

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

VINICIUS RIBEIRO REGAZZON

A RELEVÂNCIA DA CERTIFICAÇÃO AVPN PARA PIZZARIAS NO BRASIL

Artigo apresentado como requisito parcial para aprovação na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

Orientador (a): Prof. Esp. Giovanna Vincenti

**SÃO BORJA
2025**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

O (a) orientador (a), Professor (a) Esp. Giovanna Nascimento Vincenti e o aluno Vinicius Ribeiro Regazzon, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.

Vinicius Ribeiro Regazzon



Professora Esp. Giovanna Vincenti

**SÃO BORJA
2025**

A RELEVÂNCIA DA CERTIFICAÇÃO AVPN PARA PIZZARIAS NO BRASIL

RESUMO: A autêntica pizza napolitana, certificada pela Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), representa um nicho em expansão na gastronomia brasileira. Este estudo teve como objetivo analisar as dificuldades para a obtenção da certificação AVPN em pizzarias brasileiras, bem como a percepção e os impactos que ela gera no mercado e na identidade gastronômica desses estabelecimentos. Utilizando metodologia quantitativa, exploratória e descritiva, com base na aplicação de um formulário a pizzarias certificadas, os resultados indicaram que o selo é altamente valorizado. A maioria dos respondentes o considera “muito relevante” (70%), por agregar valor e confiança, e 20% o classificam como “essencial”, destacando-o como principal diferencial competitivo. Conclui-se que a certificação AVPN é um mecanismo significativo de credibilidade, autenticidade e distinção no contexto gastronômico nacional.

Palavras-chave: Pizza Napolitana. AVPN. Certificação. Gastronomia.

INTRODUÇÃO

A pizza é um dos alimentos mais populares do mundo e, no Brasil, ocupa destaque tanto na rotina alimentar quanto na economia. Originária de Nápoles, na Itália, a pizza tornou-se símbolo da cultura italiana e, ao longo do tempo, passou por adaptações em diferentes países. No Brasil, a influência da imigração italiana iniciada no século XIX foi determinante para a disseminação desse preparo, que rapidamente conquistou o paladar nacional.

O Brasil ocupa a segunda posição entre os maiores consumidores de pizza no mundo, ficando atrás apenas dos Estados Unidos. A Itália, país de origem desse alimento, aparece em quarto lugar. No contexto brasileiro, a pizza possui forte relevância cultural, evidenciada pela criação do Dia Nacional da Pizza, celebrado em 10 de julho. (Domino's, 2023)

Segundo Padilha (2022), a pizza foi introduzida no Brasil por imigrantes italianos no começo do século XX, e com o passar do tempo, a pizza napolitana manteve-se como uma das versões mais tradicionais e respeitadas, preservando técnicas de preparo e ingredientes específicos que representam história e cultura.

Nesse contexto, a *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN), fundada em 1984 em Nápoles, surgiu com o propósito de proteger e promover a verdadeira pizza napolitana, garantindo que sua produção siga os métodos originais

transmitidos entre gerações. Em 2017, esse modo de preparo foi reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Imaterial da Humanidade, reforçando seu valor simbólico e cultural.

As certificações gastronômicas, como a AVPN, desempenham um papel essencial na preservação das tradições culinárias e na proteção do patrimônio cultural imaterial, assegurando que práticas e saberes sejam mantidos com autenticidade. Além de reforçarem a identidade de um produto, essas certificações contribuem para a valorização da gastronomia artesanal e para o fortalecimento da cultura alimentar como elemento de herança e memória coletiva.

Apesar do grande número de pizzarias em atividade no Brasil, poucas possuem o selo AVPN. Segundo estudo da Associação Pizzarias Unidas do Brasil (APUBRA, s.d.), existem 36.568 milhares de pizzarias ativas no país, mas apenas 29 são certificadas pela AVPN. Esse contraste evidencia as dificuldades e exigências elevadas para alcançar o reconhecimento. Ainda assim, o selo representa um diferencial competitivo relevante, associado a autenticidade, credibilidade e prestígio no mercado.

Diante disso, o presente estudo busca compreender os principais desafios enfrentados por pizzarias brasileiras na obtenção da certificação AVPN, bem como os impactos que essa chancela provoca na percepção do público, no posicionamento de mercado e na valorização da identidade gastronômica dessas empresas.

O artigo organiza-se nas seguintes seções: referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências, oferecendo uma análise estruturada sobre a relevância da certificação AVPN no cenário das pizzarias brasileiras.

REFERENCIAL TEÓRICO

A culinária italiana tem origem antiga, datada do século IV a.C., e recebeu influências de diversos povos e culturas, como hebraica, árabe, bizantina, etrusca, grega e romana. Com o passar dos séculos e a chegada de novos ingredientes vindos da América, como batata, tomate e milho, sua diversidade aumentou ainda

mais. Cada região da Itália desenvolveu características próprias, o que explica a grande variedade de pratos presentes em sua gastronomia (M.Gerais s.d).

Por volta do século XIX, ocorreu a denominada grande imigração italiana, em 1874 estima-se que 388 imigrantes tenham chegado ao Brasil, e até o ano de 1920 contabiliza-se a chegada de 1,4 milhões de imigrantes italianos. Em sua maioria tiveram sua partida do porto de Gênova, vindos de Veneto, no norte da Itália (Ministero Degli Affari Esteri e Della cooperazione Internazionale, s.d)

Com a chegada dos imigrantes ao Brasil, precisaram se adaptar aos ingredientes locais, mantendo a tradição como massas, pizzas e pratos com peixes e carnes, preparados geralmente com azeite de oliva e temperos frescos (Moreira, 2020).

Segundo Gisslen (2012), a pizza é um pão plano de origem italiana, geralmente preparado com massa de fermentação biológica, assado e coberto com ingredientes como molho de tomate, queijo e outros acompanhamentos.

Os registros históricos demonstram que a prática de assar massas fermentadas acompanhadas de coberturas não é recente. Povos antigos como egípcios e hebreus, há cerca de seis mil anos, já produziam versões rudimentares conhecidas como “pão de Abraão” ou “piscea”. Séculos depois, os fenícios acrescentaram coberturas como carne e cebola, enquanto turcos muçulmanos mantiveram esse preparo em sua tradição alimentar medieval. Com o avanço das Cruzadas, no século XI, essa prática chegou ao porto de Nápoles, onde ganhou identidade própria. Os napolitanos foram responsáveis por aperfeiçoar a massa e incorporar ingredientes como o queijo e, mais tarde, o tomate, fruto oriundo da América e passou a integrar a culinária europeia a partir do século XVI (Ferraz, s.d).

Padilha (2022) relata que a pizza era um alimento das classes mais pobres do Sul da Itália, e foram os napolitanos que passaram a acrescentar molho de tomate e orégano à massa, que então era dobrada ao meio e degustada como se fosse um sanduíche e quem era mais abastado a cobria com queijo, pedaços de linguiça ou ovos . A partir do século XVI, a novidade era apreciada na corte de Nápoles e logo se espalhou pelo mundo

De acordo com a *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN) (s.d) as pizzas oficialmente reconhecidas como autênticas napolitanas são duas: a *Margherita* e a *Marinara*.

A pizza *Margherita* surgiu em 1869 quando o Rei Umberto I e a Rainha Margarida de Saboia visitaram a cidade de Nápoles, Raffaele Esposito, renomado pizzaiolo e fundador da pizzaria Brandi, para agradar os monarcas prepararam diversas receitas de pizzas, das quais apenas se sabe que uma continha molho de tomate, muçarela e manjericão fresco. Embora essa combinação já existisse em outras pizzarias locais, ela se tornou a preferida da rainha e, por isso, recebeu seu nome, passando a simbolizar as cores da bandeira italiana. Esse foi o começo do apreço da classe nobre pela pizza (Pinho, 2022).

Kramer (s.d), aponta que diferente da *margherita*, e *marinara* não leva queijo, valorizando o molho de tomate, o alho, o azeite e o orégano. Seu nome deriva de “*marinero*”, remetendo aos marinheiros napolitanos que consumiam esse preparo simples e durável em longas viagens, já que não continha carne nem laticínios.

Padilha (2022) relata que a receita de pizza chega ao Brasil pelos imigrantes italianos no início do século XX, que a incrementaram com o tomate, sendo preparada e consumida dobrada ao meio como se fosse um sanduíche ou um calzone. Durante muito tempo foi vendida em padarias e barracas de rua para ser consumida no café da manhã das pessoas e, no início era comum encontrá-las somente nos redutos e colônias italianas.

O Brasil é segundo maior consumidor de pizza no mundo, só perde para os Estados Unidos, enquanto Itália, berço da iguaria, ocupa a quarta posição, o país celebra o dia nacional da pizza em 10 de julho, demonstrando a importância cultural gastronômica da pizza (Domino's, 2023).

Atualmente as pizzarias estão espalhadas por todo o país, presentes na maior parte das cidades brasileiras e comercializadas em diversos formatos — desde estabelecimentos simples que vendem fatias até pizzarias sofisticadas, com grande variedade de massas e ingredientes (Padilha, 2022).

Dados inéditos da APUBRA – Associação Pizzarias Unidas do Brasil (s.d), revelam que são produzidas 3,8 milhões de pizzas diariamente em todo o Brasil, sendo a pizza de calabresa o sabor mais pedido. No primeiro semestre de 2025, a plataforma de *delivery ifood* registrou 54 milhões de pedidos de pizza, representando um crescimento de 8% em relação ao mesmo período de 2024, quando foram contabilizados 49 milhões de pedidos (Exame, 2025).

Atualmente, a culinária de pizzas tem sido ampliada com a inclusão de diversos ingredientes. A receita consiste em um disco de massa fermentada de

farinha de trigo, coberto com molho de tomate e ingredientes variados, como carnes, queijo e orégano. O consumo de pizzas doces também tem ganhado destaque, especialmente em pizzarias de rodízio (Padilha, 2022).

Os processos mais importantes para a produção de pizza incluem a preparação da massa, com ênfase na fermentação longa e maturação para melhor sabor e textura; o preparo dos ingredientes, incluindo a organização do estoque e a eficiência na preparação de coberturas; a montagem da pizza, que segue uma ordem específica de ingredientes; e o assamento, utilizando fornos a alta temperatura para garantir o crescimento e crocância da massa (Gisslen, 2012).

A fermentação é um processo biológico realizado principalmente por microrganismos como leveduras e bactérias. As leveduras, especialmente a espécie *Saccharomyces cerevisiae*, desempenham papel central ao converter açúcares em dióxido de carbono e álcool etílico, caracterizando a chamada fermentação alcoólica. As bactérias lácticas, como as do gênero *Lactobacillus*, também podem participar, contribuindo para a formação de ácidos e influenciando características sensoriais dos alimentos, embora atuem de forma secundária em relação às leveduras (Guidon, 2023).

Segundo Freitas e Marcelino (2019), a fermentação da massa napolitana ocorre em duas etapas. Na primeira, após a sova, a massa deve apresentar textura lisa, boa extensibilidade e baixa elasticidade, descansando entre 15 minutos e 2 horas, conforme a temperatura ambiente, sempre coberta para evitar ressecamento. Em seguida, divide-se a massa em porções de 250 a 280 g e realiza-se o boleamento. Na segunda etapa, ocorre a fermentação definitiva, em recipientes fechados, variando de 4 a 12 horas, podendo chegar a 18 horas em dias frios. Após esse período, as massas podem ser refrigeradas, interrompendo a fermentação e prolongando a maturação por até 48 horas. O ponto adequado é atingido quando o volume dobra e ao toque suave de um dedo umedecido a massa apresenta leve depressão que retorna levemente.

As orientações da *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN) s.d seguem uma lógica semelhante, mas com algumas diferenças importantes. Após a primeira fermentação, a massa é coberta com pano úmido para evitar ressecamento, dividida em porções de 200 a 280 gramas, adequadas para pizzas de 22 a 35 cm de diâmetro, e boleada manualmente. Na etapa seguinte, as bolas descansam em caixas de descanso e o período de fermentação varia conforme a

temperatura, umidade e absorção da farinha. A maturação é destacada como etapa crucial, pois garante plasticidade, extensibilidade e digestibilidade, graças a ação das enzimas sobre amidos e proteínas.

O estilo de pizza napoletana a tradição origina-se no século XVIII, quando sua receita e modo de preparo foram estabelecidos e transmitidos entre gerações. Mais do que uma simples receita, a pizza de Nápoles se consolidou como um estilo e uma expressão cultural própria, sendo protegida por um código disciplinar que define as características essenciais do produto. Esse reconhecimento culminou na inclusão do modo napolitano de preparo da pizza na lista de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO. Além disso, em 1984 foi criada em Nápoles a *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN), entidade sem fins lucrativos dedicada a promover e resguardar a verdadeira pizza napolitana, considerada a mais representativa entre as associações voltadas a essa preservação. Ela estabelece normas oficiais de preparo, como o tipo de fermentação, insumos, modo de cocção, e certifica pizzarias e pizzaiolos que respeitam os padrões tradicionais. (Freitas; Marcelino, 2019).

Um estudo da APUBRA (s.d.) identificou 36.568 pizzarias ativas no Brasil. Entre elas, apenas vinte e nove possuem certificação AVPN, segundo dados da própria associação. O estado de São Paulo concentra nove certificações, seguido do Rio Grande do Sul, com sete; os demais estados variam entre uma e cinco pizzarias certificadas.

Segundo o Estadão (2025), prêmios e selos de qualidade no setor gastronômico têm papel estratégico, pois não apenas reconhecem a excelência de restaurantes e profissionais, mas também fortalecem a reputação do estabelecimento, valorizam talentos e influenciam o desenvolvimento do negócio.

Criado em 2017 na Itália, o 50 top pizza, guia de melhores pizzarias artesanais do mundo, se expandiu para outros países, e em 2024 o Rio de Janeiro sediou seu primeiro evento, sendo ele a versão Latino-Americana (Revista Menu, 2024).

A avaliação das pizzarias ocorre mundialmente por meio de inspetores anônimos que utilizam critérios rigorosos, onde são considerados fatores com a qualidade da pizza, especificamente a massa, molho, combinação e origem dos ingredientes, além do serviço e reação ao cliente, contemplando a simpatia da

equipe e a apresentação do produto. Também se avalia o ambiente com atenção especial à limpeza e ao conforto (Revista Menu, 2024).

Estudos demonstram que certificações gastronômicas ou de qualidade elevam não apenas a percepção de qualidade funcional de um produto ou estabelecimento, mas principalmente valores sociais, hedônicos e de confiança por parte dos consumidores (Bang, Choi & Kim, 2022). Além disso, certificações atuam como mecanismos institucionais que reforçam segurança alimentar, saúde percebida e credibilidade junto ao público, assim como as estrelas *Michelin*. Para essa avaliação, são considerados cinco critérios universais: a qualidade dos ingredientes utilizados, a harmonia dos sabores, o domínio das técnicas culinárias, a personalidade do chef expressa nos preparos e a regularidade apresentada em todo o menu e ao longo do tempo (Michelin, 2024).

Conquistar uma estrela *Michelin* pode transformar completamente a trajetória de um restaurante, atraindo maior visibilidade midiática, turistas, chefs renomados e novos investimentos, além de gerar autoridade no setor, eleva o número de reservas e o faturamento, porém é imposta uma grande pressão constante por manter a excelência (Eller, 2025). No caso das pizzarias, a certificação AVPN assegura o respeito às tradições napolitanas e garante ao consumidor a autenticidade do produto, reforçando a qualidade e a identidade cultural por trás da preparação da pizza. Esse tipo de reconhecimento não apenas diferencia o empreendimento no mercado, mas também transmite confiança e agrega valor à marca.

METODOLOGIA

A presente pesquisa caracteriza-se como de natureza aplicada, com abordagem mista (quantitativa e qualitativa), de caráter exploratório e descritivo.

Inicialmente realizou-se uma pesquisa bibliográfica sobre o tema através de livros do acervo da Biblioteca Aparício Silva Rillo do Instituto Federal Farroupilha, Campus São Borja, e da seleção de artigos acadêmicos disponíveis em plataformas como o *Google* acadêmico e *Scielo*. Para isso, utilizaram-se palavras-chave como “selo AVPN”, “certificação AVPN” e “AVPN”. Foram identificados poucos estudos

sobre o tema, sendo selecionado um artigo pertinente, que, após leitura, foi utilizado na construção do presente trabalho.

Durante a pesquisa bibliográfica observou-se a escassez de resultados ao utilizar o termo “selo AVPN”, encontrando-se apenas uma referência específica sobre o assunto. Diante disso, recorreu-se também à literatura cinzenta. A literatura cinzenta corresponde ao conjunto de documentos de diferentes naturezas que não passam pelos canais convencionais de divulgação científica, mas que possuem relevância para a produção e disseminação do conhecimento (Côrtes, 2006).

Além da pesquisa bibliográfica, foi realizado um levantamento de campo por meio da aplicação de questionário estruturado às pizzarias brasileiras que possuem o selo AVPN, no Brasil hoje, apenas 29 estabelecimentos conquistaram a certificação. O questionário foi elaborado através da ferramenta Google Forms com perguntas focadas em abordar as mudanças na gestão e no funcionamento das pizzarias antes e depois da certificação e a importância do selo AVPN para a imagem e identidade gastronômica das pizzarias. O envio do instrumento de pesquisa ocorreu por meio de ferramentas digitais como WhatsApp e Instagram.

Esse tipo de levantamento, conforme destacou Lakatos; Marconi (2017), permite a obtenção de dados diretamente junto a grupos específicos, favorecendo análises comparativas e interpretações qualitativas.

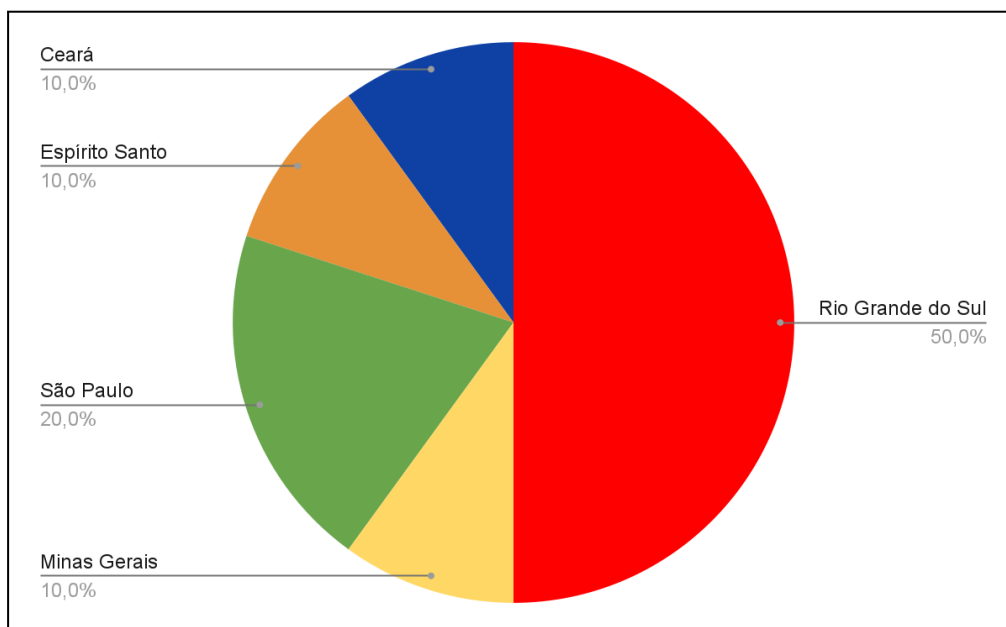
As respostas foram analisadas de forma descritiva buscando mostrar as principais dificuldades, percepções e impactos no mercado de trabalho com a finalidade de atingir os objetivos propostos deste estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa iniciou-se com a seleção das pizzarias certificadas, identificadas no site da Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). Em seguida, foi elaborado um formulário no Google Forms, encaminhado às 29 pizzarias brasileiras reconhecidas pela entidade, por meio de canais como *Instagram* e *WhatsApp*. Desse total, foram obtidos retornos de 11 estabelecimentos, e 10 concordaram em participar da pesquisa. Conforme apontam Lakatos e Marconi (2017), em média, os questionários enviados costumam alcançar cerca de 25% de devolução, dado que se aproxima do retorno obtido neste estudo.

O formulário continha quinze perguntas, entre questões de múltipla escolha e descritivas. A primeira questão buscou identificar o estado de residência das pizzarias participantes, conforme apresentado na Figura 1.

Figura 1: Estado no Brasil onde as pizzarias estão localizadas.

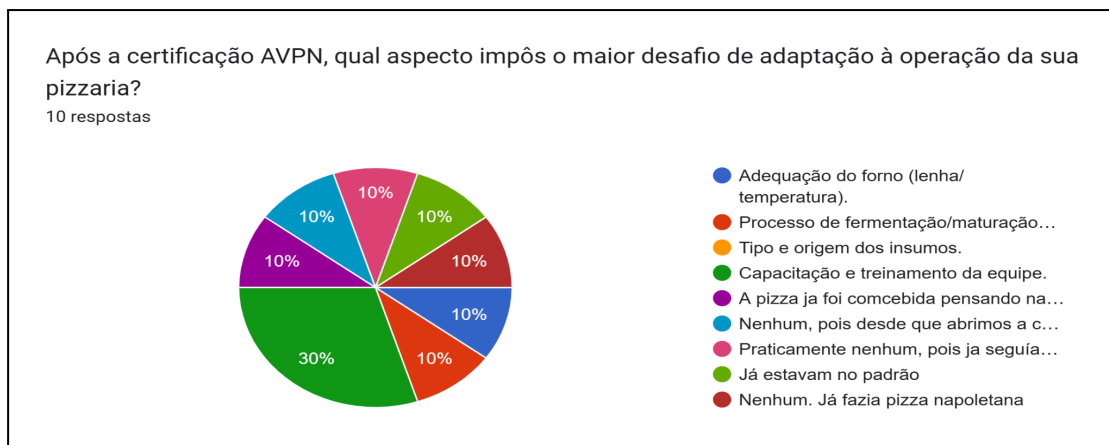


Fonte: Elaborada pelo autor (2025).

De acordo com a lista oficial da *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN, s.d.), o Brasil possui vinte e nove pizzarias certificadas. O estado de São Paulo lidera com nove estabelecimentos, seguido pelo Rio Grande do Sul, com sete. Os demais estados apresentam entre uma e cinco certificações.

A pesquisa também questionou qual aspecto representou maior dificuldade de adaptação operacional após a obtenção do selo AVPN. Os resultados são apresentados na Figura 2.

Figura 2: Desafios na adaptação à operação da pizzaria.



Fonte: Elaborada pelo autor (2025)

Com o resultado obtido, o principal obstáculo enfrentado pelas pizzarias após a certificação AVPN foi a capacitação e treinamento da equipe, representando 30% das respostas, outros aspectos mencionados incluem a adequação do forno (10%), o processo de fermentação e maturação da massa (10%), o tipo e origem dos insumos (10%), além das respostas que indicam nenhuma dificuldade significativa (10%), como pizzarias que já seguiam o padrão ou já produziam pizza napoletana anteriormente.

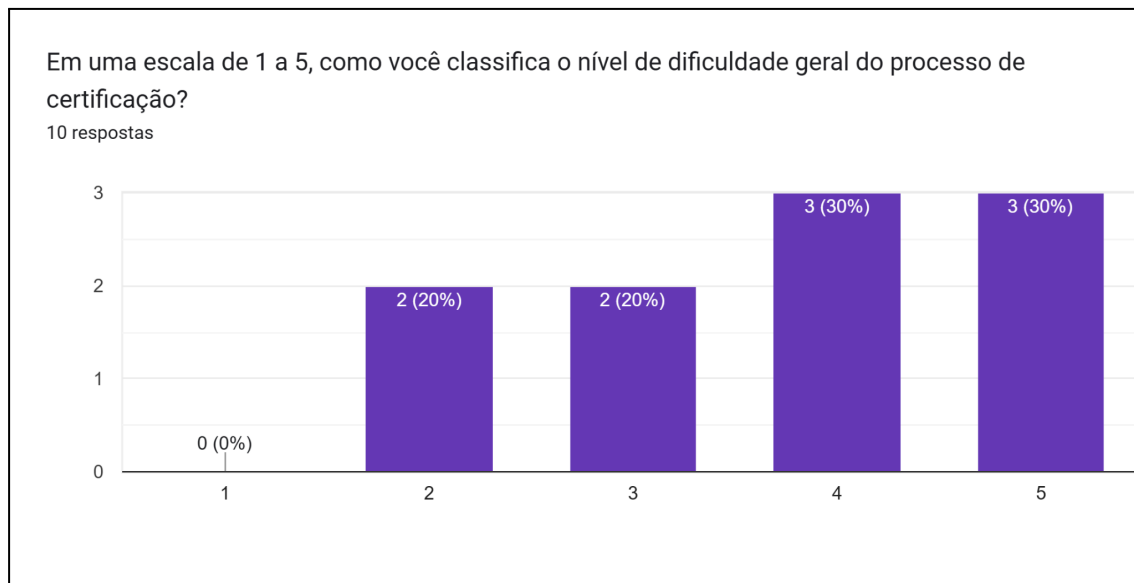
Além disso, quando questionadas sobre o principal desafio logístico ou financeiro no processo de certificação, 70% das pizzarias apontaram novamente a falta de mão de obra especializada como o maior entrave, reforçando a carência de profissionais qualificados no país. Os outros 30% destacaram o investimento em equipamentos.

Freitas e Marcelino (2019) destacam que o método napolitano exige domínio técnico específico, o que corrobora com a dificuldade relatada pelos entrevistados em encontrar profissionais preparados para trabalhar dentro dos critérios da AVPN.

Corroborando esse cenário, pesquisa realizada por APUBRA e Galunion (2024) indica que 78% dos gestores de pizzarias brasileiras enfrentam problemas relacionados à falta de mão de obra. Como alternativas, destacam-se o uso de equipamentos que automatizam processos (22%), maior participação dos proprietários nas operações (20%) e a adoção de tecnologias para automatizar o atendimento (18%). Contudo, 37% afirmaram não utilizar nenhuma dessas estratégias.

O nível de dificuldade percebido no processo de certificação AVPN é ilustrado na Figura 3, que demonstra como os entrevistados avaliaram essa etapa.

Figura 3: Nível geral de dificuldade do processo de certificação.



Fonte: Elaborada pelo autor (2025)

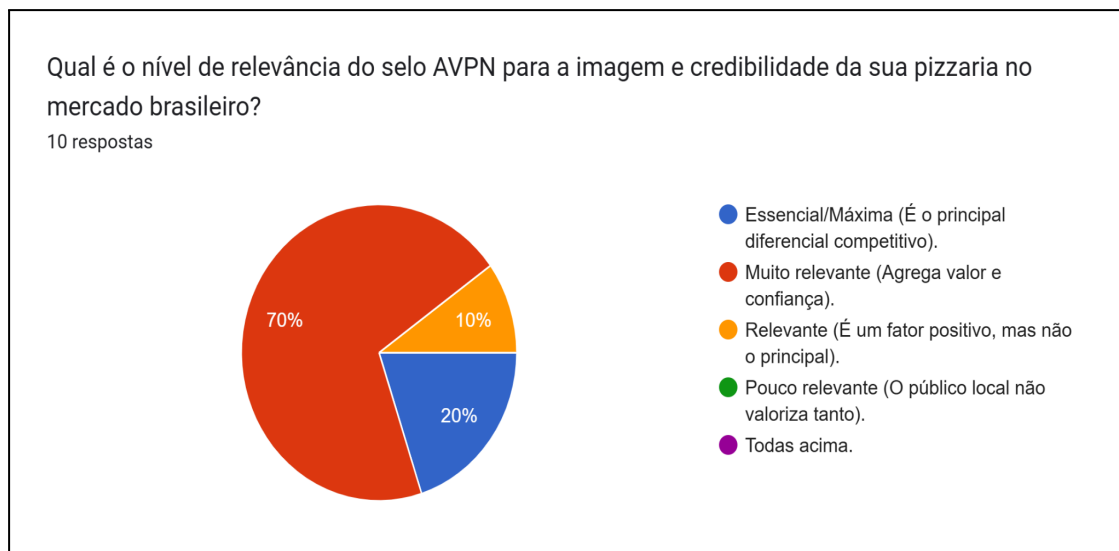
De acordo com os resultados, a maioria das pizzarias considerou que o processo de certificação AVPN foi difícil, sendo que 30% avaliaram o nível de dificuldade como 4 e outros 30% como 5 na escala utilizada. Nenhum dos participantes classificou o processo como fácil, o que mostra que a certificação exige um alto grau de comprometimento.

A maioria dos entrevistados considerou o processo de certificação difícil, o que confirma a proposta da AVPN de manter um método de preparo tradicional e rigoroso. Assim como ocorre com selos como o Michelin (BANG; CHOI; KIM, 2022), a certificação exige disciplina técnica e constância, o que justifica a dificuldade apontada pelos participantes. Mesmo sendo um desafio, o processo é visto como necessário para garantir a autenticidade e a qualidade da pizza napolitana.

No Brasil, embora existam milhares de pizzarias em funcionamento, apenas uma pequena parcela possui a certificação da AVPN. Como já mencionado anteriormente, embora existam milhares de pizzarias no país (APUBRA, s.d.), apenas 29 possuem certificação AVPN (AVPN, s.d), o que reforça o caráter rigoroso e seletivo do processo.

A percepção sobre a importância do selo AVPN para o posicionamento das pizzarias é apresentada na Figura 4, que reúne as respostas dos estabelecimentos certificados.

Figura 4: Nível de relevância do selo AVPN para as pizzarias napolitana.



Fonte: Elaborada pelo o autor (2025)

De acordo com os entrevistados, 70% consideram o selo “muito importante”, destacando que ele agrega valor e transmite confiança. Outros 20% classificam-no como essencial para o posicionamento competitivo do negócio. Apenas 10% o consideram relevante, mas não determinante para o sucesso.

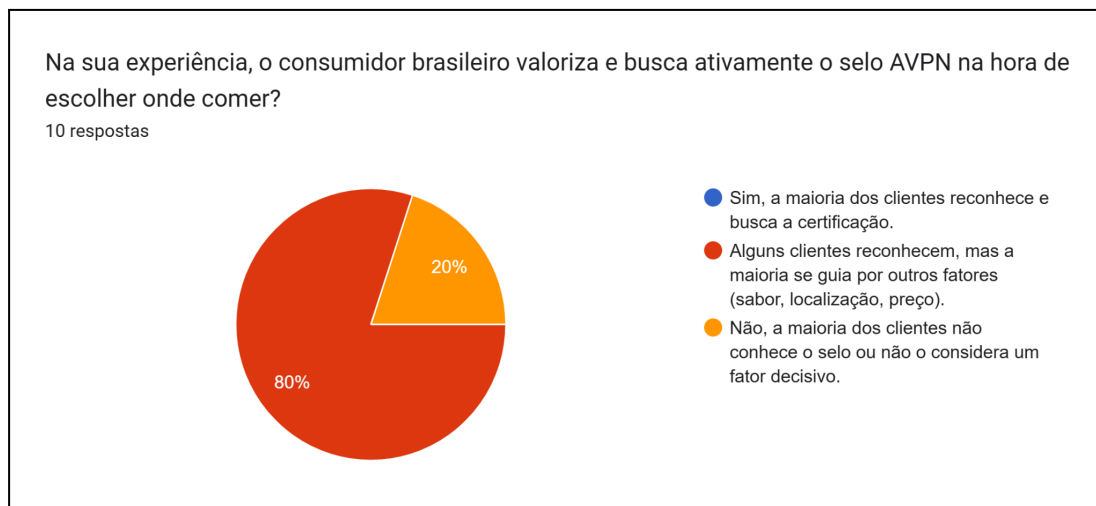
De acordo com estudos, as certificações gastronômicas ou de qualidade vão além da melhoria da qualidade funcional de um produto ou estabelecimento, elevando, sobretudo, valores sociais, hedônicos e de confiança na percepção dos consumidores (Bang, Choi & Kim, 2022).

Esses resultados indicam que o selo AVPN é amplamente valorizado entre as pizzarias certificadas, funcionando como um selo de qualidade e autenticidade que contribui diretamente para a credibilidade e posicionamento no mercado brasileiro.

Outra questão do formulário investigou se os benefícios da certificação superaram os custos e desafios. Para 70% dos respondentes, os benefícios superaram amplamente os esforços necessários; os demais 30% também reconheceram superação, porém com menor margem. Nenhum participante afirmou que os custos foram maiores que os benefícios, mostrando que a certificação é percebida positivamente por todas as pizzarias participantes.

A Figura 6 mostra como as pizzarias avaliam o nível de reconhecimento e valorização do selo AVPN por parte do consumidor brasileiro.

Figura 5: Valorização do selo AVPN pelo consumidor brasileiro.



Fonte: Elaborada pelo o autor (2025)

Apesar da relevância cultural da pizza napolitana descrita por Pinho (2022) e Padilha (2022), os resultados revelam um cenário curioso: embora o selo AVPN represente um símbolo de excelência e autenticidade, 80% das pizzarias relatam que o público brasileiro ainda não o reconhece como fator decisivo na hora de escolher onde comer. Para a maioria dos consumidores, aspectos como sabor, preço e localização ainda continuam predominantes no processo decisório. Apenas 20% dos entrevistados afirmaram que os clientes não conhecem o selo ou não o valorizam de forma significativa.

Foi solicitado aos entrevistados que compartilhassem experiências sobre percepção e impactos, tanto negativos quanto positivos, que não tivessem sido abordadas no formulário. O principal impacto percebido pelos entrevistados está relacionado à dimensão cultural e a identidade relacionada à certificação da AVPN. Para mais de 50% dos respondentes, a filiação não se resume a um selo, mas representa uma filosofia de trabalho, um compromisso, e uma forma de manter a tradição viva.

Outro ponto relevante mencionado pelos entrevistados é que a certificação não garante sucesso comercial por si só, mas reforça a credibilidade da pizzaria diante ao público, demonstrando respeito às tradições e ao padrão de qualidade proposto pela associação.

Além disso, outros dois comentários específicos surgiram como impactos complementares. O primeiro fala sobre a baixa difusão da pizza napolitana no Brasil, atribuída a falta de profissionais qualificados. O segundo aponta a necessidade de comunicar adequadamente a proposta ao público, visto que o valor dessa tradição só é amplamente reconhecido quando bem apresentado ao consumidor.

A pergunta formulada de maneira descritiva - “Você recomendaria a outras pizzarias buscarem a certificação AVPN? Por quê?” - revela percepções diversas entre os entrevistados, para muitos ela é um sentimento, uma forma de honrar a tradição napolitana. A maioria dos respondentes recomendam a certificação, mas deixam claro que ela só vale a pena quando existe uma verdadeira paixão pela pizza napolitana.

Essa percepção se conecta ao entendimento de Freitas; Marcelino (2019) e ao reconhecimento da UNESCO (2017), que tratam o modo napolitano como patrimônio imaterial. Portanto, a certificação AVPN fortalece não somente padrões técnicos, mas uma identidade gastronômica profundamente enraizada.

Ao mesmo tempo, os entrevistados deixam claro que não faz sentido buscar a certificação só pelo marketing. Ter o selo na parede não garante sucesso. No final o que irá trazer longevidade ao estabelecimento é um conjunto de um produto bem feito, ambiente e a identidade da pizzeria.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar as respostas dos pizzaiolos e gestores entrevistados, observa-se que a certificação AVPN vai muito além de um reconhecimento técnico ou de uma simples estratégia de marketing. Embora fatores econômicos façam parte da operação de qualquer pizzeria, aquilo que realmente se destaca é o valor afetivo e cultural atribuído à verdadeira pizza napolitana

Entre as dificuldades identificadas, a falta de mão de obra especializada aparece como o maior obstáculo para manter o padrão exigido pela AVPN, reforçando a necessidade de formação específica e qualificação contínua no setor.

Dessa forma, o objetivo geral do estudo de analisar as dificuldades para a obtenção da certificação AVPN em pizzarias brasileiras, bem como a percepção e

os impactos que essa certificação gera no mercado e na identidade gastronômica dessas empresas, foi alcançado. Os resultados demonstram que a certificação só se justifica quando há convicção, propósito e respeito pela tradição que ela representa, evidenciando que mais do que um selo, a AVPN é uma escolha de posicionamento cultural e profissional.

REFERÊNCIAS

- APUBRA – Associação Pizzarias Unidas do Brasil. Mercado de Pizzas – Panorama do mercado de pizzarias no Brasil. Disponível em: <https://apubra.org.br/mercado-de-pizzas/>. Acesso em: 8 set. 2025.
- ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. Associati (Members of Associazione Verace Pizza Napoletana). Disponível em: <https://www.pizzanapoletana.org/en/associati>. Acesso em: 9 set. 2025.
- ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. AVPN – quem somos. Disponível em: https://www.pizzanapoletana.org/en/chi_siamo. Acesso em: 8 set. 2025.
- ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. International Regulation. In: ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. International Regulations. Disponível em: https://www.pizzanapoletana.org/en/ricetta_pizza_napoletana. Acesso em: 26 ago. 2025.
- BANG, D.; CHOI, K.; KIM, A. J. Does Michelin effect exist? An empirical study on the effects of Michelin stars. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, v. 34, n. 6, p. 2298-2319, 2022. DOI: 10.1108/IJCHM-08-2021-1025. Disponível em: <https://d2pnhgckm19p0r.cloudfront.net/insight/content/doi/10.1108/IJCHM-08-2021-1025/full/html>. Acesso em: 9 out. 2025.
- CÔRTEZ, Pedro Luiz. A importância da literatura cinzenta disponível na internet para as áreas de Ciências Contábeis e Administração de Empresas. *Revista Brasileira de Gestão de Negócios*, v. 8, n. 20, p. 13-22, jan./abr. 2006. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=94782003>. Acesso em: 4 set 2025.
- DOMINO'S. Os números do consumo de pizza no Brasil. 7 fev. 2023. Disponível em: <https://blogfranquia.dominos.com.br/2023/02/07/os-numeros-do-consumo-de-pizza-no-brasil/>. Acesso em: 30 set. 2025.
- ELLER, Fabrício. Estrela Michelin no Brasil: o que significa e qual a importância para os restaurantes. *Cozinha Base*, 14 maio 2025. Disponível em: <https://cozinhabase.com.br/estrela-michelin-brasil/>. Acesso em: 7 out. 2025.
- EMBAIXADA DA ITÁLIA. **Imigração italiana no Brasil**: 150 anos. Brasília: Embaixada da Itália, 2023. Disponível em:

https://ambbrasil.esteri.it/wp-content/uploads/2025/03/150-anos-Imigracao-Italiana_compressed-2.pdf. Acesso em: 26 ago. 2025.

ESTADÃO. A importância dos prêmios para bares, restaurantes e profissionais do setor. Paladar. Disponível em: https://www.estadao.com.br/paladar/premio-paladar/a-importancia-dos-premios-para-bares-restaurantes-e-profissionais-do-setor/?srsltid=AfmBOoqux1G0TaWYRCjnwZkAl7D0y7EukaHJT2i9EZ3RBfwR5rl79n3_. Acesso em: 22 set. 2025.

Exame. Dia da Pizza: iFood registra 54 milhões de pedidos em 2025. Exame, 10 jul. 2025. Disponível em: <https://exame.com/negocios/dia-da-pizza-ifood-registra-54-milhoes-de-pedidos-em-2025/>. Acesso em: 4 set. 2025.

FERRAZ, Carolina. Pizza. Ebook. São Paulo: Atelier Gourmand, s.d. Disponível em: <https://tanamesa.com/ebook/criancas/pizza/>. Acesso em: 06 set. 2025.

FREITAS, Fabrício; MARCELLINO, Rafael. Curso pizzas tradicionais italianas, s.d.

GALUNION; APUBRA. *Pesquisa Setorial Pizzarias APUBRA 2024: extrato final*. São Paulo: Galunion, 2024. Disponível em: https://www.galunion.com.br/wp-content/uploads/2025/01/20250115_-Pesquisa_GALUNION_Apubra_Convencao_extrato_final.pdf. Acesso em: 17 nov. 2015.

GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

GISSLEN, Wayne. Professional Baking. 6. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2012.

GUIDON, André. A Fórmula Secreta: Desvendando a Alquimia da Pizza. 1. ed. [s.l.]: Clube de Autores, 2023.

HISTÓRIA DA PIZZA. [S.l.]: APUBRA Associação Pizzarias Unidas do Brasil, [s.d.]. Disponível em: História da pizza | Apubra Associação Pizzarias Unidas do Brasil. Acesso em: 27 out. 2025.

KRAMER, Grace. Marinara Pizza – What’s it all about? StudentsVille Blog, Florence, 9 fev. 2018. Disponível em: <https://blog.studentsville.it/living-abroad-2/student-stories/marinara-pizza-whats-it-all-about/>. Acesso em: 2 set. 2025.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

M GERAIS COZINHAS. Sabores da Itália: uma viagem pela culinária italiana. [S.l.: s.n.], s.d. E-book. Disponível em: <https://www.mgeraiscozinhas.com.br/>. Acesso em: 26 ago. 2025.

MICHELIN Guide. O que é uma Estrela MICHELIN?. Michelin Guide, 15 mar. 2024. Disponível em: https://guide.michelin.com/pt/pt_PT/article/features/o-que-e-uma-estrela-michelin. Acesso em: 7 out. 2025.

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE. 150 anos de imigração italiana no Brasil. Documentário da Record Tv. Embaixada da Itália em Brasília, 2024. Disponível em: https://ambbrasil.esteri.it/pt/news/dall_ambasciata/2024/10/150-anos-de-imigracao-italiana-no-brasil-documentario-da-record-tv/. Acesso em: 23 ago. 2025.

MOREIRA, Ana Carolina. Culinária italiana: um presente para o Brasil. Revista Casa D'Italia, Juiz de Fora, ano 1, n. 3, 31 jul. 2020. Disponível em: <https://casaditaliajf.com.br/2020/07/31/revista-casaditalia-culinaria-italiana-um-presente-para-o-brasil/> . Acesso em: 26 ago. 2025.

PADILHA, Bruna Janaina Tolentino. Perfil de consumidores e estratificação do consumo de pizza. 2022.

PINHO, Flávia G. Uma fatia da Itália. Matrix Editora, 2022. Disponível em : https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=lang_pt&id=c3pEEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=avpn+pizza+napoletana&ots=2XpsYNENLM&sig=Kf7w1ymuiiKJGuQX X1V0072Uj8g&redir_esc=y#v=onepage&q=avpn%20pizza%20napoletana&f=false. Acesso em: 26 Ago. 2025

REVISTA MENU. Guia '50 Top Pizza' terá sua primeira edição na América Latina. Revista Menu, 4 abr. 2024. Disponível em: <https://revistamenu.com.br/guia-50-top-pizza-tera-sua-primeira-edicao-na-america-latina>. Acesso em: 18 set. 2025.

UNESCO. Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo'. 2017. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/RL/art-of-neapolitan-pizzaiuolo-00722>. Acesso em: 18 set. 2025.