Auricchio - ci ha spinto a programmare, per l'immediato futuro, un altro ciclo di corsi di formazione e la realizzazione di un vero e proprio evento, destinato al grande pubblico, per celebrare la vera pizza napoletana".

Link:

<http://www.scrivonapoli.it/detail.php?id=3579>

Associazione Verace Pizza Napoletana

BOLLINO BLU PER IL BRASILE

Patto con l'Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare per verificare la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati a San Paolo

Un bollino blu per circa venti pizzerie di San Paolo, in Brasile. Ad apporlo è l'Associazione Verace Pizza Napoletana che, grazie a un patto stipulato con l'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (Ismecert) diretto da Federico Weber, verifica la qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati dai locali carioca nella realizzazione del tipico piatto partenopeo. Lo annuncia Stefano Auricchio, responsabile marketing dell'Associazione, in missione a San Paolo, seconda tappa (dopo Las Vegas) del road show internazionale per promuovere e valorizzare la vera pizza napoletana in tutto il mondo.

Dai seminari di verifica svolti con un pubblico qualificato, emerge ad esempio che la farina di produzione locale risulta non particolarmente adatta alla lievitazione, la mozzarella di origine brasiliana supera brillantemente i test di qualità e il pomodoro utilizzato è di provenienza rigorosamente italiana. Il ciclo di verifiche evidenzia anche alcune eccellenze. Infatti, avendo superato tutti i controlli, una delle pizzerie del gruppo Speranza, già certificata secondo il disciplinare dell'Associazione, si appresta a divenire la prima pizzeria all'estero certificata "Specialità Territoriale Garantita (Stg)".

"Questo risultato è per noi motivo di enorme soddisfazione - spiega -. Infatti, i nostri parametri di certificazione sono più rigidi di quelli richiesti per ottenere l'Stg, in quanto prevedono una formazione specifica del personale e l'utilizzo di prodotti esclusivamente campani". Proprio la formazione è uno dei capisaldi dell'attività dell'Associazione: anche in Brasile sono stati organizzati corsi per i pizzaioli locali sotto la guida del maestro Guglielmo Vuolo, pizzaiolo di quarta generazione.

"L'entusiasmo suscitato dai nostri seminari a San Paolo - aggiunge Auricchio - ci ha spinto a programmare per l'immediato futuro un altro ciclo di corsi di formazione e la realizzazione di un vero e proprio evento destinato al grande pubblico per celebrare la vera pizza napoletana".

Infine una curiosità: Auricchio rivela che "non tutti sanno che il Brasile è il Paese con la maggiore concentrazione di pizzerie al mondo".

Link:

<http://news.denaro.it/blog/2011/03/26/patto-con-l%C3%A2%E2%82%AC%E2%84%A2stituto-mediterraneo-di-certificazione-agroalimentare-per-verificare-la-qualita-e-la-provenienza-dei-prodotti-utilizzati-a-san-paolo/>