

Rassegna Stampa

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Quotidiani

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

IL MATTINO



Pizza napoletana La rivoluzione degli artigiani del gusto

Via alle Olimpiadi, in gara cento pizzaioli da tutto il mondo

La kermesse

Da martedì l'iniziativa dell'Associazione Verace Pizza presieduta da Antonio Pace

Luisa Maradei

Tutto pronto ai nastri di partenza per le Olimpiadi della verace pizza napoletana. Oltre cento pizzaioli, provenienti da quattro continenti si sfideranno a colpi di farina, lievito, olio extravergine di oliva, mozzarella, basilico e pomodori. Cinque le categorie in concorso: pizza classica, pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione verace pizza

napoletana), pizza artistica, pizza fritta e "mastincola" (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Si parte il 3 luglio con l'accensione dei forni olimpici alle 15.30 presso Città della Scienza a Napoli per terminare il 5 luglio con la premiazione dei migliori "atleti". Tre giorni ricchi di appuntamenti per la prima convention internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn), presieduta da Antonio Pace e dal suo vice Massimo Di Porzio.

In programma anche laboratori del gusto in collaborazione con Slow Food Campania e l'Als (Associazione Italiana sommelier) e workshop tematici per addetti ai lavori su «Lieviti e fermenti», «I cinque elementi: acqua, me-

tallo, fuoco, terra e legno» e «I cinque sensi». Un appuntamento imperdibile per il mondo della gastronomia campana che si chiuderà il 5 luglio con la serata-evento «Pizza con le stelle» condotta da Gino Riviello: una sfida tra artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti chiamati a dimostrare la propria abilità come impastatori e informatori.

Ogni vip sarà affiancato da un maestro della pizza, un vero e proprio «pizza trainer», che dovrà motivare il proprio assistito in tutte le fasi di preparazione.

«Con questa convention - spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente Avpn - sperimentiamo un nuovo format per parlare della verace pizza napoletana, favorendo l'incontro tra aziende produttrici e pizzaioli al fine di

Programma A Città della Scienza scelette cinque categorie dibattiti laboratori e premiazioni

Protagonisti

Da sinistra: Antonio Pace (Associazione Verace Pizza, Guglielmo Vuolo, Enzo Piccirillo (Massarone), Alfredo Forigione (Fresco) e Vincenzo Pagnani (Brandi)

migliorare il prodotto finale che tutto il mondo ci invidia. La scheda di degustazione e l'analisi sensoriale, elaborata per le Olimpiadi della pizza, inoltre, sarà riproposta anche al prossimo Salone del gusto di Torino».

«Parlare della pizza fa bene alla pizza e ai pizzaioli, questa manifestazione è uno sforzo ulteriore per accrescere la migliore cultura gastronomica campana» gli fa eco il presidente Avpn Antonio Pace. Tra i tanti appuntamenti si segnala il miglior abbinamento con la pizza di alcuni vini campani, forniti da due Grotta del Sole e Feudi di San Gregorio.

Per informazioni chiamare al 081 4201205 o scrivere a info@pizzanapoletana.org

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MARTEDI 3 LUGLIO

ore 9.30
Meeting di Presentazione e Accensione dei Forni Olimpici

ore 9.00 - 20.00
Workshop e Laboratori sul tema "Lieviti e Fermenti"

MERCOLEDI 4 LUGLIO

ore 8.00
Inizio Olimpiadi della Pizza Napoletana

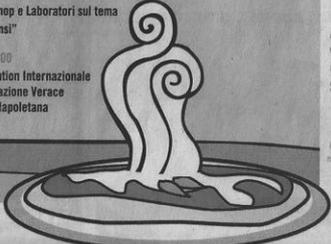
ore 10.30 - 20.00
Workshop e Laboratori sul tema "I 5 elementi: fuoco, terra, metallo, acqua e legno"

GIOVEDI 5 LUGLIO

ore 8.00
Inizio Olimpiadi della Pizza Napoletana

ore 10.30 - 13.30
Workshop e Laboratori sul tema "I 5 sensi"

ore 15.00
Convention Internazionale Associazione Verace Pizza Napoletana



OLIMPIADI della VERACE PIZZA NAPOLETANA



3 - 5 luglio 2012
Convention Internazionale AVPN
Science Centre - Città della Scienza
Via Coroglio, 104 - Napoli



Ingresso a divito.
Info ed iscrizioni: www.pizzanapoletana.org
tel. 081 4201205 - cell. 399 7959355

30/06/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

ROMA

DA DOMANI PARTE LA COMPETIZIONE, 100 "MAESTRI" DA TUTTO IL MONDO. ALLE 15,30 SI ACCENDONO I FORNI

Prime olimpiadi della pizza a Città della Scienza

Oltre 100 pizzaioli in arrivo da 4 continenti per le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. In programma laboratori del gusto e workshop. E per la serata finale "Pizza con le Stelle". Artisti, imprenditori, sportivi, guidati dai Pizza Trainer, si sfideranno a colpi di farina, pomodoro e mozzarella. Dal domani a giovedì a Città della Scienza, Napoli.

Laboratori del gusto e incontri scientifici, una divertente sfida tra stelle e, soprattutto, le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Sarà un evento unico nel suo genere la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Regina incontrastata della tre giorni sarà, ovviamente, la pizza in tutte le sue declinazioni. La celeberrima pietanza partenopea sarà, infatti, studiata, celebrata e "degustata" in occasione di un evento che aspira a essere sia un importante momento di confronto per i soci dell'associazione e per gli addetti ai lavori, sia una vera e propria festa gastronomica. Ogni giornata della convention avrà un particolare filo conduttore a cui si ispireranno i vari appuntamenti in programma. Si inizierà con "Lievitati e fermenti", per proseguire con "I 5 elementi" e concludere con "I 5 sensi".

La presentazione della Convention avverrà domani, alle 14,30, a Città della Scienza. Intervengono Antonio Pace, presidente Associazione verace pizza napoletana; Vincenzo Fogliano, docente del Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II; Nino Pascale, presidente Slow Food Campania; Tommaso Luongo, delegato dell'Associazione italiana sommelier Napoli. Modera Massimo di Porzio, vicepresidente vicario Avpn.

Momento centrale della Convention saranno le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", che avranno inizio domani con l'accensione dei Forni Olimpici alle 15,30. Sono attesi oltre cento pizzaioli, provenienti da quattro continenti, che si sfideranno in cinque discipline diverse, rappresentando le rispettive nazioni. Talento e creatività saranno elementi indispensabili per i Maestri per guadagnare punti nel medagliere internazionale e portare il proprio Paese alla vittoria. Con le olimpiadi, per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto stesso, che sarà preparato rigorosamente in loco. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione.

I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica,



Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Avpn), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere premiati saranno sia i singoli "atleti" che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro. La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slowfood Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

Pizza con le Stelle - E dopo i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche le Stelle. Per la serata conclusiva di giovedì, saranno artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti a dover dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e informatori. I vip si lanceranno in una entusiasmante gara, che vincerà chi preparerà la pizza più gustosa. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione.

02/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

la Repubblica

Città della scienza



Pizza &

Olimpiadi "veraci" con ospiti d'onore

ILARIA URBANI

IN ATTESA delle Olimpiadi di Londra, Napoli gareggia con la disciplina che più le piace: la pizza. Da oggi fino a giovedì, a Città della Scienza, cento pizzaioli in rappresentanza di quattro continenti si contenderanno lo scettro di miglior pizzaiolo per le prime "Olimpiadi della verace pizza napoletana", organizzate dall'Avpn-Associazione verace pizza napoletana, presieduta da Antonio Pace. Il miglior maestro pizzaiolo, scelto tra centinaia in arrivo da provenienti da tutto il mondo (Stati Uniti, Giappone, Australia, Serbia) sarà premiato con una vera e propria medaglia. I forni olimpici saranno accesi alle

Tre giorni di sfida con maestri pizzaioli e vip dello sport e dello spettacolo

15.30. Cinque le categorie della sfida: pizza classica, fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il codice disciplinare dell'Avpn), artistica, fritta e alla "mastunicola": nata agli inizi del Seicento, è un disco di pasta condito con strutto o olio extravergine d'oliva, basilico e pepe per valorizzare l'impasto. I maestri pizzaioli nell'ultima giornata, giovedì, affiancheranno personaggi noti in una sfida a cinque stelle. Tra i partecipanti l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore delle cravatte Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarchuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia e il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. Il comico Gino Riviaccio condurrà la serata dalle 20.30 (ingresso per inviti: info 081 42 01 205 - info@pizzanapoletana.org). La tre giorni prevede un programma fitto sin da oggi quando dalle 16 alle 20 si terranno workshop e seminari sul tema "lieviti e fermenti".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA – Da oggi a Napoli le olimpiadi del piatto tipico Non si accenderà la torcia di Olimpia, ma il forno. In attesa delle più atletiche gare di Londra 2012, a Napoli scatta da oggi l'Olimpiade della verace pizza napoletana: cento pizzaioli provenienti da quattro continenti si sfideranno a Città della Scienza, location ideale perché, anche se la pizza non è scienza esatta ma si presta alle più varie interpretazioni e ai gusti personali, di scientifico c'è il disciplinare ufficialmente riconosciuto per potersi dire autori della verace pizza napoletana. La manifestazione è organizzata da Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

*ore 14:30 - Bagnoli Città della
Scienza - Via Coroglio, 104*

Pizza Verace

Presentazione della Prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Intervengono Antonio Pace, presidente Associazione Verace Pizza Napoletana; Vincenzo Fogliano, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università Federico II di Napoli; Nino Pascale, presidente Slow Food Campania; Tommaso Luongo, delegato dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli. Modera Massimo di Porzio, vicepresidente Vicario Avpn.

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

CRONACHE di NAPOLI

WWW.CRONACHEDINAPOLI.ORG

A Città della Scienza a Bagnoli la sfida tra cento concorrenti provenienti dalla Campania e da ogni parte d'Italia e del mondo

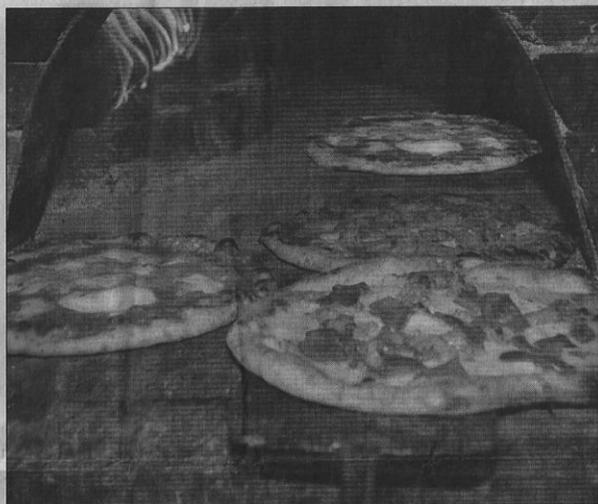
Disco verde per l'Olimpiade della Pizza

Cinque le categorie in cui ci si potrà contendere la conquista della medaglia d'oro

di Enzo Stabia

NAPOLI - La pizza è sempre la pizza e da oggi parte l'olimpiade dedicata alla regina della tavola partenopea. Non si accenderà la torcia di Olimpia, ma il forno. In attesa delle più atletiche gare di Londra 2012, infatti, a Napoli scatta l'Olimpiade della verace Pizza Napoletana: cento pizzaioli provenienti da quattro continenti si sfideranno a Città della Scienza, a Bagnoli, location ideale perché, anche se la pizza non è scienza esatta ma si presta alle più varie interpretazioni ed ai gusti personali, di scientifico c'è il disciplinare ufficialmente riconosciuto per potersi dire autori della verace pizza napoletana. I pizzaioli, provenienti da tutta la Campania, dall'Italia ma anche da Serbia, Usa, Australia e Giappone, per ambire alla medaglia d'oro della pizza si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Avpn), Pizza artistica, Pizza fritta e Mastunicola. Quest'ultima variante, meno conosciuta ma non per questo meno gustosa, è un disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto. Libertà d'inventiva, quindi, in un mix di tradizione e innovazione per rispettare i più intransigenti puristi della pizza ma anche per venire incontro ai giovani. I concorrenti, infatti, potranno destreggiarsi non solo con la pizza margherita e la marinara, ma anche con altri tipi di pizze: unico vincolo, l'utilizzo di ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea, insomma, niente polenta, magari. Al termine delle Olimpiadi, giovedì verranno premiati sia i singoli 'atleti' (i pizzaioli), che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro assegnate dalla giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale,

che valuterà il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. La celeberrima pietanza partenopea sarà, dunque studiata, celebrata e 'degustata' in occasione di un evento che aspira a essere sia un importante momento di confronto per i soci dell'Avpn e per gli addetti ai lavori, sia una vera e propria festa gastronomica. Ogni giornata della convention avrà un particolare filo conduttore a cui si ispireranno i vari appuntamenti in programma. Si inizierà con 'Lieviti e fermenti', per proseguire con 'I 5 elementi' e concludere con 'I 5 sensi'. La presentazione della convention avverrà questo pomeriggio alle 14 e 30, a Città della Scienza. Previsto, tra gli altri, l'intervento di **Antonio Pace**, presidente associazione Verace Pizza Napoletana, del professor **Vincenzo Fogliano**, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università Federico II di Napoli, di **Nino Pascale**, presidente Slow Food Campania, di **Tommaso Luongo**, delegato dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli. Modererà l'incontro **Massimo di Porzio**, vicepresidente vicario Avpn.



La pizza toma al centro della scena con l'Olimpiade

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

il Giornale di Napoli

CITTÀ DELLA SCIENZA KERMESSE CHE PREVEDE ANCHE MOLTI INCONTRI E CONFRONTI OLTRE ALLE ESIBIZIONI E AI PREMI

Pace accende la fiaccola e dà il via alle Olimpiadi della Pizza

È stato acceso ieri il Forno Olimpico per le prime Olimpiadi della verace pizza Napoletana. Si svolgeranno a Napoli da venerdì al 5 luglio presso Città della Scienza, dove si sfideranno a colpi di farine, pizzaioli provenienti da tutto il mondo. Una sana competizione per confrontare gli addetti ai lavori, ma anche un'ottima occasione per rapportarsi con le aziende del settore. Soddisfatto Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana: «Questa manifestazione avrà tantissime novità e soprattutto momenti di confronto». Tra le novità ci sarà un modello sperimentale di forno a gas a cura di Massimo Di Porzio, che come caratteristica presenta un sistema per riciclare i fumi. «Questo per noi è il cosiddetto anno "zero" - ha detto Pace Dobbiamo spostarci su manifestazioni meno "di piazza" e più attente all'aspetto tecnologico e culturale». Durante i tre

giorni ci saranno diversi workshop su argomenti quali i lieviti o le farine. Da Slowfood, Nino Pascale prosegue: «Quest'anno abbiamo istituito il primo "Master of food Pizza, bisogna prima fare cultura e poi consumo". Le categorie di pizza premiate saranno cinque: pizza classica, pizza fantasia, pizza frita, pizza artistica e la mastunicola (il disco di pasta condito con olio, basilico e pepe). Anche l'associazione Sommelier Napoli sarà presente, Tommaso Luongo ha organizzato dei seminari «per sfatare il binomio "pizza-birra", anzi il vino ha delle caratteristiche organolettiche che si prestano ad accompagnarla». Particolare l'ultima serata presentata da Gino Rivieccio il cui tema è "Pizza con le stelle". Dall'idea del programma "Ballando con le stelle", saranno presenti personaggi dello spettacolo che con l'aiuto dei "trainer" pizzaioli si sfideranno tra i forni.

Roberta De Maddi

04/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

la Discussione
mercoledì
4 luglio 2012

10

COSTUME SFIDA A COLPI DI PRELIBATEZZE

A Napoli le Olimpiadi della pizza

In gara cento pizzaioli provenienti da tutto il mondo. Cinque specialità per le competizioni

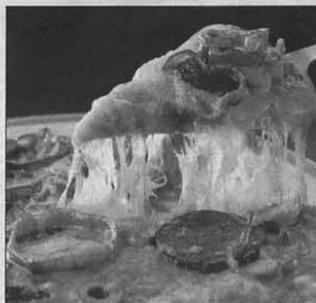


DI GIANMARIA ROBERTI

Specialità olimpiche: la classica, la fantasia, la artistica, la fritta e la masturcolata. Perché non si parla di discipline sportive, semmai di arte. L'arte della pizza, che celebra le sue Olimpiadi, nella patria di questo piatto divenuto un marchio universale di italianità. A Napoli da ieri fino a domani si svolgerà l'Olimpiade della verace Pizza Napoletana: cento pizzaioli provenienti da quattro continenti si sfideranno a Città della Scienza, a Bagnoli, location ideale perché, anche se la pizza non è scienza esatta ma si presta alle più varie interpretazioni ed ai gusti personali, di scientifico c'è il disciplinare ufficialmente riconosciuto per potersi dire autori della verace pizza napoletana. I pizzaioli, provenienti da tutta Italia ma anche da Serbia, Usa, Australia e Giappone, per ambire alla medaglia d'oro della pizza si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Avpvn), Pizza artistica, Pizza fritta e Masturcolata. Quest'ultima variante, meno conosciuta ma non per questo meno gustosa, è un disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto. Libertà d'inventiva, quindi, in un mix di tradizione e innovazione per rispettare i più intransigenti puristi della pizza ma anche per venire incontro ai giovani. I concorrenti, infatti, potranno distinguersi non solo con la pizza margherita e la marinara, ma anche con altri tipi di pizze: unico vincolo, l'utilizzo di ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea, insomma, niente polenta, magari.

Domani, al termine delle gare, verranno premiati sia i singoli pizzaioli che le nazioni che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro assegnate dalla giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, che valuterà il prodotto finale se-

guendo tutte le diverse fasi di lavorazione. La manifestazione è organizzata da Antonio Pace, presidente Associazione Verace Pizza Napoletana che sta volendo le Olimpiadi perché costituiscono il fulcro della prima Convention Internazionale che l'Avpvn ha organizzato per celebrare, studiare, degustare la celebre pietanza partenopea in tutte le sue declinazioni. Oltre alla gara, infatti si svolgeranno laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze. Dopo le olimpiadi dei pizzaioli, toccherà poi personaggi noti diventare pizzaioli per un giorno in una se-



rata condotta dall'attore Gino Riviaccio e che vedrà ai forni nomi come l'attore Massimiliano Gallo, l'imprenditore Maurizio Marinella, l'artista Lello Esposito, la showgirl Julija Majaruk, il regista Roberto Gambacorta, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano.

Le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana" sono iniziate con l'accensione dei Forni Olimpici. Talento e creatività gli elementi indispensabili per i maestri per guadagnare punti nel medagliere internazionale e portare il proprio Paese alla vittoria. Per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto, preparato in loco. La

Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà il prodotto finale, seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. La tre giorni dell'Avpvn si articola in un fitto programma di attività. I Laboratori del Gusto Slow Food-Campania propongono incontri che coniugano formazione e degustazione, come il primo Master of Food Pizza. Oggi Antonio Pizzi, membro del Consiglio Nazionale di Slow Food Italia, guiderà un Laboratorio del Gusto dal titolo "Come il cacio sulla pizza", con inizio alle 13.55 (massimo di 20 partecipanti - 5 euro). L'associazione parteciperà, inoltre, con un proprio spazio nel quale sarà possibile incontrare prodotti e produttori dei Presidi Slow Food.

L'Associazione Italiana Sommelier di Napoli organizzerà, nel corso di tutta la manifestazione, banchi di degustazione di vini che si abbinano in modo ideale con la pizza, tra i quali Asprino d'Aversa Spumante, Falanghina e Greco Dubl Spumante, Gragnano e Lettere, forniti da due prestigiose aziende campane: Grotta del Sole e Feudi di San Gregorio. Oggi sono in programma workshop tenuti da Ferrarelle, Agugiaro&Figina, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, Danicoop (pomodoro San Marzano), Refrattari Valoriani, Ciao Il Pomodoro di Napoli, Molini Tandoi, Gimetal, Anfo (degustazione di oli), iPack&Trade e Luca Di Massa (sul Food cost control).

L'ultimo capitolo della convention, domani, sarà dedicato ai "5 sensi". Il 5 luglio Roberto e Laura Gambacorta presentano il documentario "Il Sole nel Fiasco", mentre Monica Piscitelli illustrerà la sua "Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e Campania". Rossella Di Monaco terrà, in seguito, un seminario su "Le scienze sensoriali e la valutazione dei prodotti tipici", mentre Vittorio Roberti, consigliere Nazionale ANSISA, curerà l'incontro "Pizzazzo pizzazzo: impariamo a nutrirci e non soltanto a mangiare". In occasione dell'incontro internazionale a Città della

Scienza, si presenta agli associati dell'Avpvn anche il primo cofanetto viaggi dedicato alla pizza, frutto della collaborazione tra l'Associazione Verace Pizza Napoletana e Smartbox. E dopo i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche le Stelle. Per la serata conclusiva di domani, saranno artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti a dover dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori: i vip si lanceranno in una entusiasmante gara, che vincerà chi preparerà la pizza più gustosa.

Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli. A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riviaccio che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majaruk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La Giuria sarà presieduta dallo Chef stellato Alfonso Iaccarino. L'Associazione Verace Pizza Napoletana, organizzatrice della manifestazione, è stata fondata nel giugno 1984 a Napoli, dove ha sede legale e operativa, e non ha fini di lucro. La sua mission è promuovere e tutelare, in Italia e nel mondo, la vera pizza napoletana, vale a dire il prodotto tipico realizzato secondo le caratteristiche descritte nel Disciplinare interprofessionale per l'ottenimento del marchio collettivo "Vera Pizza Napoletana", in vigore dal 1984 e redatto e registrato dall'Avpvn. L'Associazione è impegnata anche nella promozione e tutela delle pizzerie affiliate e dei prodotti della filiera produttiva legata alla vera pizza napoletana nonché nella professionalizzazione dei pizzaioli.

04/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

La kermesse Ai forni della Città della Scienza Marinella, Lello Esposito e Yulija Mayarchuk

Pizzaioli (vip) per gioco

Festa e gara a Coroglio: vince l'attore Massimiliano Gallo

Artisti, imprenditori e campioni sportivi. Tutti, per un giorno, anzi per una notte, pizzaioli doc. Un weekend dal gusto «verace» quello che ha preso vita a Città della Scienza, nel quale un ampio parterre di «vip» si è cimentato in una delle più antiche tradizioni partenopee.

Grembiule e cappello, tra gli aspiranti pizzaioli anche Maurizio Marinella, Lello Esposito, Massimiliano Gallo, Umberto Masucci, Davide Tizzano e la bella Yulija Mayarchuk.

Una sfida goliardica che alla fine ha visto trionfare Gallo vincitore, neanche a dirlo, nella categoria «Pizza con le Stelle». L'attore napoletano, figlio d'arte (il padre Nunzio è stato uno dei maggiori interpreti della canzone italiana e napoletana degli anni '50), ha gareggiato in coppia con il «pizza trainer» Lello Surace, riuscendo a spuntarla su tutti i suoi «colleghi», blasonatissimi, come Gino Sorbillo.

Tra coloro che hanno mostrato maggior destrezza e «feeling» con il forno a legna, Marinella, capace di sfornare una bella (e anche buona) pizza margherita. Brava e sensuale la Mayarchuk. Lei, nei panni della pizzaiola, ha fatto girare più di una testa (ma questa non è certo una sorpresa). Stupisce, invece, il nome del vincitore della kermesse culinaria organizzata dall'associazione Verace Pizza Napoletana: Ohoka Shuhei. Il pizzaiolo giap-



Cuochi
Massimiliano Gallo e Yulija Mayarchuk, Maurizio Marinella e Lello Esposito con Gino Sorbillo



ponese ha trionfato nella disciplina «Pizza Classica»... Secondo e terzo posto rispettivamente per Alberto Arino (La Caraffa) e Noda Hironori (del Magazzino - Kashiba), un altro giapponese.

Ad arginare l'inconsueta avanzata nipponica ci hanno comunque pensato Giuseppe Cravero de Il Babà di Vetralla (Viterbo), Salvatore Gatta del Pandango

Cafè di Scalera di Filiano (Potenza) e Cristiano De Rinaldi di Sasà Pizza Mía (Napoli). Non poteva poi mancare l'italoamericano, un classico dell'immaginario hollywoodiano. Dino Santonicola, questo il suo nome, ha meritatamente conquistato la corona di Re della Pizza Fritta.

Raffaele Nespoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

il Giornale di Napoli

IN BREVE

OLIMPIADI DELLA PIZZA

Un viterbese vince la World Cup

Giuseppe Cravero, vincitore della World Cup di pizza napoletana 2009, ha conquistato la medaglia d'oro alle "Olimpiadi dei pizzaioli", che si sono concluse ieri. Il secondo posto è andato ad un texano mentre la medaglia di bronzo è stata assegnata ad un giapponese. «A dimostrazione - ha commentato il vincitore - della dimensione internazionale che ha assunto la pizza napoletana». Cravero, titolare della pizzeria "Il babba" di Vetralla, in provincia di Viterbo, è salito sul gradino più alto del podio con la pizza "golfo di Napoli", presentata nella categoria "fantasia". Le "Olimpiadi" dei pizzaioli sono una competizione che si tiene ogni anno, alla quale partecipano i migliori specialisti del mondo. Quest'anno i partecipanti erano oltre 400, provenienti da una quarantina di paesi. Cravero, nato in Abruzzo da genitori napoletani, da oltre 20 anni residente nella Toscana, fu tra i fondatori dell'Associazione "Verace pizza", che si è battuta a lungo per ottenere il marchio Igt (Indicazione geografica tipica) per la pizza napoletana tradizionale.

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Agenzie di Stampa

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

A Napoli olimpiade della pizza Sfide di gusto tra cento pizzaioli da quattro continenti

NAPOLI - Non si accenderà la torcia di Olimpia, ma il forno. In attesa delle più atletiche gare di Londra 2012, infatti, a Napoli scatta da domani l'Olimpiade della verace Pizza Napoletana: cento pizzaioli provenienti da quattro continenti si sfideranno a Città della Scienza, a Bagnoli, location ideale perché, anche se la pizza non è scienza esatta ma si presta alle più varie interpretazioni ed ai gusti personali, di scientifico c'è il disciplinare ufficialmente riconosciuto per potersi dire autori della verace pizza napoletana. I pizzaioli, provenienti da tutta Italia ma anche da Serbia, Usa, Australia e Giappone, per ambire alla medaglia d'oro della pizza si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola. Quest'ultima variante, meno conosciuta ma non per questo meno gustosa, è un disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto. Libertà d'inventiva, quindi, in un mix di tradizione e innovazione per rispettare i più intransigenti puristi della pizza ma anche per venire incontro ai giovani. I concorrenti, infatti, potranno destreggiarsi non solo con la pizza margherita e la marinara, ma anche con altri tipi di pizze: unico vincolo, l'utilizzo di ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea, insomma, niente polenta, magari.

Al termine delle Olimpiadi, giovedì 5 luglio, verranno premiati sia i singoli "atleti" (i pizzaioli), che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro assegnate dalla giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, che valuterà il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione.

La manifestazione è organizzata da Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana che ha voluto le Olimpiadi perché costituiscano il fulcro della prima Convention Internazionale che l'AVPN ha voluto per celebrare, studiare, degustare la celebre pietanza partenopea in tutte le sue declinazioni. Oltre alla gara, infatti si svolgeranno laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze. Dopo le olimpiadi dei pizzaioli, toccherà poi personaggi noti diventare pizzaioli per un giorno in una serata condotta dall'attore Gino Riviaccio e che vedrà ai forni nomi come l'attore Massimiliano Gallo, l'imprenditore Maurizio Marinella, l'artista Lello Esposito, la showgirl Julija Majarcuk, il regista Roberto Gambacorta, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano.

Link:

http://ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/fiereeventi/2012/07/02/Napoli-olimpiade-pizza_7130477.html

02/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

DA LOS ANGELES A MOSCA, PIZZAIOLI CONTRO PIZZA CROCCANTE ANCHE 15 CHEF DAL GIAPPONE PER 'OLIMPIADI' A NAPOLI

(ANSA) - NAPOLI, 3 LUG - "La più grande soddisfazione? Avere dei napoletani come clienti che a fine pasto si sono complimentati per la pizza". A parlare è Masa, pizzaiolo giapponese di Osaka, dove cucina nel suo ristorante Masaniello. "L'eroe di una rivoluzione napoletana si chiama quasi come me - scherza - la scelta del nome del locale era obbligata". Masa è uno dei quindici pizzaioli giapponesi arrivati a Napoli per confrontarsi con i colleghi napoletani e di ogni parte del mondo in una gara di abilità culinaria, ma, soprattutto, per approfondire le novità sui prodotti tipici e sui gusti dei clienti. Tutto questo succede ovviamente a Napoli, a Bagnoli, nella prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana.

"Fino al 2008 - spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) - organizzavamo il Pizzafest, una fiera dedicata soprattutto al pubblico, ora abbiamo inaugurato un percorso più specialistico, pensando ai prodotti, alla preparazione, alla chimica della pizza". E infatti la tre giorni napoletana proporrà workshop e seminari di approfondimento, dal "Seminario sull'impasto a mano" a "Batteri lattici e lieviti come strumenti per migliorare gli impasti lievitati", in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli e con Slow Food Campania. "Le nostre analisi chimiche - spiega il professor Vincenzo Sogliano del dipartimento di Scienza Alimentare dell'ateneo napoletano - si sono concentrate su farine, pomodori, mozzarella e olio d'oliva, codificando i prodotti migliori per cucinare la vera pizza napoletana". Una pizza che si sta diffondendo in tutto il mondo, come spiega Anthony Carron, pizzaiolo di Los Angeles: "Al mio locale 800 degrees - racconta - cuciniamo la vera pizza napoletana che ho imparato da Peppe Miele, napoletano che da anni porta la vera pizza negli Usa. L'amore per la margherita mi è nato quando ero al College a Minneapolis, c'era una pizzeria italiana davvero e io la amavo, provai pure a farmi assumere ma non mi presero. Ma la pizza era nel mio destino". Gli ingredienti? Anthony si approvvigiona da Mimmo Bruno, un napoletano che ha un'azienda agricola a Los Angeles e prepara mozzarella, formaggi e burrata: "Sto insegnando agli americani ad amare la vera pizza. Loro la mangiano crispy, croccante, hanno sempre uno strano impatto con la mia pizza, poi però la apprezzano e tornano sempre". E la guerra contro la pizza croccante si combatte anche dall'altra parte del mondo, a Mosca, dove Alex Sanduliak gestisce il "Lucky Luciano": "Non è una pizzeria per gangster - scherza - ma per famiglie che apprezzano la semplicità della pizza napoletana, rispetto alle pizze, diciamo, americane. Io importo tutti gli ingredienti dall'Italia e il gusto della pizza fa dimenticare ai russi la loro abitudine di addentare la pizza croccante". Il mercato dell'Est è ghiotto per i pizzaioli, ma le difficoltà non sono poche, come racconta Dragan Petkovic, pizzaiolo di Belgrado: "Ho imparato a fare la pizza a Napoli un anno fa da Gianni Improta nella sua pizzeria "Al 22" a Napoli, ma nel mio ristorante, "Bg Pizza" per ora faccio solo focacce. Il forno a legna costa circa 8.500 euro e non posso permettermelo". La verace pizza fa il giro del mondo, quindi, anzi, spiega Antonio Pace, presidente dell'associazione, "dal prossimo anno porteremo questa manifestazione in tour per l'Europa, da Parigi a Londra, da Madrid a Berlino, per allargare ancora i nostri confini". (ANSA).

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA IN TOUR PER L'EUROPA

4 luglio 2012

NAPOLI (ITALPRESS) – Un Pizza Tour nelle principali capitali europee, un viaggio attraverso il Vecchio Continente per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo annuncia Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, in occasione, oggi, della prima giornata delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, in programma fino al 5 luglio a Napoli, a Città della Scienza.

Il tour, che sarà realizzato nel 2013 in collaborazione con la Exit Communication, toccherà Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre città.

Il Pizza Tour si inserisce nel costante lavoro di diffusione e tutela della tradizione della pizza Napoletana che l'Avpn realizza in Italia e nel mondo.

Link:

<http://www.italpress.com/turismo/25963/vera-pizza-napoletana-in-tour-per-l-europa>

04/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Alimentare: da Napoli al via Olimpiadi europee della pizza

(AGI) - Napoli, 5 lug. - Un 'pizza tour' nelle principali capitali europee, un viaggio attraverso il Vecchio continente per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo annuncia Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, in occasione della prima giornata delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, in programma a Napoli, a Città della Scienza. Il tour, che sarà realizzato nel 2013 in collaborazione con la Exit Communication toccherà Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre città europee.

"Lo scopo - ha spiegato Massimo Di Porzio, vicepresidente AVPN - sarà quello di promuovere la tradizione della Vera Pizza Napoletana in tutta l'Europa, sostenendo le aziende del territorio e favorendo il turismo verso Napoli e la Campania.

In ogni piazza europea sarà allestito un piccolo villaggio dove si svolgeranno corsi per pizzaioli e degustazioni e dove si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi del prossimo anno a Napoli". Il Pizza Tour si inserisce nel costante lavoro di diffusione e tutela della tradizione della pizza Napoletana che l'Avpn realizza in Italia e nel mondo.

"L'Associazione Verace Pizza Napoletana è ormai presente in cinque continenti - sottolinea Pace - a breve avremo anche una delegazione stabile in Australia. Nelle pizzerie associate si prepara la vera pizza napoletana ed è anche grazie a noi che questa tradizione si preserva nel corso degli anni".

(AGI) Red/Gav

Link:

http://www.agi.it/food/notizie/201207051418-eco-rt10140-alimentare_da_napoli_al_via_olimpiadi_europee_della_pizza

05/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Olimpiadi pizza napoletana: a sorpresa le vince un giapponese

(AGI) - Napoli, 6 lug. - E' Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza a Napoli. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa") e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba, ancora in Giappone. E' l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti. La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) e', invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Baba" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone - "Pizzeria del Re") e Jose' Barrios (Usa - Vpn Americas). Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafa" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasa" Pizza Mia - Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone). Re della "Pizza Fritta" e' un italoamericano: Dino Santonicola (Stati Uniti - Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" - Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina - Napoli).

Il più creativo e' stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella, tipica maschera partenopea, fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra. E', infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di "Pizza con le Stelle", la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarcuk.

Link:

http://www.agi.it/in-primo-piano/notizie/201207061616-ipp-rt10187-olimpiadi_pizza_napoletana_a_sorpresa_le_vince_un_giapponese

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

**Made in Italy:
un giapponese vince le Olimpiadi della pizza napoletana**

Napoli, 6 lug. (Adnkronos) - E' Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Citta' della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone).

E' l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti. La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Avpn) e', invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Baba" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone - "Pizzeria del Re") e Jose' Barrios (Usa - Vpn Americas).

Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafe" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasa' Pizza Mia - Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone).

Re della "Pizza Fritta" e' l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti - Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" - Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina - Napoli).

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Quotidiani on line

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

A Napoli da Tokyo i quindici samurai della pizza per la prima Olimpiade della Verace

NAPOLI «La più grande soddisfazione? Avere dei napoletani come clienti che a fine pasto si sono complimentati per la pizza». A parlare è Masa, pizzaiolo giapponese di Osaka, dove cucina nel suo ristorante Masaniello. «L'eroe di una rivoluzione napoletana si chiama quasi come me - scherza - la scelta del nome del locale era obbligata».

Masa è uno dei quindici pizzaioli giapponesi arrivati a Napoli per confrontarsi con i colleghi napoletani e di ogni parte del mondo in una gara di abilità culinaria, ma, soprattutto, per approfondire le novità sui prodotti tipici e sui gusti dei clienti. Tutto questo succede ovviamente a Napoli, a Bagnoli, nella prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. «Fino al 2008 - spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) - organizzavamo il Pizzafest, una fiera dedicata soprattutto al pubblico, ora abbiamo inaugurato un percorso più specialistico, pensando i prodotti, alla preparazione, alla chimica della pizza».

E infatti la tre giorni napoletana proporrà workshop e seminari di approfondimento, dal «Seminario sull'impasto a mano» a «Batteri lattici e lieviti come strumenti per migliorare gli impasti lievitati», in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli e con Slow Food Campania.

«Le nostre analisi chimiche - spiega il professor Vincenzo Sogliano del dipartimento di Scienza Alimentare dell'ateneo napoletano - si sono concentrate su farine, pomodori, mozzarella e olio d'oliva, codificando i prodotti migliori per cucinare la vera pizza napoletana».

Una pizza che si sta diffondendo in tutto il mondo, come spiega Anthony Carron, pizzaiolo di Los Angeles: «Al mio locale 800 degrees - racconta - cuciniamo la vera pizza napoletana che ho imparato da Peppe Miele, napoletano che da anni porta la vera pizza negli Usa. L'amore per la margherita mi è nato quando ero al college a Minneapolis, c'era una pizzeria italiana davvero e io la amavo, provai pure a farmi assumere ma non mi presero. Ma la pizza era nel mio destino».

Gli ingredienti? Anthony si approvvigiona da Mimmo Bruno, un napoletano che ha un'azienda agricola a Los Angeles e prepara mozzarella, formaggi e burrata: «Sto insegnando agli americani ad amare la vera pizza. Loro la mangiano crispy, croccante, hanno sempre uno strano impatto con la mia pizza, poi però la apprezzano e tornano sempre».

E la guerra contro la pizza croccante si combatte anche dall'altra parte del mondo, a Mosca, dove Alex Sanduliak gestisce il «Lucky Luciano»: «Non è una pizzeria per gangster - scherza - ma per famiglie che apprezzano la semplicità della pizza napoletana, rispetto alle pizze, diciamo, americane. Io importo tutti gli ingredienti dall'Italia e il gusto della pizza fa dimenticare ai russi la loro abitudine di addentare la pizza croccante». Il mercato dell'Est è ghiotto per i pizzaioli, ma le difficoltà non sono poche, come racconta Dragan Petkovic, pizzaiolo di Belgrado: «Ho imparato a fare la pizza a Napoli un anno fa da Gianni Imbrota nella sua pizzeria Al «22» a Napoli, ma nel mio ristorante, Big Pizza per ora faccio solo focacce. Il forno a legna costa circa 8.500 euro e non posso permettermelo».

La verace pizza fa il giro del mondo, quindi, anzi, spiega Antonio Pace, presidente dell'associazione, «dal prossimo anno porteremo questa manifestazione in tour per l'Europa, da Parigi a Londra, da Madrid a Berlino, per allargare ancora i nostri confini».

Link:

<http://www.ilmattino.it/articolo.php?id=206229&sez=PIACERI>

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Napoli, alle Olimpiadi della pizza la vittoria va a un giapponese

Un pizzaiolo di Hiroshima davanti a tutti, ma per l'Italia pioggia di medaglie nelle diverse categorie della competizione.

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina «Pizza Classica». Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria «Pizza Riva». Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino («La Caraffa»), e per Noda Hironori del ristorante «Magazzino» di Kashiba (Giappone).

È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti. La migliore «Pizza Fantasia» (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Avpn) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de «Il Babà» di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone - "Pizzeria del Re") e José Barrios (Usa - Vpn Americas).

Per la «Mastunicola», secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del «Fandango Café» di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi («Sasà Pizza Mia - Napoli») e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone). Re della «Pizza Fritta» è l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti - Pizzeria «Il cane rosso»). Al secondo posto Michele Esposito («Mo te magn a pizza» - Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina - Napoli).

Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria «Da Masaniello»), medaglia d'oro per la «Pizza Artistica». Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de «La Caraffa» di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

È, infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di «Pizza con le Stelle», la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarčuk

Link:

<http://www3.lastampa.it/cucina/sezioni/notizie/news/articolo/lstp/461504/>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Made in Italy: un giapponese vince le Olimpiadi della pizza napoletana

Il piu' creativo e' stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

E', infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di "Pizza con le Stelle", la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarčuk.

Link:

<http://www.liberoquotidiano.it/news/cronaca/1052975/Made-in-Italy--un-giapponese-vince-le-Olimpiadi-della-pizza-napoletana--2-.html>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Olimpiadi della pizza a Città della scienza

CITTA' DELLA SCIENZA

Dalle 14.30 a Città della scienza a Bagnoli, via Coroglio 104, al via la prima convention internazionale dell'Associazione verace pizza napoletana: oltre cento pizzaioli in arrivo da quattro continenti per le Olimpiadi della tradizionale pietanza. In programma laboratori del gusto e workshop. E per la serata finale, giovedì, "Pizza con le stelle". Accensione dei forni olimpici alle 15.30

Link:

http://napoli.repubblica.it/cronaca/2012/07/02/news/olimpiadi_della_pizza_a_citt_della_scienza-3841802/

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Made in Italy: un giapponese vince le Olimpiadi della pizza napoletana

E' Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Citta' della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone). E' l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti. La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Avpn) e', invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Baba" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone - "Pizzeria del Re") e Jose' Barrios (Usa - Vpn Americas). Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafe" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasa' Pizza Mia - Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone). Re della "Pizza Fritta" e' l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti - Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" - Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina - Napoli)

Link:

<http://napoli.repubblica.it/dettaglio-news/16:45/4192567>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Fritta, classica, artistica o 'Mastunicola': ecco le Olimpiadi della pizza napoletana A Città della Scienza dal 3 al 5 luglio kermesse dedicata alla verace pietanza. In gara anche gli artisti e i vip

NAPOLI - Non potevano che essere celebrate a Napoli le «Olimpiadi della verace pizza napoletana». Cento pizzaioli, quattro continenti rappresentati, cinque discipline: tutto questo è la kermesse che dal 3 al 5 luglio animerà Città della Scienza a Bagnoli. I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: pizza classica, pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Avpn), pizza artistica, pizza fritta e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Protagonista sarà, quindi, la Vera Pizza Napoletana, così come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere premiati saranno sia i singoli «atleti» che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro. La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'Avpn in collaborazione con Slow Food Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

LA GIURIA - Per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto stesso, che sarà preparato rigorosamente in loco. La giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. In programma ci sono laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze, oltre che la serata (ingresso su invito) del 5 luglio dedicata alla «Pizza con le Stelle». Dopo, infatti, la competizione tra i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti, che dovranno dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori. Ogni «stella» sarà affiancata da un maestro della pizza, un vero e proprio «Pizza Trainer», che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli.

GLI OSPITI - A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riviaccio che condurrà la serata, a partire dalle 20.30. In gara per «Pizza con le Stelle»: l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarčuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La giuria sarà presieduta dallo chef stellato Alfonso Iaccarino.

Link:

http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/a_tavola/2012/3-luglio-2012/fritta-classica-artistica-o-mastunicolaecco-olimpiadi-pizza-napoletana-201860464849.shtml

03/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

«Forno a legna, manualità e lievitazione: ecco i tre segreti per una pizza perfetta»

Pace e Porzio: «Successo per la convention internazionale dell'associazione Verace Pizza Napoletana»

NAPOLI - È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina «Pizza Classica». Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino («La Caraffa»), e per Noda Hironori del ristorante «Magazzino» di Kashiba (Giappone). È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

«La vera finalità di questa manifestazione – commenta Antonio Pace, presidente dell'associazione Verace Pizza Napoletana – è stata quella di incontrare tutti gli amici associati di vari posti nel mondo per un importante scambio di esperienze. Associare a questo evento un concorso, poi, è stato importante perché tale scambio si realizza tra realtà estremamente diverse dalla nostra, come quelle dell'Australia, della Germania o del Giappone, per le quali la competizione non può significare altro che reciproco miglioramento. Fino a qualche anno fa pensavamo alle pizze dei nostri nonni: io oggi comincio a pensare alle pizze dei nostri figli. Ci sono giovani, infatti, che hanno talmente preso a cuore tale settore e compiuto tali progressi da rendere oggi la pizza napoletana un prodotto di alta gastronomia».

Massimo Di Porzio, vice presidente vicario della Avpn e presidente dei ristoratori napoletani della Confcommercio racconta: «L'associazione Verace Pizza Napoletana nasce nel 1984, quando Antonio Pace, insieme al padre Vincenzo, per tutelare e preservare la ricetta della vera pizza napoletana, riunirono attorno ad un tavolo i 18 pizzaioli napoletani più antichi riuscendo, anche se un po' a fatica, a definirne il primo disciplinare. Nacque così un vero e proprio movimento intorno al quale oggi si è sviluppato un grosso interesse culturale. L'Avpn vanta attualmente circa 400 affiliati nel mondo, due importanti delegazioni, una negli Stati Uniti e una in Giappone, ed una in Australia».

Ma quali sono i requisiti fondamentali per realizzare una pizza napoletana di qualità? «In generale – risponde Di Porzio – se ne possono definire 3: il primo è l'utilizzo del forno a legna, non solo per tradizione e cultura, ma anche perché questo strumento è l'unico che assicura una modalità di cottura veloce dell'impasto, attraverso i fenomeni fisici della conduzione, convezione e irraggiamento, che permettono alla pizza di cuocere in un tempo massimo di 60-90 secondi. Il secondo è senza dubbio il ricorso alla manualità, ovvero tutto il processo produttivo deve essere realizzato con le mani, che consentono di sentire, attraverso la percezione sensoriale, il giusto grado di umidità dell'impasto. Infine è fondamentale la lievitazione o maturazione dell'impasto, che deve essere naturale e sufficientemente lunga per consentire la completa demolizione degli amidi, garantendo così la perfetta digeribilità del prodotto finale». .. (continua pag. 1 di 2)

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

«Forno a legna, manualità e lievitazione: ecco i tre segreti per una pizza perfetta»

Pace e Porzio: «Successo per la convention internazionale dell'associazione Verace Pizza Napoletana»

.. (continua pag. 2 di 2) Quali accorgimenti un consumatore può autonomamente mettere in atto in pizzeria per garantirsi un prodotto di buon livello qualitativo?

«Un consumatore attento – continua ancora Di Porzio - ha il diritto di informarsi, innanzitutto sul tipo di olio utilizzato, che deve essere rigorosamente extravergine di oliva. E' da proscrivere, infatti, il consumo di olio di semi, che è giunto in Italia nel dopoguerra e pertanto storicamente non può far parte della tradizione degli ingredienti fondamentali della vera pizza napoletana. Inoltre deve verificare visivamente la qualità della mozzarella o del fiordilatte, che devono "filare" e non rimanere compatti come nel caso di utilizzo di formaggi fusi, il profumo e l'acidità del pomodoro ed infine l'efficace lievitazione dell'impasto, effettuata con lievito di birra a bassi dosaggi e tempi ragionevolmente lunghi (8-10 ore). La giusta alveolatura del cornicione può costituire in tal senso un efficace sistema di controllo per il consumatore».

Rimane da chiarire, infine, una questione "storicamente" aperta: mozzarella o fiordilatte? «Nel nostro disciplinare – precisa Antonio Pace – per la verace pizza napoletana è prevista sia la mozzarella che il fiordilatte. Quando un tempo si parlava di fiordilatte ci si riferiva ad un alimento che aveva caratteristiche diverse dalla mozzarella ma sotto il profilo qualitativo era praticamente identico. Mancando, tuttavia, in Italia un disciplinare di produzione del fiordilatte che ne identifichi la specificità, diventa difficile il controllo su tale prodotto. Pertanto nel disciplinare definitivo si è dato spazio alla mozzarella di bufala, che può essere controllata in etichetta, mentre un fiordilatte di qualità può essere controllato solo con l'esperienza. In definitiva , storicamente, quando si parlava di pizza napoletana con la mozzarella ci si riferiva semplicemente ad un fiordilatte di pari dignità rispetto alla mozzarella, ma di un gusto leggermente diverso».

Link:

http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/a_tavola/2012/6-luglio-2012/forno-legna-manualita-lievitazioneecco-tre-segreti-una-pizza-perfetta-201898849042.shtml

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

La miglior pizza parla giapponese

Dobbiamo preoccuparci o essere felici per aver saputo diffondere la cultura della pizza all'estero così bene? È il giapponese Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana alla Città della Scienza di Napoli. Ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". E finalmente si può ricordare Hiroshima - città della sua pizzeria "Pizza Riva" - per un evento felice.

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza a Napoli.

Il pizzaiolo giapponese, classe 1979, che vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva", ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica".

Shushei ha sempre partecipato a corsi e seminari sulla pizza napoletana, in Italia e all'estero. E nella sua pizzeria in Giappone il personale porta sulle magliette la scritta 205, il numero della certificazione rilasciata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa") e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba, ancora in Giappone.

A parte la categoria 'pizza classica', è comunque l'Italia a concludere le olimpiadi con il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

La migliore «Pizza Fantasia» (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de «Il Babà» di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone - «Pizzeria del Re») e José Barrios (Usa - Vpn Americas).

Per la «Mastunicola», secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del «Fandango Cafà» di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi («Sasa» Pizza Mia - Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone).

Re della «Pizza Fritta» è un italoamericano: Dino Santonicola (Stati Uniti - Pizzeria «Il cane rosso»). Al secondo posto Michele Esposito («Mo te magn a pizza» - Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina - Napoli).

Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria «Da Masaniello»), medaglia d'oro per la «Pizza Artistica».

Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella, tipica maschera partenopea, fatto di pasta di pizza.

Argento e bronzo per due Maestri de «La Caraffa» di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

E', infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di «Pizza con le Stelle», la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarcuk.

Link:

<http://espresso.repubblica.it/food/dettaglio/la-miglior-pizza-parla-giapponese/2186645>

09/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Tappa a Napoli per le Olimpiadi della pizza

Non si accenderà la torcia di Olimpia, ma il forno. In attesa delle più atletiche gare di Londra 2012, infatti, a Napoli scatta l'Olimpiade della verace Pizza Napoletana: cento pizzaioli provenienti da quattro continenti si sfideranno a Città della Scienza, a Bagnoli, location ideale perché, anche se la pizza non è scienza esatta ma si presta alle più varie interpretazioni ed ai gusti personali, di scientifico c'è il disciplinare ufficialmente riconosciuto per potersi dire autori della verace pizza napoletana. I pizzaioli, provenienti da tutta Italia ma anche da Serbia, Usa, Australia e Giappone, per ambire alla medaglia d'oro della pizza si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola. Quest'ultima variante, meno conosciuta ma non per questo meno gustosa, è un disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto. Liberta' d'inventiva, quindi, in un mix di tradizione e innovazione per rispettare i più intransigenti puristi della pizza ma anche per venire incontro ai giovani. I concorrenti, infatti, potranno destreggiarsi non solo con la pizza margherita e la marinara, ma anche con altri tipi di pizze: unico vincolo, l'utilizzo di ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea, insomma, niente polenta, magari.

Al termine delle Olimpiadi, giovedì 5 luglio, verranno premiati sia i singoli "atleti" (i pizzaioli), che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro assegnate dalla giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, che valuterà il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione.

La manifestazione è organizzata da Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana che ha voluto le Olimpiadi perché costituiscano il fulcro della prima Convention Internazionale che l'AVPN ha voluto per celebrare, studiare, degustare la celebre pietanza partenopea in tutte le sue declinazioni. Oltre alla gara, infatti si svolgeranno laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze. Dopo le olimpiadi dei pizzaioli, toccherà poi personaggi noti diventare pizzaioli per un giorno in una serata condotta dall'attore Gino Riviaccio e che vedrà ai forni nomi come l'attore Massimiliano Gallo, l'imprenditore Maurizio Marinella, l'artista Lello Esposito, la showgirl Julija Majarcuk, il regista Roberto Gambacorta, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano.

Link:

<http://www.unionesarda.it/Articoli/DettaglioRubrica.aspx?id=280525>

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Televisioni

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Pizza Tour: la pizza napoletana in tour per l'Europa

Un Pizza Tour nelle principali capitali europee, un viaggio attraverso il Vecchio Continente per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo annuncia Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, in occasione, oggi, della prima giornata delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, in programma fino al 5 luglio a Napoli, a Città della Scienza.

Il tour, che sarà realizzato nel 2013 in collaborazione con la Exit Communication, toccherà Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre città.

"Lo scopo - spiega Massimo Di Porzio, Vice Presidente AVPN- sarà quello di promuovere la tradizione della Vera Pizza Napoletana in tutta l'Europa, sostenendo le aziende del territorio e favorendo il turismo verso Napoli e la Campania. In ogni piazza sarà allestito un piccolo villaggio dove si svolgeranno corsi per pizzaioli, degustazioni e dove si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi del prossimo anno a Napoli".

Il Pizza Tour si inserisce nel costante lavoro di diffusione e tutela della tradizione della pizza Napoletana che l'Avpn realizza in Italia e nel mondo.

"L'Associazione Verace Pizza Napoletana è ormai presente in cinque continenti- sottolinea Pace- A breve avremo anche una delegazione stabile in Australia. Nelle pizzerie associate si prepara la Vera Pizza Napoletana ed è anche grazie a noi che questa tradizione si preserva nel corso degli anni. Oggi- continua il Presidente di AVPN- abbiamo realizzato un sogno che avevamo da tempo: organizzare un incontro internazionale sulla pizza. In occasione di queste Olimpiadi avremo la possibilità non soltanto di premiare i pizzaioli e le nazioni migliori, ma, come addetti ai lavori, anche di discutere e confrontarci fra noi, in una dimensione internazionale fondamentale in questo momento storico".

Intanto domani, mercoledì 4 luglio, alle ore 08.00 la gara, a cui partecipano circa cento pizzaioli arrivati a Napoli da quattro continenti diversi, entra nel vivo con la preparazione dell'impasto fatta rigorosamente a mano. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione.

La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slow Food Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

Nel corso della giornata, inoltre, si terranno i workshop di Ferrarelle, Agugiaro&Figna, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, Danicoop, Refrattari Valoriani, Ciao Pomodoro, Molini Tandoi, Gimetal, ANFO e iPack&Trade.

In programma anche il laboratorio sull'abbinamento Vino e Pizza a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli e la seconda parte del primo Master di degustazione di pizza, tenuto da Slow Food.

Link:

<http://www.alice.tv/articolo/pizza-tour-2013>

05/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Ecco le pizze da... Olimpiade Napoli, in gara cento pizzaioli

08:30 - C'è chi, in occasione dei Giochi Olimpici, accende la fiaccola di greca memoria, ma c'è anche chi, più prosaicamente, accende... il forno. La disfida non sarà esattamente atletica, ma si accinge a regalare grandi soddisfazioni: non siamo ai Giochi di Londra 2012, ma a Napoli dove scatta l'Olimpiade della pizza verace. A contendersi la vittoria ci sono cento agguerriti artisti della pasta e della pummarola, provenienti da quattro continenti. La sfida ha come teatro la Città della Scienza, a Bagnoli, per tre giorni di gara: la proclamazione dei vincitori è attesa per giovedì 5 luglio.

La pizza, nonostante i tentativi di definirne esattamente dimensioni, peso e ingredienti, non è una scienza esatta e si presta a molteplici interpretazioni. Per questo, il regolamento olimpico ha imposto un rigoroso disciplinare al quale i pizzaioli devono attenersi per potersi fregiare del titolo di autori della verace pizza napoletana. E un po' di ordine è indispensabile, visto che i virtuosi del disco di pasta arrivano non solo da tutta Italia, ma dal mondo intero, con rappresentanti di Serbia, Usa, Australia e Giappone. Cinque le categorie di gara: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN), Pizza artistica, Pizza fritta e Mastunicola. Quest'ultima variante, meno conosciuta ma non per questo meno gustosa, è per chi non lo sapesse, un disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto.

I concorrenti, insomma, possono destreggiarsi tra innovazione e tradizione, con il compito di soddisfare i puristi della pizza, ma anche di incuriosire il palato dei giovani.

Via libera dunque, oltre a margherita e marinara, anche alla fantasia. Il vincolo ferreo per tutti, però, è quello di utilizzare ingredienti che non siano in contrasto con la cucina partenopea. Insomma, la pizza con la polenta pare proprio che non si vedrà. Al termine della gara saranno premiati, oltre ai singoli pizzaioli-atleti, anche le nazioni che avranno racimolato il maggior numero di medaglie d'oro. La giuria chiamata a giudicare le creazioni dei concorrenti, è composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico.

La manifestazione è organizzata da Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana che ha voluto le Olimpiadi perché costituiscano il fulcro della prima Convention Internazionale che l'AVPN ha voluto per celebrare, studiare, degustare la celebre pietanza partenopea in tutte le sue declinazioni. Oltre alla gara, infatti sono in programma laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze. Non manca anche un elemento di spettacolo, con alcuni personaggi famosi che diventano pizzaioli per un giorno, in un evento condotto dall'attore Gino Riviaccio e che vedrà al lavoro tra gli altri l'attore Massimiliano Gallo, l'imprenditore Maurizio Marinella, l'artista Lello Esposito, il giornalista Luciano Pignataro, la showgirl Julija Majarcuk, il regista Roberto Gambacorta, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano.

Link:

<http://www.tgcom24.mediaset.it/perlei/articoli/1051260/ecco-le-pizze-da%E2%80%A6-olimpiade.shtml>

03/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

IN 15 DAL GIAPPONE PER SFIDARE I MAESTRI NAPOLETANI NELLE OLIMPIADI DELLA PIZZA

“La più grande soddisfazione? Avere dei napoletani come clienti che a fine pasto si sono complimentati per la pizza”. A parlare è Masa, pizzaiolo giapponese di Osaka, dove cucina nel suo ristorante Masaniello. “L’eroe di una rivoluzione napoletana si chiama quasi come me – scherza – la scelta del nome del locale era obbligata”. Masa è uno dei quindici pizzaioli giapponesi arrivati a Napoli per confrontarsi con i colleghi napoletani e di ogni parte del mondo in una gara di abilità culinaria, ma, soprattutto, per approfondire le novità sui prodotti tipici e sui gusti dei clienti. Tutto questo succede ovviamente a Napoli, a Bagnoli, nella prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. “Fino al 2008 – spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente dell’Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) – organizzavamo il Pizzafest, una fiera dedicata soprattutto al pubblico, ora abbiamo inaugurato un percorso più specialistico, pensando i prodotti, alla preparazione, alla chimica della pizza”. E infatti la tre giorni napoletana proporrà workshop e seminari di approfondimento, dal “Seminario sull’impasto a mano” a “Batteri lattici e lieviti come strumenti per migliorare gli impasti lievitati”, in collaborazione con l’Università Federico II di Napoli e con Slow Food Campania. “Le nostre analisi chimiche – spiega il professor Vincenzo Sogliano del dipartimento di Scienza Alimentare dell’ateneo napoletano – si sono concentrate su farine, pomodori, mozzarella e olio d’oliva, codificando i prodotti migliori per cucinare la vera pizza napoletana”. Una pizza che si sta diffondendo in tutto il mondo, come spiega Anthony Carron, pizzaiolo di Los Angeles: “Al mio locale 800 degrees – racconta – cuciniamo la vera pizza napoletana che ho imparato da Peppe Miele, napoletano che da anni porta la vera pizza negli Usa. L’amore per la margherita mi è nato quando ero al College a Minneapolis, c’era una pizzeria italiana davvero e io la amavo, provai pure a farmi assumere ma non mi presero. Ma la pizza era nel mio destino”. Gli ingredienti? Anthony si approvvigiona da Mimmo Bruno, un napoletano che ha un’azienda agricola a Los Angeles e prepara mozzarella, formaggi e burrata: “Sto insegnando agli americani ad amare la vera pizza. Loro la mangiano crispy, croccante, hanno sempre uno strano impatto con la mia pizza, poi però la apprezzano e tornano sempre”. E la guerra contro la pizza croccante si combatte anche dall’altra parte del mondo, a Mosca, dove Alex Sanduliak gestisce il “Lucky Luciano”: “Non è una pizzeria per gangster – scherza – ma per famiglie che apprezzano la semplicità della pizza napoletana, rispetto alle pizze, diciamo, americane. Io importo tutti gli ingredienti dall’Italia e il gusto della pizza fa dimenticare ai russi la loro abitudine di addentare la pizza croccante”. Il mercato dell’Est è ghiotto per i pizzaioli, ma le difficoltà non sono poche, come racconta Dragan Petkovic, pizzaiolo di Belgrado: “Ho imparato a fare la pizza a Napoli un anno fa da Gianni Improta nella sua pizzeria “Al 22” a Napoli, ma nel mio ristorante, “Bg Pizza” per ora faccio solo focacce. Il forno a legna costa circa 8.500 euro e non posso permettermelo”. La verace pizza fa il giro del mondo, quindi, anzi, spiega Antonio Pace, presidente dell’associazione, “dal prossimo anno porteremo questa manifestazione in tour per l’Europa, da Parigi a Londra, da Madrid a Berlino, per allargare ancora i nostri confini”.

Link:

<http://www.videocomunicazioni.com/cronaca/in-15-dal-giappone-per-sf-dare-i-maestri-napoletani-nelle-olimpiadi-della-pizza>

04/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Le Olimpiadi della Pizza

Alla Città della Scienza di Bagnoli, la prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, con cento pizzaioli di quattro continenti diversi ed un programma di workshop e seminari per approfondire temi come i prodotti, la preparazione e la chimica.

Link:

<http://multimediale.comune.napoli.it/index.php?n=3411>

04/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti di Settore

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

All'assaggio!

PIZZA CON LE STELLE

Chiusura in allegria per le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, la convention internazionale organizzata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. Una serata di divertimento - che ha avuto luogo giovedì 5 luglio presso la Città della Scienza di Napoli - dopo tre giornate "tecniche" dedicate a workshop aziendali, a seminari di approfondimento su prodotti ed ingredienti e a momenti di incontro tra gli addetti ai lavori. L'evento Pizza con le Stelle ha visto sei concorrenti Vip sfidarsi a colpi di Margherita. Ogni Stella è stata affiancata da un maestro pizzaiolo nelle vesti di speciale "Pizza Trainer". A condurre la serata con il consueto brio, l'attore Gino Riviaccio. Giudice di gara Massimo Di Porzio, vicepresidente vicario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, mentre la giuria tecnica era composta dallo chef stellato Alfonso Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi, dal presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana Antonio Pace e dal presidente di Federconsumatori Campania Rosario Stornaiuolo.

Questo l'elenco dei partecipanti alla gara:

Team Le 5 Stagioni – Il campione olimpico di canottaggio Davide Tizzano con il maestro Ciro Salvo (Associazione Verace Pizza Napoletana)

Team Molino Caputo – L'attrice Julija Majarcuk con il maestro Gaetano Esposito (L'Arte della Pizza di Napoli)

Team Refrattari Valoriani – L'artista Lello Esposito con il maestro Gino Sorbillo (Pizzeria Gino Sorbillo di Napoli)

Team Molini Tandoi – L'imprenditore Maurizio Marinella con il maestro Guglielmo Vuolo (Pizzeria Vuolo, Casalnuovo di Napoli)

Team Gi.Metal – L'avvocato Umberto Masucci con il maestro Enzo Coccia (PizzAria La Notizia di Napoli)

Team AVPN – L'attore Massimiliano Gallo con il maestro Lello Surace (Pizzeria Mattozzi di Napoli).

Alcuni partecipanti hanno voluto imprimere il loro tocco personale alle pizze presentate: la spumeggiante Majarcuk ha corredato la sua Margherita con un bengala, il creativo Lello Esposito ha realizzato una scaramantica pizza a forma di cornetto rosso, l'avvocato Masucci ha utilizzato come condimento dei pomodorini gialli. Gli altri invece hanno proposto una Margherita classica.

La competizione è stata animata da momenti di intrattenimento con lo scrittore Nino D'Antonio, che ha raccontato aneddoti e storie legate alla pizza, con il musicista Peppe Di Franco, che ha eseguito alcuni brani insieme al percussionista Gino Pisani, con don Aniello Manganiello, prete impegnato nella promozione della legalità, con i siparietti dell'attore Angelo Di Gennaro e con la dimostrazione del pizzaiolo acrobatico Alberto Arino.

Al termine della sfida, il presidente Pace ha proclamato vincitore Massimiliano Gallo.

Noi ospiti non abbiamo potuto assaggiare le pizze dei Vip, però ci siamo consolati degustando le pizze fritte del maestro Ernesto Fico (Antica Pizzeria Donna Regina di Napoli), le pizze napoletane preparate dalle delegazioni internazionali AVPN, i piatti del buffet di Città della Scienza e i vini offerti dalle aziende Grotta del Sole e Feudi di San Gregorio.

Per il 2013 l'Associazione Verace Pizza Napoletana ha in programma il primo "Pizza tour" nelle principali capitali europee, per promuovere la tradizione della vera pizza napoletana in tutta l'Europa.

Link:

<http://allassaggio.blogspot.it/2012/07/pizza-con-le-stelle.html>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Le Ricette di Benedetta Parodi – La7

Le olimpiadi della pizza arrivano a Napoli

Niente torcia olimpica in questo caso, perché non stiamo parlando dei tradizionali Giochi Olimpici che si svolgeranno quest'anno a Londra, bensì parliamo di un grande evento che si svolgerà nella città partenopea di Napoli. Le **Olimpiadi della pizza** saranno una grande occasione per i pizzaioli che verranno da ben quattro continenti e si sfideranno a colpi di pasta a Città della Scienza, a **Bagnoli**, luogo proprio prescelto perché oramai la **disciplina di preparare una pizza** può rientrare, seppur per vie traverse, nell'ambito scienza. L'appuntamento per i pizzaioli è programmato tra due giorni, per il 5 luglio 2012.

In attesa del grande evento per la pizza

I pizzaioli che si presenteranno alle Olimpiadi della pizza non proverranno solo dall'Italia, bensì sono **previsti esperti della pizza provenienti da Serbia, Usa, Giappone ed Australia**. Tutti punteranno sicuramente alla famosa medaglia d'oro della pizza, sfidandosi così in ben cinque categorie differenti: **pizza classica, pizza fantasia, pizza artistica, pizza frita e manistunicola**. Insomma, i pizzaioli potranno dare belle mostra di sé preparando non solo le tradizionali pizze margherita e marinara, bensì potranno preparare anche altre pizze utilizzando, però, solo **ingredienti della cucina partenopea**.

Insomma, grande attesa per il 5 luglio 2012, giorno prescelto proprio per l'appuntamento con la pizza in cui i maestri pizzaioli saranno premiati da una **giuria composta da altri esperti della pizza**, chef campani, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale. Oltre all'appuntamento con la gara, vi sarà l'occasione di vedere **personaggi celebri dietro ai forni** nella preparazione della pizza: parliamo di Massimiliano Gallo, Maurizio Marinella, l'artista Lello Esposito, Julija Majarcuk, Roberto Gambacorta e Davide Tizzano.

Link:

<http://www.lericettedibenedetta.com/menu-vari/le-olimpiadi-della-pizza-arrivano-a-napoli.html>

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Luciano Pignataro

WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Pizza Napoletana, oggi inserto di cinque pagine sul Mattino

In gara per la Pizza Napoletana Stg

In edicola l'inserto di cinque pagine sulla pizza napoletana curato da me. Per la prima volta il Mattino nella sua lunghissima storia dedica a questo argomento un approfondimento così articolato che rappresenta l'anima della città.

Troverete, tra l'altro:

La kemesse: cento pizzaioli di tutto il mondo alle Olimpiadi della Pizza organizzate a Città della Scienza dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. Le anticipazioni del presidente Antonio Pace di Luisa Maradei

Link:

<http://www.lucianopignataro.it/a/pizza-napoletana-oggi-cinque-pagine-di-inserto-sul-mattino/45175/>

30/06/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



Luciano Pignataro

WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Pizza Napoletana, oggi inserto di cinque pagine sul Mattino

In gara per la Pizza Napoletana Stg

In edicola l'inserto di cinque pagine sulla pizza napoletana curato da me. Per la prima volta il Mattino nella sua lunghissima storia dedica a questo argomento un approfondimento così articolato che rappresenta l'anima della città.

Troverete, tra l'altro:

La kemesse: cento pizzaioli di tutto il mondo alle Olimpiadi della Pizza organizzate a Città della Scienza dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. Le anticipazioni del presidente Antonio Pace di Luisa Maradei

Link:

<http://www.lucianopignataro.it/a/pizza-napoletana-oggi-cinque-pagine-di-inserto-sul-mattino/45175/>

30/06/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



Napoli, 3-5 luglio. Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

Al via la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Oltre 100 pizzaioli in arrivo da 4 continenti per le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana.

In programma laboratori del gusto e workshop e per la serata finale "Pizza con le Stelle". Artisti, imprenditori, sportivi, guidati dai Pizza Trainer, si sfideranno a colpi di farina, pomodoro e mozzarella.

Dal 3 al 5 luglio 2012, Città della Scienza – Napoli

Laboratori del gusto e incontri scientifici, una divertente sfida tra Stelle e, soprattutto, le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Sarà un evento unico nel suo genere la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che, dal 3 al 5 luglio 2012, si terrà a Napoli, presso Città della Scienza. Regina incontrastata della tre giorni sarà, ovviamente, la pizza in tutte le sue declinazioni. La celeberrima pietanza partenopea sarà, infatti, studiata, celebrata e "degustata" in occasione di un evento che aspira a essere sia un importante momento di confronto per i soci dell'AVPN e per gli addetti ai lavori, sia una vera e propria festa gastronomica. Ogni giornata della convention avrà un particolare filo conduttore a cui si ispireranno i vari appuntamenti in programma. Si inizierà con "Lieviti e fermenti", per proseguire con "I 5 elementi" e concludere con "I 5 sensi".

La presentazione della Convention avverrà martedì 3 luglio, alle 14.30, a Città della Scienza. Intervengono Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana; Prof. Vincenzo Fogliano, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università Federico II di Napoli; Nino Pascale, Presidente Slow Food Campania; Tommaso Luongo, Delegato dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli. Modera Massimo di Porzio, Vicepresidente Vicario AVPN.

- Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana – Momento centrale della Convention saranno le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", che avranno inizio il primo giorno, il 3 luglio, con l'accensione dei Forni Olimpici alle 15.30. Sono attesi oltre cento pizzaioli, provenienti da quattro continenti, che si sfideranno in cinque discipline diverse, rappresentando le rispettive nazioni. Talento e creatività saranno elementi indispensabili per i Maestri per guadagnare punti nel medagliere internazionale e portare il proprio Paese alla vittoria. Con "Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto stesso, che sarà preparato rigorosamente in loco. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione.

Ma veniamo ai dettagli della gara. I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Protagonista sarà, quindi, la Vera Pizza Napoletana, così come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere premiati saranno sia i singoli "atleti" che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro..... (continua pag. 1 di 3)

30/06/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Napoli, 3-5 luglio. Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

(continua pag. 2 di 3) ... La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slowfood Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

- Pizza con le Stelle -

E dopo i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche le Stelle. Per la serata conclusiva del 5 luglio, saranno artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti a dover dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori. I vip si lanceranno in una entusiasmante gara, che vincerà chi preparerà la pizza più gustosa. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli.

A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riveccio che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarčuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La Giuria sarà presieduta dallo Chef stellato Alfonso Iaccarino.

- I Laboratori del Gusto -

La tre giorni dell'AVPN si articolerà, inoltre, in un fitto e interessante programma di attività, messo a punto grazie alla collaborazione di importanti partner. La pizza sarà oggetto di incontri scientifici, di laboratori del gusto, di workshop, con specifici focus di approfondimento sugli ingredienti.

Slow Food Campania propone due tipi di appuntamenti che coniugano formazione e degustazione. Si parte martedì 3 e mercoledì 4 con le due giornate del primo Master of Food Pizza (dalle 17,30 alle 20,00). Gli incontri, condotti da Vito Trotta, responsabile regionale del progetto Presidi Slow Food per Campania e Basilicata, con la collaborazione del pizzaiolo Attilio Bachetti, sono riservati a un massimo di 20 partecipanti. Mercoledì 4 luglio, invece, Antonio Puzzi, membro del Consiglio Nazionale di Slow Food Italia, guiderà un Laboratorio del Gusto dal titolo "Come il cacio sulla pizza" (ore 13.55 - massimo di 20 partecipanti). L'associazione parteciperà, inoltre, con un proprio spazio nel quale sarà possibile incontrare prodotti e produttori dei Presidi Slow Food e conoscere l'Alleanza tra i Pizzaioli e i Presidi Slow Food, naturale evoluzione del progetto di Alleanza già intrapreso con gli chef di tutta Italia.

L'Associazione Italiana Sommelier di Napoli sarà protagonista di due interessanti laboratori del gusto. Il primo (3 luglio, ore 19.00) tratterà di "Bollicine e pizza fritta", mentre il secondo indagherà le diverse possibilità di abbinamento di vini campani con la pizza (4 luglio, ore 12.20), coordinati dal delegato dell' AIS Napoli Tommaso Luongo.

30/06/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Napoli, 3-5 luglio. Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

(continua pag. 3 di 3) ... L'AVIS organizzerà, inoltre, nel corso di tutta la manifestazione, banchi di degustazione di vini che si abbinano in modo ideale con la pizza, tra i quali Asprino d'Aversa Spumante, Falanghina e Greco Dubl Spumante, Gragnano e Lettere, forniti da due prestigiose aziende campane: Grotta del Sole e Feudi di San Gregorio.

- I Workshop -

Tutti i workshop in programma saranno suddivisi in tre giornate tematiche, che culmineranno il 5 luglio (ore 16.00) con la Convention dell'AVPN, a cui prenderanno parte soci e operatori del settore.

La prima giornata sarà dedicata a "Lieviti e fermenti". In calendario il seminario sull'impasto a mano a cura del Maestro pizzaiolo Franco Pepe, il workshop sulla macinazione lenta a cura dell'Antico Molino Caputo, la conferenza dal titolo "Batteri lattici e lieviti come strumenti per il miglioramento qualitativo degli impasti lievitati" tenuta dalla dott.ssa Simona Palomba del Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli, il workshop sulla birra a cura di Dab.

"I 5 elementi – Acqua, metallo, fuoco, terra e legno" saranno, invece, i principi ispiratori della seconda giornata (4 luglio), articolata in diversi workshop tenuti da Ferrarelle, Agugiaro&Figna, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, Danicoop (pomodoro San Marzano), Refrattari Valoriani, Ciao Il Pomodoro di Napoli, Molini Tandoi, Gimetal, ANFO (degustazione di oli), iPack&Trade e Luca Di Massa (sul Food cost control).

L'ultimo capitolo della convention sarà dedicato ai "I 5 sensi". Il 5 luglio Roberto e Laura Gambacorta presentano il documentario "Il Sole nel Piatto", mentre Monica Piscitelli illustrerà la sua "Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e Campania". La Prof.ssa Rossella Di Monaco terrà, in seguito, un seminario su "Le scienze sensoriali e la valutazione dei prodotti tipici", mentre il Dott. Vittorio Roberti, Consigliere Nazionale ANSiSA, curerà l'incontro "Pizzando pizzando: impariamo a nutrirci e non soltanto a mangiare".

In occasione dell'incontro internazionale a Città della Scienza, si presenterà agli associati dell'AVPN anche il primo cofanetto viaggi dedicato alla pizza, frutto della collaborazione tra l'Associazione Verace Pizza Napoletana e Smartbox.

Link:

<http://www.lucianopignataro.it/a/napoli-3-5-luglio-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/45216/>

30/06/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Luciano Pignataro

Tutti i sapori e i colori di **Napoli** e dell'**Italia**, da **bere**, da **mangiare**, da **raccontare**

WineBlog

Le Olimpiadi della Pizza. Qui si studia la Pizza con SlowFood e Attilio Bachetti. E si gode

Un boccone di ripieno sul mare

In riva al mare che fatica questi seminari di Slow Food sulla Pizza.

Oggi c'è Vito Trotta, esperto Slow Food, e [Attilio Bachetti](#) Pizzaiolo alla Pignasecca.

Si parte dalla farina.

Le sue varietà e le sue qualità.

Vito Trotta. Le farine per la pizza

Poi si passa all'impasto.

L'impasto di 24 ore di Attilio Bachetti

L'acqua, il sale, il lievito.

Le ore della crescita e del riposo. Le differenze.

Il tatto.

L'olfatto.

Il gusto.

Attilio è bravo.

Gioca con il piccolo Mario.

Mario Bachetti pizzaiuolo in erba

E mentre Vito racconta le sue conoscenze. C'è l'ansia dell'assaggio. A mala pena trattenuta.

Il ripieno di Attilio

E poi la Margherita.

Con l'impasto a ventiquattro ore.

E quello a dodici.

Vince il primo e non poteva essere diversamente.

Link:

<http://www.lucianopignataro.it/a/le-olimpiadi-della-pizza-qui-si-studia-la-pizza-con-slowfood-e-attilio-bachetti-e-si-gode/45443/>

05/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



Olimpiadi della pizza: due giapponesi e un napoletano sul podio

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone). È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone – "Pizzeria del Re") e Josè Barrios (Usa – Vpn Americas).

Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasà Pizza Mia – Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone).

Re della "Pizza Fritta" è l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti – Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" – Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina – Napoli).

Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

È, infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di "Pizza con le Stelle", la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarčuk.

Link:

<http://www.lucianopignataro.it/a/olimpiadi-della-pizza-due-giapponi-e-un-napoletano-sul-podio/45590/>

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

CampaNapoli

100 pizzaioli, 4 continenti, 5 discipline: al via le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Domani alle 14.30 a Città della Scienza Napoli

Cento pizzaioli, quattro continenti rappresentati, cinque discipline: iniziano domani, martedì 3 luglio 2012, le prime "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza (via Coroglio 54 - Napoli).

La manifestazione, che si svolgerà fino al 5 luglio, sarà presentata domani alla stampa, alle ore 14.30, a Città della Scienza. Intervengono Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana; Prof. Vincenzo Fogliano, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università Federico II di Napoli; Nino Pascale, Presidente Slow Food Campania; Tommaso Luongo, Delegato dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli; Lello Surace, Vicepresidente AVPN e responsabile concorsi delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Modera Massimo di Porzio, Vicepresidente Vicario AVPN.

Alle 15.30 cerimonia di accensione dei Forni Olimpici, in presenza dei tanti Maestri Pizzaioli, provenienti da tutto il mondo (tra i Paesi presenti: Stati Uniti, Giappone, Australia, Serbia), che gareggeranno nel corso della tre giorni. I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Protagonista sarà, quindi, la Vera Pizza Napoletana, così come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere premiati saranno sia i singoli "atleti" che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro. La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slow Food Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

Con "Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto stesso, che sarà preparato rigorosamente in loco. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. Le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana" sono tra gli eventi centrali della prima Convention Internazionale che l'AVPN ha voluto per celebrare, studiare, degustare la celebre pietanza partenopea in tutte le sue declinazioni. In programma ci sono laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze, oltre che la serata (ingresso su invito) del 5 luglio dedicata alla "Pizza con le Stelle".

Dopo, infatti, la competizione tra i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti, che dovranno dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli. A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riveccio che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarčuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La Giuria sarà presieduta dallo Chef stellato Alfonso Iaccarino.

Link: <http://campanapoli.blogspot.it/2012/07/100-pizzaioli-4-continenti-5.html>

02/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



Ohoka Shusei trionfa alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

È Ohoka Shusei il vincitore della prima edizione delle **Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana**, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shusei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone). È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti. La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone – "Pizzeria del Re") e José Barrios (Usa – Vpn Americas). Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasà Pizza Mia – Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone). Re della "Pizza Fritta" è l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti – Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" – Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina – Napoli). Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra. È, infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di "Pizza con le Stelle", la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarčuk.

Link:

<http://campaniachevai.blogspot.it/2012/07/luglio-2012-ohoka-shusei-trionfa-alle.html>

08/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Ohoka Shusei trionfa alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

Laboratori del gusto e incontri scientifici, una divertente sfida tra Stelle e, soprattutto, le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Sarà un evento unico nel suo genere la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che, dal 3 al 5 luglio 2012, si terrà a Napoli, presso Città della Scienza. Regina incontrastata della tre giorni sarà, ovviamente, la pizza in tutte le sue declinazioni. La celeberrima pietanza partenopea sarà, infatti, studiata, celebrata e "degustata" in occasione di un evento che aspira a essere sia un importante momento di confronto per i soci dell'AVPN e per gli addetti ai lavori, sia una vera e propria festa gastronomica. Ogni giornata della convention avrà un particolare filo conduttore a cui si ispireranno i vari appuntamenti in programma.

Si inizierà con "Lieviti e fermenti", per proseguire con "I 5 elementi" e concludere con "I 5 sensi".

La presentazione della Convention avverrà martedì 3 luglio, alle 14.30, a Città della Scienza.

Link:

<http://cucina.ilbloggatore.com/2012-06-28/le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/>

28/06/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Gusti Campani di Davide Ricciardiello

Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana 2012

Grande successo di pubblico e critica per la prime Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate da Antonio Papa e Massimo di Porzio, rispettivamente presidente e direttore generale dell'AVPN. Pizzaioli di tutto il mondo si sono sfidati per decretare le migliori creazioni dell'anno, mentre ospiti famosi contribuivano a rendere la serata tanto memorabile. Nella prima parte di foto e video è testimoniata la degustazione dei giurati, di cui ho avuto il piacere e l'onore di far parte; nella seconda, invece, premiazione finale e pizza conclusiva a ben sei mani: Coccia, Salvo, Sorbillo!

Link:

<http://gusticampani.blogspot.it/2012/07/olimpiadi-della-pizza-2012.html>

02/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Il campione olimpico dei pizzaioli è giapponese

Non abbiamo preso un abbaglio: sappiamo bene che i XXX Giochi Olimpici Estivi prenderanno il via a Londra il 27 luglio. Ma in questo caso parliamo delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'omonima associazione, che si sono appena svolte a Napoli, dal 3 al 5 luglio, presso la Città della Scienza di Bagnoli.

Una tre-giorni di incontri, seminari e assaggi che ha visto la partecipazione di grandi pizzaioli partenopei – Franco Pepe, Enzo Coccia, Ciro Salvo e Guglielmo Vuolo fra gli altri – e che ha avuto naturalmente il momento clou nella sfida “olimpica”, concorso internazionale incentrato sulla pizza partenopea.

I concorrenti – circa 100 provenienti da quattro continenti – si sono fronteggiati a colpi di margherita e marinara (grandi classici della tradizione napoletana) o anche di pizze più fantasiose, a patto però di rimanere nell'ambito della gastronomia partenopea. 5 le discipline della competizione, una per ogni cerchio olimpico: 1) Pizza Napoletana Classica (secondo l'antica tradizione), 2) Pizza Fantasia (innovazione della tradizione secondo il disciplinare AVPN), 3) Pizza Artistica (sculture e pizze scenografiche realizzate con ingredienti commestibili), 4) Pizza Fritta, 5) Mastunicola (omaggio all'antenata di margherita&co, pizza condita con strutto o olio extravergine, basilico, cacio e pepe).

A presiedere la giuria lo chef Alfonso Iaccarino. Il vincitore nella disciplina "Pizza Classica" è stato proclamato ieri sera: è Ohoka Shushei, classe 1979, giapponese di Hiroshima, dove lavora alla pizzeria Pizza Riva. Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino (La Caraffa), e per Noda Hironori del ristorante Magazzino di Kashiba (Giappone). È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

Link:

<http://newsletter.identitagolose.it/email.php?id=358>

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Olimpiadi e tour europeo per la pizza

Dopo le Olimpiadi della Pizza, tenutesi con successo a Napoli dal 3 al 5 Luglio, il Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Antonio Pace, ha annunciato la partenza di un 'pizza tour' nelle principali capitali europee per far conoscere le specialità e la qualità della gastronomia di tutta la Campania.

Il tour partirà nel 2013 e toccherà le più prestigiose località del vecchio continente: Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre.

In ogni città coinvolta verrà allestito un vero e proprio villaggio dove si svolgeranno degustazioni, mini corsi per pizzaioli e si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi 2013 a Napoli, sempre promuovendo la tradizione della Vera Pizza Napoletana e le aziende del territorio e favorendo il turismo verso l'Italia, in particolare Napoli e la Campania.

L'Associazione Verace Pizza Napoletana lavora costantemente per la diffusione e la tutela della tradizione della pizza Napoletana in tutti i cinque continenti e si prepara ad avere anche una presenza stabile in Australia.

Il presidente Pace tiene a ricordare inoltre che per favorire questo impegno in tutte le pizzerie associate si prepara solamente la vera pizza Napoletana.

Link:

http://www.pizza.it/professione_pizza/news_events/events-and-fair/109477-olimpiadi-e-tour-europeo-la-pizza

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Olimpiadi della pizza: la classifica

A Napoli, nella "Città della Scienza", dal 3 al 5 Luglio si è tenuta la prima edizione delle "Olimpiadi della verace pizza napoletana".

Il pizzaiolo che si aggiudicato il primo posto per la categoria pizza classica è giapponese. Si chiama Ooka Shuhei; viene da Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva", ed è del 1979.

Il secondo posto va all'italiano Alberto Arino della pizzeria "La caraffa", e, terzo classificato, ancora un giapponese Noda Hironori pizzeria "Magazzino".

I giapponesi hanno vinto anche in categorie come pizza fantasia secondo posto), terzo posto per la categoria mastunicola, e per la pizza frita un italo-americano.

Se però contiamo il numero di medaglie è comunque l'Italia ad aggiudicarsi il primo posto, seguita da Giappone e Stati Uniti.

A tutti congratulazioni da Pizza.it

Di seguito le classifiche delle categorie.

Categoria pizza classica

1) Ooka Shuhei - 2) Alberto Arino - 3) Noda Hironori

Categoria pizza fantasia

1) Giuseppe Cravero - 2) Fujiwara Hideo - 3) Jose Barrios

Categoria pizza frita

1) Dino Santonicola - 2) Michele Esposito - 3) Alfredo Jr Fico

Categoria pizza mastunicola

1) Salvatore Gatta - 2) Cristiano De Rinaldi - 3) Nakamura Takumi

Categoria pizza artistica

1) Komatsu Masakazu - 2) Alberto Arino - 3) Stanislao Marra

Categoria pizza con le stelle

1) Massimiliano Gallo con il Maestro Pizzaiolo, Fondatore e Vicepresidente dell'AVPN Lello Surace. Tutte le altre squadre si sono classificate secondo posto ex aequo.

Link:

http://www.pizza.it/professione_pizza/news_events/pizzaioli-protagonisti/109579-olimpiadi-della-pizza-la-classifica

08/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

La Verace Pizza Giapponese

Con buona pace di chi crede che basti essere italiani per dare lezioni di cucina al mondo, il campione olimpico di Pizza Classica alle Olimpiadi della Verace Pizza napoletana è un giapponese, Ohoka Shuhei. Trentatré anni, vive a Hiroshima e lavora alla pizzeria Pizza Riva. Sul podio, secondo, anche il napoletano Alberto Arino, della pizzeria La Caraffa, terzo un altro giapponese, Noda Hironori del ristorante Magazzino a Kashiba. All'Italia tante medaglie, anche l'oro a squadre. Certo che non vincere, a Napoli, per la pizza classica, ai giochi della pizza verace...

Link:

<http://www.marchidigola.it/2012/07/la-verace-pizza-giapponese/>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

La Gustoteca

Olimpiadi della pizza: and the winner is...

È Ohoka Shuhei il vincitore delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". 2° e 3° posto per Alberto Arino (La Caraffa – Napoli) e Noda Hironori ("Magazzino" – Kashiba, Giappone).

Medagliere Olimpionico: Oro per l'Italia, Argento per il Giappone, Bronzo per gli Stati Uniti.

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone).

È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone – "Pizzeria del Re") e Josè Barrios (Usa – Vpn Americas).

Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasà Pizza Mia – Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone).

Re della "Pizza Fritta" è l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti – Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" – Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina – Napoli).

Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello"), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

È, infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di "Pizza con le Stelle", la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarčuk.

Link:

<http://lagustoteca.net/2012/07/08/557/>

08/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza

A Città della Scienza, in via coroglio 104, dal 3 al 5 luglio 2012 l'Associazione Verace Pizza Napoletana ha organizzato la sua prima convention internazionale. Una grande occasione di incontro e di confronto tra i soci dell'AVPN e gli operatori del settore.

Nell'ambito della convention si svolgeranno le "Olimpiadi della Pizza Napoletana", un concorso internazionale che ha come protagonista la Vera Pizza come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno realizzare non solo margherita e marinara ma anche con altri tipi di pizza anche con ingredienti propri purché "non in contrasto con le regole della gastronomia partenopea".

Ci saranno 5 prove, una per ciascuno dei cerchi olimpici:

- Pizza Napoletana Classica (secondo antica tradizione);
- Pizza Fantasia (innovazione della tradizione secondo il disciplinare AVPN);
- Pizza Artistica (sculture e pizze scenografiche ideate con ingredienti commestibili);
- Pizza Fritta;
- Mastunicola (disco di pasta con strutto o olio extravergine, basilico, cacio e pepe).

Alla "olimpiade" parteciperanno pizzaioli provenienti da tutto il mondo e oltre alla premiazione delle singole discipline verrà premiata anche la nazione che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Ricco e con vari eventi il programma:

Martedì 3 Luglio – Lieviti e fermenti

Mercoledì 4 Luglio – I 5 elementi: fuoco, terra, metallo, acqua e legno

Giovedì 5 Luglio – I 5 Sensi

Venerdì 6 luglio – Visita al Molino Caputo

Link:

<http://www.napolidavivere.it/2012/07/02/olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana-a-citta-della-scienza/>

02/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Olympics of Verace Pizza Napoletana

The “Associazione Verace Pizza Napoletana” (The True Neapolitan Pizza Association) organises, from the 3rd to the 5th of July 2012, at the “Città della Scienza” (Bagnoli), an international convention which represents a huge chance of growth and comparison for AVPN members and sector operators.

The event will be liven up by workshops, seminars on products and ingredients, and of course by meetings between “insiders”. Together with the schedule of the convention, there will be trips to the most interesting places of the city and wine and food testing.

During the event there will take place also the “Olympics of Neapolitan Pizza”, a contest developed on 5 issues (as Olympic rings): Classic Pizza, Fantasy Pizza (innovation of traditions stated by AVPN rules), Artistic Pizza, Fried Pizza and Mastunicola (a circle of dough, lard, extra-virgin oil, basil and pepper to bring out the paste).

The contest will give the leading role to the Real Neapolitan Pizza as thought in Naples, and competitors will move between Margherita, Marinara and any other kind of pizza, still using ingredients not in contrast with Naples gastronomy and traditions.

Awards will be presented to people and to countries: in the competition, indeed, will participate pizza-makers from the whole world and a prize will be given to the nation which will obtain the highest scores in the various fields.

Link:

<http://www.napoliunplugged.com/events/olympics-of-verace-pizza-napoletana>

09/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Olimpiadi della pizza, il campione è un giapponese

Si è svolta a Napoli la prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana ed il vincitore è un giapponese, Ohoka Shushei. Le Olimpiadi sono state organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza. Il pizzaiolo giapponese, che ha 33 anni, vive a Hiroshima e lavora alla pizzeria "Pizza Riva", ha conquistato la disciplina "Pizza Classica". Al secondo posto si è classificato il napoletano Alberto Arino del ristorante "La Caraffa" e al terzo posto Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba. Nel complesso l'Italia ha vinto il maggior numero di medaglie conquistate nel corso di queste Olimpiadi. Al secondo posto il Giappone e al terzo gli Stati Uniti. La migliore "Pizza Fantasia" è stata realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo); seguito da Fujiwara Hideo della "Pizzeria del Re" e Josè Barrios di Vpn Americas. Per la "Mastunicola" al primo posto si è classificato Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza), al secondo Cristiano De Rinaldi del "Sasa" Pizza Mia di Napoli e al terzo Nakamura Takumi. Per la "Pizza Fritta" al primo posto si è classificato l'italo-americano Dino Santonicola della pizzeria "Il cane rosso", al secondo posto Michele Esposito della pizzeria "Mo te magn a pizza" di Napoli e al terzo Alfredo Jr Fico dell'Antica Pizzeria Donnaregina di Napoli. Per la "Pizza Artistica", al primo posto si è classificato il giapponese Komatsu Masakazu della Pizzeria "Da Masaniello", che ha realizzato un Pulcinella fatto di pasta di pizza; al secondo e terzo posto due maestri de "La Caraffa" di Napoli, Alberto Arino e Stanislao Marra.

Link:

<http://www.nippolandia.it/post/11465/olimpiadi-della-pizza-il-campione-e-un-giapponese>

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Olimpiadi della pizza. I have a Dream Team: il quintetto che vince

Non so quanti ricorderanno il quintetto base più forte di tutti i tempi. La squadra americana di basket che alle Olimpiadi di Barcellona del 1992 sbaragliò il campo imponendosi con un distacco netto, supremo, consacrando due leggendarie copie di cestisti: Stockton-Malone (Utah) e Jordan-Pippen (Chicago). L'Associazione Verace Pizza Napoletana ha promosso una tre giorni di Olimpiadi per una sfida internazionale che fa da pendant al Campionato Mondiale di recente svolgimento. Negli incontri di pizza cui Scatti di Gusto partecipa o organizza, avevo più volte accarezzato l'idea di schierare un Dream Team, la squadra dei sogni in grado di distanziare in maniera siderale qualsiasi concorrente. Ci eravamo già andati vicini durante il seminario promosso da Gennaro Esposito alla Festa a Vico con La pizza centimetro per centimetro che aveva messo in campo il meglio del campionato. Ma al termine delle Olimpiadi, dopo la festa e le premiazioni, il Dream Team, il quintetto base, era lì.

Non ho resistito alla tentazione di chiedere un allungamento della serata (ehm, nottata) per improvvisare la prima uscita pubblica della squadra più forte di tutti i tempi secondo Scatti di Gusto. Ed allora eccolo il Dream Team.

Enzo Coccia. Il pioniere e l'ambasciatore della pizza gourmet che non vuol dire la pizza strana ma quella di serie A, da Campionato Mondiale o, come si direbbe a Napoli, fatta come Dio comanda. La capacità di esportare la pizza dal cuore di Napoli alle pendici del Vomero e oltre Oceano con risultati immutati. Il portatore di palla in grado di amministrare il gioco e con l'esperienza per far diventare qualsiasi forno una macchina da guerra. Per chi non crede che due pizzerie a 300 metri l'una dall'altra dello stesso pizzaiolo possano rivolgersi a clientele differenti.

Gino Sorbillo. L'estro e la capacità di individuare i prodotti migliori per inventare una nuova pizza. Il massimo del social network, sempre sulla palla qualsiasi evento mente umana possa immaginare, ha convertito anche la Apple a dotarsi di pizzaiolo per rendere la fabbrica del terzo millennio più appetitosa. E' la macchina da guerra che serve per mettere dentro i tiri da lunga distanza grazie alla performance quotidiana da 1000 pizze al giorno, sei giorni su sette. Per chi non crede che quantità e qualità possano andare insieme.

Ciro Salvo. L'esegeta dell'impasto, l'irrequieto della lievitazione e delle farine. In grado di cambiare stesura alla variazione impercettibile di umidità, poco avvezzo al clamore e fondamentalmente scontroso come un lievito madre non trattato bene, è capace di sfornare l'unica vera Margherita da disciplinare senza lievito di birra. O egualmente con lievito di birra. Per chi ha ancora dubbi se è migliore la pizza con lievito A o lievito B.

Stefano Ferrara. Mister Forno è lui. La potenza è nulla senza controllo e senza un forno studiato da chi è riuscito a rendere "portatile" una bestia di refrattario, sale e pietre varie. Le sue realizzazioni spuntano al di qua e al di là dell'oceano e se un pizzaiolo vuole mettersi alla guida di una Ferrari non ha molte scelte. Geloso custode di una tradizione che si perde nella notte dei tempi, ha il rapporto aureo diametro per altezza della volta come unico metro di giudizio della pizza. Per chi non crede che convezione e irraggiamento siano due facce della migliore pizza.

Antimo Caputo. Diciamolo pure, uno con un nome così lo penseresti riconosciuto al massimo nel quadrante del Ponte dei Granili zona di origine dei mulini napoletani come il toponimo tradisce. I pregiudizi per l'industria (che in questo caso è slow e attenta alla ricerca dei grani migliori come verificato con mano) e per le sponsorizzazioni (anche a SdG) sono venuti meno quando Max Ceccarelli in occasione dell'utilizzo della farina per il Ti racconto una Bufala ha esclamato "Lo sai (censurato), ma questa farina è proprio forte, ti cambia l'impasto". Per chi non crede che il mugnaio possa andare in giacca e cravatta in 50 e più Paesi a far conoscere la farina napoletana.

Il Dream Team ha utilizzato un impasto più o meno sconosciuto, materiali di risulta (nel senso di quello che era rimasto, non che non erano più che buoni) e ha prodotto una serie di pizze improvvisate con una qualità tale da mettersi alle spalle ennemila esecuzioni di tante, troppe, pizzerie che dicono di sfornare una vera pizza napoletana.

Ora non resta che fissare una data per un evento che vedrà impegnato il Dream Team e completare la panchina azzurra. Voi aggiungereste qualcuno?

Link:

http://www.scattidigusto.it/2012/07/09/olimpiadi-della-pizza-i-have-a-dream-team-il-quintetto-che-vince/#.T_qbXKXZno8.facebook

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Olimpiadi della pizza. Chiedersi perché i giapponesi vincono a Napoli

Un giapponese si aggiudica la prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Si aggiudica il gradino più alto nella specialità più importante, la Pizza Classica.

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e terzo posizionato è ancora un giapponese: Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba.

Ecco mi chiedo come fosse possibile a distanza di qualche mese da un'altra competizione internazionale che ancora una volta vincessero un pizzaiolo straniero. Metodo, caparbietà, dedizione? Una domanda che, dopo la provocazione del sindaco di Napoli Luigi De Magistris di accostare blatte e pizza per avere la massima copertura mediatica, ritorna per il ruolo che la pizza sa ritagliarsi come ambasciatore della gastronomia napoletana e italiana.

Non si tratta di fuochi sporadici. Basta leggere le classifiche delle diverse categorie.

La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone – Pizzeria del Re) e Josè Barrios (Usa – Vpn Americas).

Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasà Pizza Mia – Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone).

Re della "Pizza Fritta" è Dino Santonicola (Stati Uniti – Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" – Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina – Napoli).

Il più creativo tra i pizzaioli arrivati a Napoli da quattro continenti è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello"), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Seguono due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

I giapponesi vedono premiata soprattutto la loro idea di fare squadra, di andare uniti per combattere la battaglia del merito da dividere. Il contrario dello spirito degli Italiani che hanno a cuore il protagonismo individuale.

Il medagliere alla fine ci premia come nazione, ma quanto durerà questa rendita di posizione?

È, infine, l'Italia il Paese che si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

Link:

<http://www.scattidigusto.it/2012/07/13/olimpiadi-della-pizza-chiedersi-perche-i-giapponesi-vincono-a-napoli/>

13/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

La Vera Pizza Napoletana in tour per l'Europa

Un Pizza Tour nelle principali capitali europee, un viaggio attraverso il Vecchio Continente per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo annuncia Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, in occasione della prima giornata delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, in programma fino al 5 luglio a Napoli, a Città della Scienza.

Il tour, che sarà realizzato nel 2013 in collaborazione con la Exit Communication, toccherà Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre città. "Lo scopo - spiega Massimo Di Porzio, Vice Presidente AVPN- sarà quello di promuovere la tradizione della Vera Pizza Napoletana in tutta l'Europa, sostenendo le aziende del territorio e favorendo il turismo verso Napoli e la Campania. In ogni piazza sarà allestito un piccolo villaggio dove si svolgeranno corsi per pizzaioli, degustazioni e dove si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi del prossimo anno a Napoli".

Link:

<http://www.spaghetitaliani.com/User/LauraG/Evento.php?NE=11780>

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Dal 3 al 5 luglio alla Città della Scienza di Napoli "Olimpiadi della Pizza"

Laboratori del gusto e incontri scientifici, una divertente sfida tra Stelle e, soprattutto, le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Sarà un evento unico nel suo genere la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che, dal 3 al 5 luglio 2012, si terrà a Napoli, presso Città della Scienza. Regina incontrastata della tre giorni sarà, ovviamente, la pizza in tutte le sue declinazioni. La celeberrima pietanza partenopea sarà, infatti, studiata, celebrata e "degustata" in occasione di un evento che aspira a essere sia un importante momento di confronto per i soci dell'AVPN e per gli addetti ai lavori, sia una vera e propria festa gastronomica. Ogni giornata della convention avrà un particolare filo conduttore a cui si ispireranno i vari appuntamenti in programma. Si inizierà con "Lievitanti e fermenti", per proseguire con "I 5 elementi" e concludere con "I 5 sensi".

La presentazione della Convention avverrà martedì 3 luglio, alle 14.30, a Città della Scienza. Intervengono Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana; Prof. Vincenzo Fogliano, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università Federico II di Napoli; Nino Pascale, Presidente Slow Food Campania; Tommaso Luongo, Delegato dell'Associazione Italiana Sommelier Napoli. Modera Massimo di Porzio, Vicepresidente Vicario AVPN.

- Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana -

Momento centrale della Convention saranno le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", che avranno inizio il primo giorno, il 3 luglio, con l'accensione dei Forni Olimpici alle 15.30. Sono attesi oltre cento pizzaioli, provenienti da quattro continenti, che si sfideranno in cinque discipline diverse, rappresentando le rispettive nazioni. Talento e creatività saranno elementi indispensabili per i Maestri per guadagnare punti nel medagliere internazionale e portare il proprio Paese alla vittoria. Con "Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto stesso, che sarà preparato rigorosamente in loco. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere premiati saranno sia i singoli "atleti" che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro. La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slowfood Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

- Pizza con le Stelle -

E dopo i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche le Stelle. Per la serata conclusiva del 5 luglio, saranno artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti a dover dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori... (continua pag. 1 di 2)

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

SPAGHETTITALIANI.COM

... (continua pag. 2 di 2) I vip si lanceranno in una entusiasmante gara, che vincerà chi preparerà la pizza più gustosa. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli. A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riveccio che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarcuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La Giuria sarà presieduta dallo Chef Alfonso Iaccarino.

- I Laboratori del Gusto - Slow Food Campania propone due tipi di appuntamenti che coniugano formazione e degustazione. Si parte martedì 3 e mercoledì 4 con le due giornate del primo Master of Food Pizza (dalle 17,30 alle 20,00). Gli incontri, condotti da Vito Trotta, responsabile regionale del progetto Presidi Slow Food per Campania e Basilicata, con la collaborazione del pizzaiolo Attilio Bachetti, sono riservati a un massimo di 20 partecipanti. Mercoledì 4 luglio, invece, Antonio Puzzi, membro del Consiglio Nazionale di Slow Food Italia, guiderà un Laboratorio del Gusto dal titolo "Come il cacio sulla pizza". L'associazione parteciperà, inoltre, con un proprio spazio nel quale sarà possibile incontrare prodotti e produttori dei Presidi Slow Food e conoscere l'Alleanza tra i Pizzaioli e i Presidi Slow Food, naturale evoluzione del progetto di Alleanza già intrapreso con gli chef di tutta Italia. L'Associazione Italiana Sommelier di Napoli sarà protagonista di due interessanti laboratori del gusto. Il primo (3 luglio) tratterà di Bollicine e pizza frita, mentre il secondo indagherà le diverse possibilità di abbinamento di vini campani con la pizza (4 luglio), coordinati dal delegato dell' AIS Tommaso Luongo. L' AIS organizzerà, inoltre, nel corso di tutta la manifestazione, banchi di degustazione di vini che si abbinano con la pizza, tra i quali Asprino d'Aversa Spumante, Falanghina e Greco Dubl Spumante, Gragnano e Lettere, forniti da due prestigiose aziende campane: Grotta del Sole e Feudi di San Gregorio.

- I Workshop – Tutti i workshop in programma saranno suddivisi in tre giornate tematiche, che culmineranno il 5 luglio (ore 16.00) con la Convention dell'AVPN, a cui prenderanno parte soci e operatori del settore. La prima giornata sarà dedicata a "Lieviti e fermenti". In calendario il seminario sull'impasto a mano a cura del Maestro pizzaiolo Franco Pepe, il workshop sulla macinazione lenta a cura dell'Antico Molino Caputo, la conferenza dal titolo "Batteri lattici e lieviti come strumenti per il miglioramento qualitativo degli impasti lievitati" tenuta dalla dott.ssa Simona Palomba del Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli, il workshop sulla birra a cura di Dab. "I 5 elementi - Acqua, metallo, fuoco, terra e legno" saranno, invece, i principi ispiratori della seconda giornata (4 luglio), articolata in diversi workshop tenuti da Ferrarelle, Agugiaro e Figna, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, Danicoop (pomodoro San Marzano), Refrattari Valoriani, Ciao Il Pomodoro di Napoli, Molini Tandoi, Gimetal, ANFO (degustazione di oli), iPack and Trade e Luca Di Massa (sul Food cost control).

L'ultimo capitolo della convention sarà dedicato a "I 5 sensi". Il 5 luglio Roberto e Laura Gambacorta presentano il documentario "Il Sole nel Piatto", mentre Monica Piscitelli illustrerà la sua "Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e Campania". La Prof.ssa Rossella Di Monaco terrà, in seguito, un seminario su "Le scienze sensoriali e la valutazione dei prodotti tipici", mentre il Dott. Vittorio Roberti, Consigliere Nazionale ANSISA, curerà l'incontro "Pizzando pizzando: impariamo a nutrirci e non soltanto a mangiare". In occasione dell'incontro internazionale a Città della Scienza, si presenterà agli associati dell'AVPN anche il primo cofanetto viaggi dedicato alla pizza, frutto della collaborazione tra l'A. Verace Pizza Napoletana e Smartbox.

Link:

<http://www.spaghetitaliani.com/Etichette/Evento.php?CA=11740>

03/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Napoli, al via le Olimpiadi della pizza in attesa del tour europeo

Un 'Pizza Tour' nelle principali capitali europee, un viaggio attraverso il Vecchio Continente per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo annuncia Antonio Pace, Presidente dell'Associazione verace pizza napoletana, in occasione, oggi, della prima giornata delle Olimpiadi della verace pizza napoletana, in programma fino al 5 luglio a Napoli, a Città della Scienza. Il tour, che sarà realizzato nel 2013 in collaborazione con la Exit Communication, toccherà Parigi, Londra, Madrid, Berlino e tante altre città. "Lo scopo – spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente dell'associazione – sarà quello di promuovere la tradizione della vera pizza napoletana in tutta l'Europa, sostenendo le aziende del territorio e favorendo il turismo verso Napoli e la Campania. In ogni piazza sarà allestito un piccolo villaggio dove si svolgeranno corsi per pizzaioli, degustazioni e dove si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi del prossimo anno a Napoli".

Intanto domani, mercoledì 4 luglio, la gara, a cui partecipano circa cento pizzaioli arrivati a Napoli da quattro continenti diversi, entra nel vivo con la preparazione dell'impasto fatto rigorosamente a mano. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'associazione promotrice in collaborazione con Slow Food Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino.

Link:

<http://spylog.wordpress.com/2012/07/06/napoli-al-via-le-olimpiadi-della-pizza-in-attesa-del-tour-europeo/>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Le Olimpiadi della Pizza a Napoli

La Città della Scienza è stata la location perfetta per ospitare la prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana con la partecipazione di oltre 100 pizzaioli provenienti da 4 continenti che hanno gareggiato ai giochi olimpici della pizza e hanno partecipato ai laboratori del gusto e incontri scientifici.

La conferenza di apertura delle Olimpiadi ha avuto come protagonisti Antonio Pace, Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che ha parlato dell'importanza dell'evento e di continuare con la diffusione della Verace pizza Napoletana nel mondo, il prof. Vincenzo Fogliano, Dipartimento di Scienza degli Alimenti Università Federico II, Nino Pascale, Presidente Slow Food Campania, Tommaso Luongo, Delegato AIS Napoli, Lello Surace, Vicepresidente AVPN e responsabile concorsi delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, gli interventi sono stati moderati da Massimo di Porzio, Vicepresidente Vicario AVPN.

Gli oltre 100 pizzaioli, si sono sfidati nelle 5 diverse discipline:

Pizza Classica, Pizza fantasia, Pizza artistica, Pizza fritta, e Pizza Mastunicola, gli elementi indispensabili sono stati il talento, la creatività, e il rispetto dei valori dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

La serata conclusiva ha visto la partecipazione anche di personaggi famosi del mondo dello spettacolo (Julija Majarčuk, Massimiliano Gallo), artistico (Lello Esposito), imprenditoriale (Maurizio Marinella) e sportivo (Davide Tizzano) e delle professioni (Umberto Masucci), che si sono cimentati nella preparazione della classica pizza margherita sotto l'aiuto di esperti maestri pizzaioli (Lello Surace, Gino Sorbillo, Guglielmo Vuolo, Enzo Coccia, Ciro Salvo) a giudicare le pizze delle Stelle è stata una giuria di esperti del settore presieduta da Alfonso Iaccarino.

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone). È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti. La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone – "Pizzeria del Re") e Josè Barrios (Usa – Vpn Americas). Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasà Pizza Mia – Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone). Re della "Pizza Fritta" è l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti – Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" – Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina – Napoli).... (continua pag. 1 di 2)

08/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Le Olimpiadi della Pizza a Napoli

(continua pag. 2 di 2) Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria “Da Masaniello), medaglia d’oro per la “Pizza Artistica”. Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall’artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de “La Caraffa” di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

È, infine, l’attore Massimiliano Gallo il vincitore di “Pizza con le Stelle”, la gara che ha visto protagonisti nell’inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L’attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarčuk.

Questa manifestazione durata 3 giorni è stata veramente sorprendente dal punto di vista dei seminari e laboratori del Gusto tenuti da esperti del settore, come il primo Master of Food Pizza condotto da Vito Trotta, responsabile regionale Presidi Slow Food con la collaborazione di Attilio Bachetti, o il laboratorio “Come il cacio sulla pizza” di Antonio Puzzi, membro del consiglio nazionale Slow Food Italia, o come i due laboratori sull’abbinamento pizza/vino organizzati dall’AIS “Bollicine e pizza fritta” e “ abbinamento di vini campani con la pizza” coordinati dal delegato AIS Napoli, Tommaso Luongo, inoltre l’Associazione Italiana Sommelier di Napoli ha organizzato banchi di degustazione di vini durante tutte le Olimpiadi con la presenza di Grotta del Sole e Feudi di San Gregorio.

Link:

<http://www.aisnapoli.it/2012/07/08/le-olimpiadi-della-pizza-a-napoli/>

08/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

In programma per il 2013 il Pizza tour dedicato alla vera pizza napoletana

Napoli – Il primo Pizza tour verrà realizzato nel 2013, dall'Associazione verace pizza napoletana, in collaborazione con Exit Communication. Sarà un viaggio nelle principali capitali europee per far conoscere una delle eccellenze della gastronomia campana. Lo ha reso noto oggi Antonio Pace, presidente dell'Associazione in occasione, della prima giornata delle Olimpiadi della verace pizza napoletana, in programma fino al 5 luglio a Napoli, a Città della Scienza. "Lo scopo - ha affermato Massimo Di Porzio, vice presidente dell'Associazione - sarà promuovere la tradizione della vera pizza napoletana in tutta l'Europa, sostenendo le aziende del territorio e favorendo il turismo verso Napoli e la Campania. In ogni piazza sarà allestito un piccolo villaggio dove si svolgeranno corsi per pizzaioli, degustazioni e dove si selezioneranno i futuri concorrenti per le Olimpiadi del prossimo anno a Napoli".

Link:

<http://www.alimentando.info/salaticonsumi/in-programma-per-il-2013-il-pizza-tour-dedicato-alla-vera-pizza-napoletana/>

04/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Le Olimpiadi della pizza napoletana

Cento pizzaioli, quattro continenti rappresentati, cinque discipline: sono le cifre delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, in corso domani, martedì 3 luglio, dalle 14.30 alla Città della Scienza di Napoli.

I concorrenti della manifestazione, che terminerà giovedì 5 luglio, si sfideranno in 5 categorie: pizza classica, fantasia, artistica, frita e mastunicola. Presidente di giuria, Alfonso Iaccarino.

Link:

http://www.identitagolose.it/sito/it/news.php?nv_pg=2

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Pizza verace: oro giapponese

Si chiama Ohoka Shuhei e ha appena vinto un oro olimpico. Con i Giochi di Londra che inizieranno il 27 luglio, non si può trattare di un titolo sportivo bensì di tutt'altro.

Il giapponese si è infatti imposto a Napoli nella disciplina Pizza Classica alle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana davanti all'italiano Alberto Arino e al connazionale Noda Hironori.

All'Italia la consolazione dell'oro a squadre.

Link:

http://www.identitagolose.it/sito/it/news.php?nv_pg=1

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

È Ohoka Shuheï il vincitore delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica"

È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza, dal 3 al 5 luglio. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa"), e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba (Giappone). È l'Italia il Paese che, invece, si aggiudica il maggior numero di medaglie, posizionandosi al primo posto nel Medagliere Internazionale. In seconda posizione il Giappone, terzi gli Stati Uniti.

La migliore "Pizza Fantasia" (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN) è, invece, quella realizzata da Giuseppe Cravero de "Il Babà" di Vetralla (Viterbo). Seguono Fujiwara Hideo (Giappone - "Pizzeria del Re") e Josè Barrios (Usa - Vpn Americas).

Per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza, ha vinto Salvatore Gatta del "Fandango Cafè" di Scalera di Filiano (Potenza). Argento per Cristiano De Rinaldi ("Sasà Pizza Mia - Napoli) e bronzo per Nakamura Takumi (Giappone).

Re della "Pizza Fritta" è l'italoamericano Dino Santonicola (Stati Uniti - Pizzeria "Il cane rosso"). Al secondo posto Michele Esposito ("Mo te magn a pizza" - Napoli), terzo Alfredo Jr Fico (Antica Pizzeria Donnaregina - Napoli).

Il più creativo è stato il giapponese Komatsu Masakazu (Pizzeria "Da Masaniello), medaglia d'oro per la "Pizza Artistica". Il pizzaiolo nipponico ha incantato la giuria presieduta dall'artista Lello Esposito con un Pulcinella fatto di pasta di pizza. Argento e bronzo per due Maestri de "La Caraffa" di Napoli: Alberto Arino e Stanislao Marra.

È, infine, l'attore Massimiliano Gallo il vincitore di "Pizza con le Stelle", la gara che ha visto protagonisti nell'inedito ruolo di impastatori artisti, imprenditori e campioni sportivi. L'attore napoletano, in coppia con il Pizza Trainer Lello Surace, ha avuto la meglio sugli altri concorrenti: Maurizio Marinella, Lello Esposito, Umberto Masucci, Davide Tizzano e Julija Majarcuk.

Link:

<http://www.informacibo.it/b/Ohoka-Shuheï-vincitore-pizza-napoletana>

06/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Slow Food Campania

Buono Pulito Giusto

Alle Olimpiadi (della Pizza) c'eravamo anche noi

In attesa di quelle londinesi, si sono concluse ieri alla Città della Scienza di Bagnoli (Napoli) le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, prima edizione del nuovo format siglato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che vede in Antonio Pace il suo grande mentore.

Il presidente di AVPN ha inoltre annunciato di voler realizzare un pizza tour nel 2013 visitando importanti capitali europee sotto il sole del prodotto più celebre dello Stivale.

Tanti gli appuntamenti della tre giorni vissuta sulle rive del lungomare di Bagnoli, luogo di rara bellezza. Slow Food Campania ha partecipato alla kermesse inaugurando il Master of Food Pizza che va ad arricchire la piacevole proposta educativa dell'Associazione. A condurlo sono stati Vito Trotta, responsabile regionale dei Presìdi Slow Food per Campania e Basilicata e Attilio Bachetti, geniale pizzaiolo dell'omonimo locale con sede nel popolare quartiere partenopeo della Pignasecca. Nel corso del Master, è stata anche presentata la scheda di degustazione della pizza napoletana che porta la firma del Presidente Slow Food Campania e Basilicata, Gaetano Pascale e dal Vicepresidente vicario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Massimo Di Porzio.

Numerosi sono stati anche i partecipanti a un nuovo modello di Laboratorio del Gusto condotto da Antonio Puzzi con un parterre de rois, ovvero il pizzaiolo Ciro Salvo e il pastore e casaro Manuel Lombardi, con i quali è stato possibile parlare di come stia bene il cacio sulla pizza e degustare una estiva golosità: la pizza con fiori di zucca e conciato romano.

Le Olimpiadi sono state un'occasione per conoscere e far conoscere il mondo che ruota intorno alla Pizza Napoletana: dalle farine ai forni, passando per elementi nutrizionali e modalità di degustazione, non dimenticando birre e altre bevande. Per la cronaca, a vincere sono stati due giapponesi e un italiano: Ooka Shuhei, Alberto Arino e Noda Hironori, segno che il mondo della pizza ha ormai valicato i confini del Golfo... e sta per farsi conoscere anche al Salone del Gusto, dove la collaborazione con l'Associazione Verace Pizza Napoletana tonerà a essere un punto fondamentale, come già a Cheese lo scorso anno.

Slow Food Campania ha infatti annunciato la Piazza della Pizza che avrà come partner il team dei pizzaioli AVPN e presentato il progetto di estensione dell'Alleanza tra i Cuochi e i Presìdi anche alle pizzerie. Ora non resta che portare all'evento unico Salone del Gusto / Terra Madre che si svolgerà a Torino dal 25 al 29 ottobre prossimi i nostri campioni olimpici!

Link:

http://www.slowfoodcampania.com/index.php?option=com_content&%E2%80%A6eravamo-anche-noi&catid=30%3Anews&Itemid=50&fb_source=message

07/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

OLIMPIADI DELLA PIZZA VERACE NAPOLETANA

Cento pizzaioli, quattro continenti rappresentati, cinque discipline: al via le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Presentazione martedì 3 luglio 2012, ore 14.30 - Città della Scienza, Napoli.

Alle 15.30 cerimonia di accensione dei Forni Olimpici, in presenza dei tanti Maestri Pizzaioli, provenienti da tutto il mondo (tra i Paesi presenti: Stati Uniti, Giappone, Australia, Serbia), che gareggeranno nel corso della tre giorni.

I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN), Pizza artistica, Pizza fritta e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Protagonista sarà, quindi, la Vera Pizza Napoletana, così come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. Ad essere premiati saranno sia i singoli "atleti" che le nazioni, che avranno totalizzato il maggior numero di medaglie d'oro. La valutazione finale sarà fatta sulla base di un'innovativa scheda di degustazione/analisi sensoriale, elaborata dall'AVPN in collaborazione con Slow Food Campania, e che sarà proposta anche in eventi futuri come il Salone del Gusto di Torino. Con "Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", per la prima volta si gareggia partendo dall'impasto stesso, che sarà preparato rigorosamente in loco. La Giuria, composta da chef campani, maestri pizzaioli, docenti universitari ed esponenti del mondo accademico e culturale, valuterà, poi, il prodotto finale seguendo tutte le diverse fasi di lavorazione. Le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana" sono tra gli eventi centrali della prima Convention Internazionale che l'AVPN ha voluto per celebrare, studiare, degustare la celebre pietanza partenopea in tutte le sue declinazioni.

In programma ci sono laboratori del gusto e incontri scientifici, workshop e conferenze, oltre che la serata (ingresso su invito) del 5 luglio dedicata alla "Pizza con le Stelle".

Dopo, infatti, la competizione tra i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti, che dovranno dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli.

A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riviaccio che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarčuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La Giuria sarà presieduta dallo Chef stellato Alfonso Iaccarino.

Link:

<http://eventinapoli.com/sagre/940-olimpiadi-della-pizza-verace-napoletana>

03/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Olimpiadi pizza napoletana: a sorpresa le vince un giapponese

(AGI) - Napoli, 6 lug. - E' Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Citta' della Scienza a Napoli. [Leggi tutto »](#)

Link:

<http://www.ilmeteo.it/notizie/italia/olimpiadi-pizza-napoletana-a-sorpresa-le-vince-un-giapponese-12627>

06/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Kata Web

La miglior pizza napoletana? In Giappone

Noi italiani dobbiamo preoccuparci o essere felici per aver saputo insegnare e diffondere la cultura della pizza all'estero tanto da farci fare concorrenza? È Ohoka Shushei il vincitore della prima edizione delle Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, organizzate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana a Città della Scienza a Napoli. Il pizzaiolo giapponese ha trionfato nella disciplina "Pizza Classica". Classe 1979, Shushei vive a Hiroshima, dove lavora alla pizzeria "Pizza Riva". Secondo e terzo posto per il napoletano Alberto Arino ("La Caraffa") e per Noda Hironori del ristorante "Magazzino" di Kashiba, ancora in Giappone.

Link:

<http://mmedia.kataweb.it/foto/32051012/2/la-miglior-pizza-napoletana-in-giappone>

09/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Napoligrafia

Le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

Dal 3 al 5 luglio 2012, presso la Città della Scienza di Napoli, si terranno le “Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana”, un concorso internazionale che ha come protagonista la Vera Pizza come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno realizzare non solo margherita e marinara ma anche altri tipi di pizza con ingredienti propri purché “non in contrasto con le regole della gastronomia partenopea”.

Ci saranno 5 prove, una per ciascuno dei cerchi olimpici: Pizza Napoletana Classica (secondo antica tradizione), Pizza Fantasia (innovazione della tradizione secondo il disciplinare AVPN), Pizza Artistica (sculture e pizze scenografiche ideate con ingredienti commestibili), Pizza Fritta, Mastunicola (disco di pasta con strutto o olio extravergine, basilico, cacio e pepe). Alla olimpiade parteciperanno pizzaioli provenienti da tutto il mondo e oltre alla premiazione delle singole discipline verrà premiata anche la nazione che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Link:

<http://www.napoligrafia.it/news/2012/07/le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/05353>

08/07/2012



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

C'è anche la Olimpiade della Verace Pizza Napoletana

Napoli - Laboratori del gusto e incontri scientifici, una divertente sfida tra Stelle e, soprattutto, le Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana. Sarà un evento unico nel suo genere la prima Convention Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana che, dal 3 al 5 luglio 2012, si terrà a Napoli, presso Città della Scienza. Regina incontrastata della tre giorni sarà, ovviamente, la pizza in tutte le sue declinazioni.

La presentazione della Convention avverrà martedì 3 luglio, alle 14.30, a Città della Scienza. Intervengono Antonio Pace, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana; Prof. Vincenzo Fogliano, Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università Federico II di Napoli; Nino Pascale, Presidente Slow Food Campania ; Tommaso Luongo, Delegato dell' Associazione Italiana Sommelier Napoli. Modera Massimo di Porzio, Vicepresidente Vicario AVPN.

Momento centrale della Convention saranno le "Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana", che avranno inizio il primo giorno, il 3 luglio, con l'accensione dei Forni Olimpici alle 15.30. Sono attesi oltre cento pizzaioli, provenienti da quattro continenti, che si sfideranno in cinque discipline diverse, rappresentando le rispettive nazioni. Talento e creatività saranno elementi indispensabili per i Maestri per guadagnare punti nel medagliere internazionale e portare il proprio Paese alla vittoria.

I pizzaioli si dovranno sfidare in cinque categorie differenti: Pizza classica, Pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'AVPN), Pizza artistica, Pizza frita e Mastunicola (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Protagonista sarà, quindi, la Vera Pizza Napoletana, così come viene intesa a Napoli. I concorrenti potranno destreggiarsi non solo con margherita e marinara, ma anche con altri tipi di pizze, utilizzando, però, gli ingredienti non in contrasto con la cucina partenopea. .

E dopo i pizzaioli di tutto il mondo, a sfidarsi saranno anche le Stelle. Per la serata conclusiva del 5 luglio, saranno artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti a dover dimostrare tutta la propria abilità come impastatori e infornatori. I vip si lanceranno in una entusiasmante gara, che vincerà chi preparerà la pizza più gustosa. Ogni Stella sarà affiancata da un Maestro della Pizza, un vero e proprio "Pizza Trainer", che seguirà tutte le fasi della competizione e che, soprattutto, dovrà motivare i propri assistiti con indispensabili consigli.

A fare gli onori di casa sarà l'attore Gino Riviaccio che condurrà la serata, a partire dalle ore 20.30. In gara per "Pizza con le Stelle": l'attore Massimiliano Gallo in squadra con Lello Surace, l'imprenditore Maurizio Marinella con Guglielmo Vuolo, l'artista Lello Esposito con Gino Sorbillo, il giornalista Luciano Pignataro con Ciro Salvo, la showgirl Julija Majarčuk con Gaetano Esposito, il regista Roberto Gambacorta con Enzo Coccia, il campione olimpionico di canottaggio Davide Tizzano con Gaetano Fazio. La Giuria sarà presieduta dallo Chef stellato Alfonso Iaccarino.

Link:

<http://www.agenziafuoritutto.com/web2/lista-singola-categoria-attualita/2791-c%E8-anche-la-olimpiade-della-verace-pizza-napoletana.html>

01/07/2012



**ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Blog e Siti Web

**OLIMPIADI della VERACE
PIZZA NAPOLETANA**



3 - 5 luglio 2012
Convention internazionale AVPN
Città Della Scienza, Napoli



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

28 giugno

Alimnetarblog.info

<http://www.alimnetarblog.info/2012/06/28/le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/>

Marigliano.net

http://www.marigliano.net/_articolo.php?id_rubrica=40&id_articolo=27475

Napolivillage.com

<http://www.napolivillage.com/Piaceri-e-Profumi/al-via-la-prima-edizione-delle-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana.html>

Ristonews.com

<http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=753&M=Eventi&C=Eventi>

Julienews.it

http://www.julienews.it/notizia/cultura-e-tempo-libero/le-olimpiadi-%E2%80%A6letana-a-citta-della-scienza/115051_cultura-e-tempo-libero_7_1.html

Youtopic.it

http://www.youtopic.it/notizie_online/olimpiadi_della_verace_pizza_napoletana_a_citt%C3%A0_della_scienza_1339.aspx

Viniesapori.net

<http://www.viniesapori.net/articolo/citta-della-scienza-napoli-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana-2806.html>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

29 giugno

Campaniaslow.it

<http://www.campaniaslow.it/2012/06/29/al-via-a-napoli-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana-anche-con-ais-e-slow-food/>

Dolcesalatoweb.it

<http://www.dolcesalatoweb.it/2012/06/convention-internazionale-verace-pizza-napoletana/>

Millionaire.it

<http://www.millionaire.it/content/view/4483/68/>

30 giugno

Lospeaker.it

<http://www.lospeaker.it/prima-convention-internazionale-dell'associazione-verace-pizza-napoletana/>

Levanteonline.net

<http://www.levanteonline.net/index.php/cronaca/regione/7052-olimpiadi-della-pizza-la-tradizione-napoletana-sfida-i-4-continenti.html>

1 luglio

Napolinews.org

<http://www.napolinews.org/conventi.htm>

Napolitoday.it

<http://www.napolitoday.it/eventi/cultura/le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana-3-5-luglio-2012.html>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

2 luglio

Campaniasuweb.it

<http://www.campaniasuweb.it/story/domani-napoli-il-alle-olimpiadi-della-pizza>

Metropolisweb.it

http://www.metropolisweb.it/Rubriche/Gusto/partono_olimpiadi_pizza_napoli.aspx

Mondodelgusto.it

<http://napoli-ischia.mondodelgusto.it/2012/07/02/olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana-citta-della-scienza-napoli/>

Italiasquisita.net

<http://www.italiasquisita.net/olimpiadi-della-pizza-napoletana-alla-citta-della-scienza>

Napolivillage.com

<http://www.napolivillage.com/Piaceri-e-Profumi/100-pizzaioli4-continenti5-disciplineal-via-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana.html>

Dolcesalatoweb.it

<http://www.dolcesalatoweb.it/2012/07/al-via-le-olimpiadi-della-pizza-verace-napoletana/>

Peninsulaweb.it

<http://www.peninsulaweb.it/2012/07/a-napoli-si-accendono-i-forni-olimpici-per-la-pizza-verace/>

Winenews.it

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/27...lpaese-protagonista-della-sfida-tra-100-pizzaioli-da-tutto-il-mondo.html>

Reportweb.it

<http://www.reportweb.tv/webtv/al-via-la-prima-convention-internazionale-dell'associazione-verace-pizza-napoletana/>

Salernomagazine.it

<http://www.salernomagazine.it/index.php/archives/36051>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

2 luglio

Conipiediperterra.it

<http://www.conipiediperterra.com/a-napoli-e-tempo-di-olimpiadi-della-pizza-0702.html>

Loravesuviana.it

<http://www.loravesuviana.it/news/al-via-la-prima-convention-internazionale-dell'associazione-verace-pizza-napoletana-oltre-100-pizzaioli-in-arrivo-da-4-continenti-per-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana.html>

Napoliurbanblog.it

<http://www.napoliurbanblog.it/olimpiadi-della-pizza-verace-dal-3-al-5-luglio-2012/10793>

Perifriamoneews.it

http://www.perifriamoneews.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1076:da-domani-al-via-a-citta-della-scienza-le-olimpiadi-della-pizza&catid=46:societa&Itemid=60



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

3 luglio

Denaro.it

<http://denaro.it/agenda-eventi/event/prima-convention-internazionale-dell'associazione-verace-pizza-napoletana/>

Canalenapoli.it

<http://www.canalenapoli.it/news/a-napoli-le-olimpiadi-della-pizza-17274>

Eolopress.it

http://www.eolopress.it/eolo/index.php?option=com_content&view=art...i-le-olimpiadi-di-quella-vera&catid=62:costumeasocieta&Itemid=104

Viniesapori.net

<http://www.viniesapori.net/articolo/napoli-olimpiadi-della-pizza-annunciato-il-pizza-tour-in-europa-0307.html>

Mondointasca.org

<http://www.mondointasca.org/articolo.php?ida=23113&sez=15>

Ricettepercucinare.com

<http://www.ricettepercucinare.com/magazine/2012/07/le-olimpiadi-della-pizza-arrivano-a-napoli.htm>

Vesuvius.it

<http://www.vesuvius.it/napoli-oggi-al-via-lolimpiade-della-pizza-ecco-il-programma-17574.html>

Corieredellacampania.it

<http://www.corieredellacampania.it/2012/07/03/olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/>

Atavolaweb.it

<http://www.atavolaweb.it/caffe-espresso/item/al-via-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana.html>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

3 luglio

Agfmomapix.com

<http://agf.momapix.com/event/73355>

Cateringnews.it

<http://www.cateringnews.it/novita-alimentari/olimpiadi-verace-pizza-napoletana/>

Iltaccodibacco.it

<http://www.iltaccodibacco.it/campania/eventi/59304.html>

Italiafoodnet.com

<http://www.italianfoodnet.com/ita/sagre-eventi-enogastronomici/olimpiadi-della-pizza-napoletana-2012>

Kappelle.net

<http://www.kappelle.net/Intrattenimento/Cento-pizzaioli-da-tutto-il-mondo-per-le-Olimpiadi-della-Verace-Pizza-Napoletana/4/8168>

Napoli.zero.eu

<http://napoli.zero.eu/2012/07/03/olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

4 luglio

Campaniaslow.it

<http://www.campaniaslow.it/2012/07/04/la-vera-pizza-napoletana-in-tour-per-leuropa/>

Ristonews.com

<http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=763&M=Eventi&C=Eventi>

Julienews.it

http://www.julienews.it/notizia/cronaca/pizza-con-le-stelle-domani-a-citta-della-scienza/115716_cronaca_2.html

Alimentarblog.info

<http://www.alimentarblog.info/2012/07/04/la-vera-pizza-napoletana-in-tour-per-leuropa/>

Napolivillage.com

<http://www.napolivillage.com/Piaceri-e-Profumi/pizza-con-le-stelle-d...a-citta-della-scienza-lolimpiade-della-verace-pizza-napoletana.html>

Pizzamondo.it

<http://www.pizzamondo.it/striscialanewspizza/scheda.asp?id=283&T%E2%80%A6a%20Citt%E0%20della%20Scienza%20%93Pizza%20con%20le%20Stelle%9>

Lostrillo.it

http://www.lostrillo.it/showDocuments.php?de4fb9f8f530cada9e1...804d007f0a8ccdc07a2&pgCod e=G20I199R2991&id_tema=11&refresh=on

5 luglio

Ilmediano.it

<http://www.campaniaslow.it/2012/07/04/la-vera-pizza-napoletana-in-tour-per-leuropa/>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

6 luglio

Abruzzoweb.it

<http://www.abruzzoweb.it/contenuti/olimpiadi-pizza-napoletana-vince-un-giapponese/483656-323/>

Campaniaslow.it

<http://www.campaniaslow.it/2012/07/06/e'-giapponese-il-vincitore-delle-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/>

Famigliacristiana.it

<http://www.famigliacristiana.it/costume-e-societa/cultura/visto/fotogallery/napoli-ospita-le-olimpiadi-della-pizza.aspx>

<http://www.famigliacristiana.it/costume-e-societa/cultura/visto/articolo/napoli-olimpiadi-della-pizza.aspx>

Globalist.it

http://www.globalist.it/Detail_News_Display?ID=27772&typeb=0&La-miglior-pizza-del-mondo-la-fa-un-giapponese

Julienews.it

http://www.julienews.it/notizia/cultura-e-tempo-libero/il-giapponese...della-verace-pizza-napoletana/115937_cultura-e-tempo-libero_7.html

Nationalcorner.it

http://www.julienews.it/notizia/cultura-e-tempo-libero/il-giapponese...della-verace-pizza-napoletana/115937_cultura-e-tempo-libero_7.html

Lostrillo.it

http://www.lostrillo.it/showDocuments.php?pgCode=G20I199R3105&id_tema=11

Italiaatavola.net

<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=26472>

Tusciaweb.eu

<http://www.tusciaweb.eu/2012/07/cravero-conquista-le-olimpiadi-dei-pizzaioli/>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

6 luglio

Youtopic.it

http://youtopic.it/notizie_online/è_ohoka_shuhei_il_vincitore_delle_olimpiadi_della_verace_pizza_napoletana_1402.aspx

Viterbonews24.it

http://www.viterbonews24.it/news/cravero-vince-alle-olimpiadi-della-pizza_15088.htm

Noi.caserta.it

http://www.viterbonews24.it/news/cravero-vince-alle-olimpiadi-della-pizza_15088.htm

7 luglio

Gustocampania.it

<http://www.gustocampania.it/gustocampania/a-napoli-dal-3-al-5-luglio-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana.html>

Laprimapagina.it

<http://www.gustocampania.it/gustocampania/a-napoli-dal-3-al-5-luglio-le-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana.html>

Giornaledipuglia.com

<http://www.giornaledipuglia.com/2012/07/olimpiadi-della-pizza-vince-giapponese.html>

8 luglio

Ilmediano.it

http://www.ilmediano.it/apz/vs_art.aspx?id=1875

Eventiincampania.blogspot.it

http://eventiincampania.blogspot.it/2012_07_01_archive.html



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Blog e Siti Web

9 luglio

Espresso.repubblica.it

<http://espresso.repubblica.it/food/multimedia/home/32051012/1/1>

Lesoste.it

http://www.lesoste.it/dett.asp?id_doc=36912

Napoliurbanblog.it

<http://www.napoliurbanblog.it/e-giapponese-il-vincitore-delle-prime-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana/10983>

10 luglio

Corrierevicentino.it

<http://www.corrierevicentino.it/2012/07/la-miglior-pizza-parla-giapponese.html>

Winenews.it

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/27787/una-pizza-da-oro-olimpico-made-in-japan-a-crearla-le-mani-del-nipponico-ohoka-shushei-che-sale-sul-gradino-pi-alto-del-podio-delle-olimpiadi-della-verace-pizza-napoletana-litalia-vince-largento-con-alberto-arino-napoli>

11 luglio

Occhidaviaggiatore.com

<http://www.occhidaviaggiatore.com/wordpress/2012/07/11/la-miglior-pizza-napoletana-si-mangia-in-giappone/>

Svagonews.com

<http://www.svagonews.com/2012/07/11/articolo4211>



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Statistiche Sito Web

VISITATORI UNICI SITO WEB

I visitatori unici del sito web nei giorni dell'evento Olimpiadi sono praticamente raddoppiati.

Panoramica visitatori

10/giu/2012 - 10/lug/2012

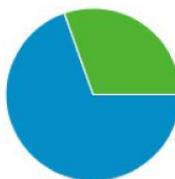


INFO SULLE VISITE SITO WEB

Il 30% dei visitatori ha visitato il sito più di una volta, ogni visitatore visita in media 6 pagine del sito, e rimane un tempo medio (non è realmente indicativo) di 3 minuti, che risulta un tempo alto.

8.046 persone hanno visitato questo sito

- Visite: 10.808
- Visitatori unici: 8.046
- Visualizzazioni di pagina: 46.290
- Pagine/visita: 4,28
- Durata media visita: 00:03:14
- Frequenza di rimbalzo: 47,41%
- % nuove visite: 69,51%



- 69,61% New Visitor
7.523 Visite
- 30,39% Returning Visitor
3.285 Visite



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Statistiche Sito Web

LINGUE DEI VISITATORI

	Lingua	Visite	% Visite
1.	it	3.560	32,94%
2.	en-us	2.355	21,79%
3.	it-it	2.151	19,90%
4.	ja	404	3,74%
5.	en	310	2,87%
6.	zh-tw	259	2,40%
7.	es	253	2,34%
8.	de-de	206	1,91%
9.	ja-jp	187	1,73%
10.	es-es	157	1,45%

PAESI DEI VISITATORI

	Paese/zona	Visite	↓
1.	Italy	5.848	
2.	United States	1.244	
3.	Japan	596	
4.	Germany	310	
5.	Taiwan	285	
6.	Spain	263	
7.	Canada	256	
8.	Brazil	249	
9.	United Kingdom	195	
10.	Australia	186	



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Statistiche Facebook

FACEBOOK

Mi Piace totali alla pagina (persone che seguono la pagina): 3.014

Amici dei fan (persone potenzialmente raggiungibili): 1.270.435

Persone rigirano materiali della pagina: 999 (praticamente il 33% dei mi piace, ottimo risultato)

Persone raggiunte dal 1/7 al 8/7: 38.681 +249,67%



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA