



L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) sin dal 1984 svolge attività di promozione e tutela della ricetta tradizionale della Vera Pizza Napoletana e del mestiere artigianale del Pizzaiolo.

La storicità dell'AVPN e l'atto di fondazione hanno rappresentato uno degli elementi fondanti della pratica di riconoscimento della pizza napoletana quale Specialità Tradizionale Garantita presso la Comunità Europea.

Ad oggi L'AVPN **conta oltre 620** Pizzerie Affiliate in 34 Nazioni dall'Australia al Giappone, dalla Russia alla Macedonia, dall'Europa al Sud America.

L'AVPN fondata da Antonio Pace (Ristorante Ciro a Santa Brigida) insieme ai titolari delle 17 famiglie di pizzaioli più importanti dell'epoca, include oggi tra i propri affiliati tutte le più prestigiose pizzerie napoletane ed estere.

Alla costituzione del 1984 fu redatto un disciplinare di produzione che in una prima fase fu registrato presso l'ufficio notarile e successivamente grazie al supporto dell'Università di Napoli, gli fu data la valenza scientifica che permise la sua registrazione come norma UNI e disciplinare internazionale tutt'ora vigente.

Tra le attività statutarie e di promozione ci sono:

**Training di Formazione:** dopo le esperienze sviluppate nel 1987, e per alcuni anni, presso l'Ist. Alberghiero Cavalcanti di Napoli dove la formazione era rivolta agli studenti delle 5 classi, oggi presso un laboratorio realizzato con proprio investimento all'interno dell'Ist. Ferraioli di Napoli, la formazione oltre ai progetti ministeriali "scuola/lavoro", è rivolta ad oltre 120 persone, Italiani e stranieri, cui viene insegnato ogni anno il metodo tradizionale e le eccellenze della filiera produttiva.



**Club Amici della Vera Pizza Napoletana:** Comunità Internazionale di Consumatori consapevoli della qualità della Vera Pizza Napoletana e dei prodotti della Filiera, promotori in Italia e nel Mondo delle eccellenze del nostro territorio.

**Eventi:** Organizzazione e Partecipazione ad eventi a carattere Nazionale ed Internazionale per la diffusione dei valori della Vera Pizza napoletana e dei Prodotti della Filiera.

**In Italia:**

15 edizioni del **Pizzafest:** manifestazione che ha toccato in ciascuna edizione oltre 127.000 presenze e ospitato oltre 85 redazioni giornalistiche nazionali ed internazionali. Un evento che ha coinvolto centinaia di pizzerie provenienti anche dal Giappone e Stati Uniti, diventando un format di successo replicato in tutto il mondo.

Più recentemente si è dato vita al progetto **del Pizzafestival** primo evento diffuso che si è svolto in contemporanea in 28 nazioni.

**All'Estero:**

- PizzaExpò di Las Vegas dove presso lo stand AVPN si svolgono seminari ed incontri sulla metodologia tradizionale della produzione della pizza Napoletana.
- Pizzafest a Melbourne manifestazione popolare aperta al pubblico che ha visto la partecipazione in tre giorni di oltre 15.000 e il coinvolgimento di delle 20 pizzerie affiliate all'AVPN in Oceania.
- Pizzafest Tokyo all'interno del quartiere Shiodome Italia, dove in 5 giorni si alternano oltre 30 pizzaioli giapponesi affiancati dai maestri napoletani e vengono preparate oltre 25.000 pizze napoletane ed organizzati due seminari al giorno per la diffusione della tradizione.



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

### **Editoria e nuovi Media:**

“**Acqua, Farina, Lievito, Sale...e Passione**” pubblicazione edita da Malvarosa edizioni e riconosciuta dai maggiori critici come testo di riferimento sulla Vera Pizza Napoletana ed i suoi ingredienti; tradotto in inglese Giappone ed olandese.

“**Tu Vuo Fa o' Napulitano**”: progetto fotografico firmato da Oliviero Toscani sul mestiere del pizzaiolo.

Tra le azioni a salvaguardia e promozione portate avanti in questi **30 anni di storia**, l'Associazione è stata la promotrice **del primo congresso di pizzaioli** a Napoli nel **1989** in cui già si evidenziava la problematica di come valorizzare questo mestiere.

Negli ultimi anni ci siamo fatti promotori di iniziative presso le istituzioni e le ambasciate all'estero al fine di valorizzare e diffondere la tradizione della pizza napoletana, fra le tante ricordiamo: nel **2004 il Pizzafest a Bruxelles** alla presenza dei rappresentanti della Commissione Europea, nel 2009 l'istituzione per atto pubblico del Sindaco di Seattle (USA) della settimana della Vera Pizza Napoletana. Dal **2014 sensibilizziamo**, con cartoline e social network, i pizzaioli delle pizzerie affiliate ed i loro clienti alla firma di petizioni affinché l'arte di fare la pizza napoletana fosse riconosciuta quale patrimonio immateriale UNESCO.

### **TRAINING FORMATIVI**

Attraverso proprie sedi in Italia, Los Angeles e Tokyo l'Avpn organizza e svolge con maestri pizzaioli napoletani, training intensivi sulla Vera Pizza Napoletana.

**Il Training in Italia, si svolge per un totale 72 ore di base e 20 di approfondimento a cui si possono aggiungere extra stage di 48 ore:** il corso è concentrato sulla pratica e sullo sviluppo delle **abilità di manipolazione** della pizza napoletana con lo scopo trasmettere le nozioni essenziali per intraprendere un'attività qualificata artigianale



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

### Attività svolta dal 2011

Corsi svolti annualmente: 12

(in 5 anni): 60

Allievi formati annualmente: 120 - (in 5 anni): 600

Italia 263

Europa 114

USA 59

Sud America 29

Canada 15

Medio Oriente 15

Asia Centrale 51

Giappone 25

Australia 29

Istruttori dell'AVPN: 26

### **ALBO PIZZAIOLI DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA**

Anno di costituzione: 2012

Pizzaioli iscritti: 374

L'Albo Pizzaioli della Verace Pizza napoletana, previsto dallo statuto dell'associazione, ha lo scopo di professionalizzare sia in Italia che all'estero, la categoria dei Pizzaioli, al fine di garantire non solo la qualità del processo produttivo o dei prodotti utilizzati ma anche del personale impiegato all'interno delle pizzerie.

**L'albo prevede le Qualifiche di:** Addetto al Forno o Aiuto Pizzaiolo, Pizzaiolo Verace, e Pizzaiolo Senior (più di 10 anni di esperienza)

**ALBO DELLE AZIENDE QUALIFICATE:** in collaborazione con il dipartimento di scienze alimentari della facoltà di Agraria di Portici della Federico II, sono stati stabiliti i parametri di eccellenza attraverso cui selezionare le aziende della filiera della pizza napoletana.

Ad oggi oltre 30 aziende qualificate portano sui propri prodotti un marchio di qualità denominato AVPN approved.