



# Slow Food®

## Napoli

Partirà a febbraio, in via sperimentale in Campania e con la collaborazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, il nuovo Master of Food dedicato alla pizza. In due serate un pizzaiolo e un esperto racconteranno, attraverso l'esperienza dei sensi e del saper fare, uno dei simboli della cultura gastronomica italiana.

Inserito nella nuova sezione del progetto Master of Food denominata "A lezione di Buono Pulito e Giusto", il corso si pone l'obiettivo di divulgare la storia, la cultura e gli elementi che caratterizzano una pizza di qualità. Esamineremo pasta e condimenti, entrando nel merito degli ingredienti principali per comprendere cosa rende una pizza più buona di un'altra; esamineremo approcci e modalità per condurre una degustazione che meglio ci guidi nel riconoscere e valutare le qualità organolettiche del prodotto.

Sei le pizza proposte in assaggio nel corso degli incontri: Mastunicola, Marinara, Margherita, Calzone, Napoletana verace e, in ultimo, una pizza stagionale e locale.

Senza alcuna pretesa di formare nuovi pizzaioli, il corso si propone di far riscoprire il piacere di una buona pizza. Con l'occhio attento a forma, colori e dimensione; il palato sensibile alla consistenza di disco e cornicione: morbidezza, elasticità e flessuosità, naso e bocca impegnati a gustare aromi, profumi e sapori. Inizieremo così il nostro viaggio nel mondo delle pizze. Impareremo a distinguere i diversi tipi di impasto, tecniche di preparazione e lievitazione, ma anche a capire la differenza fra ingredienti di qualità, del territorio, di stagione e quelli omologati o di seconda scelta. Fra storie, aneddoti, pratiche e assaggi, passeremo una serata conviviale a ragionare di pizza.

Dove? Come tradizione vuole, i primi corsi si svolgeranno a Napoli, nelle pizzerie *La Notizia* di Enzo Coccia il 6 e 14 febbraio, *Da Attilio* il 7 e 21 febbraio e *Umberto* il 14 e 21 marzo. Successivamente saranno attivati corsi anche a Caiazzo, in provincia di Caserta, da *Pepe*. Il Master è riservato ai soci Slow Food e la quota di partecipazione è di 70 euro a persona.

Cibo del popolo e delle classi più umili, la pizza nasce a Napoli nella prima metà del '700, ovvero quando si afferma l'uso del pomodoro in cucina e, in alcuni acquerelli, compare il colore rosso disegnato su un disco di pasta. Inutile dire che la sua storia si intreccia da subito con quella della città "più plebea dell'Europa dell'800", come sostiene Antonio Mattozzi, autore del libro *Una storia napoletana* (Slow Food Editore).

I *pizzaiuoli*, pur se per lungo tempo collocati al gradino più basso della scala sociale, rappresentano, però, sin da allora, una classe ristretta e specializzata di lavoratori.

Per informazioni è possibile visitare i siti web [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
[www.slowfoodcampania.com](http://www.slowfoodcampania.com). [www.slofoodnapoli.it](http://www.slofoodnapoli.it)

Per contatti, rivolgersi al Fiduciario Slow Food Napoli, Pino Mandarano al numero 348-3366531 o via e-mail scrivendo [giuseppemandarano@libero.it](mailto:giuseppemandarano@libero.it) a [info@slowfoodcampania.com](mailto:info@slowfoodcampania.com) .

In alternativa, è possibile contattare direttamente i locali che ospiteranno il Master con i relativi docenti:

**La Notizia**, di Enzo Coccia - Napoli, Via Caravaggio 53/55

Tel. 081 7142155

**Da Attilio** - Napoli, Via Pignasecca 17

Tel. 081 5520479

**Umberto** - Napoli, Via Alabardieri 30/31

Tel. 081 418555

