



L'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA – AVPN

Promuovere e tutelare, in Italia e nel mondo, la vera pizza napoletana, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni e usanze partenopee. E' questa la mission dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), che da **trentacinque anni** è in prima linea nella difesa delle pizzerie, dei pizzaioli e dei prodotti della filiera legati a questa grande eccellenza del made in Italy gastronomico, realizzata secondo le caratteristiche descritte nel Disciplinare internazionale per l'ottenimento del marchio collettivo "Vera Pizza Napoletana", in vigore dal 1984 e redatto e registrato dall'AVPN. Fondata nel giugno 1984 a Napoli (dove ha sede legale e operativa), l'Associazione conta ad oggi più di 790 pizzerie affiliate in 48 Nazioni, dall'Australia al Giappone, dalla Russia alla Macedonia, dal Sud America all'Europa, passando naturalmente per l'Italia. Più di 500, inoltre, i pizzaioli nazionali e esteri, iscritti all'albo AVPN, nato proprio con l'obiettivo di difendere il mestiere artigianale del pizzaiolo e professionalizzare coloro che si impegnano a produrre la vera pizza napoletana, garantendo la qualità del processo produttivo e della materia prima utilizzata. Un impegno portato avanti con passione per preservare e valorizzare un lavoro, anzi un'arte, quella del 'pizzaiuolo napoletano', universalmente riconosciuta, tanto da entrare nell'Olimpo Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità.

L'associazione senza scopo di lucro AVPN è attualmente presieduta da Antonio Pace, con il vicepresidente Massimo Di Porzio e il consigliere Paolo Surace. Il direttore generale è Stefano Auricchio.

I NUMERI DI AVPN

Pizzerie affiliate	793 in 48 Paesi (in testa Italia, Usa e Giappone)
Pizzaioli iscritti all'albo	506 (italiani e stranieri)
Fatturato annuo sviluppato dagli affiliati nel mondo (<i>stime AVPN</i>)	355 milioni di euro
Volume annuo di prodotti della filiera utilizzato dagli affiliati nel mondo (<i>stime AVPN</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Farina: oltre 5,5 mln di Kg • Mozzarella/fiordilatte: oltre 2,3 mln di Kg • Pomodori pelati: oltre 1,7 mln di Kg • Olio Extravergine: circa 205mila litri



LE ATTIVITÀ DI AVPN

Il principale obiettivo dell'Associazione è promuovere ed esportare la ricetta tradizionale della vera pizza napoletana, la sua cultura e il mestiere artigianale del pizzaiolo verace in Italia e nel mondo. Un impegno che si concretizza non solo riunendo e affiliando le pizzerie e i pizzaioli, che difendono e valorizzano le tradizioni e la cultura di questo straordinario prodotto, ma anche attraverso iniziative a loro dedicate, insieme ai servizi rivolti alle aziende e ai consumatori:

- **Corsi di formazione** (base e avanzati): si rivolgono sia a pizzaioli professionisti che a aspiranti tali. Per quest'ultimo caso, i percorsi previsti, adatti anche agli imprenditori interessati a investire in una pizzeria napoletana, includono training extra (7 giorni di approfondimento) e uno stage di una settimana per la pratica in una pizzeria certificata AVPN. Il livello avanzato spazia invece dal corso di pizza senza glutine a quello per realizzare il pane in pizzeria, dalla masterclass sugli impasti (dal verace agli alternativi) al corso per fornai e di friggitoria napoletana.
- **Scuole ufficiali AVPN all'estero (oltre a quella di Napoli)**: gestite direttamente e interamente dall'Associazione e dalle sue delegazioni estere, offrono percorsi didattici – teorici e pratici - per pizzaioli professionisti e non solo. Quattro le scuole attualmente presenti oltreconfine: a Los Angeles (California), a Osaka (Giappone), a Città del Messico (Messico), a Kyoto (Giappone). A ottobre prevista una nuova apertura a Poznan (Polonia).
- **Pizzaiolo Napoletano per un giorno**: speciale laboratorio didattico ideato per avvicinare il grande pubblico - dai Millennials ai semplici appassionati, dai visitatori mordi e fuggi ai turisti in visita a Napoli - all'antica arte del pizzaiuolo napoletano. Si tratta di un'autentica full immersion nella storia e nella cultura della Vera Pizza Napoletana guidata da un istruttore AVPN e con un approccio quasi interamente pratico: quattro ore in tutto per imparare a realizzare una pizza napoletana fatta a regola d'arte, imparando le precise regole dell'impasto, della lievitazione e della cottura.
- **Partecipazione a eventi, manifestazioni e fiere di settore in Italia e nel mondo**: un denso programma di iniziative - tra laboratori gastronomici, sessioni di degustazioni, seminari tecnici e masterclass - per valorizzare la vera pizza napoletana in giro per il globo e promuovere l'arte del pizzaiuolo napoletano, patrimonio Unesco.



- **“Club Amici della Pizza”**: è la community internazionale degli amanti della vera pizza napoletana, aperta a consumatori, pizzaioli, produttori, giornalisti e esperti del settore enogastronomico. Un club esclusivo che consente la partecipazione a cene, degustazioni, eventi, seminari, incontri e training intensivi e che prevede sconti e agevolazioni su gadget e iniziative nazionali ed internazionali. Non solo. 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.
- **Albo dei fornitori approvati dall’AVPN**: è l’albo promosso e curato da AVPN per l’approvvigionamento dei prodotti, agroalimentari e non, legati alla filiera produttiva della vera pizza napoletana. Uno strumento al servizio di tutte le pizzerie affiliate per scegliere i forni, le attrezzature e le materie prime (food e beverage) raccomandate dall’Associazione, al fine di ottenere e garantire gli alti standard qualitativi conformi ai requisiti della “verace pizza napoletana”.





LA STORIA DI AVPN

Fondata 35 anni fa insieme ai titolari delle 17 famiglie di pizzaioli più importanti dell'epoca, attualmente AVPN vanta al suo interno centinaia di prestigiose pizzerie napoletane e estere socie, ambasciatrici della vera pizza napoletana nel mondo.

Alla base della sua costituzione, la volontà dei vecchi maestri pizzaioli di difendere questo straordinario prodotto contro il dilagare delle catene di fast food e contro l'enorme diffusione e utilizzo, talvolta improprio, della denominazione 'vera pizza napoletana'.

Così, nel giugno del **1984**, Antonio Pace decise di scrivere delle regole precise per la preparazione e lavorazione delle pizze 'veraci'. *"Non siamo in lotta con nessuno – chiariva in un'intervista al Corriere della Sera - vogliamo solo riaffermare la nostra paternità pluricentenaria. Siamo contro la deformazione culturale e commerciale della nostra pizza e contro l'industrializzazione, perché non è vera pizza quella pronta all'uso, surgelata che si vende nei supermercati"*.

Con il passare del tempo, si arriva al **1989**, anno in cui si festeggia il centenario della pizza margherita e si inizia a parlare nuovamente di Pizza DOC, soprattutto in occasione dell'incontro "Un marchio DOC per la pizza napoletana" che si svolse a febbraio all'hotel Excelsior di Napoli. Il centenario della "margherita" trova invece la sua massima espressione nel novembre del 1989, quando AVPN, in collaborazione con l'associazione di categoria APES, organizza un convegno mondiale dei pizzaioli, presso la Galleria Umberto I di Napoli trasformata, per l'occasione, in una grande pizzeria aperta al pubblico.

Nel **1993** riprende vigore l'idea di regolamentare la "verace pizza napoletana", definendo un codice per la certificazione di qualità da rilasciare solo ai pizzaioli che rispettano la tradizione. Ma è nel novembre del **1995** che si arriva alla creazione di una commissione di esperti per fissare un "disciplinare per la produzione della pizza", che passa al vaglio del comitato scientifico presieduto da Carlo Mangoni, docente di Fisiologia della Nutrizione alla Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università di Napoli.



SCHEDA AVPN



Il **1° luglio 1997** è la data decisiva in cui viene presentato, presso l'Ufficio Marchi e Brevetti della Camera di Commercio di Roma, il disciplinare della 'verace pizza napoletana'. E' il primo passo burocratico per l'ottenimento del marchio DOC, che farà il proprio debutto nel corso del convegno internazionale del 15 settembre 1997 al Maschio Angioino di Napoli.

L'iter normativo trova il suo culmine nel **2004** quando viene presentato il Disciplinare STG "Pizza napoletana" (Specialità tradizionale garantita), con l'obiettivo di garantire una tutela europea della pizza napoletana e dell'artigianalità della lavorazione e della produzione di quest'ultima. E' lo stesso ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a promuovere il disciplinare presso la Commissione Europea.

Guarda invece al mondo intero, il **riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiuolo napoletano a patrimonio immateriale dell'umanità**, ottenuto a **dicembre 2017** e fortemente sostenuto da AVPN. Un traguardo importante, che rappresenta una pietra miliare nella storia, lunga e travagliata, di questa professione. Un riconoscimento tanto atteso che gratifica l'impegno di tutti i pizzaioli napoletani che con il loro prezioso lavoro, anzi con la loro arte, hanno saputo valorizzare un territorio, un prodotto e le caratteristiche di un popolo.

CONTATTI

L'Associazione Verace Pizza Napoletana ha sede a Napoli, in via Capodimonte 19a.

Orari apertura: lunedì – venerdì ore 10.00 - 13:30 / 15.00 - 18.00.

Tel. e fax: +39 081 420 12 05

Mail: info@pizzanapoletana.org

Sito: www.pizzanapoletana.org



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

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

Viviana Laudani - info@mglogos.it – 338.1537610