



LE MEDAGLIE D'ORO, D'ARGENTO E DI BRONZO SARANNO ASSEGNATE IL 10 LUGLIO NEL CORSO DELL'EVENTO DI GALA 'PIZZA CON LE STELLE', CON GRANDI CHEF E PIZZAIOLI PRONTI A ESIBIRSI IN SHOW COOKING A SQUADRE

LA MACCHINA DELLE OLIMPIADI DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA SCALDA I FORNI: DALL'8 LUGLIO A NAPOLI IN GARA 150 PIZZAIOLI DA 20 PAESI

L'APPUNTAMENTO COINCIDE CON LE CELEBRAZIONI DEL 35ESIMO ANNIVERSARIO DELL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA, CHE PER L'OCCASIONE AGGIORNA LE REGOLE DEL DISCIPLINARE INTERNAZIONALE

Circa 150 pizzaioli italiani e stranieri, 20 Nazioni partecipanti, 5 discipline, una competizione per under35, un web contest per eleggere la migliore pizzeria dell'anno, oltre 1000 operatori attesi e 3 intensi giorni ad alto tasso competitivo. Sono questi, in sintesi, i numeri delle **Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana**, che prenderanno il via l'**8 luglio** a **Napoli**, presso la sede dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana – AVPN**, in via Capodimonte 19A.

Dal Giappone al Brasile, dagli Usa all'Australia, passando per Cile, Malesia, Thailandia e naturalmente Italia, arrivano da ogni parte del pianeta gli 'atleti' che si daranno battaglia per conquistare le agognate medaglie d'oro, d'argento e di bronzo nella categoria singolo e per Paese. Fino al 10 luglio si sfideranno nelle seguenti discipline: "Vera Pizza Napoletana", "Per Gourmet", "Gluten free", "Pizza Fritta" e "Mastunicola". Nutrita, ça va sans dire, la delegazione italiana con 77 professionisti provenienti da tutto lo Stivale, Campania in testa. Ma a fare la parte del leone c'è anche il dream team giapponese (21 pizzaioli) e quello americano (11), seguiti dai rappresentanti di Brasile (4) e Australia (3). Quaranta, in particolare, le giovani promesse che gareggeranno in un concorso ad hoc per conquistare il titolo di pizzaiolo under 35, dopo aver superato i gironi intercontinentali di qualificazione e una selezione che ha coinvolto circa 300 concorrenti.

A sancire l'inizio dell'avventura, sarà la cerimonia inaugurale con l'**accensione del forno olimpico** e, a seguire, la grande **convention internazionale di AVPN**, che quest'anno festeggia il suo **35esimo anniversario** e per l'occasione **aggiorna alcune regole del Disciplinare internazionale della Vera Pizza Napoletana**. Un upgrade che è in linea con l'evoluzione della professione di pizzaiuolo



napoletano e della sua arte, celebrata ormai in tutto il mondo e da due anni riconosciuta patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco.

“Questi Giochi olimpici - dichiara Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana - rappresentano non solo una grande competizione agonistica, dove i più bravi maestri pizzaioli del mondo potranno dimostrare talento e tecnica, ma anche una straordinaria occasione di confronto e riflessione. Il convegno di apertura chiama infatti a raccolta gli stati generali del nostro settore per fare il punto sul presente e sul futuro della vera pizza napoletana e del relativo mestiere. Entrambi di origine antichissima ma comunque capaci di evolversi di pari passo con le esigenze e le abitudini dei consumatori contemporanei. Per tale ragione, abbiamo colto la necessità di aggiornare alcune parti del nostro disciplinare internazionale che, pur codificando le regole trasmesse oralmente da generazioni di pizzaioli napoletani, oggi non può non tenere conto di questo processo rivoluzionario ed evolutivo. Ciò chiaramente sempre in un'ottica di valorizzazione e salvaguardia della ricetta tradizionale della vera pizza napoletana, della sua cultura e della sua artigianalità”.

Si scaldano dunque i forni per quello che si preannuncia un appuntamento imperdibile per gli addetti ai lavori e gli associati AVPN che nel corso della tre giorni olimpica potranno assistere anche alla sottoscrizione del **Manifesto della Verace Pizza Napoletana**, elaborato sulla base dei principi etico-professionali sanciti dall'attuale decalogo dell'Associazione.

Ma si infiammano pure i campi di gara, che apriranno i battenti già dal pomeriggio dell'8 luglio con la preparazione degli impasti. Il 9 luglio si entra nel vivo della competizione con le giurie tecniche impegnate in intense sessioni di degustazioni e valutazioni alla cieca per le discipline Vera Pizza Napoletana, Per Gourmet e Mastunicola e per il concorso Under 35, mentre la mattina del 10 luglio sarà il turno dei concorrenti della Pizza fritta e della Pizza senza glutine. Per ogni competizione saranno espressi voti in 100/100 e successivamente, in base alla media dei punti di ogni pizzaiolo (ottenuta dalla semplice media matematica di tutte le schede compilate dai giurati), saranno elaborate le classifiche, a cui si affiancheranno anche le graduatorie per nazione.

Non resta poi che attendere la serata finale di gala per scoprire chi salirà sul podio, nel corso della cerimonia di chiusura dei Giochi olimpici che si svolgerà presso la prestigiosa sede del Circolo Canottieri Napoli. Una grande festa-spettacolo, quest'ultima (**solo su invito**), intitolata **Pizza con le Stelle** che, oltre alle premiazioni - che si svolgeranno alla presenza di vip e personalità di spicco del mondo dello spettacolo, dello sport e della gastronomia - vedrà di scena una sorta di gara nella gara



con grandi chef e maestri AVPN chiamati a cimentarsi in divertenti show cooking a squadre per conquistare il giudizio della speciale giuria della serata.

Ma le sorprese non finiscono qui. Il finale di gara decreterà infatti anche la migliore pizzeria dell'anno, vincitrice del **'Best Pizzeria AVPN 2019'**. Il contest online lanciato il 27 giugno scorso che, dopo la prima fase aperta al giudizio del pubblico per scegliere le top 5 finaliste tra le oltre 790 affiliate all'Associazione nel mondo, vede un panel di esperti a lavoro per selezionare la numero uno che più di tutte soddisfa i diversi criteri previsti dal concorso (qualità, selezione delle materie prime, abbinamenti, servizio di sala e cura dell'estetica del locale). Alla Best Pizzeria AVPN 2019 sarà consegnata in premio una scultura di Pulcinella realizzata dall'artista Pasquale Manzo, autore della stessa etichetta apposta sulla birra **Pullicenhell**, creata in esclusiva per AVPN dal micro birrificio napoletano **KBirr**.

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