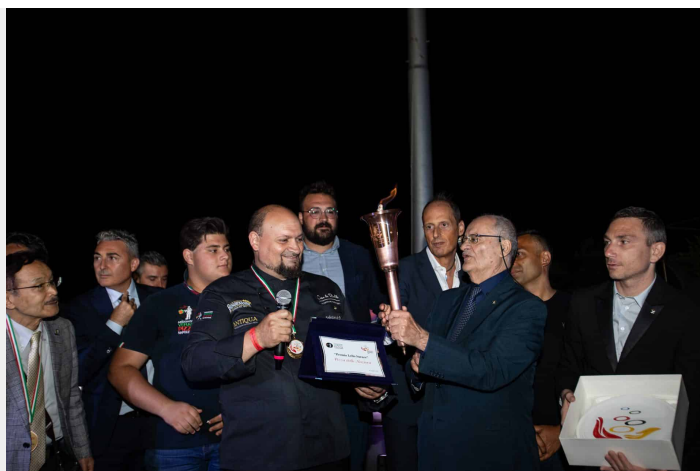


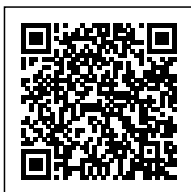
# NAPOLI, LE OLIMPIADI DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

*Publicato il 29 Giugno 2022 di Harry di Prisco*



**Categoria:** [POLITICA, SCUOLA, SINDACATO, ECONOMIA](#)

**Etichette:** [Antonio Pace](#), [Lello Esposito](#), [Olimpiadi della vera pizza napoletana](#)



## **A Napoli dal 3 al 6 luglio si terranno i Giochi olimpici con pizzaioli provenienti dai cinque continenti**

I Giochi olimpici dell'era moderna sono un evento sportivo nel quale i migliori atleti del mondo si sfidano in gare nelle varie discipline sportive. I Giochi olimpici antichi si svolgevano nell'antica Grecia presso la città di Olimpia, gli anelli rappresentano l'universalità dello spirito olimpico, con questo animo sono state indette a Napoli, attuale capitale della Magna Grecia, le "**Olimpiadi Vera Pizza Napoletana**" patrocinate dalla Regione Campania e Fondazione Univerde, che dal 3 al 6 luglio si svolgeranno presso la sede dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**, in Via Capodimonte 19/A, gli anelli rappresentano in questo caso le varie tipologie pizze.

CON IL PATROCINIO



L'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA È LIETA DI INVITARLA ALLA

### **CERIMONIA INAUGURALE OLIMPIADI VERA PIZZA NAPOLETANA**

**LUNEDÌ 4 LUGLIO 2022**

**SEDE AVPN VIA CAPODIMONTE 19A NAPOLI**

**ore 10.30 Accensione della fiamma Olimpica**

**ore 11.00 Scoprimto dell'Opera celebrativa della Vera Pizza  
Napoletana e dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano,  
patrimonio immateriale dell'Umanità, realizzata dal  
Maestro Lello Esposito**



Il countdown è dunque iniziato, saranno più di trecento le sfide tra i partecipanti provenienti da 30 paesi del mondo dei cinque continenti per conquistare l'oro olimpico. Le eliminatorie hanno fatto il giro del mondo in 18 tappe, da Napoli a Los Angeles, passando per Parigi, Istanbul, il Cairo, Atlanta, Poznan, San Paolo e Gifu. Una competizione cosmopolita, in cui gli "atleti", professionisti e per la prima volta anche amatori, regaleranno la loro personale interpretazione della Vera Pizza Napoletana. Napoli, che è la capitale riconosciuta della pizza, vedrà già da domenica 3 luglio, dalle ore 15, i pizzaioli "veraci" allenarsi per prendere confidenza con gli impasti per la categoria Amatori per poi continuare nella mattinata del lunedì. Uno dei momenti salienti della kermesse sarà quello di lunedì 4 luglio, quando alle ore 10,30 sarà accesa la fiamma Olimpica ed a

seguire lo scoprimento dell'Opera celebrativa della Vera Pizza Napoletana e dell'Arte del Pizzaiuolo Napoletano, patrimonio immateriale dell'Umanità, realizzata dal Maestro **Lello Esposito**. Alle ore 15 prenderanno il via le competizioni Olimpiche ed i pizzaioli della categoria Professionisti si cimenteranno nella creazione degli impasti per le discipline: Vera Pizza Napoletana, Mastunicola, Pizza Fritta, Calzone Napoletano. Seguirà l'intensa giornata di Martedì 5 con i Professionisti pizzaioli che, alle ore 10, saranno esaminati dalla giuria sul disciplinare che regola l'elaborazione della Vera Pizza Napoletana, la pizza Fritta e la Mastunicola. I Professionisti dalle ore 13,30 si esibiranno nella disciplina del Calzone Napoletano, a seguire, dalle ore 16, prepareranno gli impasti per la disciplina "Per Gourmet". La giornata finale di mercoledì 6 prevede alle ore 10 l'esibizione dei Professionisti che concorreranno per essere valutati nella loro competenza in merito alla creazione di pizze per la disciplina "Per Gourmet". Il grande evento delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana, è stato fortemente voluto dal presidente dell'AVPN **Antonio Pace**, in quale ha dichiarato: *«La pizza è anzitutto un'icona del Made in Italy ma siamo convinti che sia anche un elemento di aggregazione culturale a livello mondiale. Non è un caso che siano arrivate richieste da tutti i continenti per partecipare alle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana, sia da grandi professionisti da lungo tempo nel settore, che da appassionati amatori della pizza»*.



L'evento si concluderà mercoledì 6 con una cena di gala denominata "Pizza con le Stelle", con la partecipazione di vip e personaggi dello sport e della gastronomia nel corso della quale saranno premiati i pizzaioli vincitori per ciascuna categoria delle varie discipline olimpiche e verrà poi spenta la fiaccola Olimpica della pizza per darsi poi appuntamento al prossimo anno. Questi giorni sono stati roventi per le pungenti accuse del noto imprenditore Flavio Briatore sulla possibilità di produrre una pizza ad un prezzo da lui giudicato eccessivamente basso, l'AVPN l'ha invitato a venire a Napoli per un «confronto sereno e amichevole», e far partecipare un suo pizzaiolo alle Olimpiadi della pizza per una sfida a colpi di pizze. *«E' motivo di grande orgoglio - conclude Antonio Pace - riunire un numero così elevato di professionisti e appassionati della pizza in un unico evento. Siamo sicuri che oltre ad essere una competizione, le Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana saranno un'occasione di confronto per tutti gli operatori. Saranno presenti addetti ai lavori da tutto il mondo, e sarà fondamentale favorire un dialogo costante per scambiare idee e nuove opportunità di business, anche e soprattutto alla luce degli ultimi, difficilissimi anni che il nostro settore ha passato e sta ancora passando.»*

## Harry di Prisco

