

## È POLACCA LA CAMPIONESSA DEL MONDO DI PIZZA FATTA IN CASA



ROMA - È un autentico successo polacco quello registrato nella seconda edizione del VeraPizzaContest, la sfida internazionale per pizzaioli tra le mura domestiche promossa dall'Associazione Verace Pizza Napoletana-Avvn che quest'anno ha visto in gara 726 pizze da oltre 50 nazioni, registrando ulteriori numeri da record rispetto all'exploit del 2020.

Ad aggiudicarsi il titolo di campione, anzi di campionessa, del mondo della pizza fatta in casa è stata infatti la polacca **Agnieszka Eem** seguita, sul terzo gradino del podio, dal

connazionale **Adrian Gromek**. All'Italia, che resta comunque saldamente in cima, va invece la medaglia d'argento, grazie alla creazione di **Davide Cormaci** da Roma.

“Un risultato – spiega in una nota il presidente di Avpn, **Antonio Pace** – che oltre a confermare la straordinaria capacità della vera pizza napoletana di catturare l'interesse crescente di amatori e professionisti in ogni continente, dimostra anche il momento d'oro che questa autentica eccellenza sta vivendo in particolare in Polonia. Una sorta di golden age che la nostra Associazione ha già intercettato da tempo, inaugurando a gennaio del 2020 una scuola per professionisti nel cuore della città di Poznan, dove malgrado la pandemia si sono svolti otto corsi formativi letteralmente andati sold-out, grazie al prezioso lavoro della direttrice Ewelina Przygocka e del Brand Ambassador Marcin Garbowski. E adesso, spinti anche dai risultati del VeraPizzaContest 2021, siamo in procinto di lanciare dei corsi amatoriali proprio per i tantissimi polacchi che si stanno appassionando sempre di più alla Vera Pizza Napoletana”.

Appassionati che, guardando ai numeri complessivi della gara di quest'anno, sono stati perlopiù uomini (68% dei concorrenti) e di 51 nazionalità differenti, tra cui soprattutto italiani, polacchi e brasiliani. Ma nel novero dei Paesi di origine dei partecipanti vale la pena ricordare anche Messico, Macedonia, Algeria, Giordania, India, Filippine, Paraguay, Bolivia e Perù.

Con un incremento del +60% rispetto al 2020, sono state 1.280 in tutto le pizze presentate al VeraPizzaContest 2021, di cui 726 (351 in più dello scorso anno) ammesse in gara, generando un massiccio tam tam sui social (complessivamente 87.000 like/mi piace sul profilo Facebook AVPN @verapizzanapoletana). E di queste, solo 20 finaliste hanno avuto accesso alla seconda fase della sfida, che ha visto riunirsi una giuria internazionale composta da **Attilio Bachetti** (Da Attilio, Napoli), **Johnny Di Francesco** (presidente delegazione Australasia e 400 Gradi, Melbourne), **Pasquale Cozzolino** (brand ambassador Avpn New York e Ribalta, New York), **Andrè Guidon** (presidente delegazione Brasile e Leggera Pizzeria Napoletana, San Paolo), **Antonia Ricciardi** (brand ambassador Avpn Spagna, Granada), **Marco Casolla** (La fabbrica di Marco, Tolone), **Emmanuele Cirillo** (Malafemmena, Berlino), **Marcin Garbowsky** (brand ambassador Avpn Polonia e Forni Rossi, Poznan), **Aniello**

**Beneduce** (brand ambassador Avpn Russia e Pizzot, Omsk), **Dareen Akkad** (What the Crust?, Il Cairo).

Panel di esperti che, in base a requisiti quali forma, cottura, appetibilità e farcitura, ha scelto come migliori pizze dell'edizione 2021 del VeraPizzaContest quelle create da Agnieszka Eem, Davide Cormaci e Adrian Gromek, assegnando loro rispettivamente i seguenti corsi per pizzaioli "firmati" Avpn, insieme ai premi speciali messi a disposizione dai partner dell'iniziativa (strumenti tecnici e kit di prodotti): al 1° classificato un corso professionale base di 9 giorni da svolgere presso l'Avpn School di Napoli (o in alternativa un corso on line professionale base di 5 giorni); al 2° classificato: un corso professionale avanzato di 3 giorni da svolgere presso l'Avpn School di Napoli (o in alternativa un corso on line avanzato di 3 giorni); al 3° classificato: un corso amatoriale di 4 ore da svolgere presso l'Avpn School di Napoli (o in alternativa un corso amatoriale on line da 2 ore).

Il "VeraPizzaContest" ha visto la partecipazione di: Molino Casillo, La Fiammante, Ooni, Latteria Sorrentina, Primotaglio, GiMetal e Agorass agenzia di Italiana Assicurazioni.