



L'authentique pizza napolitaine se met en scène au SMAHRT à Toulouse

3^e Championnat de France de Pizza Napolitaine : Une pizza populaire, emblématique et légendaire !



Lundi 21 mars 2022 à 10h - plus de trente chefs pizzaiolo spécialistes de la pizza napolitaine viendront de toute la France pour décrocher le titre et succéder à Yoann Mormille, champion en titre.

Reconnaissable grâce à la texture molle et élastique de sa pâte, la pizza napolitaine requiert un travail de la pâte minutieux. L'étalage spécifique va permettre de lui donner sa forme homogène et officielle (entre 29 de 35 cm) et surtout, sa fameuse croûte alvéolée et gonflée dite « *cornicione* » (de 1 à 2 cm), aspect qui la caractérise tant. Au niveau de la cuisson, la pizza napolitaine doit être cuite entre **60 et 90 secondes** dans un four chargé de bois de chêne à une température de **500°** (soit 100° de plus qu'une pizza classique).

Les candidats utiliseront un four à bois Marana (certifiée par l'Associazione Verace Pizza Napoletana). Côté garniture, ils proposeront l'une des deux recettes Marina (tomate, ail, origan) ou Margherita (tomate, mozzarella bufala et basilique), considérée comme les recettes répondant parfaitement au cahier des charges.

Communiqué de presse mars 22

« *La pizza napolitaine incarne la cuisine authentique qui nécessite un savoir-faire spécifique. L'essence même de cette pizza réside dans le respect des traditions liées à sa fabrication. Inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO, cette distinction place cette pizza au rang d'institution* » explique **Julien Panet**, directeur l'Association des Pizzerias de France (APF).

Le jury composé de professionnels multi-récompensés sera supervisé par l'**Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)**, qui veille à l'application stricte du protocole de la pizza Napolitaine STG (Specialità Tradizionale Garantita).

L'art spécifique du pizzaiolo préservé au fil des années

L'Association AVPN a été fondée en 1984, par Antonio Pace, propriétaire d'une pizzeria et toujours son actuel président. Grâce à un cahier des charges strict, elle veille au maintien de l'authenticité des pizzas napolitaines, et ce, dans le monde entier.

En France, ce savoir-faire est transmis grâce aux cursus proposés par l'APF et ses maîtres instructeurs des écoles qui mettent en place des parcours de formation spécifiques. L'APF a récemment signé un accord exclusif pour dispenser les seules formations reconnues et validées par l'AVPN.

Aujourd'hui **deuxième pays plus gros consommateur** au monde, la France vit une véritable histoire d'amour avec la pizza. Les Français en consomment plus de 800 millions chaque année, soit en moyenne 10 kg par personne par an ! Depuis quelques années, la pizza napolitaine se démarque tout particulièrement en s'affichant à la carte des restaurants italiens en vogue.

Le SMAHRT

Avec plus de 300 exposants attendus sur 17 000 m², plus de 30 concours nationaux et régionaux, 150 chefs et MOF présents, 16 000 visiteurs professionnels, le SMAHRT est devenu le rendez -vous incontournable de la restauration et des métiers de bouche en Occitanie.

Il s'installe pour la première fois au MEETT, nouveau Parc des Expositions de Toulouse, avec de nouvelles ambitions.

Communiqué de presse mars 22

Infos Pratiques

Dates

Du 20 au 22 mars 22

Lieu

**MEETT – Parc des Expositions & Centre de Conventions
Concorde Avenue
F-31840 Aussonne**

www.smahrt.com

<https://www.facebook.com/smahrtoulouse/>

<https://twitter.com/smahrt2020>

<https://www.facebook.com/smahrtoulouse/>

<https://www.youtube.com/watch?v=29S59ys1Z0A&feature=youtu.be>

