Torna il Napoli Pizza Village: divertimento e gusto sul lungomare Caracciolo

Dal 17 al 25 giugno tutti i riflettori saranno puntati sul lungomare Caracciolo di Napoli per la settima edizione di Napoli Pizza Village. Solo nel 2016 l'evento ha raggiunto le 600.000 presenze, tra pubblico nazionale e internazionale. Ogni anno i maestri pizzaioli delle 50 pizzerie più antiche di Napoli sfornano oltre 100.000 pizze. Si tratta dell'appuntamento internazionale dedicato alla pizza napoletana più grande d'Europa, un evento imperdibile che fonde intrattenimento e gusto.

Grande novità di questa edizione, NPV d'essai, un'area esclusiva dove gustare le migliori pizze al mondo realizzate dalle mani sapienti dei 9 top player della pizzeria mondiale. Un'ora e mezza di degustazione, per una vera e propria immersione nei profumi e nei sapori del piatto italiano più amato al mondo. I top player saranno inoltre coinvolti in qualità di giudici, nella prima edizione del Foodblogger Awards OFF di Napoli Pizza Village.

Il lungomare Caracciolo si trasformerà in un grande palco ad accesso gratuito, dove artisti nazionali e internazionali si susseguiranno in un ricco calendario di appuntamenti, concerti, spettacoli comici e grande intrattenimento a cui si aggiungerà il XVI Campionato del Mondo del Pizzaiuolo – Trofeo Caputo, con oltre 600 pizzaioli provenienti da 40 Paesi.

La settima edizione di Napoli Pizza Village è anche il luogo dove sarà possibile firmare a sostegno della candidatura dell’Arte del Pizzaiuolo Napoletano come Patrimonio dell’UNESCO. Sono state raccolte dal 2014 più di 1,5 milioni di firme e a dicembre 2017 finalmente la commissione Unesco si riunirà a Seul per valutare e decidere riguardo la candidatura.

E’ di Milano la miglior pizzeria d’Italia: è Briscola

Al venticinquesimo campionato mondiale della pizza, la pizzeria “Briscola” – in via Fogazzaro a Milano – è stato premiato come miglior locale di tutta Italia con oltre cinquemila voti.

La “Briscola” di via Fogazzaro, zona Porta Romana, è stata eletta come migliore pizzeria d’Italia alla venticinquesima edizione del “**Campionato mondiale della pizza**” che si è svolto lo scorso weekend a Parma.

Accanto ai classici premi – la medaglia d’oro è andata al

francese Ludvic Bicchierai e alla sua pizza con tartare di orata, fiori di zucca e gamberi freschi -, quest’anno la competizione ha voluto premiare anche la “miglior pizzeria d’Italia”, scelta da un sondaggio online che ha registrato più di trentamila voti e ha coinvolto oltre quattrocento locali di tutta Italia.

Il primo posto, con più di cinquemila voti, è andato proprio alla “Briscola”, che ha anticipato Sardasalata di Licata e Caruso di Trecate.

Briscola – Pizza society è il primo format Foodation dedicato alla pizza: un luogo dove la tradizione partenopea si incontra con l’attenzione al benessere e alla convivialità, un ambiente caldo e contemporaneo, paragonabile ad una confraternita americana. Qui la pizza è realizzata con un mix di farine Dallagiovanna, che compongono un impasto lievitato almeno 24 ore ed è disponibile in due formati: classica (28/30 cm) e “pizzine” da condividere (18/20 cm).

Pizza patrimonio Unesco, sarà vittoria per il made in Italy?

L’arte dei pizzaioli napoletani è l’unica candidatura italiana nella lista del patrimonio mondiale dell’umanità Unesco per il 2016.

L’arte dei pizzaioli napoletani sarà l’unica candidatura italiana nella lista del patrimonio mondiale dell’umanità **Unesco**. Lo ha deciso all’unanimità la commissione nazionale italiana per l’Unesco su proposta del ministero dell’Agricoltura e con il sostegno del ministero degli Esteri, dell’Università, dell’Ambiente, dell’Economia.

“Proseguiamo a valorizzare il Made in Italy dopo il grande successo di Expo” ha commentato Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole. Il riconoscimento da parte dell’Unesco proteggerebbe la **pizza** e l’economia ad essa legata, dal fenomeno dell’italian sounding. Riconoscere la pizza è un’occasione per salvaguardare il **made in Italy**.

La candidatura italiana sarà valutata dall’Unesco, con sede a Parigi, nel 2017. Per la commissione designatrice “l’arte dei pizzaioli ha svolto una funzione di riscatto sociale, elemento identitario di un popolo, non solo quello napoletano, ma quello dell’Italia. È un marchio di italianità nel mondo”.

La candidatura era stata lanciata dall’ex ministro Alfonso Pecoraro Scanio, che nel marzo 2015, insieme a Oscar Farinetti (patron di Eataly), e Franco Manna (presidente di Rossopomodoro), aveva dato il via alla petizione mondiale #pizzaUnesco sulla piattaforma Change.org.

Secondo la petizione, “quest’arte, che nasce e si tramanda a Napoli da secoli, di generazione in generazione, consiste nel manipolare due sostanze basilari come l’acqua e la farina in modo tale da creare dei dischi di pasta, secondo una tecnica e delle regole ben precise e un linguaggio tutto napoletano (“alluccare”, “schiaffo”, ecc.)”.

Pensate che in Giappone, Corea, Taiwan, Filippine e Cina il team di Salvatore Cuomo, ambasciatore e pioniere della pizza napoletana in Asia, ha raccolto 150.000 firme a sostegno della candidatura Arte dei pizzaiuoli napoletani nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità. Alle 50.000 dell’Argentina e alle altre 50.000 di San Paolo del Brasile si aggiungono queste 150.000 adesioni raccolte in Asia che portano al raggiungimento di oltre 900.000 adesioni. Il prossimo appuntamento della campagna #pizzaUnesco sarà a Parigi lunedì 14 marzo, dalle 18.30 alle 20.30, alla Caffetteria Unesco in 7, Place de Fontenoy.