



**19 i Paesi coinvolti con Qatar e Filippine come novità. 22 le masterclass per la 24 ore in giro per il mondo dedicata alla pizza, in programma venerdì 17 gennaio, il giorno della festa di Sant'Antuono. Grande attesa per il collegamento con la Base Concordia in Antartide**

## **AVPN inaugura il 2025 con il Vera Pizza Day e la partecipazione al SIGEP World**

**L'Associazione Verace Pizza Napoletana partner del SIGEP World di Rimini con il Pizza Club, il nuovo spazio talk e show cooking interamente dedicato alla regina degli impasti**

Il nuovo anno si apre con un calendario ricco di appuntamenti per l'Associazione Verace Pizza Napoletana, a partire dal tanto atteso **Vera Pizza Day**, la maratona no-stop per raccontare la pizza e il suo valore culturale in tutti i continenti. L'iniziativa, come ogni anno, si svolgerà in occasione della festa di Sant'Antuono Abate, il santo patrono protettore dei pizzaiuoli. La 24 ore in giro per il mondo, come di consueto, partirà allo scoccare della mezzanotte di **venerdì 17 gennaio** con l'accensione del tradizionale fuoco di Sant'Antuono, presso la sede AVPN di Napoli a Capodimonte.

In questa edizione il Vera Pizza Day attraverserà **19 Paesi**, tra cui le novità costituite da Qatar e Filippine. Ben **22 le masterclass** in programma, tutte in diretta sul canale YouTube di AVPN @pizzanapoletanaverace, per un'intera giornata a tema pizza che abbraccia tutti i continenti. Tra queste, molto attesa, anche quella con gli scienziati della **Base Concordia in Antartide**.

*"Possiamo affermare con orgoglio - racconta **Antonio Pace, Presidente AVPN** - che questa nostra "creatura", il Vera Pizza Day, è ormai diventato un evento di portata mondiale, l'appuntamento di riferimento per l'intera comunità di pizzaioli e pizza lover di tutti i continenti. Un format unico che in ogni edizione coinvolge grandi maestri dell'arte bianca e milioni di appassionati, sottolineando l'importanza della pizza come simbolo di connessione globale".*

Rilevanti anche i Sant'Antuono Awards, conferiti ogni anno, in collaborazione con la Fondazione Univerde, a personalità di vari settori che si sono particolarmente distinte nella divulgazione, difesa e promozione della pizza. A riceverli, per il 2025, saranno Rosanna Romano, Direttore Generale per le Politiche Culturali e il Turismo Regione Campania, Flavia Sorrentino, Vicepresidente del Consiglio Comunale di Napoli, Monica Piscitelli, giornalista enogastronomica, e Laura Accomazzo, Direttore Generale della Casa Editrice Nui Nui. Il Vera Pizza Day vede la partecipazione di partner di livello internazionale come il Molino Polselli, Latteria Sorrentina, Gimetal e Acunto.

Al termine del Vera Pizza Day, l'Associazione Verace Pizza Napoletana salirà sul palco del **SIGEP World**, dal 18 al 22 gennaio presso la Fiera di Rimini, con il **Pizza Club**, presso il Padiglione B8 che



ospiterà anche uno stand “firmato” AVPN. Nutrito il programma tra convegni, masterclass e talk, ideato e gestito da AVPN, per un ideale punto d’incontro tra la community di appassionati e i professionisti del settore. Un hub che vedrà in dialogo maestri pizzaioli, chef, giornalisti e comunicatori del settore per approfondire le tecniche di lavorazione, dagli impasti alla cottura, ai topping, ma anche per conoscere le origini e le tradizioni legate alla pizza e scoprire le nuove tendenze del settore.

Il calendario di incontri del Pizza Club si aprirà sabato 18 gennaio con Il Caffé col Presidente, il talk che, ogni mattina alle ore 11.00, vedrà dialogare il Presidente AVPN Antonio Pace con ospiti di rilievo internazionale quali lo chef stellato Gennarino Esposito, il Presidente AIS Sandro Camilli e il Segretario Generale dell’Associazione Paolo Surace. La prima giornata proseguirà alle ore 12.00 con lo show cooking "Generazione Verace" con i maestri pizzaioli Ciro e Antonio Coppola, al quale seguirà il convegno "La Pizza Napoletana e la sua autenticità senza confini" moderato da Andrea Lupini in programma per le ore 14.30. Sarà poi il momento della premiazione di Best AVPN Pizzeria 2024, il contest dell’Associazione che vede come giuria i pizzaioli di tutto il mondo e, in chiusura alle ore 16.00, la masterclass "Margherita e le sue sorelle" con Francesco Pone e Fulvio Belfiore.

Domenica 19 gennaio lo show cooking delle ore 12.00 avrà come protagonista Antonello Cioffi, seguirà poi, alle ore 14.30, il convegno "Il futuro della formazione in pizzeria nel mondo. I nuovi trend del 2025" moderato da Andrea Lupini. Alle 16.00 Vincenzo Esposito, maestro pizzaiolo di Carmnella (Napoli), presenterà la masterclass "Margherita e le sue sorelle".

La giornata di lunedì 20, si aprirà alle ore 12.00 con lo show cooking di Gianmarco Ferrandi e Giacomo Devoto, chef una stella Michelin; spazio poi al convegno "Catene di Pizzerie Artigianali: da nuova tendenza a realtà consolidata" moderato da Antonio Puzzi e previsto per le 14.30, a cui seguirà la masterclass "Margherita e le sue sorelle" con Ciro Salvo di 50 Kalò.

Martedì 21 gennaio, lo show cooking "Generazione Verace: Pizza e Cucina" vedrà in dialogo Luca Tudda e Corrado Scaglione, che lascerà spazio al convegno sull'Osservatorio Socio - Economico della Pizza Napoletana moderato da Antonio Fucito. Il nuovo progetto che ha l’obiettivo di analizzare e comprendere il business della pizza napoletana nato dalla collaborazione di AVPN con l'Università degli Studi di Napoli Parthenope, la FIPE Confcommercio Campania e il Dipartimento di Scienze umane e sociali, patrimonio culturale del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-DSU). In chiusura, a partire dalle ore 16.00, la masterclass "Margherita e le sue sorelle" con Luca Di Massa e Gennaro Langella e, nell’ultima giornata, quella di mercoledì 22, lo show cooking "Generazione Verace" con Mirko D'Agata.

Le serate della manifestazione si concluderanno tutte con un momento conviviale, l’Aperipizza, che abbinerà pizza e buona musica.