



**AD ACCENDERE IL FORNO OLIMPICO, IL PRESIDENTE AVPN, ANTONIO PACE, LA MADRINA DEI GIOCHI, MARTHA DE LAURENTIIS, E IL TESTIMONIAL MAURIZIO DE GIOVANNI.**

**PARTITE LE OLIMPIADI DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA:  
APERTURA NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE CHE GUARDA AL FUTURO.  
DOPO 35 ANNI AVPN AGGIORNA LE REGOLE DEL DISCIPLINARE INTERNAZIONALE  
DEL PRODOTTO SIMBOLO DELLA GASTRONOMIA PARTENOPEA**

**UN UPDATE STORICO CHE SPAZIA DALL'INTRODUZIONE DELLE FARINE TIPO '0' E IN PERCENTUALE DI TIPO '1' ALL'APPROFONDIMENTO DEI PROCESSI DI LIEVITAZIONE E MATURAZIONE**

Il forno olimpico è acceso, le **Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana** sono ufficialmente partite. Con la cerimonia di apertura, andata in scena oggi a Napoli presso la sede dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**, è cominciata infatti la grande sfida intercontinentale dell'anno che per tre giorni vedrà centinaia di pizzaioli da tutto il mondo in corsa per aggiudicarsi le prestigiose medaglie olimpiche in cinque discipline (Vera Pizza Napoletana, Per Gourmet, Gluten free, Pizza Fritta e Mastunicola). Spazio quindi alla 'sfilata delle delegazioni di atleti' arrivate da **20 paesi** e capitanate da Italia, Giappone, Usa, Brasile e Australia. Ma a sventolare sono state anche le bandiere di Malta, Messico, Polonia, UK, Belgio, Canada, Cile, Corea del Sud, Germania, Kuwait, Malesia, Romania, Spagna, Thailandia e Turchia. **Centocinquanta in tutto i maestri dell'impasto**, in veste di sfidanti, e più di 1000 gli operatori che hanno preso parte al taglio del nastro dei Giochi, alla presenza di **Antonio Pace**, presidente AVPN, **Alfonso Pecoraro Scanio**, presidente Fondazione UniVerde e promotore campagna mondiale #pizzaUnesco, **Carla Ruocco**, presidente Commissione Finanze della Camera dei Deputati, **Mary Ellen Countryman**, console generale degli Stati Uniti a Napoli.

Ospiti d'eccezione, rispettivamente nei panni di madrina e testimonial delle Olimpiadi, la produttrice cinematografica **Martha De Laurentiis** e lo scrittore **Maurizio De Giovanni** che insieme al presidente Pace hanno acceso il braciere olimpico e dato il via ufficiale alla tre giorni agonistica, che fino al 10 luglio vedrà sul campo anche giovani talenti pronti a darsi battaglia per vincere il titolo di pizzaioli under35 del mondo.

Ma alle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana non c'è spazio solo per la competizione. Quest'anno ricorre infatti il **35esimo anniversario dell'Associazione Verace Pizza Napoletana** e per l'occasione si è svolto anche un importante momento istituzionale di confronto con gli associati arrivati da tutto il mondo. Sul tavolo, la valorizzazione e la salvaguardia del prodotto simbolo della gastronomia



partenopea e della sua arte che ora guardano al futuro e si evolvono di pari passo con i trend e la costante crescita del settore. Non a caso, durante l'incontro intitolato *"La Vera Pizza Napoletana: ritorno al futuro. L'evoluzione dell'arte del pizzaiuolo napoletano"*, con il vicepresidente AVPN, **Massimo Di Porzio**, e il consigliere AVPN, **Paolo Surace**, sono state presentate le **novità inserite all'interno del disciplinare internazionale AVPN per l'ottenimento del marchio collettivo "Verace Pizza Napoletana"**. Un **aggiornamento storico**, che tocca principalmente le **farine** (con l'inclusione del tipo 0 e in percentuale del tipo 1), il **lievito** (dalle maggiori indicazioni sulla quantità di lievito di birra fresco da utilizzare all'introduzione di precise informazioni per quanto riguarda quelle del lievito madre naturale, fino all'ammissione del lievito di birra secco, purché senza additivi, zuccheri o miglioratori alimentari aggiunti) e i **processi di lievitazione e maturazione dell'impasto** (meglio approfonditi per ottenere un prodotto digeribile, fragrante, dal gusto intenso e unico). Spazio inoltre alle **ulteriori precisazioni sui prodotti** da utilizzare per preparare una verace pizza napoletana eccellente, con preferenza per quelli campani, e all'inclusione di altre schede tecniche di prodotto.

*"Si è trattato di un processo non facile, dovendo trattare un'antica tradizione – ha spiegato il vicepresidente AVPN, Massimo Di Porzio, a capo dell'operazione -, che ha richiesto un lavoro lungo e laborioso con il coinvolgimento diretto di tutti i nostri delegati e fiduciari per i test e le ricerche, durati oltre quattro anni, e del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli nella figura della professoressa Paola Vitaglione per le prove tecniche. Siamo partiti naturalmente dai dogmi irrinunciabili e imm modificabili nella tecnica napoletana, quali l'impasto, che deve essere diretto, cioè con tutti i quattro ingredienti messi insieme, partendo dall'acqua, e deve essere lasciato a fermentare e maturare per il tempo necessario per assecondare in modo ottimale temperatura, umidità e tempo di utilizzo dell'impasto stesso; la manualità nella preparazione della pizza, ovvero la centralità del lavoro artigianale, quindi con le mani e i palmi, che sono un'antica unità di misura borbonica; la cottura, perfetta con il forno a legna, poiché rispetta contemporaneamente sia la tradizione sia le specifiche tecniche, garantendo le tre modalità di propagazione del calore. Da tutto ciò è scaturito un update importante, che ha tenuto conto di diversi fattori, tra cui chiaramente le abitudini e le esigenze dei consumatori contemporanei"*.

Sul fronte farine, ad esempio, l'apertura a nuove tipologie nella classificazione italiana e, contestualmente, l'introduzione di specifiche per le farine prodotte in altri paesi, rispondono ad una duplice evoluzione: il notevole miglioramento delle tecniche di produzione e di abburrattamento (setacciatura) da parte dei mulini in questi ultimi anni e i crescenti bisogni nutrizionali che richiedono una maggiore presenza di fibre e sali minerali.

In riferimento ai lieviti e alle farine, invece, sono stati meglio approfonditi i due momenti diversi di lievitazione (con la respirazione e la fermentazione dei saccaromiceti) e di maturazione, durante la quale processi biochimici ed enzimatici portano all'ottenimento della vera pizza napoletana.



Mentre, nel caso dei prodotti, i riflettori sono stati puntati maggiormente sugli ecotipi di pomodori, sui latticini e sugli olii da utilizzare, raccomandando naturalmente il made in Campania.

In generale, da questa epocale riedizione del disciplinare, AVPN ha deciso inoltre di redigere un **‘Manifesto della Vera Pizza Napoletana’**, firmato oggi da tutti i pizzaioli presenti all’incontro per testimoniare il proprio impegno a sostegno di questa eccellenza. Si tratta, infatti, di un documento ufficiale che vuole da una parte fornire una perfetta sintesi dei punti toccati nel disciplinare stesso e, dall’altra, sensibilizzare tutti i maestri dell’impasto napoletani sulla necessità di collaborare e agire insieme per evitare che le imitazioni modifichino quest’antica arte, che va certamente aggiornata, ma non stravolta. Il motto scelto è infatti *“Difendiamo con orgoglio le nostre radici, la nostra arte: la vera pizza napoletana!!”*.

Tornando invece sul campo di gara, sono partite oggi le fasi ‘preliminari’ con i pizzaioli chiamati a preparare gli impasti che saranno giudicati da domani mattina nelle prime tre discipline (Vera Pizza Napoletana, Per Gourmet e Mastunicola). Ad aprire le danze saranno anche gli under 35 che gareggeranno per la competizione a loro dedicata, che si svolgerà in parallelo ai Giochi.

Per info sulle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana: [olimpiadi.pizzanapoletana.org](http://olimpiadi.pizzanapoletana.org).

#### **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Associazione Verace Pizza Napoletana - [www.pizzanapoletana.org](http://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](mailto:stefano.carboni@mglogos.it) – 335.5277431

**Viviana Laudani** - [info@mglogos.it](mailto:info@mglogos.it) – 338.1537610