



**AVPN: E' Mimmo Galasso, il vincitore del Vera Pizza Contest 2024,
il campionato mondiale della pizza fatta in casa che ha coinvolto oltre
1500 concorrenti provenienti da ben 35 Paesi.**

Secondo posto a Giovanni Zito e terzo posto Ferdinando Ripoli

**Prende il via Best AVPN Pizzeria 2024: il primo e unico contest, che vede come
giuria i pizzaioli di tutto il mondo, tocca quota 59 Paesi**

Periodo intenso per AVPN che conclude in bellezza il 2024 che ha visto la celebrazione dei 40 anni dell'Associazione. Appena terminata la finalissima del **Vera Pizza Contest**, il più grande evento al mondo dedicato alla pizza fatta in casa che quest'anno ha coinvolto oltre 1500 pizzaioli da tutti i continenti. Ben **1570 le pizze proposte di cui solo 765 ammesse** (le altre escluse perché non rispondenti ai requisiti richiesti dal regolamento) hanno preso parte al campionato, ed ecco partire immediatamente il **Best AVPN Pizzeria**, altro attesissimo evento organizzato dall'**Associazione Verace Pizza Napoletana**.

*"Anche quest'anno il Vera Pizza Contest ha dimostrato di essere una straordinaria iniziativa in grado di portare la Vera Pizza Napoletana nelle case di tutto il mondo – ha sottolineato **Paolo Surace, Segretario Generale di AVPN** - coinvolgendo i pizzaioli di 35 Paesi e confermando la pizza come il prodotto più identitario e al tempo stesso "cosmopolita" della Penisola. E noi, in quanto AVPN, ci poniamo come suoi ambasciatori tramandando le tecniche tradizionali e valorizzando le materie prime del territorio, pur mantenendo un approccio sempre più internazionale".*

Oltre due mesi di selezioni per decretare i tre concorrenti che si sono fronteggiati durante la finalissima di Napoli, il 19 e il 20 novembre, davanti al pubblico partenopeo e alla giuria tecnica composta dai **Francesca Romana Barberini** e **Emanuela Sorrentino**, tra le più importanti firme della critica enogastronomica, e da **Stefano Di Filippo**, campione delle ultime due edizioni del Vera Pizza Contest. A conquistare il primo posto è **Mimmo Galasso**, con la pizza "Irpinia" con fiordilatte, carciofi rustici di Montoro e capocollo irpino, che ha vinto un corso professionale di 9 giorni presso l'AVPN School. Sul secondo gradino del podio **Giovanni Zito** con la pizza "La mia seconda casa" con base bianca con gorgonzola e fiordilatte, crema di zucca al timo e salame casalingo che invece si aggiudica un corso di 3 giorni, mentre al terzo, **Ferdinando Ripoli**, con la pizza "Lucana" con fiordilatte, cime di rapa, salame pezzente della collina materana e peperone crusco di Senise IGP, va un corso di 4 ore. A tutti i finalisti sono stati consegnati inoltre una serie di omaggi come impastatrici, forni, attrezzature varie e una selezione di prodotti gastronomici di alta qualità. Un ringraziamento d'obbligo va a Molino Caputo, Effeuno, Gimetal, Olitalia e Pagnossin, storici partner dell'evento.



*“Una vittoria davvero speciale che premia il mio grande amore per la pizza - afferma il vincitore **Mimmo Galasso** - Ringrazio AVPN e tutti i grandi maestri che ne fanno parte per la dedizione con la quale portano in alto la tradizione della vera pizza napoletana e per l’opportunità che offrono a tutti i pizzaioli appassionati di esprimere il proprio talento”.*

Il **Vera Pizza Contest** ha regalato anche quest’anno una gara appassionante che lascia ora il posto al **Best AVPN Pizzeria**, il contest che ha come protagonisti i pizzaioli dell’Associazione di tutto il mondo. E che raggiunge, in questa edizione, il record di Paesi coinvolti, ben 59, con l’ingresso delle prime pizzerie in Qatar e nelle Filippine. Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto trionfare **La Notizia di Enzo Coccia** nel 2014, **50 Kalò di Ciro Salvo** nel 2019, **Pizzeria da Attilio di Attilio Bachetti** nel 2021, **Casa De Rinaldi di Salvatore De Rinaldi** 2022 e l’ultimo premiato **Andrè Guidon di Leggera Pizzeria Napoletana** di San Paolo nel 2023, Best AVPN Pizzeria celebrerà, anche questa volta, le più grandi espressioni dell’arte bianca nel mondo.

*“Siamo davvero entusiasti di dare il via al Best AVPN Pizzeria - afferma **Massimo Di Porzio**, **Vicepresidente dell’Associazione Verace Pizza Napoletana** – che ogni anno raggiunge sempre più Paesi, un successo dettato dalla formula unica del contest, che vede i pizzaioli giudicati dai loro stessi colleghi. Una modalità che sottolinea il carattere internazionale della gara e conferisce ancora più importanza al premio, visto che non c’è giudice più esperto di chi fa della pizza il suo mestiere”.*

Le fasi di selezione si aprono alle **11.00 del 22 novembre e dureranno fino alle ore 11.00 del 5 dicembre**. Ogni pizzaiolo Verace potrà accedere attraverso il link di accesso inviato dall’Associazione e avrà diritto a esprimere un voto per ogni pizzeria di cui è titolare, senza poter votare la propria attività. Qualità della pizza, selezione delle materie prime, abbinamenti con vino, birra e cocktail, servizio di sala e design della location: questi i criteri valutati da tutti i pizzaioli che decreteranno il vincitore del Best AVPN Pizzeria, premiato sul palco del Sigep 2025, alla fiera di Rimini dal 18 al 23 gennaio.