

Napoli: qui s

Presso il Museo della Città della Scienza, organizzato da Agugiaro&Figna Molini in collaborazione con l'Associazione Verace Pizza Napoletana, si è svolto il Seminario sulla Vera Pizza Napoletana. Vi hanno preso parte oltre 200 pizzaioli accompagnati dalle famiglie. Un importante momento di formazione, ma anche di festa e spettacolo, già andato in scena con successo a Parigi e Londra



Si aspettavano un successo, perchè **Napoli** è la patria della pizza e l'attenzione verso di essa è altissima. E così è stato. **Oltre 200 pizzaioli** (con famiglie al seguito) hanno partecipato al **Seminario sulla Vera Pizza Napoletana** organizzato al Science Museum della Città della Scienza da **Agugiaro&Figna Molini** in collaborazione con l'**Associazione Verace Pizza Napoletana**. Merito anche del lavoro di Rino Pinto e di Daniela Serra, manager dell'agenzia Exit, incaricata da Agugiaro di scegliere la location e, appunto, organizzare l'evento. Grande pubblico, diceva-

mo, per un grande evento che aveva lo scopo di approfondire la conoscenza delle materie prime indispensabili per la preparazione della verace pizza napoletana. E personaggi di prestigio quale contorno al tutto. Oltre a **Giorgio Agugiaro**, presidente di Agugiaro&Figna Molini, c'erano infatti **Antonio Pace**, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e **Massimo Di Porzio** (vicepresidente), **Vincenzo Fogliano**, docente dell'Università Federico II di Napoli (Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione - facoltà di Agraria) e **Nicola Demo**, tecnico dell'azienda di Curtarolo

(PD). L'Avpn ha schierato per l'occasione anche nove maestri pizzaioli, componenti della nuova giunta esecutiva dell'associazione, battezzata a margine del convegno: Guglielmo Vuolo, Ciro Salvo, Roberto Morotti e Paolo Surace che, con Franco Pepe, Gaetano Fazio, Gaetano Esposito, Attilio Bachetti e Luca Di Massa, hanno supportato l'associazione durante incontri e corsi di formazione.



fa cultura!

MANI IN PASTA

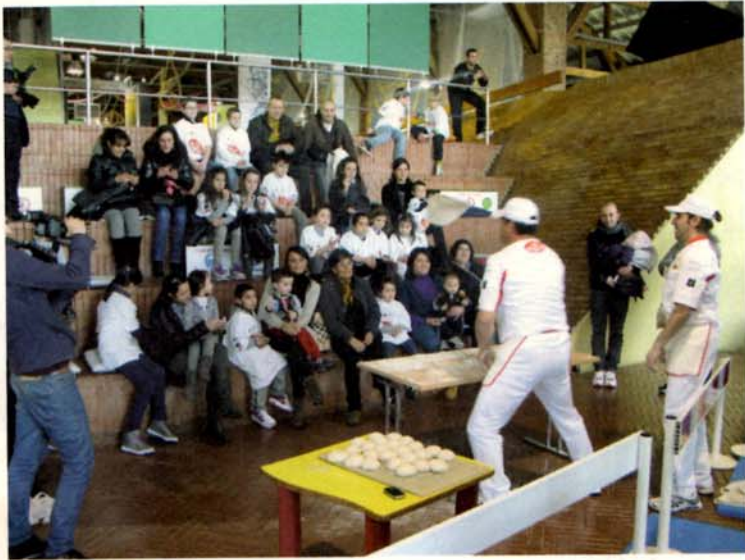
Il tutto al plurale perché Napoli è stata solo una delle tappe previste di questo **evento itinerante** che ha già fatto capolino a **Parigi e Londra** con altrettanto successo di partecipazione. In quello di Napoli, peraltro, la location ha permesso ai partecipanti di intervenire con le loro famiglie e con i figli più piccoli. Mentre gli adulti infatti seguivano i lavori, in un'altra zona dello splendido Museum i più piccoli, vegliati da **Danilo Pagano e Alessandro Gullotto della Nazionale Acrobati Pizzaioli**, si sono divertiti nel **laboratorio tematico "Mani in pasta"**, dove hanno "giocato" a fare i pizzaioli. I piccoli sono poi rimasti incantati dalle **evoluzioni spettacolari** dei due profes-

sionisti della Nazionale che, con lo spettacolo "Il pizzaiolo acrobatico", hanno dato un saggio delle loro indubbie capacità nel danzare con la pizza. Mamme e figli, poi, hanno potuto anche visitare la suggestiva struttura dello Science Museum di Città della Scienza.



▲ I relatori, da sinistra: Giorgio Agugiario, Vincenzo Fogliano, Antonio Pace, Massimo Di Porzio





▼ Da sinistra: Stefano Pistollato, Riccardo Agugiario, Rino Pinto, Antonio Pace e Daniela Serra



NATURALMENTE VERACE

Forse è per questo che ha suscitato tanto interesse tra gli addetti ai lavori uno dei progetti che vede coinvolti l'azienda veneta e l'associazione napoletana. **Lo staff tecnico dell'Avpn, infatti, ha lavorato con il Centro Ricerche Agugiario&Figna Molini per mettere a punto una tecnologia innovativa per produrre il lievito madre essiccato in polvere.** Il risultato presentato al pubblico di Napoli è **"Naturalmente Verace"**, prodotto che non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta che serve solo da innesco alla fermentazione; per il resto, si ottiene un lievito madre attraverso la fermentazione spontanea della farina impastata e lievitata più volte fino al raggiungimento del giusto



◀ Da sinistra: Guglielmo Vuolo, Nicola Demo, Pasquale Parziale, Antonio Pace

▼ Da sinistra: Roberto Morotti, Pasquale Parziale, Giorgio Agugiario



grado di acidità. Così si formano i lieviti naturali e si interrompe la fermentazione estraendo parzialmente l'acqua dell'impasto ed essiccando infine il prodotto. Non a caso, il presidente Agugiario ha concluso il suo intervento sottolineando che "Naturalmente Verace è un'evoluzione moderna della tradizione, che rende utilizzabili, con le condizioni aziendali dei nostri giorni, i lieviti naturali". Niente male per la patria della pizza... ●

