



Qualificazioni dal 22 ottobre all'11 novembre, finalissima a Napoli il 10 e 11 dicembre

AVPN presenta Vera Pizza Contest 2025 il torneo della pizza fatta in casa che gira il mondo

Sesta edizione del format che ogni anno coinvolge partecipanti da tutti i continenti

Riparte il contest più internazionale dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**: il **Vera Pizza Contest** è giunto alla sua sesta edizione e dà il via a una vera e propria sfida globale sotto il segno della pizza fatta in casa. Un torneo online, aperto a tutti e senza vincoli se non quello di possedere un forno domestico o una friggitrice: questo l'unico requisito del format che ogni anno dà la possibilità a migliaia di appassionati, di esprimere il proprio talento e la propria passione per la pizza. La scorsa edizione ha visto oltre 1300 partecipanti da 53 Paesi in tutti i continenti, raggiungendo circa centomila like a conferma del respiro fortemente internazionale dell'evento.

*“Stiamo parlando di un'iniziativa che abbraccia tutto il mondo all'insegna dell'inclusività - afferma **Antonio Pace, Presidente di AVPN** - Per partecipare infatti non serve essere un esperto o possedere attrezzature professionali; bastano solo tanta passione, attenzione nella scelta degli ingredienti e il rispetto delle tecniche del nostro disciplinare, così da celebrare la pizza napoletana come eccellenza del nostro Paese e, al tempo stesso, come linguaggio universale capace di esprimere culture diverse sempre nel rispetto della tradizione.”*

Si parte mercoledì 22 ottobre: questa la data di inizio della fase di selezione che si svolgerà online fino a martedì 11 novembre, periodo in cui i partecipanti avranno la possibilità di inviare una foto della propria pizza via Messenger al link m.me/verapizzanapoletana. Le regole sono scaricabili dal sito ufficiale (<https://www.pizzanapoletana.org/it/verapizzacontest>). A decretare le migliori sarà una giuria composta dai maestri pizzaioli dell'Associazione che sceglieranno cinque creazioni per ogni settimana di gara. Inizia così la seconda fase fino al 21 novembre, data entro cui verranno decretati i tre pizzaioli che avranno accesso alla finale di Napoli. Sarà infatti la sede partenopea di AVPN ad ospitare l'ultimo step del Vera Pizza Contest, in programma il 10 e l'11 dicembre, momento in cui i finalisti avranno la possibilità di presentare le proprie



creazioni, un cavallo di battaglia e una margherita, davanti al pubblico di appassionati e alla giuria di esperti.

I premi dei vincitori includono una madia, una fornitura di farina Caputo, un'impastatrice Probaker di KYS Norway, una selezione di prodotti caseari Sorì, un Kit "A casa Mia" + piastra linea Amica Gi.Metal e una selezione di salumi di Mec Palmieri | Favola.

Il 1° classificato vincerà un corso professionale base di 9 giorni e un forno KYS Vero 500 PRO KYS Norway, al secondo spetterà invece un corso professionale avanzato di 2 o 3 giorni mentre al terzo un corso amatoriale di 4 ore. Tutti i finalisti, nonché i primi 15 classificati, hanno inoltre accesso alle finali della categoria "Amatori" del Vera Pizza Napoletana Champion 2026, la più grande sfida tra i pizzaioli veraci di tutto il mondo nel cuore di Napoli.

L'evento vede la partecipazione di Molino Caputo, Sorì, Gi.metal, KYS Norway e Mec Palmieri e la collaborazione di maestri pizzaioli da tutto il mondo quali: Salvatore Santucci (Italia), Peterson Secco (Brasile), Jędrzej Lewandowski (Polonia), Peppe Miele (USA), Jose Navarro Ledezma (Venezuela), Andrea Bornacelli (Colombia), Gonzalo Garay Varo (Cile), Guglielmo Vuolo (Italia), Pasquale Illiano (USA), Mirko D'Agata (Canada), Alessandro Signore (Spagna), Manabu Odawara (Giappone), Andrè Guidon (Brasile) e Lorenzo Floris (UK)