

La pizza entra all'università: scopri tutti i segreti

Redazione Federica.eu

Chi non ha mangiato la pizza almeno una volta nella vita? Ne esistono diversi tipi, quella napoletana verace, quella romana in teglia, quella veneta da cui nasce una vera e propria scuola. Le sue origini sono molto antiche, così come il suo nome, ma quanto conosciamo realmente sulla pizza?

Chiunque vorrà scoprire i suoi segreti, la storia, le evoluzioni, potrà seguire un [percorso innovativo sul mondo della pizza su Federica.EU](#)

L'interesse sulla pietanza partenopea è chiaro anche dagli eventi che la vedono protagonista. Due in corso a Napoli, la sua città natale, nel solo mese di luglio.

Il primo, riguarda le Olimpiadi della pizza, ideate dall'[Associazione Verace Pizza Napoletana](#) (AVPN) fondata da vecchi maestri pizzaioli napoletani. Svolte dall'8 al 10 luglio, le Olimpiadi della Pizza hanno visto sfidarsi più di 150 pizzaioli Veraci di tutto il Mondo in cinque discipline: la "Vera Pizza Napoletana", quella "Gourmet", la pizza "Gluten free", la "Pizza Fritta" e la "Mastunicola", ovvero la prima pizza creata al mondo con aglio strutto, sale grosso e basilico.

Il secondo evento, invece, organizzato da [50TopPizza](#) guida online gratuita, riguarda un contest per selezionare le migliori pizzerie nel mondo. La città di Napoli è stata scelta come sede per ospitare l'evento conclusivo dove, il prossimo 23 luglio presso il Teatro Mercadante, verranno svelate le prime 50 pizzerie d'Italia e le prime 3 pizzerie delle graduatorie del Nord America ed Europa.

Un mondo in fermento per celebrare la grandiosità della pizza, ma anche dei maestri pizzaioli, la cui arte tradizionale, è stata riconosciuta [Patrimonio Immateriale dell'UNESCO](#). Ma c'è molto altro da scoprire, dalla storia alla lievitazione, dalla farcitura alla cottura, dalla diffusione all'etimologia della parola. Tutti aspetti importantissimi che danno vita alla vera pizza.

Federica.EU ha quindi deciso di aprire le porte dell'Università, proponendo il primo corso online universitario tematico e gratuito su uno dei più conosciuti simboli dell'Italia. Si chiama Pizzamooc, offre 8 lezioni, con 36 interviste, 100 slide e 200 link di professionisti del settore, professori universitari, imprenditori, esperti pizzaioli e rappresentanti delle istituzioni. Un racconto a più voci, curato da Luciano Pignataro, e che ha visto la partecipazione di grandi nomi del settore come Franco Pepe, Ciro Salvo, Salvatore Salvo, Giancarlo Casa, Matteo Aloe e tanti altri, e professori universitari di discipline diverse, accomunati da ricerche e studi sulla pizza: Bruno Siciliano e la robotica, Paolo Masi e la cottura in termini scientifici, Alberto Ritieni e la nutraceutica, Valentina Della Corte e il brand pizza, Raffaele Sacchi e lo studio degli ingredienti.

Cosa aspetti? Non resta altro che [iscriversi](#) e scoprire tutti i segreti sul piatto più conosciuto al mondo!

Redazione Federica.eu