



Pizza Napoletana 100% Campana: a Las Vegas la filiera diventa identità

Dal Pizza Expo della Sin City americana, una strategia che punta sulla riconoscibilità. In questo scenario, la Campania sceglie di presidiare il racconto dell'autenticità con un progetto che lega territorio e prodotto

Negli Stati Uniti la pizza è un linguaggio universale che attraversa culture e mercati. È anche un comparto economico rilevante, un terreno competitivo dove si misura la capacità di interpretare gusto e identità. È qui che la tradizione napoletana trova uno dei suoi banchi di prova più complessi, tra adattamenti locali e crescente domanda di autenticità certificata.

Dal 24 al 26 marzo scorso, al [Pizza Expo di Las Vegas](#) – tra le principali fiere mondiali dedicate al settore – la **Regione Campania** ha presentato il progetto “**Pizza Napoletana 100% Campana**”. L'iniziativa, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura, è stata sviluppata in sinergia con l'[Associazione Verace Pizza Napoletana](#), punto di riferimento internazionale per la tutela e la diffusione del disciplinare partenopeo.

A guidare la delegazione istituzionale, **Luciano D'Aponte**, dirigente alla Promozione Agroalimentare e Vitivinicola, che ha sottolineato come si tratti di un progetto dall'alto valore strategico in grado di rafforzare la presenza delle produzioni campane sui mercati esteri e

sostenere l'intera filiera.

“100% Campana”: la filiera come garanzia

Pizza Napoletana 100% Campana si fonda sull'utilizzo esclusivo di materie prime provenienti da questa regione, una scelta che diventa marchio di garanzia per il consumatore e leva competitiva per i professionisti.

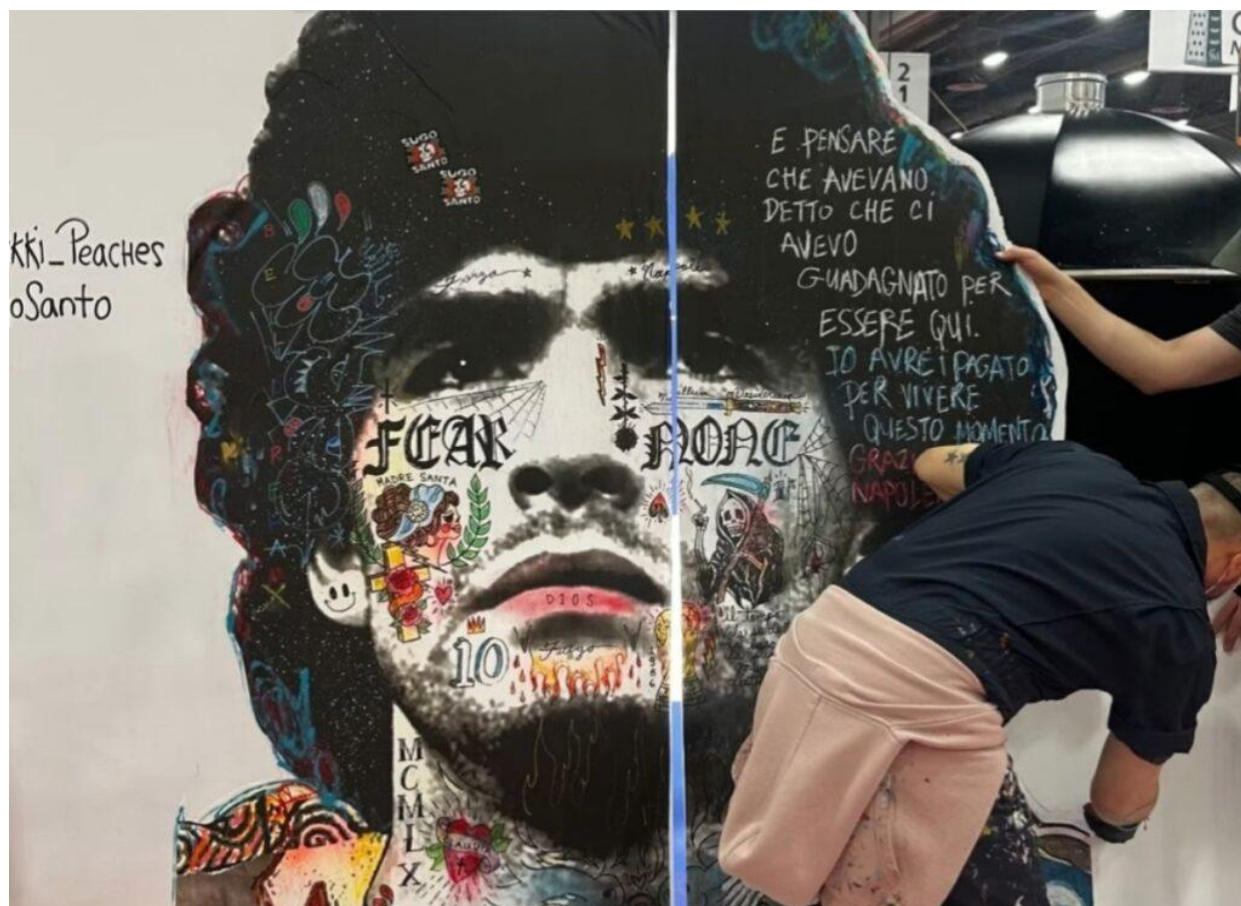
Negli Stati Uniti, il riscontro è già significativo, infatti il numero di pizzaioli aderenti al circuito AVPN è in crescita costante, segnale di un mercato che riconosce valore alla tracciabilità e alla qualità certificata.

A ribadire quest'orientamento, anche le parole di **Massimo Di Porzio**, vicepresidente AVPN, che sottolinea come il **Pizza Expo** rappresenti una piattaforma centrale per consolidare il posizionamento della vera pizza napoletana, facendo sistema con i produttori campani.

I protagonisti: pizzaioli e aziende

A dare concretezza al progetto, una squadra articolata di maestri pizzaioli attivi tra Nord America e altri contesti internazionali: Jeremy Hube, Mirko D'Agata, Leo Spizzirri, Eddie Giardina, Jaime Cypress, Giovanni Gagliardi, Dino Santonicola, JC Schiano, Tomo Kovacek, Veselin Mrakic, Robin Brown, André Guidon, Giovanni Grimaldi, Carmine Candito e Gino Fazzari.

Accanto a loro, il contributo determinante delle aziende campane e dei partner tecnici: dai forni di Stefano Ferrara alle farine Caputo e Scoppettuolo; dai pomodori Rega, Ciao, Solania, Sugo Santo e La Valle, fino ai latticini del Consorzio, Sorì e Latteria Sorrentina. Completano la filiera le attrezzature Gi.Metal e l'abbigliamento professionale Goeldlin. Un ecosistema produttivo che rende possibile replicare, anche oltreoceano, il profilo organolettico della pizza napoletana.



L'opera dedicata a Maradona dello street artist Stikki Peaches all'interno di Pizza Expo(Foto © Ufficio Stampa).

L'arte entra in fiera: Stikki Peaches e Maradona

All'interno dello spazio espositivo, c'è stato anche un intervento culturale. Il 25 marzo, lo street artist italo-canadese **Stikki Peaches** ha realizzato una performance dal vivo, creando un'opera dedicata a **Diego Armando Maradona**.

Un gesto che salda immaginario pop e identità partenopea, confermando come la pizza, in questo contesto, sia anche veicolo simbolico, capace di dialogare con altri linguaggi e pubblici.

Data di creazione

30/03/2026

Autore

redazione