

AVPN LANCIA I “PERCORSI VERACI”, LE NUOVE MASTERCLASS SULLA VERA PIZZA NAPOLETANA

4 Aprile 2018



NAPOLI – Masterclass ad alto tasso formativo per un’autentica full immersion sulla vera pizza napoletana, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni e usanze partenopee. Si chiamano PerCorsi Veraci ed è la nuova proposta per pizzaioli professionisti targata Avpn (Associazione Verace Pizza Napoletana), nata con l’obiettivo di approfondire la conoscenza dei prodotti legati a questa grande eccellenza del made in Italy gastronomico e alla sua antica arte, quella del pizzaiolo napoletano, riconosciuta patrimonio immateriale dell’umanità dall’Unesco.

L’iniziativa è stata presentata oggi a Napoli, presso la sede di Avpn, alla presenza di **Antonio Pace**, presidente dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, **Amedeo Lepore**, assessore regionale alle Attività Produttive, **Giovanni Piombino**, dell’assessorato al Bilancio, al Lavoro e alle Attività Economiche del Comune di Napoli, **Flavia Sorrentino**, consigliera delegata per L’Autonomia del sindaco di Napoli, e **Renato Rocco**, direttore del magazine *La Buona Tavola* e co-organizzatore del progetto.

Per l'occasione, inoltre, sono state annunciate le prime pizzerie Avpn che hanno aderito a "Scegli Napoli", il progetto promosso dal Comune di Napoli nell'ambito della delega Napoli Città Autonoma, dedicato alla valorizzazione dei produttori e dei prodotti legati alla città partenopea e al suo territorio metropolitano.

Al via dal 17 aprile, la nuova proposta "PerCorsi Veraci" – aperta a pizzaioli affiliati e non, gratuita ma a numero chiuso e in programma fino al 23 novembre 2018 – si articola in tre moduli, per un totale di 14 incontri, che spaziano dagli ingredienti ai metodi di coltivazione dei prodotti e di conservazione delle materie prime, fino alle tecniche di degustazione e agli abbinamenti con il vino e la birra. Il tutto, guidato da esperti del settore, docenti universitari e produttori che si alterneranno insieme a rinomati chef campani, chiamati a realizzare show cooking alla fine di ogni masterclass. Tra questi, gli stellati Michelin **Paolo Gramaglia**, **Lino Scarallo** e **Gianluca D'Agostino**, lo chef docente del Gambero Rosso **Alfonso Crisci**, il vice presidente regionale della Fic **Ludovico D'Urso** e **Antonio Arfè** del direttivo nazionale Apici.

"Questa nuova offerta formativa – spiega Antonio Pace, presidente di Avpn – rappresenta un ulteriore e importante tassello per la nostra Associazione, il cui obiettivo sin dalla sua nascita nel 1984 è preservare, difendere ed esportare la vera pizza napoletana, diffondendo il modo corretto per realizzarla e le regole che ne stanno alla base. A differenza del passato, quando il mestiere si tramandava solo di padre in figlio per custodirne gelosamente i segreti, abbiamo capito che aprirsi a quanti vogliono imparare è il modo più utile per difenderne l'originalità. Proprio per questo continuiamo a puntare sulla formazione, ideando iniziative come i nuovi PerCorsi Veraci, che ci permettono di mettere a disposizione dei partecipanti la nostra conoscenza sul prodotto per approfondire gli aspetti tecnici e, allo stesso tempo, trasmettere i valori e la profonda passione che stanno dietro al lavoro dei pizzaioli veraci. Non meno importante il nostro lavoro verso l'utilizzo di materie prime di qualità, legate soprattutto al nostro territorio. In quest'ottica, siamo felici di aderire al progetto Scegli Napoli, che nasce proprio per sostenere l'economia locale, promuovendo una scelta d'acquisto consapevole e a favore del made in Naples".

L'offerta formativa PerCorsi Veraci si apre con il modulo "formaggi e salumi", che prevede 4 appuntamenti: da quello dedicato ai prodotti caseari di latte vaccino (17 aprile) a quello sui formaggi di capra e pecora (15 maggio); dal focus sui formaggi di bufala (29 maggio) a quello sui salumi (12 giugno).

Cinque invece gli incontri del secondo modulo sui "prodotti della terra", che comincia il 19 giugno con l'approfondimento sui metodi di coltivazione e tipicità, dal Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop al Pomodorino Corbarino. Si prosegue il 10 luglio con i metodi di coltivazione e trasformazione dei pomodori pelati (San Marzano Dop), il 4 settembre con le

tecniche di conservazione e utilizzo delle materie prima surgelate, il 25 settembre con gli oli da frittura e il 16 ottobre con le varie tipologie di oli da tavola.

A chiudere il percorso, il terzo modulo incentrato sugli “abbinamenti”: si parte con le tecniche di degustazione del vino (15 novembre) e si prosegue con le tecniche di abbinamento dei vini bianchi (16 novembre) e rossi (17 novembre) alla pizza. A tema birra, infine, gli ultimi due incontri previsti il 22 e 23 novembre e dedicati rispettivamente agli stili birrari e ai suoi possibili abbinamenti con la tonda.

Tutti gli incontri di PerCorsi Veraci – realizzati in collaborazione con le aziende partner Avpn – si svolgeranno il martedì dalle ore 16,00 alle ore 19,00 a Napoli, presso la sede dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, in via Capodimonte 19a. I corsi sono gratuiti ma su prenotazione e a numero chiuso (massimo 25 persone). Al termine di ogni modulo saranno rilasciati gli attestati di partecipazione ai singoli pizzaioli.

Per informazioni e prenotazioni www.pizzanapoletana.org oppure scrivere a info@pizzanapoletana.org.