



Verace pizza napoletana: solo fornitori di eccellenza



Lo stabilisce il disciplinare di tutela dell'Avpn, l'Associazione di riferimento, che prevede un Albo dedicato. Per farne parte è necessario che i singoli prodotti superino rigidi parametri di selezione. E così è stato per la farina Pizza Napoletana e per il lievito Naturkraft - Naturalmente Verace, referenze della linea Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna Molini

■ di CRISTINA LO STUTO

Piace a New York, così come a Berlino, Stoccolma, Hong Kong. Ma la pizza è innanzitutto patrimonio italiano, tanto che solo nel nostro Paese è declinata in innumerevoli varietà. È amata da Bolzano a Paler-

mo, ma è soprattutto orgoglio di tutti i napoletani, dai quali è amata e difesa a spada tratta, dalle pendici del Vesuvio all'incantevole Posillipo. In particolare quella verace col cornicione e "la pummarola 'ncoppa".



E la tutela della pizza verace napoletana è il fine dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana** (Avpn), istituzione no profit guidata da **Antonio Pace** che dal 1984 (anno di fondazione) promuove e tutela proprio la verace pizza napoletana.

Una tutela che passa attraverso un disciplinare internazionale che fissa le condizioni per l'ottenimento del marchio "**Verace pizza napoletana**" e un **Albo dei Fornitori Ufficiali** per entrare nel quale è necessario, come specifica proprio il disciplinare, "che i prodotti dell'azienda rispondano ai parametri di qualità definiti dal Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi Federico II di Napoli".

CERTIFICATO DI IDONEITÀ

Ha precisato **Massimo Di Porzio**, vicario e direttore generale dell'Associazione: "La richiesta di condizioni particolari, compresi i parametri di qualità, ha lo scopo anche di incentivare le aziende a creare per migliorarsi e a mettersi sempre in discussione".

E da oggi, nell'Albo Ufficiale di Avpn (che conta 348 pizzerie affiliate e delegazioni estere negli Usa e in Giappone) è iscritta anche **Agugiario&Figna Molini**, azienda di grande rilievo che con il marchio **Le 5 Stagioni** ha ottenuto il "**certificato di idoneità**" per la farina "**Pizza Napoletana**", e per il lievito "**Naturkraft - Naturalmente Verace**", un preparato per pasta di pizza a base di lievito madre essiccato. "Anche il lievito madre prodotto da Agugiario&Figna Molini - ha puntualizzato Di Porzio - ha ottenuto un ottimo gradimento ed è stato inserito nell'elenco dopo aver superato una serie di rigorosi test".

DUE NOVITÀ

L'iscrizione di Agugiario&Figna Molini nell'Albo dei Fornitori Ufficiali di Avpn è stata celebrata presso la sede di Curtarolo (Padova) con una conferenza stampa, una serie di degustazioni e, nel laboratorio dell'azienda, con un approfondimento tecnico sull'utilizzo della farina "Pizza Napoletana" e del lievito "Naturkraft - Naturalmente Verace", curato dal technical chef **Nicola Demo** per Agugiario&Figna Molini e dal maestro pizzaiolo **Nicola Vuolo** per Avpn.

All'evento hanno preso parte lo stato maggiore dell'azienda veneta e una delegazione del-

l'Associazione Verace Pizza Napoletana guidata dal direttore generale Massimo Di Porzio.

Il padrone di casa **Giorgio Agugiario**, presidente dell'azienda, dopo aver accolto gli ospiti, ha annunciato l'accordo e ha preso l'impegno di sviluppare un altro progetto destinato alla Verace pizza napoletana: produrre **una nuova qualità di farina, per la media-lunga lievitazione**. È stato poi il momento di Massimo Di Porzio. Il direttore generale dell'Associazione ha precisato che la pizza resta "sempre un prodotto artigianale fatto con le mani. Serve quindi sapienza. E un bravo artigiano non smette mai di imparare". ●



ORGOGGIO E IMPASTO

Relativamente alle variabili di gusto alle quali in Italia la pizza è soggetta, Massimo Di Porzio ha affermato che "aggiungendo uno o più prodotti del territorio, la pizza verace non perde il suo cuore napoletano, perché tutto dipende dall'impasto". E con un briciolo di sobrio campanilismo ha sottolineato: "Napoli non perde il predominio della pizza se la Verace viene degustata in altri luoghi. Ma mangiarla a Napoli è un valore aggiunto".