

Il Giappone alla scoperta della pizza verace napoletana



lunedì 26 maggio 2008

Napoli, pizza e mandolino. Se per alcuni la riduzione in due termini la storia e la cultura di una città come Napoli è pure banalizzazione per altri è il punto dal quale partire per diffondere un "made in Naples" su un piano internazionale. A partire dalla pizza. Pare infatti che l'interesse nipponico per il piatto tipico napoletano sia in netta crescita.



Dopo la premiazione dello scorso anno di sette pizzerie giapponesi che hanno aderito al marchio VPN (Verace pizza napoletana), arriva l'accordo con la JALPAK, il tour operator collegato alla compagnia di bandiera Japan Airlines, con l'obiettivo di preparare educational tour per futuri pizzaioli giapponesi per la preparazione della pizza secondo gli standard.

Gli appuntamenti con l'arte della pizza sono stati fissati per il 9, 14 e 18 settembre prossimi e consisteranno in visite guidate presso i produttori di materie prime (pomodoro, mozzarella e olio), presso realtà che si occupano della sua produzione come forni e hotellerie, senza dimenticare la partecipazione al pizzafest 2008, ormai alla sua quattordicesima edizione, durante il quale potranno ammirare i maestri della pizza all'opera. L'associazione Verace Pizza Napoletana è fiera del traguardo raggiunto man on perde mai di vista l'obiettivo della sua attività, ossia la promozione della pizza napoletana nel mondo, per la quale sono stati consegnati altri sette diplomi ad Osaka per quelle pizzerie che hanno abbracciato i dettami dell'associazione. "La priorità dell'Associazione - dichiara il presidente Antonio Pace — è tutelare e promuovere le nostre tipicità a livello internazionale. L'accordo con la Jalpak consentirà di coniugare due settori, turismo e prodotti tipici, che possono e devono andare a braccetto per un'efficace strategia di valorizzazione del territorio. E' ora di rimboccarci le maniche e dare nuovamente lustro all'immagine di Napoli puntando proprio su quelli che, a livello internazionale, sono i suoi riconosciuti ed apprezzati punti di forza, la tradizione gastronomica in primis". Pizza, quindi, non solo come pietanza, ma come universo di sapori e colori da combinare insieme per la soddisfazione del palato, una visione del mondo fatta di genuinità e tradizione.

Barbara Falanga

[Pros. >](#)

[\[Indietro\]](#)

Google

Cerca

Dai letti



Diario
via Grar

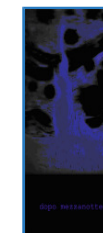
TUTT
ARTI

Politica
Cronaca
Eventi
Unive
Dossier
Editor
Brevis

Il nostro

R.S.S.

Dopo n



La mostra
dagli Stuc