



# Pizza napoletana

## La rivoluzione degli artigiani del gusto



## Via alle Olimpiadi, in gara cento pizzaioli da tutto il mondo

### La kermesse

Da martedì l'iniziativa dell'Associazione Verace Pizza presieduta da Antonio Pace

Luisa Maradei

Tutto pronto ai nastri di partenza per le Olimpiadi della verace pizza napoletana. Oltre cento pizzaioli, provenienti da quattro continenti si sfideranno a colpi di farina, lievito, olio extravergine di oliva, mozzarella, basilico e pomodori. Cinque le categorie in concorso: pizza classica, pizza fantasia (l'innovazione della tradizione secondo il disciplinare dell'Associazione verace piz-

za napoletana), pizza artistica, pizza fritta e "mastunicola" (disco di pasta condito con strutto o olio extravergine, basilico, pepe per esaltare l'impasto). Si parte il 3 luglio con l'accensione dei forni olimpici alle 15.30 presso Città della Scienza a Napoli per terminare il 5 luglio con la premiazione dei migliori "atleti". Tre giorni ricchi di appuntamenti per la prima convention internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn), presieduta da Antonio Pace e dal suo vice Massimo Di Porzio.

In programma anche laboratori del gusto in collaborazione con Slow Food Campania e l'Ais (Associazione italiana sommelier) e workshop tematici per addetti ai lavori su «Lieviti e fermenti», «I cinque elementi: acqua, me-

tallo, fuoco, terra e legno» e «I cinque sensi». Un appuntamento imperdibile per il mondo della gastronomia campana che si chiuderà il 5 luglio con la serata-evento «Pizza con le stelle» condotta da Gino Rivieccio: una sfida tra artisti, imprenditori, sportivi e giornalisti chiamati a dimostrare la propria abilità come impastatori e infornatori.

Ogni vip sarà affiancato da un maestro della pizza, un vero e proprio «pizza trainer», che dovrà motivare il proprio assistito in tutte le fasi di preparazione.

«Con questa convention - spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente Avpn - sperimentiamo un nuovo format per parlare della verace pizza napoletana, favorendo l'incontro tra aziende produttrici e pizzaioli al fine di

**Programma**  
A Città della Scienza scelte cinque categorie dibattite in laboratori e premiazioni

### Protagonisti

Da sinistra: Antonio Pace (Associazione Verace Pizza), Guglielmo Vuolo, Enzo Piccirillo (Masardona), Alfredo Forgione (Fresco) e Vincenzo Pagnani (Brandi)

migliorare il prodotto mondo ci invidia. La lezione e l'analisi servono per le Olimpiadi del gusto, che sarà riproposta anche nel 2012. «Parlare della pizza e ai pizzaioli, questo è uno sforzo ulteriore per una migliore cultura gastronomica», gli fa eco il presidente Pace. Tra i tanti, si segnala il miglior abile a pizza di alcuni vini della Grotta del Sole di Caserta.

Per informazioni: 4201205 o [info@pizzanapoletana.it](mailto:info@pizzanapoletana.it)