



La giornata

La giornata è così strutturata:

Caffè di Benvenuto e Storia della Vera Pizza Napoletana

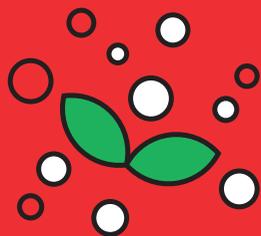
Realizzazione da parte dei partecipanti dell'impasto della vera pizza napoletana

Stesura, cottura e degustazione della propria pizza cotta nel forno a legna



Quando/Dove

Il laboratorio sarà tenuto da un istruttore dell'Associazione tutti i giorni dalle ore 10 alle 14 dalle ore 16 alle 20 (previa prenotazione sul sito www.pizzanapoletana.org)



presso la scuola dell'Associazione Verace Pizza Napoletana Via Capodimonte 19/a Napoli

When/Where

The workshop will be held by an instructor of Associazione every day from 10:00 to 14:00 from 16:00 to 20:00 (Upon reservation on website www.pizzanapoletana.org).

The class will be held into the school of Associazione Verace Pizza Napoletana Via Capodimonte 19/a Napoli



The day

The day is structured in:

Welcome with a cup of neapolitan coffee and History of the True Neapolitan Pizza

Preparation of the dough of True Neapolitan Pizza

Stretching, cooking and tasting of neapolitan pizza into the wood-fired oven

Neapolitan
Pizza Maker
For one day





Pizzaiolo Napoletano per un giorno è un laboratorio didattico ideato dalla **Associazione Verace Pizza Napoletana** per far conoscere e vivere ai turisti di ogni età l'arte del pizzaiuolo napoletano, riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità.

Un viaggio avvincente all'interno della storia e della cultura della Vera pizza napoletana che si propone di far vivere ai partecipanti l'esperienza di essere pizzaiolo per un giorno.

Neapolitan Pizza-Maker for one day is an educational workshop created by **Associazione Verace Pizza Napoletana** to let tourists of all ages know and live the art of **Neapolitan Pizzaiuolo**, recognized by **UNESCO** as intangible heritage of humanity.

An exciting journey into the history and culture of True Neapolitan Pizza which aims to let the participants live the experience of being a pizza-maker for one day.



Durante l'esperienza si parlerà delle "giuste" materie prime, si preparerà l'impasto con le mani nella farina, si stenderà la pasta sul bancone del pizzaiolo e, dopo averla ricoperta con pomodoro, mozzarella, basilico e olio d'oliva, i partecipanti saranno pronti per infornarla nel forno a legna, come vuole la tradizione.

Ciascun partecipante mangerà il risultato del proprio lavoro ossia la pizza a portafoglio (piegata in quattro). Per tutti un grembiule personalizzato e la card degli Amici della Vera Pizza Napoletana.

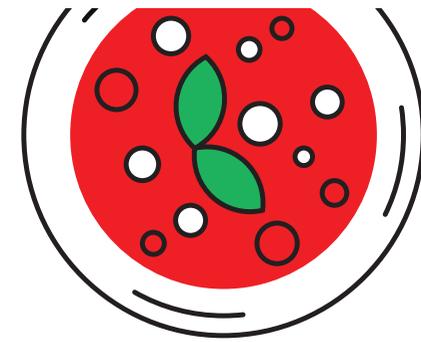
Non solo! Pizzaiolo Napoletano per un giorno è anche un viaggio nella tradizione partenopea. Se il turista vorrà, una guida lo accompagnerà nel nostro esclusivo **Tour della Vera Pizza**, ovvero un percorso tra i vicoli di Napoli alla scoperta delle pizzerie storiche e dello stupendo patrimonio gastronomico e culturale in cui esse sono avvolte.



During this experience we will talk about the "right" raw material, you will prepare the dough with hands into the flour, shape the disc of dough on the pizza-maker's counter and, after covering the disc with tomato, buffalo Mozzarella, basil and olive oil, the participants will be ready to put the pizza into a wood-fired oven, as tradition wants.

Every participant will eat the result of his own work, a pizza folded as a booklet (folded in 4). Everyone will have a customized apron and the card of Friends of Vera Pizza Napoletana.

Not just this! Neapolitan Pizza-maker for one day is also a journey into the Neapolitan tradition. The tourist could decide to be accompanied by a guide into our exclusive **Tour of Vera Pizza**, a path into the streets of Naples to discover the historical pizzerias and the amazing gastronomic and cultural heritage that surround them.



Info
experience@pizzanapoletana.org
Tel/Ph 081 4201205
Per prenotazioni/For reservations
www.pizzanapoletana.org

 neapolitanpizzamaker
 neapolitan_pizza_maker

