

# Pizzafest



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Premessa

In occasione del suo trentennale, l'AVPN ha previsto un percorso di festeggiamenti che coinvolgerà tutti i continenti e che vedrà il suo apice a Napoli, con la riscoperta di un marchio storico che ci ha accompagnato in questo lungo percorso, il **Pizzafest**.

La manifestazione, svoltasi dal 1995 al 2008, si ripropone nel 2014 con una **veste nuova** e con un **concept rivisitato**, trasformandosi da un grande evento di piazza, in una festa della città di Napoli di caratura internazionale in grado di valorizzare la Pizza Napoletana nel luogo dove è nata: **la pizzeria**.

Gli eventi di piazza, nonostante il loro valore promozionale, non sono riusciti, a nostro modo di vedere, ad esaltare correttamente la maestria dei pizzaioli e dei prodotti che usano nel preparare la pizza napoletana.

Si è immaginato quindi di dare vita ad un mix di iniziative, percorsi gastronomici e momenti di incontro dove per **4 giorni** la Pizza Napoletana diventerà **regina incontrastata nel mondo del food**, secondo un nuovo concept che vede nella pizzeria un **volano per lo sviluppo economico e la promozione turistica** della città.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Pizzafest in sintesi

- Chi?** L'AVPN e le pizzerie affiliate organizzano il Pizzafest in partnership con le Istituzioni, le Associazioni, gli Enti del settore e le aziende partner.
- Che Cosa?** Pizzafest momento di coinvolgimento della città e dei suoi operatori economici.
- Perché?** La vera pizza napoletana vuole dedicare un omaggio al suo popolo.
- Quando?** 27-30 maggio
- Dove?** Tutta le pizzerie affiliate all'AVPN a Napoli e nel mondo.
- Come?**
- 1)Le Strade del Pizzafest
  - 2)Le Piazze del Pizzafest
  - 3)Mostra e Concorso fotografico
  - 4)Convegno dedicato agli operatori del settore
  - 5)Evento Finale



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Il Pizzafest

Pizzafest è il **Festival Internazionale** che unirà la città di Napoli al resto del mondo in un fitto calendario di eventi eno-gastronomici.

Per quattro giorni, **dal 27 al 30 maggio**, il Festival offre al pubblico la possibilità di percorrere le Strade e le Piazze del Pizzafest, ossia di costruirsi in modo semplice un **percorso culinario** attraverso un programma **ampio e variegato di eventi**, in grado di soddisfare sia le esigenze dei più esperti gastronomi che la curiosità di tutti gli appassionati della pizza.

Diversi appuntamenti al giorno, con la partecipazione di pizzaioli napoletani e stranieri e oltre che momenti formativi pensati per grandi e piccini, animeranno la città valorizzandone i luoghi più rappresentativi.

Un'unica programmazione che si adatta alle caratteristiche specifiche e alle eccellenze delle vie, dei quartieri e dei comuni della Provincia di Napoli e delle altre città del mondo per dare vita a un unico, immenso **palcoscenico che riunisce** per la prima volta tutto il **vasto mondo della Pizza Napoletana**.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Il Pizzafest

La pizza festeggia a Napoli, ma supera i confini geografici con una giornata conclusiva, il **30 maggio**, in cui tutte le pizzerie affiliate AVPN nel mondo si riuniranno nella “**Notte delle Pizza Napoletana**” per un comune intento: *festeggiare i 30 anni dell’Associazione*.

Tutte le pizzerie festeggeranno insieme con collegamenti web internazionali, centinaia di Pulcinella invaderanno le pizzerie affiliate all’AVPN per promuovere la Pizza Napoletana e la città di Napoli.

Il 30 maggio sarà realizzato un **convegno “Ricominicio da 30”** dove si discuterà sul futuro della pizza napoletana e la sua funzione di attrattore turistico.

Culmine della 4 giorni sarà un grande momento mediatico dove tutti gli appassionati di pizza potranno sancire l’indiscussa paternità partenopea.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Le strade del Pizzafest

Il calendario del Pizzafest sarà composto da serate tematiche incentrate sui prodotti della filiera produttiva, sugli abbinamenti, sulla storia, sugli usi e le tradizioni della pizza napoletana.

Ciascuna pizzeria sceglierà il suo percorso enogastronomico, dal più tradizionale al più insolito, dando vita così a centinaia di eventi in grado di esaltare quella magica alchimia chiamata Vera Pizza Napoletana.

Gli eventi nelle pizzerie saranno suddivisi in itinerari enogastronomici tematici, quali:

- **Le strade della Tradizione**, lungo le quali poter gustare i grandi classici della Pizza Napoletana e poterne scoprire la storia e le radici.
- **Le strade dell'Innovazione**, dove saranno proposti insoliti abbinamenti di ingredienti a condire il tradizionale disco di pasta.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Le strade del Pizzafest

- **Le strade dei Lieviti e dei Fermenti**, lungo le quali sarà possibile gustare la Pizza Napoletana in abbinamento con le migliori birre artigianali
- **Le strade dell'Acqua e del Vino** dove scoprire come abbinare al meglio la Pizza Napoletana con i vini e le acque italiane
- **Le strade delle Eccellenze Campane** lungo le quali la Pizza sarà affiancata dalle eccellenze del nostro territorio, quali la mozzarella di bufala, il san marzano, il piennolo o i numerosi presidi Slowfood presenti in Regione

I consumatori potranno scegliere il percorso preferito o intrecciarne più di uno nelle diverse giornate, testando le prelibatezze dei maestri pizzaioli e le nuove creazioni ideate ad hoc per l'evento.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Personalizzazione Pizzerie

Le pizzerie che aderiranno all'evento saranno promosse all'interno del calendario delle attività promosso su quotidiani, televisioni, radio e sul web e saranno riconoscibili ed individuabili attraverso una personalizzazione del locale e del personale composto da:

- Bandiere / Stendardi / Cavalletto
- Locandine
- Tovaglioli
- Sottobicchieri
- Spille / Tshirt / Grembiuli personalizzati

Ogni pizzeria potrà scegliere di realizzare da 2 a 4 eventi, proponendo un proprio evento o ospitandone uno legato alla valorizzazione della propria tradizione.

Per tutte sarà obbligatoria la partecipazione all'evento finale del 30 maggio.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Le Piazze del Pizzafest

In contemporanea agli eventi previsti nelle pizzerie, il pubblico potrà partecipare ai diversi laboratori di pizza allestiti nelle principali piazze napoletane, in collaborazione con altre associazioni ed enti quali Slowfood, Coldiretti, Gambero Rosso, Ais.

Appuntamenti in cui saranno organizzati percorsi di avvicinamento e di valorizzazione della pizza napoletana e dei prodotti della filiera, quali:

➤ **Ri-creiamo la Vera Pizza Napoletana.**

Un laboratorio di pizza dedicato ai bambini che potranno infarinarsi, sporcarsi e affondare le mani nell'impasto guidati da maestri pizzaioli, che insegneranno anche a stenderlo e creare da soli la loro pizza preferita.

➤ **Pizza a Km 0**

Un laboratorio di pizza realizzato all'interno di un mercato "Campagna Amica" di Coldiretti, dove maestri pizzaioli selezioneranno direttamente dagli stand dei singoli espositori prodotti dell'agricoltura campana e mostreranno come utilizzarli per farcire le pizze.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Le Piazze del Pizzafest

## ➤ La pizza dei Presidi

Sulla scia della partnership con Slowfood, rafforzata in questi ultimi anni sia in occasione del Salone del Gusto che del Cheese, sarà allestita un'area espositiva dove poter conoscere, degustare ed acquistare i presidi Slowfood e poterne scoprire i numerosi abbinamenti per la Pizza Napoletana in compagnia di maestri pizzaioli ed esperti di Casa Petrini durante workshop e seminari per operatori e consumatori.



## ➤ La pizza d'a...mare

Un'area espositiva in cui sensibilizzare i consumatori verso un acquisto consapevole dei prodotti del mare, informandoli circa le differenti specie ittiche disponibili, indicando quelle che consentono di rispettare l'ambiente senza che si trascuri la qualità, attraverso un comportamento d'acquisto responsabile e in cui svelare i possibili e numerosi abbinamenti con la Pizza Napoletana.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Le Piazze del Pizzafest

## ➤ La pizza e la terra dei Cuochi.

Chef di rango si esibiranno su un palco per poter mostrare la versatilità della Pizza Napoletana e le miriadi di possibili accostamenti anche nella sua versione per gourmet. L'esperienza nel settore di Gambero Rosso ci coadiuverà ed affiancherà in questa piazza.



## ➤ La pizza, un piatto diVino - Una pizza in cantina

In collaborazione con l'Ais saranno organizzati percorsi degustativi all'interno delle cantine campane dove poter scoprire gli abbinamenti vino – pizza. O un'area espositiva dove, attraverso incontri e laboratori comprendere il corretto abbinamento vino pizza.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Mostra e Concorso fotografico

Al fine di promuovere l'evento sarà indetto, nei mesi precedenti il Pizzafest, un concorso fotografico che avrà come tema la Vera Pizza Napoletana.

Il concorso, a valenza mondiale, verrà promosso attraverso il circuito delle pizzerie affiliate AVPN, il web e le testate di settore.

Le foto degli iscritti saranno pubblicate su un apposito sito web dove il pubblico potrà votare per scegliere le migliori 30.

Sarà invece una giuria tecnica composta da fotografi professionisti, food blogger, operatori del settore e chef a selezionare la graduatoria finale.

Tutte le 30 foto finali saranno esposte in una mostra fotografica che si terrà in una prestigiosa location napoletana o in una mostra a cielo aperto realizzata in una piazza della città.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Convegno “Ricominicio da 30”

Nel giorno conclusivo del Pizzafest sarà organizzato un convegno dal titolo “Ricominicio da 30” dove si discuterà sul futuro della pizza napoletana e sulla sua funzione di attrattore turistico e di come la pizzeria debba assecondare tale funzione.

Un convegno di attualità, dove l’Associazione che ha dato origine al movimento sulla pizza napoletana analizza attraverso 30 anni di storia, un tema di fondamentale importanza per gli operatori del settore.

Il mercato pizza in Italia continua a tenere ed è, nella ristorazione, il comparto che meno sta risentendo della crisi.

È fondamentale però, per mantenere l’andamento positivo, che gli operatori del settore comprendano che il consumatore sta cambiando valori e abitudini a tavola, soprattutto nel consumo extradomestico.

La qualità, non è più la sola e unica leva che induce il consumatore a entrare in una pizzeria. Il cliente oggi è molto attento anche all’estetica del locale, alla pulizia, alla gentilezza del gestore, ai plus d’intrattenimento.

Tutte variabili su cui riflettere.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA