



LE INIZIATIVE

a cura di Luciano Pignataro

Domani al via il mese delle Olimpiadi della Pizza, organizzate dall'Associazione Verace Pizza nella sede di Capodimonte. L'estate si apre con il contest legato a questa manifestazione, poi quello dell'Apn per la partecipazione al Pizza Village infine spazio al PizzAward di **MySocialRecipe**. Dal virtuale al reale, sino alla finalissima di «50TopPizza» al Mercadante

I pizzaioli olimpionici

Luciano Pignataro

Il mondo della pizza non conosce la sosta estiva. Anzi, al contrario, si moltiplicano le iniziative che, tra l'altro, coinvolgono sempre di più i social, un campo che vede la categoria dei pizzaioli al primo posto per vivacità e creatività. Apre le danze l'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn) che celebra i suoi primi 35 anni con l'organizzazione di vere e proprie Olimpiadi che vedranno la partecipazione di almeno 150 pizzaioli provenienti da tutti i Continenti. Una iniziativa che ha visto anche l'organizzazione di un contest aperto ai circa 800 iscritti dell'Avpn svoltosi dal 27 giugno al 5 luglio.

E, a proposito di contest, dobbiamo ricordare gli altri due in corso: quello dell'Apn per decidere le due pizzerie che vanno a completare il quadro della parte-

cipazione al Pizza Village previsto a settembre, e quello del PizzAward organizzato da **MySocialRecipe**. Il sito di registrazione di ricette di Francesca Marino è stato il primo ad utilizzare questo strumento della rete con la finale live al Mulino Caputo e anche la quarta edizione sta conoscendo successo mondiale.

Il mese si concluderà al Teatro Mercadante con la finale di 50TopPizza che per la prima volta gode anche del patrocinio del Comune di Napoli.

Un mese intenso, come vedete, di manifestazioni ma anche di riflessione sul nuovo disciplinare che poi è l'altro tema importante delle Olimpiadi della Pizza dell'Avpn. Da più parti queste regole scritte nel 1984 per definire la vera pizza napoletana, sono finite sotto attacco. Certo, alcune cose vanno ripensate, ma non dobbiamo mai dimenticare che è proprio grazie a questo primo passo che si è arrivati alla conquista del riconoscimento U-

scò dell'arte del Pizzajuolo Napoletano come patrimonio immateriale dell'Umanità. Un disciplinare è un po' come una piccola Costituzione e non può essere cambiato sull'onda emozionale del momento (leggi i cornicioni a canotto) o sotto la pressione di campagne commerciali come è avvenuto per la storia dell'integrale qualche anno fa. Un classico diventa tale proprio perché supera le moda. Quello che è successo con l'integrale e l'uso della biga per la lievitazione non è stato altro che un tentativo dei panettieri di riappropriarsi della pizza dopo la separazione avvenuta nel '700. Il problema è che la pizza non deve profumare di pane, ma di pizza e che l'impasto diretto, la farina 00 e una buona lievitazione sono alla fine gli ingredienti più semplici per avere una buona pizza napoletana, che significa appunto, margherita e marinara. Tutto il resto è opinione, gustosa e rispettabile. Ma opinione, appunto. Non storia.

*) RIPRODUZIONE RISERVATA



Da domani a mercoledì si svolgono le gare con le finali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Vademecum



Le Olimpiadi a Capodimonte

Circa 150 pizzaioli italiani e stranieri, 20 Nazioni partecipanti, 5 discipline, una competizione per under35, un web contest per eleggere la migliore pizzeria dell'anno, oltre 1000 operatori attesi e 3 intensi giorni ad alto tasso competitivo.

Sono questi, in sintesi, i numeri delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana, che prenderanno il via l'8 luglio a Napoli, presso la sede dell'Associazione Verace Pizza Napoletana 19/A.

Per info sulle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana:
olimpiadi.pizzanapoletana.org

SEGRETERIA

ORGANIZZATIVA

Associazione Verace Pizza

Napoletana

Via Capodimonte 19° - 80131

Napoli - Italia

Tel/Fax: +39 081 420 12 05

(lunedì - venerdì 10:00-13:30 /
15:00-18:00)

