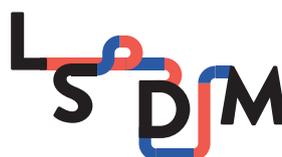


# pizza forma mentis

25-26 gennaio 2016\_Palazzo Caracciolo\_via Carbonara 112 - Napoli

 formamentis  
•formazione •competenze •opportunità



## Il Futuro della pizza napoletana: forno a legna, a gas o elettrico?

25  
gennaio

**Ore 10,00**

### APERTURA DEI LAVORI

Benvenuto da parte degli organizzatori e saluto di **Paolo Scudieri** Presidente di Eccellenze Campane

**Ore 10,15**

### LA PIZZA, LA RICERCA SCIENTIFICA E LE ASSOCIAZIONI

Presiede **Luciano Pignataro**

#### LA RICERCA

**Elisabetta Moro** – *La Pizza simbolo della Dieta Mediterranea*

**Antonio Limone** – *Effetti salutistici delle tre cotture*

**Annalisa Romano** – *La pizza e la ricerca scientifica*

#### LE ASSOCIAZIONI E IL DISCIPLINARE

**Sergio Miccù** – *Il pizzaiolo oggi. Dinamiche del cambiamento*

**Antonio Pace** – *La Tradizione e il disciplinare. Che cos'è una pizza Stg*

**Tommaso Luongo** – *La nuova frontiera degli abbinamenti*

**Antonio Mattozzi** – *Forni, Pizzaiuoli e Pizzerie. La storia napoletana*

**Massimo Di Porzio** – *Pizzeria e ristorante, il connubio difficile*

**Ore 15.00**

### IMPASTO, FARCITURA E COTTURA

#### PRIMA SESSIONE

Presiede **Maurizio Cortese**

**Eugenio Signoroni** – *Pizzerie Slow, esistono e ve le racconto*

**Marco Lungo** – *Tecniche di impasto e di cottura*

INTERVENGONO

**Enzo Coccia**

La Notizia-Napoli

**Guglielmo Vuolo**

Eccellenze Campane -Napoli

**Corrado Scaglione**

Lipen – Triuggio

**Salvatore Kosta**

L'Incrocio – Torre Annunziata

**Ore 16.30**

#### SECONDA SESSIONE

Presiede **Albert Sapere**

**Paolo Masi** – *Il futuro del forno a legna tra costi e sostenibilità*

**Luigi Moio** – *Il concetto di tipicità nell'enogastronomia*

**Francesco Aversano** – *La tutela giuridica della pizza napoletana*

INTERVENGONO

**Franco Pepe**

Pepe in Grani – Caiazzo

**Salvatore Salvo**

Francesco&Salvatore Salvo – San Giorgio a Cremano

**Giancarlo Casa**

La Gatta Mangiona – Roma

**Gianfranco Iervolino**

Palazzo Vialdo – Torre Annunziata

**Ore 18.00**

#### TERZA SESSIONE

Presiede **Tommaso Esposito**

**Marino Niola** – *Identità Identitario: il brand Pizza Napoletana*

**Antonio Lucisano** – *La Pizza come sistema*

INTERVENGONO

**Attilio Bachetti**

Da Attilio – Napoli

**Davide Civitiello**

Rosso Pomodoro – Napoli

**Ciro Oliva**

Concettina ai tre Santi – Napoli

**Ciro Salvo**

50 Kalò – Napoli

**Salvatore Santucci**

Ammaccamm – Pozzuoli

#### Discussione

26 gennaio >>>

IN COLLABORAZIONE CON

**Luciano Pignataro**

**WineBlog**

**Cortese way**  
PERSONAL FOOD EXPERIENCE

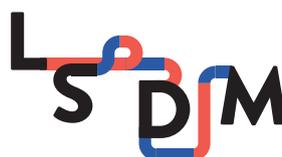
**eccellenze  
campane**  
LA TERRA DEL BUONO

**CARACCIOLO**  
palazzo napoli

**formamentisnet**  
RETE D'IMPRESA

# pizza forma mentis

25-26 gennaio 2016\_Palazzo Caracciolo\_ via Carbonara 112 - Napoli



26  
gennaio

**Ore 10.00**

## IL FUTURO DELLA PIZZA NAPOLETANA LONTANO DA NAPOLI

Presiede **Barbara Guerra**

**Franco Manna** – *Pizza Napoletana tra tipicità e replicabilità nel mondo (esperienza ad ovest)*  
**Salvatore Cuomo** – *Pizza Napoletana tra tipicità e replicabilità nel mondo (esperienza ad est)*  
**Giuseppe Melara** – *Saperi, talenti e know how. Le nuove frontiere della formazione*

Intervengono:

**Gino Sorbillo**

Lievito Madre – Napoli/Milano

**Antonio Starita**

Starita – Napoli/New York

**Gennaro Nasti**

La Famiglia di Rebellato – Parigi

**Ore 11.30**

## CONCLUSIONI

### LA PIZZA NAPOLETANA. QUALE SARÀ IL SUO FUTURO?

Tavola Rotonda moderata da **Guido Barendson**

**Luigi Cremona**

**Paolo Marchi**

**Gaetano Pascale**

**Luciano Pignataro**

**Enzo Vizzari**

**Daniel Young**

IN COLLABORAZIONE CON

**Luciano Pignataro**

**WineBlog**

**Cortese way**  
PERSONAL FOOD EXPERIENCE

SI RINGRAZIANO

**eccellenze  
campane**  
LA TERRA DEI BUONI

**CARACCIOLO**  
palazzo napoli