



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

La storia

L'idea

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) nasce nel 1984, con il patrocinio della Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli.

I vecchi maestri pizzaioli napoletani, visto il dilagare di grandi catene di *fast food* nonché l'enorme diffusione ed utilizzo, talvolta improprio, della denominazione "vera pizza napoletana", decisero di costituire un'associazione, con tanto di disciplinare e regolamento attuativo, per la difesa e la valorizzazione della pizza, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane.

La fondazione

Così, nel giugno del 1984, Antonio Pace decise di scrivere delle regole precise per la preparazione e lavorazione delle pizze "veraci", avvalendosi, per la codificazione delle regole e del disciplinare, dell'aiuto e dell'esperienza dei vecchi maestri pizzaioli napoletani.

In un'intervista al Corriere della Sera si legge: *"Non siamo in lotta con nessuno. Vogliamo solo riaffermare la nostra paternità pluricentenaria. Siamo contro la deformazione culturale e commerciale della nostra pizza e contro l'industrializzazione, perché non è vera pizza quella pronta all'uso, surgelata che si vende nei supermercati"*.

Presidente e decano dell'Associazione è Vincenzo Pace, padre di Antonio, che lavora al forno da quando aveva dieci anni: *"Il segreto della pizza sta tutto nella pasta - dice Don Vincenzo - La ricetta? Non esiste e le dico perché: fin da piccolo, ho imparato che la pasta cambia secondo il tempo, se freddo, caldo, secco o scirocco. Per esempio, col freddo ci vuole acqua calda e poco sale; col caldo, più sale che trattiene la lievitazione. Sono cose da stabilire la sera, quando si prepara l'impasto. Ci vogliono dieci, dodici ore per una crescita perfetta... si può standardizzare il processo, ma è sicuramente l'esperienza che affina l'arte"*

Direttore nonché stimolatore delle iniziative dell'associazione è Antonio Pace, affiancato dal responsabile del comitato tecnico, Antonio Aversano, anch'egli titolare di un noto ristorante napoletano, "Don Salvatore", e dal segretario Lello Surace, di "Mattozzi" a piazza Carità.

Insomma, un bel gruppo eterogeneo di operatori con la pizza nel sangue. Inizialmente gli associati sono una ventina, tra cui "Ciro a Santa Brigida", "Salvatore" alla Riviera di Chiaja, con il maestro Salvatore Jossa, "Don Salvatore" a Mergellina, "Lombardi" a Santa Chiara, "Ciro" al Borgo Marinari, "Il Ragno d'Oro" al Vomero, la pizzeria "Alba" di piazza Immacolata, "Capasso" alla Porta S. Gennaro, "Cafasso" in via Giulio Cesare, "Mattozzi" a piazza Carità... In altri termini, il fior fiore delle pizzerie storiche napoletane. Poi, pian piano, si sono aggiunte tante altre, tra cui "Trianon" in via Pietro Colletta, "Umberto" di via Alabardieri, "Cantanapoli" in via Chiatamone, "Gennaro" a Bagnoli, "La Notizia", "La Caraffa", "Gaetano" ad Ischia nonché centinaia di altre pizzerie ubicate in Italia e nel mondo.

Lo sviluppo

Tra le iniziative dell'Associazione si ricorda la previsione di corsi di formazione per maestri pizzaioli, la costituzione di un comitato tecnico abilitato ad esaminare le caratteristiche organolettiche e visive dei prodotti nonché ad esaminare la conformità dei nuovi associati alle regole del disciplinare, la costituzione del "Club Amici della Pizza", organo di controllo esterno composto dai sostenitori dell'Associazione e da consumatori con il compito di vigilare il rispetto dello statuto e delle regole, segnalando al comitato tecnico eventuali trasgressioni che possono comportare l'espulsione dall'associazione.

Così, tra una manifestazione e l'altra, si arriva al 1989, anno in cui si festeggia il centenario della pizza margherita. E' un fuoco di artificio di convegni, cerimonie, conferenze, quello che illuminerà il centenario della "margherita".



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Si inizia nuovamente a parlare di Pizza DOC e, nel febbraio '89, all'Hotel Excelsior di Napoli, si tiene il convegno "Un marchio DOC per la pizza napoletana".

Si prende sempre più coscienza della necessità di scrivere regole e procedure per tutelare la qualità e la genuinità del prodotto, veicolo di promozione dell'Italia e di Napoli nel mondo: *"Tropo spesso - afferma Antonio Pace - si spaccia per napoletana una specialità che è pessima. Tropo spesso l'avventore è tratto in inganno: ecco perché proponiamo una legge di regolamentazione"*.

Ma il "centenario" trova la sua massima espressione nel novembre del 1989, quando l'Associazione, in collaborazione con l'APES, organizza un convegno mondiale dei pizzaioli, che si svolge nella Galleria Umberto I di Napoli trasformata in una grande pizzeria aperta al pubblico, con dibattiti, assemblee, gala, collegamenti tv e pizza gratis ai passanti.

Nell'occasione, l'Associazione apre una sottoscrizione per il restauro del Cristo ligneo del '300, che si trova sull'altare maggiore di Santa Chiara. *"Ci sembra questa la maniera più degna per celebrare la nostra festa della pizza: siamo cresciuti non solo come numero di associati, ma anche come sensibilità. Siamo orgogliosi di questa iniziativa"* sostiene il presidente Pace.

Successivamente l'elezione di Antonio Bassolino a sindaco di Napoli, nel 1993, da nuovo vigore all'idea di regolamentare la "verace pizza napoletana", definendo un codice per la certificazione di qualità da rilasciare solo ai pizzaioli che rispettano la tradizione.

Nel novembre del 1995 si tiene un convegno al Castel dell'Ovo di Napoli. Durante i lavori, Bassolino crea una commissione di esperti per fissare un "disciplinare per la produzione della pizza", che passa al vaglio del comitato scientifico presieduto da Carlo Mangoni, docente di Fisiologia della Nutrizione alla Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università di Napoli e composto da altri quattro esperti.

S'inizia a parlare anche di una Fondazione, costituita dall'Associazione Vera Pizza Napoletana e dalle istituzioni locali (Comune, Provincia e Regione) che, partendo dalle regole del "disciplinare", dovrà promuovere tutte le iniziative tese a tutelare le caratteristiche del tradizionale alimento partenopeo. L'adesione convinta del Comune di Napoli al convegno e alla costituzione del comitato scientifico ha rappresentato un volano per la codificazione delle regole. Arriva finalmente il 1997 e precisamente il 1° luglio 1997. Il sindaco di Napoli e l'Associazione presentano, presso l'Ufficio Marchi e Brevetti della Camera di Commercio di Roma, il disciplinare della 'verace pizza napoletana', redatto dalla commissione di esperti, che poi non è altro che una rielaborazione scientifica, fatta dal professor Mangoni con l'aiuto dell'Associazione nella persona del presidente, del piccolo disciplinare di autoregolamentazione che i vecchi pizzaioli napoletani si diedero nel lontano 1984. E' il primo passo burocratico per l'ottenimento del marchio DOC.

Il marchio DOC è presentato al convegno internazionale del 15 settembre 1997, al Maschio Angioino di Napoli. Oltre alla protezione di un piatto locale, la registrazione del marchio ha rappresentato anche una promozione delle aziende agroalimentari della regione. Infatti, nel disciplinare è previsto l'uso esclusivo di prodotti campani: dall'olio extra-vergine d'oliva alla mozzarella di bufala campana, ai pomodori San Marzano.

Lo sviluppo naturale di tali norme è rappresentato nel 2004 dalla presentazione del Disciplinare STG "Pizza napoletana" (Specialità tradizionale garantita), con l'obiettivo di garantire una tutela europea della pizza napoletana e dell'artigianalità della lavorazione e della produzione della stessa.

Il ministero delle Politiche Agricole ha sposato felicemente la causa ed ha promosso il disciplinare presso la Commissione Europea.