

# PROGRAMMA SALA CONVEGNI

## LUNEDÌ 22

### 10.30 – Inaugurazione 6° edizione Tuttopizza

- Incontro con la stampa e le Istituzioni  
- Presentazione dati aggiornati dell'Osservatorio sulla Pizza a cura di CNA AgroAlimentare

### 12.30 – Spicchi di scienza e pizza napoletana.

Modera: Carmine Maione.

Intervengono: Dott. Giuseppe Ambrosio (MASAF) - Prof.ssa Annalisa Romano (Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II)- Prof. Mauro Moli (Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II), Prof. Gianni Cicia (Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II), Prof. Francesco Esposito (Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II), Vincenzo Borrelli (Certiquality)

### 16.30 – Pizzeria 10.0

Il senso del progetto per l'architetto Simone Micheli con le aziende partners  
Introduce e modera: Annalisa Zavarise

Apertura 16:30

16.31–16:46 – Intervento video di architetto Simone Micheli

16:47–16:57 – GianLuca Acanfora - titolare Acanfora Arredi

16:58–17:03 – Alessandro Menghini - Commercial Director | Abet

17:04–17:09 – Design Up (Andrea Pomponi)

17:10–17:15 – Piero Ferrara - Area Manager Li&Pra

17:16–17:21 – Maria Vittoria Casolaro - F.Ili Casolaro

17:22–17:30 – Q&A

## MARTEDÌ 23

### 10.00 – TAVOLA ROTONDA

- Prof. Giuseppe Blaiotta, Ordinario di Microbiologia Agraria - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (AV)  
- Marco Marietta, Mastro Birraio - Corsi di Homebrewing  
- Gino Oliviero - Consulente enogastronomico

11.00 – **Pizza Talk** conduce Giuseppe Rotolo direttore di Pizza&Core

12.30 – **Pizza Talk** conduce Giuseppe Rotolo direttore di Pizza&Core

14.00 – **Pizza Talk** conduce Giuseppe Rotolo direttore di Pizza&Core

GLUTENFREE: Sono celiaca e adesso?  
LINEA GUIDA dalla consapevolezza alla diagnosi. La nuova frontiera freefrom del senza glutine nella ristorazione.

Relatore: Anna Rubino giornalista, celiaca

Interventi: Marco Amoriello in merito alla pizza

Interventi: Dott.ssa Mary Martorelli Dietista esperta nel senza glutine

Interventi: Rosario Lopa Rosario Lopa Portavoce Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo

Interventi: Ubaldo Pucillo Star Chef Lion Golden

Interventi: Chef senza glutine Vincenzo Cennamo

### 16.30 – Social All inclusive 7 step operativi per costruire un piano di comunicazione e digital marketing efficace nel settore della ristorazione

a cura di INCOERENZE nell'ambito dei moduli formativi INLAB - coaching experiences.

Speaker: Elena Salzano (event manager ed esperta di comunicazione e digital strategy)

## MERCOLEDÌ 24

10.00 – **Food 4.0: raccontare la propria identità d'impresa nella piazza digitale** – a cura di Fondazione Mondo Digitale

13.00 – **Pizza e birra come scegliere i migliori abbinamenti** – a cura di Alfonso del Forno giornalista e fondatore di Birra Campania

### 14.00 – Sostenibilità che pizza!

Conduce: Alfonso del Forno (Pizza e Pasta Italiana).

Intervengono: Michele Coccia, Maestro Pizzaiolo e Gianluca Napolitano, Slow Food Campania.

16.00 – **Presentazione del libro "Kitchen Run: 70 storie di rompenti di chef, panettieri, pizzaioli e pasticciere"** di Alessandro Avataneo e Cristiano Zanolli