

pizza forma mentis

6 febbraio 2017_Palazzo Caracciolo_ via Carbonara 112_Napoli

Napoletana, classica, gourmet...

Quale futuro per la pizza di qualità?

Ore 10,00

APERTURA DEI LAVORI

Il benvenuto da parte dei curatori di 50 Top Pizza **Barbara Guerra, Luciano Pignataro, Albert Sapere**

Prima sessione

Ore 10.15

LE ASSOCIAZIONI E LA LORO EVOLUZIONE

MODERA

Enzo Vizzari

INTERVENGONO

• Chiara Marciani

Assessore regionale alla Formazione e alle Pari Opportunità

• Giuseppe Melara

Direttore di Formamentis

• Sergio Miccù

Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani

• Antonio Pace

Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)

Seconda sessione

Ore 11.00

LA FARINA O LE FARINE?

Dibattito con la partecipazione dei principali mulini italiani

MODERANO

Paolo Marchi, Luciano Pignataro con Antonio Puzzi (Slow Food)

INTERVENGONO

• Agugiario e Figna

• Molino Caputo

• Molino Quaglia

Terza sessione

Ore 12.00

NOI SIAMO I GIOVANI

MODERA

Luigi Cremona e Tommaso Esposito

INTERVENGONO

• Luca Amabile

Pizzeria Ober Mamma, Parigi

• Gennaro Battiloro

La Cambusa, Viareggio

• Giacomo Guido

Londra

• Tommaso Mastromatteo

Pizzeria Giù Giù, Napoli

• Cristiano Piccirillo

La Masardona, Napoli

• Ciccio Vitiello

Casa Vitiello, Tuoro

Quarta sessione

Ore 15.00

DAGLI SPICCHI AI LIKE

MODERA

Albert Sapere

INTERVENGONO

• Sabino Berardino

Gastronomo

• Alberto Cauzzi

Direttore Passione Gourmet

• Maurizio Cortese

Cortese Way

• Lorenza Fumelli

Food writer, Resp. editoriale Agrodolce

• Antonio Lucisano

Manager del settore agroalimentare

• Francesca Marino

My Social Recipe

• Vincenzo Pagano

Direttore Scatti di Gusto

Quinta sessione

Ore 16.00

LA PIZZA CON LA VALIGIA

MODERA

Barbara Guerra

INTERVENGONO

• Paolo Aruta

Fratelli La Bufala

• Alessandro Conduro

Dipartimento Internazionale "Michele in the world"

• Ciro Cristiano

Gruppo Ober Mamma

• Franco Manna

Rosso Pomodoro

• Rosario Procino

La Ribalta - New York