

PerCorsiVeraci



LA BUONA
TAVOLA
Magazine



Al via dal 17 aprile, il corso prevede tre moduli per un totale di 14 incontri dedicati alle materie prime e agli abbinamenti con il vino e la birra

AVPN LANCIA I “PERCORSI VERACI”, LE NUOVE MASTERCLASS SULLA VERA PIZZA NAPOLETANA

Presentata a Napoli la nuova proposta formativa per pizzaioli professionisti, ideata dall’Associazione Verace Pizza Napoletana e da La Buona Tavola magazine con il coinvolgimento di docenti universitari e rinomati chef campani, tra cui gli stellati Michelin Paolo Gramaglia, Lino Scarallo e Gianluca D’Agostino.

Masterclass ad alto tasso formativo per un’autentica full immersion sulla vera pizza napoletana, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni e usanze partenopee. Si chiamano **PerCorsi Veraci** ed è la nuova proposta per pizzaioli professionisti targata **AVPN - Associazione Verace Pizza Napoletana**, nata con l’obiettivo di approfondire la conoscenza dei prodotti legati a questa grande eccellenza del made in Italy gastronomico e alla sua antica arte, quella del pizzaiolo napoletano, riconosciuta patrimonio immateriale dell’umanità dall’Unesco.

L’iniziativa è stata presentata oggi a Napoli, presso la sede di AVPN, alla presenza di Antonio Pace, presidente dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, Amedeo Lepore, assessore regionale alle Attività Produttive, Enrico Panini, assessore al Lavoro del Comune di Napoli, Flavia Sorrentino, consigliera delegata per L’Autonomia del sindaco di Napoli, e Renato Rocco, direttore del magazine La Buona Tavola e co-organizzatore del progetto. Per l’occasione, inoltre, sono state annunciate le prime pizzerie AVPN che hanno aderito a “Scegli Napoli”, il progetto promosso dal Comune di Napoli nell’ambito della delega Napoli Città Autonoma, dedicato alla valorizzazione dei produttori e dei prodotti legati alla città partenopea e al suo territorio metropolitano.

Al via **dal 17 aprile**, la nuova proposta ‘PerCorsi Veraci’ - aperta a pizzaioli affiliati e non, **gratuita ma a numero chiuso** e in programma fino al 23 novembre 2018 - si articola in **tre moduli**, per un totale di 14 incontri, che spaziano dagli ingredienti ai metodi di coltivazione dei prodotti e di conservazione delle materie prime, fino alle tecniche di degustazione e agli abbinamenti con il vino e la birra. Il tutto, guidato da esperti del settore, docenti universitari e produttori che si alterneranno insieme a rinomati chef campani, chiamati a realizzare show cooking alla fine di ogni masterclass. Tra questi, gli stellati Michelin Paolo Gramaglia, Lino Scarallo e Gianluca D’Agostino, lo chef docente del Gambero Rosso Alfonso Crisci, il vicepresidente regionale della FIC Ludovico D’Urso e Antonio Arfè del direttivo nazionale APCI.

PerCorsiVeraci



LA BUONA
TAVOLA
Magazine

VERA
PIZZA



Napoletana

“Questa nuova offerta formativa – spiega Antonio Pace, presidente di AVPN – rappresenta un ulteriore e importante tassello per la nostra Associazione, il cui obiettivo sin dalla sua nascita nel 1984 è preservare, difendere ed esportare la vera pizza napoletana, diffondendo il modo corretto per realizzarla e le regole che ne stanno alla base. A differenza del passato, quando il mestiere si tramandava solo di padre in figlio per custodirne gelosamente i segreti, abbiamo capito che aprirsi a quanti vogliono imparare è il modo più utile per difenderne l’originalità. Proprio per questo continuiamo a puntare sulla formazione, ideando iniziative come i nuovi PerCorsi Veraci, che ci permettono di mettere a disposizione dei partecipanti la nostra conoscenza sul prodotto per approfondire gli aspetti tecnici e, allo stesso tempo, trasmettere i valori e la profonda passione che stanno dietro al lavoro dei pizzaioli veraci. Non meno importante il nostro lavoro verso l’utilizzo di materie prime di qualità, legate soprattutto al nostro territorio. In quest’ottica, siamo felici di aderire al progetto Scegli Napoli, che nasce proprio per sostenere l’economia locale, promuovendo una scelta d’acquisto consapevole e a favore del made in Naples”.

L’offerta formativa PerCorsi Veraci si apre con il modulo **“formaggi e salumi”**, che prevede 4 appuntamenti: da quello dedicato ai prodotti caseari di latte vaccino (17 aprile) a quello sui formaggi di capra e pecora (15 maggio); dal focus sui formaggi di bufala (29 maggio) a quello sui salumi (12 giugno).

Cinque invece gli incontri del secondo modulo sui **“prodotti della terra”**, che comincia il 19 giugno con l’approfondimento sui metodi di coltivazione e tipicità, dal Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP al Pomodorino Corbarino. Si prosegue il 10 luglio con i metodi di coltivazione e trasformazione dei pomodori pelati (San Marzano Dop), il 4 settembre con le tecniche di conservazione e utilizzo delle materie prima surgelate, il 25 settembre con gli oli da frittura e il 16 ottobre con le varie tipologie di oli da tavola.

A chiudere il percorso, il terzo modulo incentrato sugli **“abbinamenti”**: si parte con le tecniche di degustazione del vino (15 novembre) e si prosegue con le tecniche di abbinamento dei vini bianchi (16 novembre) e rossi (17 novembre) alla pizza. A tema birra, infine, gli ultimi due incontri previsti il 22 e 23 novembre e dedicati rispettivamente agli stili birrari e ai suoi possibili abbinamenti con la tonda.

Tutti gli incontri di PerCorsi Veraci - realizzati in collaborazione con le aziende partner AVPN - si svolgeranno il martedì dalle ore 16.00 alle ore 19.00 a Napoli, presso la sede dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, in via Capodimonte 19a. I corsi sono gratuiti ma su prenotazione e a numero chiuso (massimo 25 persone). Al termine di ogni modulo saranno rilasciati gli attestati di partecipazione ai singoli pizzaioli.

Per informazioni e prenotazioni www.pizzanapoletana.org oppure scrivere a info@pizzanapoletana.org.



IL PROGRAMMA DI PERCORSI VERACI

I Modulo "Formaggi e Salumi"

Tema	Data
1 - Prodotti caseari di latte vaccino	17 aprile 2018
2 - Formaggi di capra e pecora	15 maggio 2018
3 - Formaggi di bufala	29 maggio 2018
4 - Salumi	12 giugno 2018

II Modulo "I prodotti della terra"

Tema	Data
5 - Metodiche di coltivazione e tipicità (Piennolo, Corbarino, ecc.)	19 giugno 2018
6 - Metodiche di coltivazione, trasformazione pomodori pelati (San Marzano Dop)	10 luglio 2018
7 - Tecniche di conservazione e utilizzo delle materie prime surgelate	4 settembre 2018
8 - Gli oli da frittura	25 settembre 2018
9 - Le varie tipologie di oli da tavola	16 ottobre 2018

III Modulo "Gli abbinamenti"

Tema	Data
10 - Tecniche di Degustazione del vino	15 novembre 2018
11 - Tecniche di abbinamento dei vini bianchi alla pizza	16 novembre 2018
12 - Tecniche di abbinamento dei vini rossi alla pizza	17 novembre 2018
13 - Gli stili birrari	22 novembre 2018
14 - I possibili abbinamenti della birra con la pizza	23 novembre 2018