



## **VISTO**

El Expediente N° **6627-HCD-2024**; Ref. a: Sol. Declarar de Interés Municipal, Cultural y Educativo el 1er Campeonato de Pizza (rumbo al Mundial 2025) "Vera Pizza Napolitana Champion Argentina 2024"; y

## **CONSIDERANDO**

Que la historia de Michele Pizza & Amore y su certificación con la AVPCN: Todo empezó en 2019, cuando Facundo Pomponio de pronto se vio cocinando para cien personas en el quincho de su casa de Berazategui. El boca en boca había escalado fuerte: se decía que su napolitana era tremenda, y el tiempo (además de la propia Italia) le dio la razón;

Que aunque por ese entonces Facundo se dedicaba a ser profesor de educación física y amasar era apenas un hobby, de a poco fue notando que era realmente bueno: "Empecé haciendo pizza para 15 amigos y me comenzaron a decir que tenía que dedicarme a eso". En pandemia tuvo que encontrarle la vuelta, pero su obsesión por hacer una napolitana como la original ya se había instalado en su cabeza. "Empecé a hacer delivery y take away y lo encaré más seriamente. Previo a eso, había ido a Italia a hacer una capacitación y vi que existía la Associazione Verace Pizza Napolitana (AVPN), una asociación que certifica las pizzerías a partir de un reglamento y verifican si es napolitana como tiene que ser", cuenta Facundo;

Que desde la AVPN son categóricos: "En 1984 Antonio Pace y Lello Surace se unieron a los más importantes y renombrados pizzeros de la época para sintetizar las reglas fundamentales para reconocer una Vera Pizza Napolitana y diferenciarla de las muchas otras variedades existentes, dándole así la máxima dignidad y reconocimiento". Aquella receta que pasó de generación en generación de pizzeros, se formalizó y convirtió en sinónimo de autenticidad;

Que ya en 2021, y con las restricciones de la pandemia menguando, Facundo pudo darle forma más concreta a su proyecto: "Arranqué abriendo cada 15 días y cuando fue creciendo supe que necesitaba un lugar físico. Ya me quedaba chico, era muy casero y necesitaba hacer algo más formal. En un terreno al lado de la casa de mi viejo la construimos". Y esa sangre italiana, evidentemente, pesó en la ecuación. En junio de 2024, Facundo viajó a rendir examen, pero en serio: "Después de rendir pruebas y trámites me dieron la certificación, convirtiéndome en capo pizzaiolo y Michele en la segunda pizzería argentina certificada";

Que como toda pizzería napolitana que se precie, su local está anclado en pleno barrio, por fuera del típico circuito turístico;

Que de la misma forma, a ese punto de Berazategui marcado en el mapa de los fanáticos llegan clientes de toda Argentina, México, Alemania, Ecuador, Chile... y ahora será sede de las eliminatorias para el Mundial. No de fútbol, claro está, sino del certamen mundial 2025 de Pizza Napolitana en Nápoles. En otras palabras, en Michele se elegirá, el próximo 25 de noviembre, al campeón argentino de este arte, que viajará el año próximo a Italia como representante nacional para medirse con los mejores del mundo;

Que el Vera Pizza Napolitana Champion es un concurso de pizza organizado por la Associazione Vera Pizza Napolitana (AVPN). En él, se elige al mejor pizzero;

Que la AVPN es una organización sin fines de lucro que busca preservar el arte de hacer pizza napolitana. Fue fundada en el año 1984 por algunas de las familias de pizzaiolos más antiguas y famosas de Nápoles;

Que la pizza napolitana se caracteriza por su corteza esponjosa, que se logra gracias al aire que se incorpora durante el amasado. Para que se considere auténtica, la masa debe reposar al menos seis horas, tener un espesor de 0,4 centímetros y un diámetro de 35 centímetros;



*Honorable Concejo Deliberante*

*Berazategui*

*Capital Nacional del Vidrio*

*"Las Malvinas Fueron, Son y Serán Argentinas"*

CPDE. EXPTE. N° 6627-HCD-2024.-

Que la pizzería va a ser sede de las eliminatorias del Campeonato Mundial de la Pizza, donde 50 delegaciones de todo Sudamérica competirán por un lugar en la gran final en Nápoles, Italia el próximo año. Cabe destacar que Michelle es una de las 2 pizzerías del país certificadas por la AVPCN, institución italiana que certifica pizzerías napolitanas del mundo;

Que del evento participará Antonio Pace, presidente de dicha institución y miembros de la embajada italiana;

Que Facundo prepara todo para que su casa reciba a Antonio Pace, presidente de la AVPN, y 50 competidores de todo el país para definir al ganador. Después, soñar con coronarse en una ciudad que hace tiempo le rinde culto a Diego Maradona y en breve, por qué no, también a la napolitana hecha en Argentina.-

**POR ELLO**

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE SANCIONA CON FUERZA DE:**

**O R D E N A N Z A N° 6616**

ARTICULO 1°: DECLARASE de Interés Municipal, Cultural, Educativo e ..... Histórico el 1er Campeonato de Pizza (rumbo al Mundial 2025) "Vera Pizza Napoletana Champion Argentina 2024" que se realizará el día 25 de Noviembre del corriente año en la Localidad de Sourigues, Partido de Berazategui.-

ARTICULO 2°: ENVIESE copia de la presente Ordenanza a las Honorables ..... Cámaras de Senadores y Diputados de la Nación y de la Provincia de Buenos Aires, a todos los Honorables Consejos Deliberantes del ámbito bonaerense, y Entidades de Bien Público del Distrito de Berazategui.-

ARTICULO 3°: COMUNIQUESE a quienes corresponda, dése al Registro General y ..... cumplido, ARCHIVESE.-

Berazategui, 21 de Noviembre de 2024.-

Fdo. Sr. Presidente del H.C.D. : **Cra. ANDREA ELISABET CANESTRO**  
Sr. Secretario del H.C.D.: **SILVIO OSVALDO ACUÑA**

**ES COPIA FIEL**

Digitalizado  
Rodolfo Aguilar  
21/11/2024