



Tutto Pizza

5° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

PROGRAMMA CONVEGNI

LUNEDÌ 23 MAGGIO

ore 11.00: Inaugurazione 5ª edizione Tuttotopizza
Incontro con la stampa e le Istituzioni

ore 12.00: Presentazione progetto MARPP - Museo dell'Arte del Pizzaiuolo e della Pizza.

Intervengono:

- Sergio Miccù - Presidente APN
- Prof. Raffaele Cercola
- Arch. Antonella Lettera
- Dott. Giuseppe Ambrosio – Direttore Generale Ministero Politiche Agricole e Forestali

ore 14.00: Seminario: "Paesaggio e Gastronomia" Turismo Esperienziale Sostenibile.

Intervengono:

- Valentina Della Corte Coordinatrice CdL in Hospitality Management - Università degli Studi di Napoli Federico II
- Alfonso Pecoraro Scanio- Presidente Fondazione Univerde - Docente Turismo Enogastronomico Sostenibile
- Giovanni Cicia - Docente Cultura Gastronomica- Direttore Master Economia e Politica Agraria
- Veronica Barbati - Presidente Nazionale Impresa Giovani Coldiretti
- Eugenio Gervasio - Founder & CEO MAVV Wine Art Museum

ore 15.00: "Grano tenero, pizza e pizzerie: approccio alla filiera per l'innovazione"

Saluti:

- Nicola Caputo - Assessore all'Agricoltura della Regione Campania

Introduzione:

- Dott. Giuseppe Ambrosio – Direttore Generale Ministero Politiche Agricole e Forestali

Intervengono:

- Dal seme alla farina: le innovazioni agronomiche. prof. Mauro Mori
- Pizza napoletana 2.0: proprietà e parametri tecnologici della farina. prof. Annalisa Romano
- Il consumatore post moderno e la pizza: territorio, edonismo sensoriale e nostalgia. prof. Giovanni Cicia
- In termini energetici quanto ci costa la pizza napoletana. prof. Paolo Masi

MARTEDÌ 24 MAGGIO

ore 10.00:
Sulla via dei grani tradizionali e degli antichi mulini.

Relatore:

- Dott. Agronomo Mimmo Pontillo

La riscoperta dei grani antichi in Campania

Relatori:

- Prof.ssa Lia Papa
 - Prof. Pierpaolo D'Agostino
- I mulini ad acqua nella storia dell'Agro Nocerino-Sarnese

ore 12.00: Confesercenti "Gli incentivi Confesercenti per il settore HO.RE.CA."

Saluti:

- Dott. Vincenzo Schiavo - Presidente Confesercenti Campania
- Prof. Felice Casucci – Assessore al Turismo Regione Campania

Moderazione:

- Dott. Pasquale Limatola – Direttore Confesercenti Napoli Interventi

Gli strumenti finanziari della Cassa del Microcredito Confesercenti a supporto delle piccole imprese

- Dott. Marco D'Onofrio – Direttore Generale Cassa del Microcredito

Finanziamenti agevolati e incentivi agli investimenti

- Dott. Stefano Ateniese – Amministratore Sviluppo Idea Ricerca e selezione gratuita del personale del comparto ristorazione

- Alberto Bertamino – Responsabile Commerciale Time Vision Soluzioni e vantaggi assicurativi

- Fabiana Bonanno – Agente Sara Assicurazioni Fatturazione elettronica gratuita e strumenti digitali

- Dott. Francesco Abbate – co-founder Effatta

- Ivano Esposito – Responsabile ufficio Confesercenti digitale

Conclusioni

- Dott. Vincenzo Schiavo - Presidente Confesercenti Campania

ore 15.00: Tavola rotonda - "Tecnica e Radici- Il mondo della pizza contemporanea: la comunicazione della qualità tra storia e futuro."

con Enzo Coccia, Francesco Capece, Diego Vitagliano, Ciccio Vitiello

Conducono Antonio Puzzi e Alfonso Del Forno (Pizza e Pasta Italiana)

MERCOLEDÌ 25 MAGGIO

ore 11.00: "Il ruolo degli #chefcommercialisti"

Relatori

- Dott. Vittorio Carlomagno
- Dott.ssa Monica Montuoro
- Dott.ssa Angela Lombardo

ore 15.00: Proiezione del Documentario: Farina, acqua e lievito.

a cura di Giuseppe Alessio Nuzzo

organizzata e promossa da:

main sponsor:

con il patrocinio di:

