

# イタリア街 ナポリピッツァフェスタ2011

ITALIAN TOWN NAPOLI PIZZA FESTA 2011



イタリア ナポリの最高峰ピッツァ職人が集合

## ナポリから 「真のナポリピッツァ協会」が来日! 汐留イタリア街で 本格ナポリピッツァを味わおう!

汐留にあるイタリア街でピッツァフェスタを開催!

本場ナポリから職人を呼んで薪窯を使用したナポリピッツァの実演販売や、  
アクロパティックピッツァショー、イタリアンパルやイタリア街の各飲食店が腕を振るった  
特別イタリアンメニューなど世代を問わず楽しめるイベントです。

また、日本発のナポリピッツァコンテスト「Napoli Pizza Contest 2011 in Japan」を開催し、  
日本一のナポリピッツァ職人を決定します!



マッシモ・ディ・ポルツィオ  
【真のナポリピッツァ協会 会長代行】

ナポリの海辺に近いヴィエラ地区にある高級レストラン UMBERTO のオーナーソムリエ。消えつつある地域食材の掘り起こしに造詣が深く、今では栽培されなくなった伝統野菜をもう一度栽培したり、忘れられたワインを蘇らせるなどの活動をしている。ナポリレストラン協会会長。



ラファエレ・スラーチェ  
【真のナポリピッツァ協会 副会長】

ナポリ中心の歴史的市街地に店を構えナポリ庶民から観光客まで幅広い人気を誇る名店のオーナーピッツァ職人。ピッツァマエストロとして偉ぶることもなく気さくな性格は誰からも愛され慕われている。



ガエターノ・ファツィオ  
【真のナポリピッツァ協会 主任技術指導委員】

ナポリからフェリーで1時間半に位置するリゾート島イスキア島で一番有名なピッツァリアのオーナーピッツァ職人。日本との関わりが深いピッツァ職人で日本全国に弟子が大勢いることで有名なマエストロである。日本ではナポリピッツァの父といわれている。



パスクアーレ・パルツィアーレ

ガエターノ主任技術指導員の義兄。ピッツァ職人を半世紀以上続けるその姿は、ナポリのピッツァ職人の皆から尊敬されている。現在も現役で朝は誰よりも早くからピッツェリアに立つ筋金入りのマエストロである。

真のナポリピッツァ協会とは?

「真のナポリピッツァ協会」は、ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術を再評価し、ナポリピッツァの伝統が世代交代の中で変わっていくことを少しでも防ぐこと、その記憶が失われないように緻密な基準づくりをし、伝統技術を後世に伝えることを目的として1984年7月に、ナポリの職人達が自ら発起人となって設立。

2011.9.16 FRI 17:00-21:00 17 SAT 11:00-21:00  
18 SUN 10:00-16:00

18日は、ナポリピッツァコンテストのため、ピッツァの提供販売はございません。出展ブースでの飲食をお楽しみ下さい。

会場 / 汐留西公園(イタリア街広場)

※雨天荒天などの場合は、予告なく中止とさせていただきます。

【主催】汐留町会 【運営主体】NPO法人コム・ネ汐留、イタリア街イベント実行委員会 【協力】JRAウインズ汐留

【後援】イタリア大使館、真のナポリピッツァ協会日本支部、フード・アクション・ニッポン推進本部

【問い合わせ】ヴィータイタリア株式会社 TEL03-5776-2791

【協賛】株式会社 加藤厨房設備、有限会社 山陽水産、タニコー株式会社、ドリーム★ファクトリー、フレッシュ・フード・サービス株式会社、☆薪薪Shop☆(五十音順)

http://www.comune.jp/ twitter @italia\_gai



# ナポリから来日する 「真のナポリピッツァ協会」の 最高峰の職人達

「真のナポリピッツァ協会」は、ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術を再評価し、ナポリピッツァの伝統が世代交代の中で変わっていくことを少しでも防ぐこと、その記憶が失われないように緻密な基準づくりをし、伝統技術を後世に伝えることを目的として1984年7月に、ナポリの職人達が自ら発起人となって設立。また、毎年秋に行われるピッツァフェスト(Pizza fest)をはじめ、イタリア国内外においてピッツァ関連のイベントを企画、遂行。2004年5月にはナポリピッツァがイタリア政府からも公認され、2009年12月ヨーロッパにおいては伝統的な特産物としての保証、S.T.G.認定を受ける。2006年9月には同日本支部も設立されている。



## 薪窯を使用した 本格ナポリピッツァの実演販売

広場に薪窯を2台設置し、ナポリから来日した有名ピッツェリアの職人がその場で焼き上げる「マルゲリータ」と「マリナーラ」を実演販売いたします。本場のナポリピッツァをお楽しみください!

【販売時間】

16日/17:00~21:00

17日/11:00~21:00

## ピザ生地を使用したアクロバット ピッツァショー

ピザ生地を高く空中に上げて生地を伸ばすアクロバットピッツァ! ステージにてその技を披露します。

## イタリアンバー、イタリア街各飲食店の 特別メニューの販売

イタリアンバーでのラテアートやジェラートの販売、イタリア街各飲食店の特別イタリアン料理の販売など、イタリアの食文化を堪能できる特設ブースが盛りだくさん!

様々なフーズイベントも実施  
JRAウイングス沿線のショーや、「真のナポリピッツァ協会」のイタリアンバー、ピザフェスト、ピザフェストの開催!



# 本場イタリアの雰囲気味わえる汐留イタリア街に行こう!



### イタリア街とは?

新橋駅と浜松町駅のほぼ中間に位置する汐留の再開発エリアの一部です。「イタリア街」という名の通り道路にも石畳を敷き詰め、広場や街路灯、植栽もイタリアの街並みを感じさせる空間がつけられています。



### アクセス

JR新橋駅・烏森口 徒歩7分	JR浜松町駅 徒歩7分	地下鉄銀座線・新橋駅 徒歩7分	地下鉄浅草線・新橋駅 徒歩7分	地下鉄大江戸線・汐留駅(A7出口) 徒歩6分	ゆりかもめ汐留駅 徒歩6分
-------------------	----------------	--------------------	--------------------	---------------------------	------------------