



VERA PIZZA NAPOLETANA, MASTUNICOLA E PIZZA PER GOURMET, LE TRE DISCIPLINE PROTAGONISTE DELLA SECONDA GIORNATA DI GARA. AI FORNI ANCHE GLI UNDER 35

OLIMPIADI DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA: CACCIA ALL'ORO.

DOMANI ULTIME DUE DISCIPLINE IN CAMPO (PIZZA FRITTA E GLUTEN FREE) E POI GRANDE CHIUSURA SPETTACOLO PER LA PREMIAZIONE DEI VINCITORI NEL CORSO DELLA SERATA 'PIZZA CON LE STELLE'

Entrano nel vivo le **Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana (8-10 luglio)**, che si stanno svolgendo a Napoli presso la sede dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**. Dopo l'intensa giornata di apertura, incentrata sulla cerimonia di inaugurazione e sulle fasi preliminari dedicate agli impasti, oggi infatti sono scese in campo le prime batterie di pizzaioli chiamati a gareggiare nelle discipline Vera Pizza Napoletana, Mastunicola e Per Gourmet. Ad alternarsi nei laboratori anche gli under35, in corsa per il titolo di miglior giovane pizzaiolo del mondo. Più di 20 i giurati complessivamente schierati oggi e all'opera per selezionare alla cieca le migliori esecuzioni. Domani invece è il turno dei concorrenti alle prese con le discipline Pizza Fritta e Gluten Free, che chiuderanno le competizioni olimpiche di quest'anno. Il medagliere (nelle categorie singolo e per Paesi) sarà svelato durante la grande festa-spettacolo serale organizzata da AVPN presso la prestigiosa sede del Circolo Canottieri Napoli (**evento riservato e su invito**).

Sarà una cerimonia di chiusura a tema **Pizza con le Stelle** e, non a caso, sarà costellata da tanti vip e personaggi noti dello spettacolo, dello sport e della gastronomia che animeranno il 'red carpet' della serata e assisteranno insieme al pubblico selezionato ad una serie di spettacolari show cooking a 4 mani. Ai fornelli e ai forni si alterneranno infatti sei coppie di grandi chef e maestri pizzaioli AVPN, che per l'occasione vestiranno le casacche dei gold sponsor delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana e si esibiranno in tandem per conquistare il palato di commentatori d'eccezione. Ecco gli 'schieramenti': **Turkish Airlines** punta sulla coppia **Guglielmo Vuolo** (pizzeria 4A di Guglielmo Vuolo - Napoli) e **Muzaffer Şenduran** (Flyng Chef della compagnia aerea); **Latteria Sorrentina** scommette sul duo **Gino Sorbillo** (pizzeria Sorbillo - Napoli) e **Lino Scarallo** (chef 1 stella Michelin, Palazzo Petrucci - Napoli); **Olitalia** si presenta con il team composto da **Paolo Surace** (pizzeria Mattozzi a Piazza Carità - Napoli) e da **Pasquale Torrente** (Al Convento, Cetara - SA); **Caputo** schiera **Enzo Coccia** (pizzeria La Notizia - Napoli) al fianco di **Gianluca D'Agostino** (chef 1 stella Michelin, Veritas - Napoli); **La Fiammante** si presenta con la squadra formata da **Salvatore Di Matteo** (pizzeria Di Matteo - Napoli) e **Francesco Franzese** (chef 1 stella Michelin, Casa del Nonno 13, Sant'Eustachio



di Mercato San Severino - SA); mentre **Bongiovanni** gioca con **Salvatore De Rinaldi** (pizzeria Casa de Rinaldi - Napoli) e il pastry chef di fama internazionale **Luca Montersino**.

Ma il gran finale accenderà i riflettori soprattutto sui 150 pizzaioli atleti che potranno festeggiare la fine della loro avventura olimpica e conoscere chi tra loro salirà sul podio. Saranno i rappresentanti delle aziende partner delle Olimpiadi a consegnare le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo ai singoli vincitori, mentre il presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, Antonio Pace, premierà le best tre Nazioni che nel corso della competizione hanno conquistato più onorificenze. Spazio inoltre alla proclamazione del migliore pizzaiolo under 35 del mondo e della pizzeria AVPN dell'anno (in quest'ultimo caso a consegnare il premio sarà il titolare del birrificio napoletano KBirr). Prevista, infine, la consegna di due premi speciali: al pizzaiolo partecipante più giovane in assoluto e a quello che ha percorso più chilometri per arrivare a Napoli.

SCARICA QUI LA FOTO GALLERY DELLA SECONDA GIORNATA DI GARA:

<https://drive.google.com/open?id=1wLBujrukqac5hrNAUdk4DFHcvTdgR0L>

SCARICA QUI LA CARTELLA STAMPA:

https://drive.google.com/open?id=1sBpe3KW0rkXfKA_58nsmEd3H2B_M5n_V

Per info sulle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana: olimpiadi.pizzanapoletana.org.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Associazione Verace Pizza Napoletana - www.pizzanapoletana.org

Via Capodimonte 19° - 80131 Napoli - Italia

Tel/Fax: +39 081 420 12 05 (lunedì - venerdì 10:00-13:30 / 15:00-18:00)

Ufficio Stampa AVPN: **MG Logos di Stefano Carboni & C.**

Stefano Carboni – stefano.carboni@mglogos.it – 335.5277431

Viviana Laudani - info@mglogos.it – 338.1537610