



Neapolitan Pizza Maker



For one day

Un'autentica full immersion nella storia e nella cultura della Vera Pizza Napoletana, dall'impasto alla stesura, dal forno alla degustazione.

**DA OGGI APPASSIONATI E TURISTI DI OGNI ETA' POSSONO DIVENTARE
PIZZAIOLI NAPOLETANI PER UN GIORNO**

Debutta a Napoli, con la partecipazione di 15 influencer digitali italiani, lo speciale laboratorio didattico dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. L'iniziativa punta ad avvicinare il grande pubblico all'arte del pizzaiuolo napoletano, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità

Realizzare una pizza napoletana fatta a regola d'arte, imparando le precise regole dell'impasto, della lievitazione e della cottura affiancati da veri maestri non è più un sogno per soli aspiranti professionisti. Con l'**Associazione Verace Pizza Napoletana - AVPN** infatti chiunque può vestire i panni di 'Pizzaiolo Napoletano per un giorno', grazie all'omonimo laboratorio didattico ideato per avvicinare il grande pubblico all'antica arte del pizzaiuolo napoletano, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità, e inaugurato oggi con il coinvolgimento diretto di 15 influencer digitali italiani.

"La scelta di tenere a battesimo l'iniziativa con loro risponde alla logica di intercettare anche quell'ampia fetta di consumatori del web, abituati a informarsi e confrontarsi in tempo reale e a vivere esperienze enogastronomiche attraverso i social media. Puntiamo infatti al coinvolgimento di diversi e numerosi target di ogni età, dai Millennials ai semplici appassionati, dai visitatori mordi e fuggi ai turisti in visita a Napoli - spiega Antonio Pace, presidente di AVPN – che, per l'occasione, desiderano abbinare al proprio viaggio un'esperienza davvero unica dedicata alla



tonda più amata del mondo. Questo laboratorio è stato creato proprio per offrire a tutti l'opportunità di entrare in poche ore a diretto contatto con i veri maestri pizzaioli partenopei e affacciarsi a questo straordinario prodotto, imparandone le regole basilari e imprescindibili che stanno alla base del suo successo globale e che lo rendono unico".

Dalla giusta consistenza dell'impasto alla stesura, dalla corretta gestione della cottura nel forno a legna, come vuole la tradizione, fino alla scelta delle materie prime, il laboratorio 'Pizzaiolo napoletano per un giorno' sarà un'autentica full immersion nella storia e nella cultura della Vera Pizza Napoletana con un approccio quasi interamente pratico. Armati di grembiule, i provetti pizzaioli affonderanno quindi le mani nella farina, stenderanno la pasta sul bancone e inforneranno la propria creazione per poi degustarla a portafoglio (piegata in quattro). Il tutto in compagnia di un istruttore AVPN che condurrà i partecipanti in questo 'viaggio' nel gusto, nella tradizione e nella convivialità partenopea.

Il laboratorio - della durata complessiva di 4 ore per un massimo di 10 persone - si svolge ogni sabato dalle ore 10.00 alle 14.00 (escluso il mese di agosto) a Napoli, presso la scuola dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, in Via Capodimonte 19/a. La quota di partecipazione prevista per adulti è di € 84,00 a persona (ragazzi da 11 a 17 anni € 49,00; gratis per bambini fino a 10 anni accompagnati da un genitore) e comprende bevande analcoliche, grembiule, attestato ricordo e iscrizione all'esclusivo club "Amici della Vera Pizza Napoletana" con la relativa card che, oltre a consentire la partecipazione a cene, degustazioni, eventi, seminari, incontri e training intensivi, permette di rimanere costantemente informati sui trend, sulla storia e sulle news sul mondo della pizza e, soprattutto, di affiancare AVPN nella tutela e nella promozione dei prodotti tipici idonei alla produzione della vera pizza napoletana.

Per info e iscrizione: www.pizzanapoletana.org

LABORATORIO 'PIZZAIOLO NAPOLETANO PER UN GIORNO' - AVPN

Quando: ogni sabato dalle ore 10.00 alle 14.00 (escluso il mese di agosto)

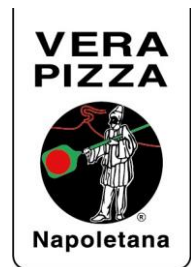
Partecipanti: massimo 10

Durata: 4 ore

Costi: adulti (da 18 anni) € 84,00; ragazzi (da 11 a 17 anni) € 49,00; bambini (fino a 10 anni) gratis ma accompagnati ciascuno da un genitore

Programma:

- Caffè di benvenuto e storia della Vera Pizza Napoletana
- Dimostrazione e a seguire realizzazione da parte dei partecipanti dell'impasto della vera pizza napoletana e focus sulle materie prime



- Stesura e cottura della pizza napoletana nel forno a legna
- Degustazione della vera pizza napoletana a portafoglio e spazio alla convivialità come amano i napoletani