

AL CNR PRESENTAZIONE DELL'OSSERVATORIO DELLA PIZZA NAPOLETANA NEL MONDO

Pubblicato il 9 Gennaio 2026 di Erika Ciancio



Categorie: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#), [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)

Etichette: [cnr](#), [eventi roma](#), [pizza napoletana](#), [roma](#), [Unesco](#)



In occasione della giornata Mondiale della Pizza, presentazione al Cnr dell'Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana nel mondo

Quanto costa una vera Pizza Napoletana "Margherita" da Nord a Sud Italia? E qual è il ruolo delle donne in un mestiere ancora percepito come maschile?

A queste e ad altre domande risponderà l'**Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana nel mondo (OSPEN)**, che verrà presentato per la prima volta a Roma **venerdì 16 gennaio alle ore 10.00** presso la **Sala Convegni del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr)** in Piazzale Aldo Moro 7.

L'evento "**La Pizza Napoletana in Numeri**", organizzato dal **Dipartimento scienze umane e sociali, patrimonio culturale del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Dsu), Università degli Studi di Napoli Parthenope, Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) e Confcommercio Regione Campania**, sarà un viaggio nei dati di un fenomeno globale. Un comparto che solo nel nostro Paese vale **15 miliardi di euro l'anno**, conta **40.000 pizzerie** e dà lavoro a oltre **100mila persone**, con **8 milioni di pizze sfornate ogni giorno**.

L'Osservatorio non si limita solo a fotografare il presente, ma avvia studi innovativi mirati: dai risultati del primo hackathon dedicato, che a luglio ha riunito a Napoli oltre 50 tra ricercatori, accademici e professionisti; al ruolo della donna nel business, attraverso un'indagine per esplorare la presenza femminile, spesso predominante nella sala ma ancora rara al forno; fino all'indicatore del prezzo della "Margherita", grazie ad uno studio in grado di mappare il costo della pizza simbolo in Italia e capirne le differenze territoriali, partendo dai dati di oltre 100 pizzerie.

La presentazione sarà arricchita da un **live show-cooking** dei **Maestri Pizzaioli dell'AVPN**, che trasformeranno la teoria in pratica, dimostrando l'arte patrimonio UNESCO. Ricercatori del Cnr intervengono, invece, per svelare la **scienza dietro al successo**: dalla scelta delle farine ai segreti della lievitazione.

L'incontro è rivolto in particolare **agli studenti degli Istituti Alberghieri del Lazio**, per raccontare ai futuri professionisti le opportunità di un settore in continua espansione e internazionalizzazione.

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) è l'ente internazionale che dal 1984 tutela e promuove nel mondo la vera pizza napoletana, il suo disciplinare e la figura

del pizzaiuolo tradizionale, la cui arte è riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO.

INTERVENGONO:

Saluti istituzionali Cnr

Salvatore Capasso, Direttore Cnr-Dsu; **Raffaele Fiorentino**, Direttore Dipartimento di Studi Aziendali ed Economici, Università Parthenope; **Rocco Agrifoglio**, Direttore Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana (OSPEN); **Antonio Pace**, Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN); **Massimo Di Porzio**, Presidente FIPE-Confcommercio Regione Campania; **Elisa Di Giovanni**, ricercatrice Istituto di studi sul Mediterraneo (Cnr-Ismed).

DIMOSTRAZIONE PRATICA A CURA DEI MAESTRI PIZZAIOLI AVPN:

Gaetano Genovesi, Pizzaiolo Verace Senior AVPN e titolare della pizzeria Gaetano Genovesi (NA); **Paolo Surace**, Segretario Generale AVPN e titolare della pizzeria centenaria Mattozzi a Piazza Carità (Na); **Peter Alfredo Surace**, Istruttore AVPN; **Umberto Mauriello**, Istruttore AVPN e titolare della pizzeria La Pineta, Castelvenere (BN); **Alberto Lento**, Pizzaiolo Verace Senior della Pizzeria L'Angolo di Napoli (Roma).

RICERCATORI CNR

Antonello Bonfante, Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (Cnr-Isafm); **Gianfranco Mamone**, Istituto della Scienza dell'Alimentazione (Cnr-Isa).

MODERANO:

Fiorella Anzano (Università Parthenope), **Stefano Carboni**(AVPN), **Silvia Mattoni** (Cnr-Dsu).



La pizza napoletana in numeri

16 GENNAIO
2026



Aula Convegni CNR
P.le Aldo Moro, 7 - Roma

Saluti istituzionali - 10:00

Andrea Lenzi (invitato)
Presidente Consiglio Nazionale delle Ricerche

Salvatore Capasso
Direttore Dipartimento Scienze Umane e Sociali, Patrimonio culturale del CNR

Presentazione dell'Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana - 10:30

Antonio Pace
Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana

Rocco Agrifoglio
Direttore Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana

Raffaele Fiorentino
Direttore Dipartimento di Studi Aziendali ed Economici, Università degli Studi di Napoli Parthenope

Elisa Di Giovanni
Ricercatrice Istituto di Studi sul Mediterraneo (CNR-ISMed)

Massimo Di Porzio
Presidente Fipe-Confcommercio Regione Campania

Evento show cooking - 12:00

Dimostrazione Preparazione Pizza con i Maestri Pizzaioli della Vera Pizza Napoletana:

Gaetano Genovesi
Pizzaiolo Verace Senior AVPN e titolare della pizzeria Gaetano Genovesi (Na)

Umbero Mauriello
Istruttore AVPN e titolare della pizzeria La Pineta, Castelvenere (BN)

Paolo Surace
Segretario Generale AVPN e titolare della pizzeria centenaria Mattozzi a Piazza Carità (Na)

Alberto Lento
Pizzaiolo Verace Senior della Pizzeria L'Angolo di Napoli (Roma)

Peter Alfredo Surace
Istruttore AVPN

Intervengono:

Gennaro Di Prisco
Ricercatore Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (CNR-IPSP)

Gianfranco Mamone
Ricercatore Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA)

Moderano:

Fiorella Anzano
Ufficio Stampa
Università degli Studi di Napoli Parthenope

Stefano Carboni
Ufficio Stampa
Associazione Verace Pizza Napoletana

Silvia Mattoni
Ufficio Stampa Dipartimento Scienze Umane e Sociali, Patrimonio culturale del CNR

Contatti: eventi.dsu@cnr.it

Organizzazione evento: Antonella Guidi, Stefano Carotenuto, Marzia Codella, Tiziana Borghini, CNR-DSU

