



Comunicato stampa
del 14 settembre 2008

Pizzafest 2008: al via le giornate dei prodotti tipici

Domani, 15 settembre, alle ore 16,00, Pizzafest, la rassegna dedicata alla verace pizza napoletana, ospiterà, presso la sala conferenze del Teatro Mediterraneo della Mostra d'Oltremare, un workshop sul tema "La chimica della pizza napoletana". Il convegno, promosso dall'Assessorato alle attività produttive della Regione Campania, in collaborazione con FIPE Assoristoratori Napoli e Provincia, vedrà la presenza dell'Assessore Andrea Cozzolino.

Obiettivo del workshop è approfondire cosa c'è "dentro" la pizza napoletana, qual è l'alchimia che da vita alla regina del "made in Italy" nel Mondo.

L'incontro-dibattito con scienziati, produttori e consumatori per approfondire qualità e caratteristiche dei prodotti che compongono la pizza napoletana, sarà condotto dai Professori Addeo, Sacchi e Fogliano della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Napoli – Dipartimento di Scienza degli Alimenti.

I docenti, che hanno alle spalle una lunga attività di ricerca sui prodotti-base della pizza (farina, pomodoro, olio, mozzarella), illustreranno le caratteristiche e le interazioni tra gli ingredienti, analizzando i fattori che fanno della Pizza un alimento di qualità.

Sarà anche presentata una ricerca sulle caratteristiche e le trasformazioni dell'olio sulla Pizza Napoletana, patrocinata dall'AVPN e dall'ANFO. Seguirà, infine, una tavola rotonda tra esponenti delle aziende produttrici di farina, olio, mozzarella, pomodoro, consumatori ed operatori delle pizzerie e della ristorazione sulle tematiche dell'utilizzo ottimale degli ingredienti e sulle tecniche di preparazione per ottenere una Pizza della migliore qualità.

Prima della chiusura dei lavori verranno siglati i protocolli d'intesa tra l'Associazione Verace Pizza Napoletana, le aziende produttrici e l'Università Federico II, protocolli che definiranno le future attività di partnership e ricerca per lo sviluppo qualitativo del comparto pizza Napoletana.

La partecipazione al workshop è aperta a tutti i produttori, operatori della ristorazione ed appassionati e cultori della pizza napoletana, previa prenotazione on-line sul sito www.pizzafest.info

Al termine del workshop verrà dato ai partecipanti un biglietto omaggio per visitare il Pizzafest e degustare la verace pizza napoletana.

In serata, poi, a partire dalle ore 20,00, la kermesse ospiterà "La giornata del Pomodoro San Marzano D.o.p. dell'Agro Sarnese Nocerino", con esposizione di etichette storiche delle aziende produttrici di pomodoro San Marzano. A seguire, il laboratorio del Gusto presso l'area Ospitalità dell'AVPN con la partecipazione di produttori e specialisti di settore che illustreranno la differenza tra il pomodoro San Marzano D.o.p. e altre tipologie di Pomodoro.

Seguirà una degustazione guidata di pizze napoletane condite con differenti prodotti per illustrare empiricamente la differenza di gusto e qualità.

Ai partecipanti verrà consegnato un Diploma "Amici della vera pizza napoletana" che attesta la partecipazione al seminario.

La prenotazione è obbligatoria e saranno accettate solo le prime 20 prenotazioni per ogni laboratorio.

La conferma della prenotazione darà diritto all'ingresso gratuito presso il Varco Accrediti della Manifestazione (Piazzale Tecchio).

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org