



Rassegna Stampa

Tutti gli articoli elencati all'interno della rassegna
sono stati pubblicati a seguito
dei Comunicati stampa diramati
da BC Communication.
Si ringrazia per l'opera di divulgazione.



BC Communication

TuttoPizza

TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO TORNA A NAPOLI LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

Milena Valente

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO TORNA A NAPOLI LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

BC communication

Per accedere operatori all'informazione:

BC COMMUNICATION SERVICES - Bccommunication.info@gmail.com - tel. +39.075.8131165

BC Communication

TuttoPizza

TUTTOPIZZA, THE INTERNATIONAL PIZZA FAIR, IS BACK IN NAPLES FROM THE 22ND TO THE 24TH OF MAY

Redazione

The sixth edition of Tutttopizza, the most important international fair in the sector, dedicated to promoting commercial exchanges and to developing supply and demand meetings, will be held in Naples between the 22nd and the 24th of May.

Conceived by Sergio Miccù, president of the “APN - Associazione Pizzaiuoli Napoletani” and by Raffaele Biglietto from TicketLab, and organized by Squisito Eventi, the B2B will be spread over three stands in the Mostra d’Oltremare.

It boasts impressive numbers, which make of it an internationally recognized expo: 15 thousand square meters of displays, 120 brands and an average of 28 thousand visitors.

This year, great importance will be given to those foreign buyers who have already scheduled their presence at the showroom, to the producers of raw materials (essential for the process of pizza making) who will attend the event, and to HoReCa entrepreneurs, services.

The fair, which has the patronage of Campania and CNA (the Italian Confederation of Craft Trades and Small- and Medium-Sized Enterprises) aims to promote the agri-food chain, and all the products related to the world of pizza (flour, tomatoes, dairy, oil, raw materials and ingredients, but also ovens, equipment and furniture), and in the broad sense, all the made-in-Italy products that revolve around this driving sector of the Italian economy.

Tutttopizza has become a point of reference for innovation in the sector and provides a complete overview of the latest innovations of the market. The showroom also represents a meeting hub for those working in the sector to share ideas and spot new trends.



TUTTOPIZZA, THE INTERNATIONAL PIZZA FAIR, IS BACK IN NAPLES FROM THE 22- TO THE 24- OF MAY

The sixth edition of Tutttopizza, the most important international fair in the sector, dedicated to promoting commercial exchanges and to developing supply and demand meetings, will be held in Naples between the 22- and the 24- of May.

Conceived by Sergio Miccù, president of the “APN - Associazione Pizzaiuoli Napoletani” and by Raffaele Biglietto from TicketLab, and organized by Squisito Eventi, the B2B will be spread over three stands in the Mostra d’Oltremare.

It boasts impressive numbers, which make of it an internationally recognized expo: 15 thousand square meters of displays, 120 brands and an average of 28 thousand visitors.

This year, great importance will be given to those foreign buyers who have already scheduled their presence at the showroom, to the producers of raw materials (essential for the process of pizza making) who will attend the event, and to HoReCa entrepreneurs, namely owners of hotels, restaurants and catering services.

The fair, which has the patronage of the Municipality of Naples, the Region of Campania and CNA (the Italian Confederation of Craft Trades and Small- and Medium-Sized Enterprises) aims to promote the agri-food chain, and all the products related to the world of pizza (flour, tomatoes, dairy, oil, raw materials and ingredients, but also ovens, equipment and furniture), and in the broad sense, all the made-in-Italy products that revolve around this driving sector of the Italian economy.

Tutttopizza has become a point of reference for innovation in the sector and provides a complete overview of the latest innovations of the market. The showroom also represents a meeting hub for those working in the sector to share ideas and spot new trends.

BC Communication

TuttoPizza

Da lunedì 23 a mercoledì 25 maggio Petra Molino Quaglia partecipa a Tutttopizza 2022 a Napoli, il salone internazionale dedicato a tutti i professionisti specializzati nell'arte bianca...

VERSO TUTTOPIZZA, IN MOSTRA ANCHE LA PIZZERIA DEL FUTURO

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stonato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante tutto l'arco della giornata.



VERSO TUTTOPIZZA, IN MOSTRA ANCHE LA PIZZERIA DEL FUTURO

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi.

Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

BC Communication

TuttoPizza

VERSO TUTTOPIZZA: APN, AMICI DI PETRAN-aps, PIZZAIUOLI SCHOOL E CNA INSIEME PER I RAGAZZI CON POVERTÀ EDUCATIVA

Redazione

Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato "Hub giovani – Generazione 20.20" finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla CNA (Confederazione Nazionale Artigianato – Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'Associazione "Amici di Petrpan-aps" che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto. L'iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro – e in particolare nel settore ristorazione – di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi.

L'expò non tralascia dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. "Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 – dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione – si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo. Grazie all'APN, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie".

Siamo sempre vicini – ha dichiarato Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani – alle fasce deboli e a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della CNA Campania Nord e all'associazione Amici di Petrpan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato" ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro.

"Il nostro obiettivo – ha detto Giuseppe Oliviero presidente di CNA Campania Nord e per Fondazione ImpresaSensibile ets - è di affascinare i giovani per avvicinarli al mondo dell'artigianato. E in questa edizione di TuttoPizza con le organizzazioni serie del terzo settore del territorio, come l'associazione Amici di Petrpan, provvederemo a formare alcuni ragazzi in difficoltà, grazie al supporto di Apn e al 5 per mille che raccogliamo anno dopo anno. Durante l'Expò – ha continuato il presidente di Cna Campania Nord - forniremo i dettagli di un comparto trainante, quello della pizzeria, derivanti da un'indagine sul piano nazionale e che fotografa il valore economico del mondo della pizza nell'economia locale".



VERSO TUTTOPIZZA: APN, AMICI DI PETRAN-aps, PIZZAIUOLI SCHOOL E CNA INSIEME PER I RAGAZZI CON POVERTÀ EDUCATIVA

Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato "Hub giovani – Generazione 20.20" finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla CNA (Confederazione Nazionale Artigianato – Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'Associazione "Amici di Petrpan-aps" che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto.

L'iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro – e in particolare nel settore ristorazione – di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi.

L'expò non tralascia dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. "Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 – dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione – si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo. Grazie all'APN, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie".

Siamo sempre vicini – ha dichiarato Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani – alle fasce deboli e a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della CNA Campania Nord e all'associazione Amici di Petrpan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato" ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro.

"Il nostro obiettivo – ha detto Giuseppe Oliviero presidente di CNA Campania Nord e per Fondazione ImpresaSensibile ets - è di affascinare i giovani per avvicinarli al mondo dell'artigianato. E in questa edizione di TuttoPizza con le organizzazioni serie del terzo settore del territorio, come l'associazione Amici di Petrpan, provvederemo a formare alcuni ragazzi in difficoltà, grazie al supporto di Apn e al 5 per mille che raccogliamo anno dopo anno. Durante l'Expò – ha continuato il presidente di Cna Campania Nord - forniremo i dettagli di un comparto trainante, quello della pizzeria, derivanti da un'indagine sul piano nazionale e che fotografa il valore economico del mondo della pizza nell'economia locale".



Per accrediti operatori informazione: Bccommunication.info@gmail.com - Wa: +39.3758131185

BC Communication

TuttoPizza

La fiera internazionale della pizza

TUTTOPIZZA, LUNEDÌ L'APERTURA ALLA MOSTRA D'OLTREMARE

Redazione

Aprè lunedì 22 maggio alle ore 10 alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.



TUTTOPIZZA, LUNEDÌ L'APERTURA ALLA MOSTRA D'OLTREMARE

Apres lunedì 22 maggio alle ore 10 alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza (dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinna) tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio: la fiera si caratterizza per essere una piattaforma di business, ossia un BtoB, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze.

Il taglio del nastro, con la presentazione alla stampa di tutte le novità è fissato alle 10.30 al padiglione 4 della Mostra d'Oltremare.

Si allega programma completo Masterclass e convegni.

Napoli, 20 maggio 2023



Per accrediti operatori informazione: Bccommunication.info@gmail.com - Wa: +39.3758131185

Il taglio del nastro, con la presentazione di tutte le novità è fissato alle 10.30 al padiglione 4 della Mostra d'Oltremare.

Si allega programma completo Masterclass e convegni.

[illegible][illegible]

BC Communication

TuttoPizza

Biglietto: “buyer da Corea del Sud, India, Giappone, Serbia e Polonia”

Miccù: “Tutto questo possibile grazie al grande movimento partito dal riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo”.

Tuttopizza: torna di segno positivo il trend della pizza

Redazione

Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche. Torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell'ambiente.

Sono i dati più significativi che emergono dal TuttoPizza, la fiera internazionale che ha aperto questa mattina i battenti alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove resterà fino a mercoledì 24.

TuttoPizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al comparto pizza.

“Il periodo buio è alle spalle”, ha infatti detto Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare presente al taglio del nastro insieme agli organizzatori della fiera, Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, al presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

Boom di presenze nella prima giornata con grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri.

185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expò (il 4, il 5 e il 6) estesi su 15mila metri quadri.

“Il governo con la sovranità alimentare ha dato priorità alla tutela del Made in Italy e la pizza è un prodotto fortemente identitario”, ha detto Giuseppe Ambrosio.

“Grande interesse per la pizza napoletana - ha detto il direttore Raffaele Biglietto - da parte degli operatori stranieri. Delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Una fiera - ha proseguito - dall'alto contenuto spettacolare, con show, dimostrazioni masterclass, per l'accrescimento della formazione professionale. Momenti di approfondimento proposti, oltre che dall'organizzazione, anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. La grande partecipazione - ha proseguito - è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma di essere motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare”.

Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: “Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori, semplicemente credendo nella propria arte”.

La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, 30mila operatori del settore presenti L'Oro di Irpinia vince il Trofeo a squadre "Contemporanea day": conferiti riconoscimenti di merito

Redazione

Sono oltre 30mila gli operatori registrati al TuttoPizza tra la prima e la seconda giornata di fiera. Lo comunicano gli organizzatori dell'expò in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli, Raffaele Biglietto e Sergio Miccù.

Le aziende hanno puntato su alta qualità territoriale, innovazioni digital e sulle novità green. Grande attenzione per il museo della pizza: un reparto della fiera è stato infatti dedicati agli utensili di una volta e alle fotografie che testimoniano, per immagini, la storia della pizza.

Riflettori accesi, nella seconda giornata di fiera, sul Trofeo TuttoPizza, abilmente condotto da Enzo Calabrese. 16 le squadre in gara che si sono confrontate a colpi di impasti, condimenti, tecniche di cottura presentando 2 pizze creative. Ciascun team, composto da 5 persone tra pizzaioli e fornai, ha partecipato per conto di una pizzeria o di un brand dando il meglio di sé con uno spirito goliardico più che di vera competizione.

La gara è andata avanti per tutto il pomeriggio tra applausi e divertimento. La giuria tecnica, presieduta dal maestro pasticciere Sabatino Sirica e composta da esperti del settore e, in particolare da maestri pasticceri e della panificazione, si è espressa con una valutazione completa per ciascun prodotto presentato.

A trionfare è stata la squadra L'Oro di Irpinia, un team legato ad un brand di farine realizzate con grani autoctoni campani. I ragazzi, alla pronuncia del loro nome, hanno esultato dando vita ad una esplosione di gioia che si è diffusa in tutti i padiglioni della fiera.

A loro è andato un premio simbolico in materie prime pari al valore di mille euro.

Il secondo posto è andato alla Pizzeria del Corso di Caivano alla quale sono andate materie prime del valore di 500 euro, mentre il terzo posto alla Pizzeria da Tony di Campobasso che ha vinto materie prime per 250 euro.

Nella giornata dedicata alle masterclass sulla pizza contemporanea (ieri i focus avevano riguardato quella tradizionale) sono stati attribuiti dall'organizzazione del TuttoPizza anche titoli per meriti particolari in cui alcuni big della pizza si sono distinti. I riconoscimenti sono andati a Davide Civitiello (premio "mentore dell'anno"), a Davide Ruotolo ("Pizzaiolo dell'anno") a Vincenzo Capuano ("brand dell'anno") a Carlo Sammarco ("format dell'anno") a Marco D'Elia ("pizza dell'anno") e Diego Vitagliano (per l'apertura dell'anno).



TuttoPizza: superate le aspettative, boom di visitatori stranieri e da fuori regione

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza chiude con il botto.

I dati di quest'anno parlano chiaro: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione. Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola - attraverso scambi commerciali BtoB - l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

“Il prossimo anno, quindi - annunciano - prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione.



Amplieremo - dicono - gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business”.

“La fiera ha dimostrato, con le sue presenze - hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù - di essere volano per il turismo legato al business”.

Oltre agli impasti tradizionali e a quelli di nuova generazione (indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea) e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert (anche al cucchiaino), grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale. Inoltre: piatti, packaging, utensili e forni personalizzati.

Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi: da Gino Sorbillo, a Vincenzo Capuano, a Francesco Martucci, a Diego Vitagliano, a Davide Civitiello, a Simone Fortunato, a Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo.

Quest'anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori - anche del Nord Italia - hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta “Napoli 3” o la mascherina di Osimhen ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza.

Tuttupizza si conferma, quindi punto di incrocio tra mondo della pizza, cultura, turismo e convivialità, capace di rafforzare il piacere di venire a Napoli non solo per partecipare alla fiera.

Dal 22 maggio a Napoli la sesta edizione di TuttoPizza La più importante fiera internazionale del settore

(ANSA) - NAPOLI, 06 MAG - Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expó di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expó di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù. (ANSA).



La più importante fiera internazionale del settore

Dal 22 maggio a Napoli la sesta edizione di TuttoPizza

(ANSA) - NAPOLI, 06 MAG - Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù. (ANSA).



The screenshot shows a news article from ANSA titled "Dal 22 maggio a Napoli la sesta edizione di TuttoPizza". The article describes the event as the most important international fair in the sector, dedicated to commercial exchanges and developing contacts between demand and supply. It mentions the event is organized by Squisito Eventi and TicketLab, and is held at the Mostra d'Oltremare. The article highlights the event's international reach, with 15,000 square meters of exhibition space, 120 brands, and an average of 28,000 visitors. It also notes the event's focus on the pizza supply chain, from raw materials to finished products, and its role in promoting Italian products and the local economy. The article includes a photo of the event's entrance and a quote from Raffaele Biglietto, president of the APN, emphasizing the event's importance for the pizza industry and its role in promoting Italian products and the local economy.

Dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare

A Napoli torna la fiera internazionale TuttoPizza con 120 brand

Redazione

Napoli, 6 mag. (askanews) – Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B, che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. (segue)



La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio torna la fiera internazionale

Redazione

15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Sono i numeri della VI edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore, dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Alla Mostra d'Oltremare di Napoli, dal 22 al 24 maggio, saranno soprattutto i buyer esteri gli ospiti più attesi di questa edizione, che di anno in anno è andata sempre più crescendo, fino a conquistare un ruolo primario tra fornitori e operatori del comparto più produttivo della ristorazione nel mondo. (segue)



La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Luciano Pignataro

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

L'AUTORE | LIBRI | ARCHIVIO

 **Luciano Pignataro**
WINE&FOOD BLOG

APPENNA COTTI • MANGIARE E BERE • RICETTE • STANZE DEL GUSTO • CUCINE • CONTEST •

Appuntamenti, persone / Campania / Napoli

Tuttopizza, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

 6/5/2023 291 LETT



Tuttopizza - Biglietto e Miccù

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, il presidente dell'APN Sergio Miccù.

TuttoPizza, dal 22 maggio a Napoli la sesta edizione

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expó di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expó di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



Dal 22 maggio a Napoli: farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento per sviluppare rapporti di business e collaborazioni nel comparto più amato nel mondo

TuttoPizza torna alla Mostra d'Oltremare: sesta edizione per la Fiera del comparto

Redazione

NAPOLI. Torna alla Mostra d'Oltremare di Napoli la più importante fiera internazionale del comparto pizza. Dal 22 al 24 maggio, torna TuttoPizza, alla sua sesta edizione, per addetti ai lavori nel settore a forte tradizione partenopea che è quello della pizza. Saranno tre giorni di scambi commerciali per sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, TuttoPizza vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. «La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma Raffaele Biglietto. «Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



TuttoPizza torna alla Mostra d'Oltremare: sesta edizione per la Fiera del comparto

Dal 22 maggio a Napoli: farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento per sviluppare rapporti di business e collaborazioni nel comparto più amato nel mondo

di Redazione **CONDIVIDI** [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [WhatsApp](#) **Sab 06 Mag 2023 18:33**

NAPOLI. Torna alla Mostra d'Oltremare di Napoli la più importante fiera internazionale del comparto pizza. Dal 22 al 24 maggio, torna TuttoPizza, alla sua sesta edizione, per addetti ai lavori nel settore a forte tradizione partenopea che è quello della pizza. Saranno tre giorni di scambi commerciali per sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, TuttoPizza vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. «La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma Raffaele Biglietto. «Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

NOTIZIA FLASH

A Napoli torna la fiera internazionale TuttoPizza con 120 brand

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B, che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.



NOTIZIA FLASH A Napoli torna la fiera internazionale TuttoPizza con 120 brand

24 FLASH NEWS CRONACA DI NAPOLI

Si terrà dal 22 al 24 maggio a **Napoli**, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B, che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

Tuttopizza: dal_22_maggio a Napoli la sesta edizione

Redazione

VIRGILIO

<https://www.virgilio.it> • notizie locali

...

**Tuttopizza Torna alla Mostra d'Oltremare
Sesta Edizione per la Fiera del Comparto**

6 mag 2023 — Dal 22 al 24 maggio, torna TuttoPizza, alla sua
sesta edizione, per addetti ai lavori nel... Il Corriere della Ci...

“Tuttopizza”, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

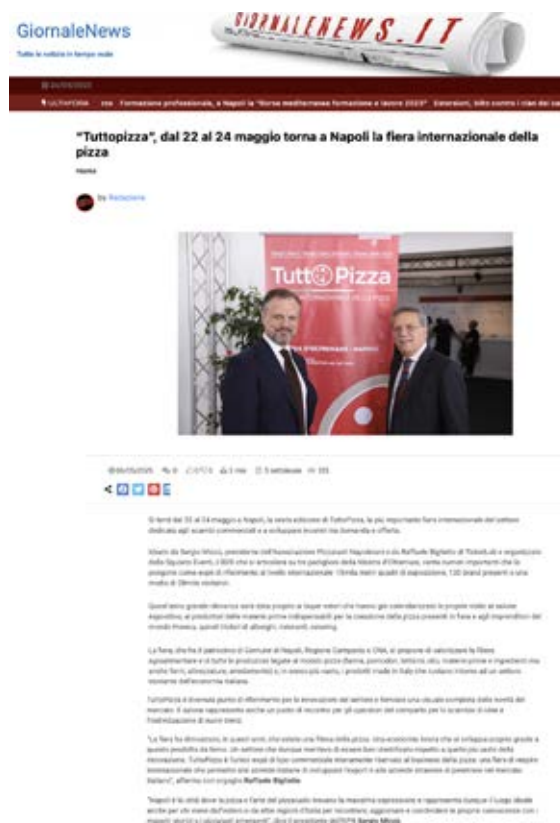
La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato.

Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



La Notizia in comune

TuttoPizza

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza

redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



La fiera della pizza alla Mostra d'Oltremare

la Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



The screenshot shows the article page on the 'quotidiano napoli' website. At the top, there's a navigation bar with links like Home, Primo piano, Cronaca, Calcio Napoli, Cultura e Arte, Salute, and Economia. The article title is 'La fiera della pizza alla Mostra d'Oltremare' by la Redazione, dated 6 Maggio 2023. The main image shows a hand placing toppings on a pizza. The text of the article is visible, matching the content in the other blocks. There are also social media sharing icons and a small 'RAJA - n.1 in Consegna gratuita in' badge.

TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

NAPOLI – Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideata da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



La sesta Edizione di TuttoPizza

Dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e agli incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù (nella foto), presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani, e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento a livello internazionale: 1mila metri quadrati di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già programmato le proprie visite al salone espositivo.

Gimmo Cuomo

[illegible]

LA STORIA DEL FONDATORE RACCONTATA DA UNA GRANDE FIRMA DEL «CORRIERE DELLA SERA»

«Questo libro è un
Torelli. Violiere fu il
e importante i mod
e reportage accur
e romantica, passio

NEWS GOLOSE

La sesta edizione di «TuttoPiza»

Dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPiza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e agli incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Micci (nella foto), presidente dell'Associazione Fazzaloni Napoletani, e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla

Squadra Eventi, il Bulb che si articolerà su tre podgioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti

che lo pongono come expo di riferimento a livello internazionale: 5mila metri quadrati di esposizione, 150 brand presenti e una media di 35mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già programmato le proprie visite al salone espositivo.

del «Corriere», ed elitario su inchieste mozionante La

S
SOLVERINO

in libreria e in edicola

Ritorna la fiera “TuttoPizza”

APOLI. Si terra dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expó di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.



ditestaedigola

TuttoPizza

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

TUTTOPIZZA, dal 22 al 24 maggio a Napoli la Fiera della Pizza

Redazione

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expó di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expó di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



Con 120 brand presenti, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Mostra d'Oltremare, dal 22 al 24 maggio al via la sesta edizione di "TuttoPizza"

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B, che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

"La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", ha affermato Raffaele Biglietto.

"Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", ha aggiunto il presidente dell'APN Sergio Miccù.

2A NEWS.IT

HOME PAGE > EVENTI >
MOSTRA D'OLTREMARE, DAL 22 AL 24 MAGGIO AL VIA LA SESTA EDIZIONE DI "TUTTOPIZZA"

EVENTI

Mostra d'Oltremare, dal 22 al 24 maggio al via la sesta edizione di "TuttoPizza"

Con 120 brand presenti, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B, che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

"La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", ha affermato Raffaele Biglietto.

"Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", ha aggiunto il presidente dell'APN Sergio Miccù.

Articolo pubblicato il: 7 Maggio 2023 11:16

La VI edizione in programma dal 22 al 24 maggio alla Fiera d'Oltremare

TuttoPizza 2023, torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza – farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento – e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

Afferma con orgoglio Raffaele Biglietto:

La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno.

Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione.

TuttoPizza è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano.

Dice il Presidente dell'APN Sergio Miccù:

Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti.



The screenshot shows the homepage of the website expartibus.it. At the top, there is a navigation bar with categories: EDITORIALE, CULTURA, TERRITORIO, CRONACA, and POLITICA. Below this, there is a section titled 'RUBRICHE'. The main headline reads 'TuttoPizza 2023, torna a Napoli la fiera internazionale della pizza'. Below the headline, there is a sub-headline 'Di Redazione - 7 Maggio 2023' and a social media share icon. The article text is visible, starting with 'Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza...'. There is also a photo of two men in suits standing in front of a 'TuttoPizza' banner. At the bottom of the article, there is a quote from Raffaele Biglietto: 'La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno.'

Dal 22 al 24 maggio a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, si terrà la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Dal 22 maggio nella Mostra d'Oltremare la sesta edizione di "TuttoPizza"

Redazione Desk

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

"La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma Raffaele Biglietto.

"Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



Dal 22 al 24 maggio a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, si terrà la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

"La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma Raffaele Biglietto.

"Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

TAGS Mostra d'Oltremare Napoli TuttoPizza

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge dal 22 al 24 maggio, l'evento B2B si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare.

TuttoPizza torna a Napoli dal 22 al 24 maggio

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



France Pizza

TuttoPizza

Du 22 au 24 mai se tiendra à Naples la 6ème édition de TuttoPizza, le plus important salon international du secteur consacré aux échanges commerciaux et au développement des rencontres entre l'offre et la demande.

TuttoPizza, le salon international de la pizza revient à Naples du 22 au 24 mai

Redazione

Conçu par Sergio Miccù (à droite sur la photo), Président de l'Associazione des Pizzaiolos Napolitains (Associazione Pizzaiouli Napoetani) et Raffaele Biglietto (à gauche sur la photo) de TicketLab, et organisé par Squisito Eventi, l'événement B2B, qui se tiendra dans 3 pavillons à la Mostra d'Oltremare, affiche des chiffres importants qui le placent comme un salon de référence au niveau international : 15 000 mètres carrés d'espace d'exposition, 120 marques présentes, et une moyenne de 28 000 visiteurs.

Une foire placée sous le patronage de Naples

Cette année, une grande importance sera accordée aux acheteurs étrangers qui ont déjà programmé leur visite à l'exposition, aux producteurs de matières premières essentielles à la création de la pizza présents à la foire et aux entrepreneurs du monde de l'Horeca, c'est-à-dire les propriétaires d'hôtels, de restaurants et de services de restauration.

La foire, placée sous le patronage de la Ville de Naples, de la Région Campanie et du CNA, vise à promouvoir la filière agroalimentaire et toutes les productions liées au monde de la pizza (farine, tomates, produits laitiers, huile, matières premières et ingrédients, mais aussi fours, équipements, ameublement) et, plus largement, les produits Made in Italy qui gravitent autour d'un secteur phare de l'économie italienne.

Un point de référence pour les innovations

TuttoPizza est devenu un point de référence pour les innovations dans le secteur et fournit un aperçu complet des nouveautés sur le marché. L'exposition est également un point de rencontre pour les opérateurs du secteur qui peuvent ainsi échanger des idées et identifier les nouvelles tendances.

"Le salon a montré ces dernières années qu'il existe une chaîne d'approvisionnement en pizzas. Toute une économie qui se développe précisément grâce à ce produit de boulangerie. Un secteur qui méritait donc d'être bien identifié par rapport au secteur plus vaste de la restauration. TuttoPizza est le seul salon professionnel entièrement consacré à la pizza : un salon international qui permet aux entreprises italiennes de développer leurs exportations et aux entreprises étrangères de pénétrer le marché italien", Raffaele Biglietto.

"Naples est la ville où la pizza et l'art du pizzaiolo trouvent leur plus haute expression et c'est donc aussi l'endroit idéal pour ceux qui viennent de l'étranger ou d'autres régions d'Italie pour rencontrer, mettre à jour et partager leurs connaissances avec des maîtres historiques et des pizzaioli en devenir", Sergio Miccù, président d'APN.



ACTUALITÉS AILLEURS TUTTOPIZZA, LE SALON INTERNATIONAL DE LA PIZZA



LE 8 MAI 2023

TuttoPizza, le salon international de la pizza revient à Naples du 22 au 24 mai

Du 22 au 24 mai se tiendra à Naples la 6ème édition de TuttoPizza, le plus important salon international du secteur consacré aux échanges commerciaux et au développement des rencontres entre l'offre et la demande.

Conçu par Sergio Miccù (à droite sur la photo), Président de l'Associazione des Pizzaiolos Napolitains (Associazione Pizzaiouli Napoetani) et Raffaele Biglietto (à gauche sur la photo) de TicketLab, et organisé par Squisito Eventi, l'événement B2B, qui se tiendra dans 3 pavillons à la Mostra d'Oltremare, affiche des chiffres importants qui le placent comme un salon de référence au niveau international : 15 000 mètres carrés d'espace d'exposition, 120 marques présentes, et une moyenne de 28 000 visiteurs.

Une foire placée sous le patronage de Naples

Cette année, une grande importance sera accordée aux acheteurs étrangers qui ont déjà programmé leur visite à l'exposition, aux producteurs de matières premières essentielles à la création de la pizza présents à la foire et aux entrepreneurs du monde de l'Horeca, c'est-à-dire les propriétaires d'hôtels, de restaurants et de services de restauration.

La foire, placée sous le patronage de la Ville de Naples, de la Région Campanie et du CNA, vise à promouvoir la filière agroalimentaire et toutes les productions liées au monde de la pizza (farine, tomates, produits laitiers, huile, matières premières et ingrédients, mais aussi fours, équipements, ameublement) et, plus largement, les produits Made in Italy qui gravitent autour d'un secteur phare de l'économie italienne.

Un point de référence pour les innovations

TuttoPizza est devenu un point de référence pour les innovations dans le secteur et fournit un aperçu complet des nouveautés sur le marché. L'exposition est également un point de rencontre pour les opérateurs du secteur qui peuvent ainsi échanger des idées et identifier les nouvelles tendances.

"Le salon a montré ces dernières années qu'il existe une chaîne d'approvisionnement en pizzas. Toute une économie qui se développe précisément grâce à ce produit de boulangerie. Un secteur qui méritait donc d'être bien identifié par rapport au secteur plus vaste de la restauration. TuttoPizza est le seul salon professionnel entièrement consacré à la pizza : un salon international qui permet aux entreprises italiennes de développer leurs exportations et aux entreprises étrangères de pénétrer le marché italien", Raffaele Biglietto.

"Naples est la ville où la pizza et l'art du pizzaiolo trouvent leur plus haute expression et c'est donc aussi l'endroit idéal pour ceux qui viennent de l'étranger ou d'autres régions d'Italie pour rencontrer, mettre à jour et partager leurs connaissances avec des maîtres historiques et des pizzaioli en devenir", Sergio Miccù, président d'APN.

Il Golfo 24

TuttoPizza

Tuttopizza, torna a Napoli la Fiera Internazionale della Pizza

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



IL GOLFO 24
MOLTO PIÙ DI UN'UNIVERSITÀ
e-mail: info@ilgolf24.it
www.ilgolf24.it

Home Page CRONACA POLITICA INCHIESTE SPORT LIFE STYLE TO
LE OPINIONI YouTube

Home / CULTURA & SOCIETÀ / Tuttopizza, torna a Napoli la Fiera Internazionale della Pizza

CULTURA & SOCIETÀ

Tuttopizza, torna a Napoli la Fiera Internazionale della Pizza

Redazione · 8 Maggio 2023 · 468 · 2 minuti di lettura



Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.



Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

Italia a tavola

TuttoPizza

Dal 22 al 24 maggio la sesta edizione dell'evento dedicato agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Apn, e da Raffaele Biglietto di TicketLab

TuttoPizza, la fiera più importante del settore torna a Napoli

Redazione

Dal 22 al 24 maggio a Napoli, si terrà la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

TuttoPizza la fiera più importante del settore torna a Napoli

Raffaele Biglietto e Sergio Miccù

TuttoPizza, quest'anno grande spazio ai buyer esteri

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti Made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. «La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. «Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente dell'Apn, Sergio Miccù.



Italia a Tavola
Quotidiano di gastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 24 Maggio 2023 | aggiornato alle 16:24 | 94422 articoli in archivio

TuttoPizza, la fiera più importante del settore torna a Napoli
Dal 22 al 24 maggio la sesta edizione dell'evento dedicato agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Apn, e da Raffaele Biglietto di TicketLab

08 maggio 2023 | 14:38

Dal 22 al 24 maggio a Napoli, si terrà la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.



Raffaele Biglietto e Sergio Miccù

TuttoPizza, quest'anno grande spazio ai buyer esteri
Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti Made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. «La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. «Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente dell'Apn, Sergio Miccù.

I BUONI EVENTI

TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO TORNA A NAPOLI LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

Redazione La Buona Tavola

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

La Buona Tavola
IL GIORNALE CHE PARLA E SA DI BUONO

[CHI SIAMO](#) [CATEGORIE](#) [BLOG](#)

[Home](#) / [I Buoni Eventi](#) / TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO TORNA A NAPOLI LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

I BUONI EVENTI

TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO TORNA A NAPOLI LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

8 Maggio 2023 / Redazione La Buona Tavola

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.



Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

Food Makers

TuttoPizza

TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO A NAPOLI LA FIERA DELLA PIZZA

by Antonio Savarese

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

The image shows a screenshot of the TuttoPizza website and a photograph of two men in suits standing in front of a TuttoPizza banner. The website header includes the TuttoPizza logo and navigation links. The main headline reads 'TUTTOPIZZA, DAL 22 AL 24 MAGGIO A NAPOLI LA FIERA DELLA PIZZA'. Below the headline is a photo of two men in suits standing in front of a TuttoPizza banner. The banner also features the TuttoPizza logo and the text 'LA FIERA DELLA PIZZA' and 'LA FIERA DELLA PIZZA'.

La fiera del 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

Eroi del Gusto

TuttoPizza

La sesta edizione della più importante fiera internazionale del settore, dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta

Tuttopizza, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

The screenshot shows the 'EROI DEL GUSTO' website. At the top, there's a navigation bar with links: NEWS, FOOD, WINE, FORMAZIONE E INNOVAZIONE, EVENTI, VIDEO, PODCAST. Below the header, a banner reads 'Tuttopizza, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la fiera internazionale della pizza'. To the right of the banner are buttons for 'MI PIACE', 'SEGUO', and 'ISCRIVIMI'. Below the banner is a photo of two men in suits standing in front of a 'TuttoPizza' backdrop. To the right of the photo is a 'CALENDARIO' section with a link to 'Aggiungi'. Below the photo, there's a text block starting with 'La sesta edizione della più importante fiera internazionale del settore, dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta'. This is followed by a paragraph about the event's organization and goals, and another paragraph about the importance of the event for the industry. At the bottom, there's a quote from Raffaele Biglietto about the event's significance for the pizza industry and international trade.

La fierà si terrà, dal 22 al 24 maggio, alla Mostra d'Oltremare

Napoli: riecco TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata alla specialità partenopea

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'associazione pizzaiuoli napoletani e da Raffaele Biglietto di ticketLab, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento al livello internazionale.

L'evento, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e tutte le produzioni legate al mondo pizza. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato.

Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

«La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Un'economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

«Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente dell'Apn Sergio Miccù.

LA CAMPANIA | LE NEWS **IL MATTINO**

Napoli: riecco TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata alla specialità partenopea

La fierà si terrà, dal 22 al 24 maggio, alla Mostra d'Oltremare



Martedì 9 Maggio 2023, 18:27 2 Minuti di Lettura

Ascolta questo articolo ora...

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'associazione pizzaiuoli napoletani e da Raffaele Biglietto di ticketLab, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento al livello internazionale.

L'evento, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e tutte le produzioni legate al mondo pizza. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato.

Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.



«La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Un'economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Mattino.it

TuttoPizza

Si terrà dal 22 al 24 maggio: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori

TuttoPizza Napoli, alla Mostra d'Oltremare la sesta edizione

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'associazione pizzaiuoli napoletani e da Raffaele Biglietto di ticketLab, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento al livello internazionale.

L'evento, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e tutte le produzioni legate al mondo pizza. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato.

Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

«La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Un'economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

«Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente dell'Apn Sergio Miccù.

TuttoPizza, torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo

Ad

Home Page

CRONACA

POLITICA

INCHIESTE

SPORT

LIFE STYLE

LE OPINIONI

YouTube

Home / CULTURA & SOCIETÀ / TuttoPizza, torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

CULTURA & SOCIETÀ

TuttoPizza, torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione · 12 Maggio 2023 · 451 · 2 minuti di lettura

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

Italia a tavola

TuttoPizza

Molino Spadoni a TuttoPizza 2023 con tante novità

Molino Spadoni conferma la sua partecipazione a TuttoPizza 2023 – Salone Internazionale della Pizza (Napoli 22 - 24 maggio). L'azienda porterà tutto il suo know how di specialista nel settore molitorio in uno stand in cui mostrare le farine e gli impasti surgelati dedicati ai professionisti del mondo pizza. Per suggellare il binomio "Pizza e Birra", sarà disponibile all'assaggio anche la nuova Gamma di Birre Food Service del Birrificio Molino Spadoni, novità presentata al Beer & Food Attraction. La scelta delle ricette è frutto di esperienza birraria di lungo corso che si esprime in diversi stili mirati alla creazione di prodotti facili da bere e mai banali. Referenze ricercate e selezionate accuratamente dal Mastro Birraio interno, disponibili in fusti da 24 litri e in bottiglie da 33 cl.

Protagoniste allo stand saranno le ultime novità, in particolare i PanPinsa e le Focaccine Soffici Senza Glutine. Nel primo caso si tratta di schiacciatine pretagliate pronte da farcire, realizzate con un originale mix di farine, pasta madre e biga, stese a mano e condite con olio evo prima della cottura. Un prodotto molto digeribile, con alveolatura interna ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Molino Spadoni tante novità a TuttoPizza 2023

Le Focaccine Soffici Senza Glutine sono invece una novità per il mondo gluten free, nelle tre versioni con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino, con Riso Nerone e Semi di Girasole e quella al gusto Mediterraneo. Queste che si aggiungono alla Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable, tutte già cotte e confezionate singolarmente nel pratico film "ovenable" adatto per il rinvenimento in forno senza contaminazioni. La grande innovazione di questa linea sta nella possibilità di decongelare e conservare i prodotti per 5 giorni a temperatura ambiente.

Non mancheranno i grandi classici come le diverse farine e miscele a partire dalle Gran Mugnaio PZ, ideali per realizzare pizze della migliore tradizione italiana in tutte le varianti con impasti a breve, media o lunga lievitazione. Ci saranno anche i prodotti frozen - Palline, Basi Pizza da farcire in diverse ricette e Pinse Surgelate precotte -, ideali per semplificare i processi di pizzerie, ristoranti, bar e punti caldi con prestazioni altamente time saving e per tenere sotto controllo il food cost. Differenti tipologie con cui ogni pizzaiolo può realizzare la pizza che lo rispecchia di più, offrendo una qualità costante ai clienti, sia per la cottura nel forno a legna che per quella nel forno elettrico.

Molino Spadoni a TuttoPizza 2023, Mostra d'Oltremare - Napoli 22-24 maggio, pad. 6 – stand: 649-652.

The screenshot shows the 'Italia a Tavola' website. At the top, there's a navigation bar with 'CHECK IN' and 'APP DOWNLOAD'. Below, a banner for 'Molino Spadoni a Tutto Pizza 2023 con tante novità' is displayed. The main content area features a large image of a pizza and text describing the company's participation. To the right, there's a sidebar with 'Articoli più letti' (Most Read Articles) and a list of featured products including 'PanPinsa', 'Focaccine Soffici Senza Glutine', and 'Pinse Surgelate'. The bottom of the page shows a date range '01-04 GIUGNO'.

Il Corrierino

TuttoPizza

Dal 22 al 24 maggio la fiera internazionale della pizza

Torna a Napoli alla Mostra d'Oltremare 'TuttoPizza'

di Red

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

Il Mattino

TuttoPizza

Torna TuttoPizza dal 20 al 22 maggio

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expó di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri, ai produttori delle materie prime e agli imprenditori del mondo Horeca.

Santa Di Salvo

M | MACRO Giovedì 12 Maggio 2023
Ensalino.it

[illegible]

Vivicampania

TuttoPizza

TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio torna la fiera internazionale

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. “Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



il Golfo

TuttoPizza

Tuttopizza, torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori. Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mon-do pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa del-le novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend. "La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza.

Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma con orgoglio Raffaele Biglietto. "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

14 **IL GOLF** venerdì 12 maggio 2023 **IL GOLF 75.it**

Tuttopizza, torna a Napoli
la fiera internazionale della pizza

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la 26esima edizione di TutoPizzo, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideata da Sergio Micciché, direttore dell'Ente Fiere di Pizzardi, Napoli e da Raffaele Biglietto di Ticket& è organizzato dalla Squisito Event, il B2B che si arricchirà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri impressionanti: lo pongono come evento internazionale: 15mila metri quadrati di esposizione, 120 brand presenti, da proprio ai buyer esteri che hanno il compito di individuare le migliori offerte al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili alla creazione della pizza presso gli imprenditori del mondo. Horeca di ristoranti di alberghi, ristoranti, catene, tra cui il più grande al mondo, il Pizzeria Napoli, Regione Campania e CNA, hanno il compito di valorizzare la filiera agricola e di tutte le produzioni legate



ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque merita di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoSizza è l'unico opco di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di negozi e di servizi che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano», afferma con orgoglio Raffaele Basso, amministratore delegato di TuttoSizza e l'arte del pizzaiuolo tornano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornarsi e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti», dice il presidente del

CACCIA, “AMBIENTALISMO” E... POLITICA!

DE **ANTONIO BUENO***[illegible][illegible]

Tuttopizza 2023: dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare, la fiera internazionale

Redazione



napolisera.it

<https://www.napolisera.it/tuttopizz...>

Tuttopizza 2023: dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare, la fiera internazionale

22 ore fa — Il 24 maggio è in programma il Trofeo Tuttopizza Gluten Free, gara dedicata alla pizza senza glutine. Alla competizione possano partecipare ...

L'appuntamento è alla Mostra d'Oltremare nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

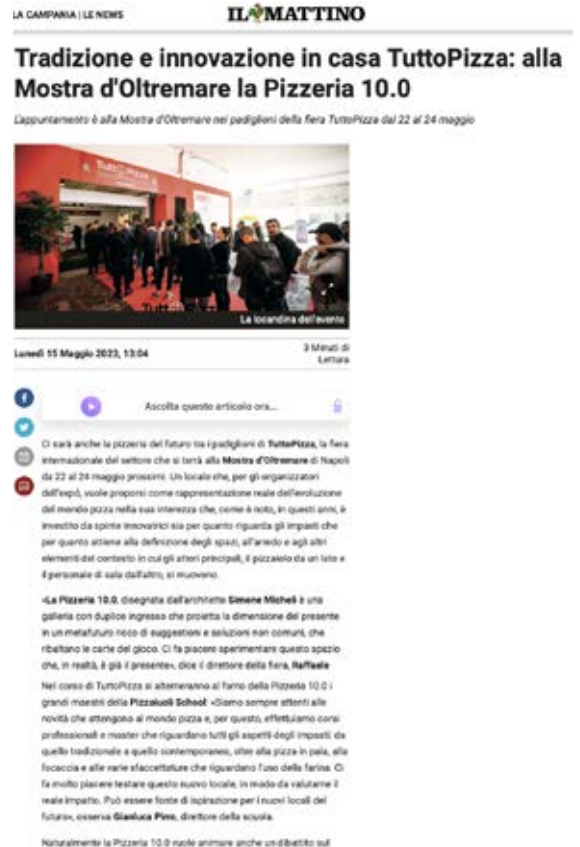
Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali, il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro, si muovono.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: «Siamo sempre attenti alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro», osserva Gianluca Pirro, direttore della scuola.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. «Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno», ha evidenziato il presidente. «Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità», ha poi aggiunto Sergio Miccù.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.



L'appuntamento è alla Mostra d'Oltremare nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali, il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro, si muovono.

«La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente», dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto.

Il "tempio sacro della pizza" torna all'hotel excelsior venice lido resort. Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: «Siamo sempre attenti alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro», osserva Gianluca Pirro, direttore della scuola.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. «Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno», ha evidenziato il presidente. «Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità», ha poi aggiunto Sergio Miccù.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

CorriereAdriatico ASSOCIATI ACCEDI

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

L'appuntamento è alla Mostra d'Oltremare nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio



La facciata dell'evento

© iVisual di Lottaro

Lunedì 15 Maggio 2023, 13:04

Ascolta questo articolo ora...

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali, il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro, si muovono.

«La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente», dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto.

Il "tempio sacro della pizza" torna all'hotel excelsior venice lido resort

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: «Siamo sempre attenti alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro», osserva Gianluca Pirro, direttore della scuola.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. «Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno», ha evidenziato il presidente. «Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità», ha poi aggiunto Sergio Miccù.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

TuttoPizza, tutto pronto alla Mostra: ci sarà anche la pizzeria con cameriere-robot

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. “Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e informata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



Napoli Today

TuttoPizza

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall’architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall’architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, informeranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stonato che – spiega l’architetto Simone Micheli - curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggruppati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli - è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, informeranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione. L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi. Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



TuttoPizza, tutto pronto alla Mostra: ci sarà anche la pizzeria con cameriere - robot

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. “Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e informata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



Expartibus

TuttoPizza

La manifestazione è in programma dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Verso TuttoPizza, in mostra anche la pizzeria del futuro

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expo, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

Dice il Direttore della fiera, Raffaele Biglietto:

La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School.

Dice Gianluca Pirro, Direttore della scuola:

Siamo sempre attenti alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina.

Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato:

Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno, e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyer internazionali.

Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità, ma ciò non significa avere i paracocchi o preclusioni per le novità.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

"Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e informata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.



TuttoPizza, tutto pronto alla Mostra: ci sarà anche la pizzeria con cameriere - robot

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli - curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e informata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli - è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



Nei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli per TuttoPizza in mostra la Pizzeria 10.0 dell'architetto Simone Micheli, rappresentazione dell'evoluzione del mondo pizza

A TuttoPizza in mostra la pizzeria del futuro

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expo, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”. Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paracchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione. Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in cemento di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopio effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera. Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante tutto l'arco della giornata.



TuttoPizza, il futuro del settore alla Mostra d'Oltremare

Eduardo Cagnazzi

La Pizzeria del futuro? Sarà un locale 10.0 che rappresenterà l'evoluzione del mondo pizza che in questi anni è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi e dell'arredo. La pizzeria del futuro, che sarà presentata nel corso di TuttoPizza (22-24 maggio) alla Mostra d'Oltremare, porta la firma dell'architetto Simone Micheli. "La pizzeria 10.0 -afferma il direttore della fiera, Raffaele Biglietto- è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribattono le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente". Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici anche nella definizione degli spazi per il personale.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: "Siamo sempre attenti -dice Gianluca Pirro, direttore della scuola- alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro".

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù (nella foto), che ha evidenziato: "Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Com'è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità".

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione. Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. "Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che -spiega l'architetto Micheli- curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale -prosegue Micheli- è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico".



TuttoPizza, il futuro del settore alla Mostra d'Oltremare

di Eduardo Cagnazzi CONDIVIDI: [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#) Lun 15 Mag 2023 15:37

La Pizzeria del futuro? Sarà un locale 10.0 che rappresenterà l'evoluzione del mondo pizza che in questi anni è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi e dell'arredo. La pizzeria del futuro, che sarà presentata nel corso di TuttoPizza (22-24 maggio) alla Mostra d'Oltremare, porta la firma dell'architetto Simone Micheli. "La pizzeria 10.0 -afferma il direttore della fiera, Raffaele Biglietto- è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribattono le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente". Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici anche nella definizione degli spazi per il personale.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: "Siamo sempre attenti -dice Gianluca Pirro, direttore della scuola- alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro".

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù (nella foto), che ha evidenziato: "Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Com'è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità".

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. "Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che -spiega l'architetto Micheli- curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale -prosegue Micheli- è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico".

Verso TuttoPizza, in mostra anche la pizzeria del futuro

by desk11

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi.

Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”. Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stonato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante tutto l'arco della giornata.



Verso TuttoPizza 2023, in mostra anche la pizzeria del futuro

Redazione

NAPOLI – Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono. “La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”. Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”. Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”. Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico. Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione. L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi. Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



CAPRI EVENT

TuttoPizza

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi.

VERSO TUTTOPIZZA, IN MOSTRA ANCHE LA PIZZERIA DEL FUTURO

Redazione

Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassetiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando degli specchietti numerati che sono il fronte di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.



ZAZOOM

TuttoPizza

TuttoPizza | tutto pronto alla Mostra | ci sarà anche la pizzeria con cameriere-robot

Redazione

TuttoPizza, tutto pronto alla Mostra: ci sarà anche la pizzeria con cameriere-robot (Di lunedì 15 maggio 2023) Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di tuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono. “La pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è ...

Zazoom Social News



[Zazoom](#) [Social Blog](#) [Ultima Ora](#) [Shopping](#)

Ultima Blog



**TuttoPizza | tutto pronto alla Mostra |
ci sarà anche la pizzeria con
cameriere-robot**

Autore [/ldenaro](#) Commenta

TuttoPizza, tutto pronto alla Mostra: ci sarà anche la pizzeria con cameriere-robot (Di lunedì 15 maggio 2023) Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di **tuttoPizza**, la fiera internazionale del settore che si terrà **alla Mostra** d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene **alla** definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono. **La pizzeria 10.0**, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è ...

[Leggi su lldenaro](#)

La Notizia in comune

TuttoPizza

TuttoPizza, grande evento a Napoli dal 22 al 24 maggio

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono. “La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”. Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”. Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”. Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione. Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. “Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo sfondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e informata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico. Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione. L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi. Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



SI COMUNICAZIONE

TuttoPizza

Al salone TuttoPizza sarà in vetrina la pizzeria del futuro

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Ecco come sarà il nuovo locale

Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

La pizzeria è disegnata dall'architetto Micheli

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”. Tutte le novità dell'esposizione alla Mostra d'Oltremare

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Miccu': “Aperti a tutte le innovazioni”

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccu', che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”. Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Arriva il cameriere-robot

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. “Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati in corniciario cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiato, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico. Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.



Al salone TuttoPizza sarà in vetrina la pizzeria del futuro

CRONACA

Si parla anche di:

Pubblicato il 16 Maggio 2023 alle 13:18 (da oltre 129 visualizzazioni)



Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi.

Ecco come sarà il nuovo locale

Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.



La pizzeria è disegnata dall'architetto Micheli

La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Tutte le novità dell'esposizione alla Mostra d'Oltremare

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Miccu': “Aperti a tutte le innovazioni”

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccu', che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origina della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità”. Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Arriva il cameriere-robot

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. “Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati in corniciario cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiato, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico. Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassette dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Per altre notizie e interviste: [Dionisio Malinconico](#), per gli inquirenti [Valda](#) si affrettano a sparare

La Buona Tavola

TuttoPizza

VERSO TUTTOPIZZA, IN MOSTRA ANCHE LA PIZZERIA DEL FUTURO

Maria Perrotta

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali – il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro – si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli – dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto – è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: “Siamo sempre attenti – dice Gianluca Pirro, direttore della scuola – alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro”.

Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, che ha evidenziato: “Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno. Sono convinto che il comparto, con le sue vivacità interne, debba essere unito quando poi si mostra all'esterno (e in questo caso addirittura all'estero, considerata la presenza di buyers internazionali). Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paracocchi o preclusioni per le novità”.

Durante gli show cooking, il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot.

“Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che – spiega l'architetto Simone Micheli – curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e infornata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti scernendo virtuale e reale in storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale – prosegue Micheli – è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, inforneranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante tutte le giornate



REPORT WEB

TuttoPizza

22-23-24 alla Mostra d'Oltremare buyer internazionali con numeri che si annunciano da record

TuttoPizza: tre giorni in fiera tutto il mondo del cibo più amato al mondo

Redazione

NAPOLI. Cosa della pizza tanto amata nel mondo è destinato a rimanere immortale e cosa, invece cambierà ringiovanendo il comparto lanciato nel futuro del food internazionale?

Lo sapremo dal 22 al 24 maggio a Napoli, durante la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

"La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano", afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

"Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

The screenshot shows the homepage of reportweb.tv, a news website. The main article is titled "TuttoPizza: tre giorni in fiera tutto il mondo del cibo più amato al mondo" and is dated 22-23-24. The article text is partially visible, matching the content in the main document. To the right of the article, there are several smaller news snippets with images and headlines, such as "Benevento, lenda un gattino da un dirupo e diffonde il video. L'NDG Animal Protection denuncia", "Il filmato è diventato virale nella chat di WhatsApp ed è stato segnalato immancabilmente anche a L'NDG Animal Protection che si è immediatamente attivata per denunciare il gravissimo episodio. La Presidente Piers Rosati dichiara: ...continua", "Comunità di Sant'Egidio a convegno sugli 'Atti degli Apostoli'", "Dopo la significativa esperienza umana e spirituale vissuta a Sant'Agata dei Goti (Benevento), la Comunità di Sant'Egidio si è ritrovata, questa volta, presso il Centro Pastorale Giovanni Paolo II a Mugugno del Cardinale ...continua", "Mozzarelli presenta la nuova linea di fritti 'Laboratorio Partenopeo'", "La ricerca dei sapori dell'infanzia e il piacere anche con la nuova tecnologia consentono di mantenere il sapore antico...continua", "Sempre più presente Antonio Del Duca nella trasmissione televisiva", "Continuano ininterrottamente l'indagine dei media per le opere di Antonio Del Duca. Domani 21 maggio, su ArteOrti, al canale 157 del digitale terrestre, Roberto Porcili presenterà, dalle ore 10 alle ore 13, una trasmissione dedicata alla...continua", "Beni recuperati nell'anno 2023 dal Carabinieri del Nucleo Tutela Patrimonio Culturale (TPC) di Napoli", "Nel 2023 il Nucleo Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale di Napoli, unità periferica del Comando Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale competente sulla regione Campania, ha recuperato 25-44 beni, corrispondenti ad un valore complessivo ...continua", "Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti", dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

MEZZOGIORNO E DINTORNI

TuttoPizza

A Napoli ritorna “TuttoPizza” dal 22 al 24 maggio

REDAZIONE

Napoli ritorna a ospitare “TuttoPizza” la più importante fiera internazionale del settore che dal 22 al 24 maggio si svolgerà nei padiglioni della Mostra d'Oltremare. Giunto alla sesta edizione la manifestazione si è affermato come un importante evento per gli scambi commerciali creando l'occasione per far incontrare domanda e offerta in un settore in costante crescita in Italia e all'estero.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale. Articolato su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare occupa un'area di 15mila metri quadri di esposizione, con 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza l'avranno i buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera è patrocinata dal Comune di Napoli, dalla Regione Campania e dalla CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.



EDITORIALE POLITICA CRONACA E GIUDIZIARIA NEWS&ATTUALITÀ LAVORO - ECONOMIA ME

A Napoli ritorna “TuttoPizza” dal 22 al 24 maggio

BY REDAZIONE - POSTED ON 16 MAGGIO 2023
POSTED IN: CUCINA E GASTRONOMIA, INFO EVENTI



Napoli ritorna a ospitare “TuttoPizza” la più importante fiera internazionale del settore che dal 22 al 24 maggio si svolgerà nei padiglioni della Mostra d'Oltremare. Giunto alla sesta edizione la manifestazione si è affermato come un importante evento per gli scambi commerciali creando l'occasione per far incontrare domanda e offerta in un settore in costante crescita in Italia e all'estero.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale.

Articolato su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare occupa un'area di 15mila metri quadri di esposizione, con 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza l'avranno i buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera è patrocinata dal Comune di Napoli, dalla Regione Campania e dalla CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

MADE IN POMPEI

TuttoPizza

Al via TuttoPizza: torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

Redazione

NAPOLI. Si terrà dal 22 al 24 maggio 2023 a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il b2b che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

«La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione» afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

«TuttoPizza – aggiunge – è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano». «Napoli – dice invece il presidente dell'Apn Sergio Miccù – è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti».

madeinpompei

ARCHEOLOGIA TURISMO EVENTI SAPORI CULTURA ATTUALITÀ
MADE IN CAMPANIA MAGAZINE



Al via TuttoPizza: torna a Napoli la fiera internazionale della pizza

16 Maggio 2023 | Redazione Made in Pompei | 0 commenti | Napoli e provincia
NAPOLI. Si terrà dal 22 al 24 maggio 2023 a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il b2b che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expo di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e Cna, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

«La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione» afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

«TuttoPizza – aggiunge – è l'unico expo di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano».

«Napoli – dice invece il presidente dell'Apn Sergio Miccù – è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti».

«Napoli – dice invece il presidente dell'Apn Sergio Miccù – è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti».

A Tutttopizza la presentazione del progetto di inclusione sociale “Hub giovani – Generazione 20.20”

Redazione

Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato “Hub giovani – Generazione 20.20” finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla CNA (Confederazione Nazionale Artigianato – Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'Associazione “Amici di Petrapan-aps” che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto.

L'iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro – e in particolare nel settore ristorazione – di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi.

Tutttopizza non trascurava dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. “Il progetto Hub giovani-Generazione 20.20 – dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione – si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo. Grazie all'APN, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie”.

“Siamo sempre vicini – ha dichiarato Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani – alle fasce deboli e a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della CNA Campania Nord e all'associazione Amici di Petrapan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato” ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro.

“Il nostro obiettivo – ha detto Giuseppe Oliviero presidente di CNA Campania Nord e per Fondazione ImpresaSensibile ets – è di affascinare i giovani per avvicinarli al mondo dell'artigianato. E in questa edizione di TuttoPizza con le organizzazioni serie del terzo settore del territorio, come l'associazione Amici di Petrapan, provvederemo a formare alcuni ragazzi in difficoltà, grazie al supporto di Apn e al 5 per mille che raccogliamo anno dopo anno. Durante l'Expò – ha continuato il presidente di Cna Campania Nord – forniremo i dettagli di un comparto trainante, quello della pizzeria, derivanti da un'indagine sul piano nazionale e che fotografa il valore economico del mondo della pizza nell'economia locale”.



Italia a tavola

TuttoPizza

Tuttopizza, inclusione sociale con il progetto “Hub giovani Generazione 20.20”

Mario Orlando

Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato “Hub giovani – Generazione 20.20” finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla Cna (Confederazione Nazionale Artigianato – Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'Associazione “Amici di Petran-aps” che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto.

L'iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro – e in particolare nel settore ristorazione – di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi.

L'expò non trascurerà dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. «Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 – dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione – si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo. Grazie all'APN, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie».

«Siamo sempre vicini – ha dichiarato Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani – alle fasce deboli e a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della Cna Campania Nord e all'associazione Amici di Peterpan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro».

«Il nostro obiettivo – ha detto Giuseppe Oliviero presidente di Cna Campania Nord e per Fondazione ImpresaSensibile ets – è di affascinare i giovani per avvicinarli al mondo dell'artigianato. E in questa edizione di TuttoPizza con le organizzazioni serie del terzo settore del territorio, come l'associazione Amici di Petran, provvederemo a formare alcuni ragazzi in difficoltà, grazie al supporto di Apn e al 5 per mille che raccogliamo anno dopo anno. Durante l'Expò – ha continuato il presidente di Cna Campania Nord – forniremo i dettagli di un comparto trainante, quello della pizzeria, derivanti da un'indagine sul piano nazionale e che fotografa il valore economico del mondo della pizza nell'economia locale».



Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato “Hub giovani – Generazione 20.20” finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla Cna (Confederazione Nazionale Artigianato – Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'Associazione “Amici di Petran-aps” che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto.

Iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro – e in particolare nel settore ristorazione – di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi.



Dopo non trascurerà dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. «Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 – dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione – si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo. Grazie all'APN, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie».

«Siamo sempre vicini – ha dichiarato Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani – alle fasce deboli e a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della Cna Campania Nord e all'associazione Amici di Peterpan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro».



il Roma

TuttoPizza

TuttoPizza, l'expò del comparto pizza, preparerà alla professione ragazzi in contesti difficili

La Redazione

NAPOLI. Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato "Hub giovani - Generazione 20.20" finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile. Il progetto è promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla CNA (Confederazione Nazionale Artigianato - Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'Associazione "Amici di Peterpan-aps" che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto. L'iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro - e in particolare nel settore ristorazione - di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi.

L'expò non trascurerà dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. "Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 - spiega Antonio Del Prete, presidente dell'associazione - si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo. Grazie all'APN, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie".

"Siamo sempre vicini alle fasce deboli e a chi ha bisogno - ha dichiarato Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani - Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della CNA Campania Nord e all'associazione Amici di Peterpan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato" ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro.

"Il nostro obiettivo - ha detto Giuseppe Oliviero presidente di CNA Campania Nord e per Fondazione ImpresaSensibile ets - è di affascinare i giovani per avvicinarli al mondo dell'artigianato. E in questa edizione di TuttoPizza con le organizzazioni serie del terzo settore del territorio, come l'associazione Amici di Petrpan, provvederemo a formare alcuni ragazzi in difficoltà, grazie al supporto di Apn e al 5 per mille che raccogliamo anno dopo anno. Durante l'Expò - ha continuato il presidente di Cna Campania Nord - forniremo i dettagli di un comparto trainante, quello della pizzeria, derivanti da un'indagine sul piano nazionale e che fotografa il valore economico del mondo della pizza nell'economia locale".



Il Crivello

TuttoPizza

La fiera ha ricevuto il patrocinio del Comune di Napoli, della Regione Campania e della CNA, confermando la sua importanza a livello istituzionale nel promuovere l'enogastronomia e l'economia locale

TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione della fiera internazionale dedicata alla pizza

Redazione

Torna in presenza a Napoli, dopo due anni di stop dovuti alla pandemia, Tutttopizza, la grande fiera internazionale dedicata al mondo professionale e imprenditoriale che ruota intorno a questo settore.

Dal 23 al 25 maggio, nei padiglioni centrali della Mostra d'Oltremare (con ingresso da viale Kennedy il percorso inizierà dal padiglione 6 per proseguire nel 5 e terminare nel 4) torneranno a incontrarsi produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza e imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B è giunto alla quinta edizione. Dopo l'edizione necessariamente online, Tutttopizza riparte con un ricco calendario di eventi che si articolerà in masterclass, seminari, convegni e tornei. Grande attesa per il Trofeo Tutttopizza, l'unica competizione a squadre per pizzerie, associazioni e catene in franchising presentata come sempre dall'infaticabile Enzo Calabrese.

“Il ritorno in presenza di Tutttopizza – spiegano Raffaele Biglietto e Sergio Miccù - rappresenta oggi per un settore che ha sofferto gravemente la crisi dovuta al Covid-19 - il ritorno agli scambi commerciali che rappresentano la base per l'economia di questo mondo. L'incontro tra domanda e offerta ma anche l'occasione per rivedersi, confrontarsi, conoscere le novità. Dopo una sofferta edizione online - proseguono Biglietto e Miccù - siamo lieti che si possa ricominciare anche con l'organizzazione di eventi. Tutttopizza nel corso degli anni è diventato un imprescindibile punto di riferimento anche per i Pizzaiuoli. Il salone coniuga infatti il lato prettamente commerciale con quello dedicato all'arte divenuta patrimonio dell'umanità. Tutttopizza è un salone evento in cui i visitatori, solo operatori professionali, oltre a visitare stand espositivi possono partecipare a gare, prove di abilità individuali e a squadra, corsi di formazione professionale, seminari e masterclass tutti dedicati al cibo più famoso del mondo: la pizza”.



Dal 22 al 24 maggio, Napoli ospiterà la sesta edizione di Tutttopizza, l'evento di riferimento nel settore della pizza, dedicato agli scambi commerciali e alla promozione dell'eccellenza culinaria. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, l'evento si svolgerà presso la prestigiosa location della Mostra d'Oltremare, occupando tre padiglioni.



Molino Scoppettuolo

TuttoPizza

Il Molino Scoppettuolo vi aspetta alla Fiera TUTTOPIZZA 2023 di Napoli

Redazione

Saremo presenti alla Fiera TUTTOPIZZA 2023 a Napoli!
Ti aspettiamo dal 22 al 24 maggio 2023, nel padiglione 4 – STAND 411 e 412 e nel padiglione 6 – STAND 646

Tuttopizza è la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito. Un'occasione per tutti gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi e conoscere tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza!

Info: 0825.446493 – info@molinoscoppettuolo.it

The screenshot shows the Molino Scoppettuolo website. At the top is a navigation bar with links: HOME, IL MOLINO, PRODOTTI, ARTICOLI, FOTO, VIDEO, SHOP, CONTATTI. Below the navigation bar is a large yellow banner with the word "Articoli" and "HOME / FESTIVAL ED EVENTI". Underneath, there's a red banner that says "FESTIVAL ED EVENTI NEWS". The main headline reads "Il Molino Scoppettuolo vi aspetta alla Fiera TUTTOPIZZA 2023 di Napoli". Below this is a red horizontal line. Under the line is the "TuttoPizza" logo, which includes a pizza icon and the text "SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA". Below the logo is another red horizontal line. Underneath is a large graphic with the dates "22>24 MAGGIO 2023" and the text "L'UNICA E PIÙ COMPLETA FIERA INTERNAZIONALE SULLA PIZZA." Below this is the text "PADIGLIONE 4 - STAND 411 e 412" and "PADIGLIONE 6 - STAND 646". To the left of the graphic are logos for "La Fiera dei grandi Maestri", "AGTI", and "ATTACCA DEL GIALLO". To the right is a large, stylized graphic of a pizza with various toppings. At the bottom left of the graphic is the text "Vi aspettiamo". At the bottom of the page, there is small text: "Saremo presenti alla Fiera TUTTOPIZZA 2023 a Napoli. Ti aspettiamo dal 22 al 24 maggio 2023, nel padiglione 4 – STAND 411 e 412 e nel padiglione 6 – STAND 646. Tuttopizza è la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito. Un'occasione per tutti gli operatori del settore."

Molino Grassi

TuttoPizza

Molino Grassi porta a TuttoPizza la sua linea di farine studiate per il mondo delle pizzerie. Sotto i riflettori le nuove Napoletana e Romana

Molino Grassi a TuttoPizza con le nuove farine Napoletana e Romana

La nuova Linea Pizza firmata Molino Grassi sarà presente a TuttoPizza, in scena dal 22 al 24 maggio 2023 a Napoli.

Le referenze sono la risposta completa alle esigenze della pizzeria di oggi: un prodotto finito sempre perfetto e costante grazie a farine tecnicamente affidabili, calibrate su diversi tempi di lievitazione e tipologie. Tra queste anche le novità 2023: Napoletana e Romana. In programma anche masterclass d'eccezione guidate dai maestri pizzaioli Diego Vitagliano, Cristian Zaghini e Nicola Ascani, tutte presentate da Nerina Di Nunzio di Food Confidential.

Farine diverse in base ai differenti tempi di lievitazione, per una pizza eccezionale, sempre e ovunque: è questa, in breve, la filosofia della Linea Pizza firmata Molino Grassi. Una gamma completa dedicata all'universo pizza, messa a punto dalla Ricerca e Sviluppo del Molino con il supporto tecnico di Nicola Ascani, Cristian Zaghini e Diego Vitagliano, per fornire una risposta concreta alle esigenze della pizzeria di oggi.

Per quanto riguarda le due novità, le referenze Napoletana e Romana, la Napoletana è una farina con germe di grano studiata per le esigenze della tradizione partenopea, disponibile in due versioni, Napoletana Midi, adatta a corte/medie lievitazioni e impasti diretti; Napoletana Extra, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. Favorisce lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza del prodotto finito, esaltandone caratteristiche organolettiche e per un'autentica esperienza sensoriale.



Un'iniziativa che punta all'inserimento nel mondo del lavoro nel settore della ristorazione

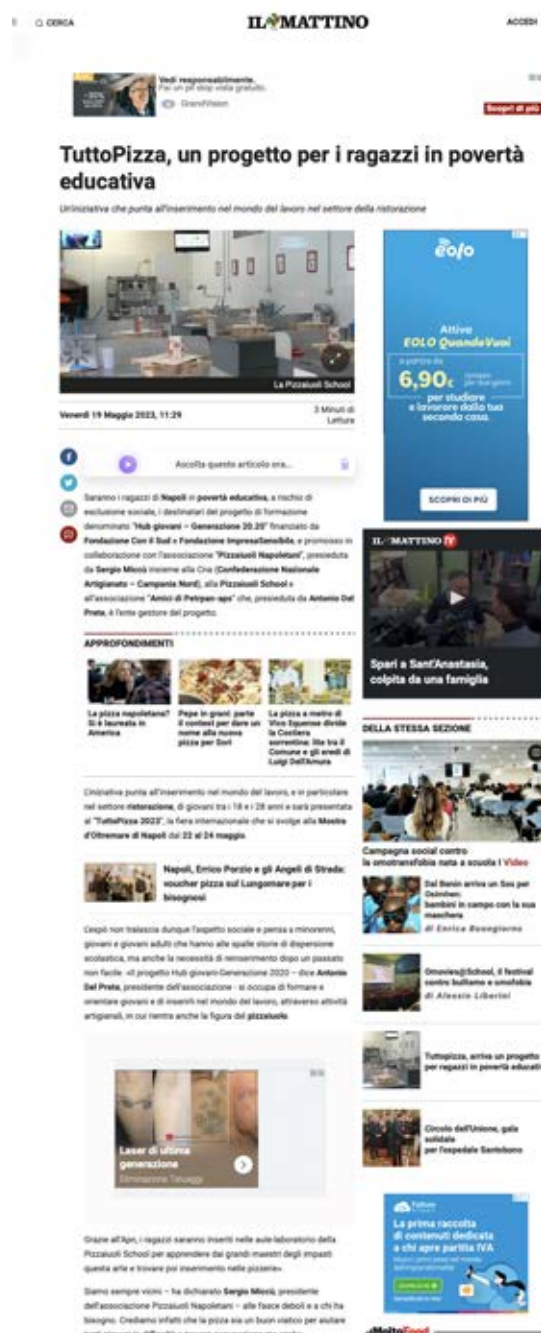
TuttoPizza, un progetto per i ragazzi in povertà educativa

Redazione

Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato "Hub giovani - Generazione 20.20" finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'associazione "Pizzaiuoli Napoletani", presieduta da Sergio Miccù insieme alla Cna (Confederazione Nazionale Artigianato - Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all'associazione "Amici di Petrpan-aps" che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto. L'expò non trascurerà dunque l'aspetto sociale e pensa a minorenni, giovani e giovani adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. «Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 - dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione - si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo.

Grazie all'Apn, i ragazzi saranno inseriti nelle aule-laboratorio della Pizzaiuoli School per apprendere dai grandi maestri degli impasti questa arte e trovare poi inserimento nelle pizzerie». Siamo sempre vicini - ha dichiarato Sergio Miccù, presidente dell'associazione Pizzaiuoli Napoletani - alle fasce deboli e a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione ma anche semplicemente ad impegnarsi in attività sane. Grazie al sostegno della Cna Campania Nord e all'associazione Amici di Petrpanaps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni che andranno dalla A alla Z in modo da garantire una formazione completa e personalizzata. I ragazzi saranno seguiti dai docenti della pizzaiuoli school in tutti gli step fino al rilascio dell'attestato» ed al successivo inserimento nel mondo del lavoro.

«Il nostro obiettivo - ha detto Giuseppe Oliviero, presidente di Cna Campania Nord e per Fondazione ImpresaSensibile - è di affascinare i giovani per avvicinarli al mondo dell'artigianato. E in questa edizione di TuttoPizza con le organizzazioni serie del terzo settore del territorio, come l'associazione Amici di Petrpan, provvederemo a formare alcuni ragazzi in difficoltà, grazie al supporto di Apn e al 5 per mille che raccogliamo anno dopo anno. Durante l'Expò - ha continuato il presidente di Cna Campania Nord - forniremo i dettagli di un comparto trainante, quello della pizzeria, derivanti da un'indagine sul piano nazionale e che fotografa il valore economico del mondo della pizza nell'economia locale».



TV OGGI SALERNO

TuttoPizza

TUTTOPIZZA, LUNEDÌ 22 MAGGIO TORNA LA FIERA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

Redazione

Lunedì 22 Maggio taglio del nastro per la 6° edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli presso la Mostra d'Oltremare, articolata su tre padiglioni per un totale di 15mila metri quadri di esposizione con ben 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Patrocinata dal Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, TuttoPizza si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza.

Quest'anno ampio spazio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

“TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma Raffaele Biglietto.



TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio torna a Napoli la Fiera Internazionale della pizza che raccoglie ogni anno decine di migliaia di visitatori ed esperti del settore e quest'anno sarà dedicata particolare attenzione ai buyer esteri. Un tappa imperdibile per i turisti.

TuttoPizza, torna a Napoli la Fiera Internazionale della pizza

Mario Orlando

Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta. Per chi ama questa delizia è un appuntamento imperdibile.

TuttoPizza, la massima espressione dell'arte della pizza

Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti.

L'expò è ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi.

Il B2B si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare e vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering. Una visuale completa delle novità del mercato

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.



PIANETA PANE

TuttoPizza

Napoli, pizza, margherita, Tuttotizza, fiera, espositori, gourmet
Attesi a Napoli 20mila operatori, tra produttori e imprenditori titolari di ristoranti, pizzerie, alberghi e attività di food & beverage

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

Redazione

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore che si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali, il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro, si muovono. La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente», dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto. Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria 10.0 i grandi maestri della Pizzaiuoli School: «Siamo sempre attenti alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto. Può essere fonte di ispirazione per i nuovi locali del futuro», osserva Gianluca Pirro, direttore della scuola. Naturalmente la Pizzeria 10.0 vuole animare anche un dibattito sul futuro del mondo pizza tra tradizione e innovazione che vedrà la partecipazione del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. «Le tante novità testimoniano un rinnovato e costante interesse per la pizza che è sempre un bene, indipendentemente dalle posizioni di ciascuno», ha evidenziato il presidente. «Come è noto l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, che ha seguito anche il riconoscimento Unesco per l'arte del Pizzaiuolo tutela, in tal senso, quella che è l'origine della pizza napoletana e la sua unicità ma ciò non significa avere i paraocchi o preclusioni per le novità», ha poi aggiunto Sergio Miccù....Continua a leggere su: ilmattino.it



«Sconfiggere la povertà educativa con progetti concreti»

Imparare l'arte della pizza per puntare al mondo del lavoro

Redazione

NAPOLI. Saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato “Hub giovani – Generazione 20.20” finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da Sergio Miccù insieme alla Cna (Confederazione Nazionale Artigianato – Campania Nord), alla Pizzaiuoli School e all’Associazione “Amici di Peterpan-aps” che, presieduta da Antonio Del Prete, è l’ente gestore del progetto. L’iniziativa punta all’inserimento nel mondo del lavoro di giovani tra i 18 e i 28 anni e sarà presentata al TuttoPizza 2023, la fiera internazionale che si svolge alla Mostra d’Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi. L’expò non trascurerà dunque l’aspetto sociale e pensa a giovani e adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. «Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 – dice Antonio Del Prete, presidente dell’associazione si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo». Siamo sempre vicini – ha dichiarato Miccù «a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione. Grazie al sostegno della Cna Campania Nord e all’associazione Amici di Peterpan-aps, che hanno garantito la copertura di alcune borse di studio, accompagneremo questi giovani in un percorso dedicato con lezioni e una formazione completa e personalizzata».

[illegible]**MOSTRA D'OLTREMARE** «Sconfiggere la povertà educativa con progetti concreti»

Imparare l'arte della pizza per puntare al mondo del lavoro



NAPOLI saranno i ragazzi di Napoli in povertà educativa, a rischio di esclusione sociale, i destinatari del progetto di formazione denominato "Hub giovani - Generazione 2020" finanziato da Fondazione Con il Sud e Fondazione ImpresaSensibile, e promosso in collaborazione con l'Associazione Pizzaioli Napoletani, presieduta da Sergio Miccì insieme alla Cna (Confederazione Nazionale Artigianato - Campania Nord), all'Associazione Pizzaioli School e all'Associazione "Amici di Peterpan-aps" che, presieduta da Antonio Del Prete, è l'ente gestore del progetto. L'iniziativa punta all'inserimento nel mondo del lavoro di giovani tra i 18 e i 28 anni e mira a creare un modello di sviluppo economico nazionale che si svolge alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 22 al 24 maggio prossimi. L'età non tralascia dunque l'aspetto sociale.

E si pensa a giovani e adulti che hanno alle spalle storie di dispersione scolastica, ma anche la necessità di reinserimento dopo un passato non facile. «Il progetto Hub giovani-Generazione 2020 - dice Antonio Del Prete, presidente dell'associazione - si occupa di formare e orientare giovani e di inserirli nel mondo del lavoro, attraverso attività artigianali, in cui rientra anche la figura del pizzaiuolo». Siamo sempre vicini - ha dichiarato Micù - «a chi ha bisogno. Crediamo infatti che la pizza sia un buon viatico per aiutare tanti giovani in difficoltà a trovare occupazione. Grazie al sostegno della Cas Campania Nord e all'associazione Amici di Petterpan-ap, che hanno garantito la copertura di alcune nostre attività, compariamo con i giovani un percorso dedicato con lezioni e una formazione completa e personalizzata».

Pescara in Repubblica

TuttoPizza

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza dal 23 al 25 maggio: oltre 100 espositori alla Mostra d'Oltremare

Redazione

Oltre 100 espositori per 200 brand rappresentati, 15mila metri quadri in alto tre interi padiglioni. Sono i numeri di TuttoPizza, la fiera internazionale riservata agli operatori del puro Horeca che si svolgerà a Napoli, alla Mostra d'Oltremare, dal 23 al 25 maggio. Lo via è fissato per lunedì prossimo, 23 maggio, alle ore 11, in altobito dopo il stile del nastro, che avverrà alla presenza delle autorità, oltre che degli organizzatori Sergio Miccù, presidente dell'Associazione pizzaiuoli napoletani, e Raffaele ticket di TicketLab.



Oltre 100 espositori per 200 brand rappresentati, 15mila metri quadri in alto tre interi padiglioni. Sono i numeri di TuttoPizza, la fiera internazionale riservata agli operatori del puro Horeca che si svolgerà a Napoli, alla Mostra d'Oltremare, dal 23 al 25 maggio. Lo via è fissato per lunedì prossimo, 23 maggio, alle ore 11, in altobito dopo il stile del nastro, che avverrà alla presenza delle autorità, oltre che degli organizzatori Sergio Miccù, presidente dell'Associazione pizzaiuoli napoletani, e Raffaele ticket di TicketLab.

La fiera internazionale del settore si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. In mostra anche la pizzeria del futuro

Napoli, “Tuttopizza” alla Mostra d'Oltremare: attese 30 mila persone in tre giorni

Redazione

Aprè lunedì 22 maggio alle ore 10 alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza (dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa) tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio: la fiera si caratterizza per essere una piattaforma di business, ossia un BtoB, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze. Il taglio del nastro, con la presentazione di tutte le novità è fissato alle 10.30 al padiglione 4 della Mostra d'Oltremare.

Ci sarà anche la pizzeria del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, come è noto, in questi anni, è investito da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali - il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro - si muovono.

“La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli - dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto - è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribattono le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente”.

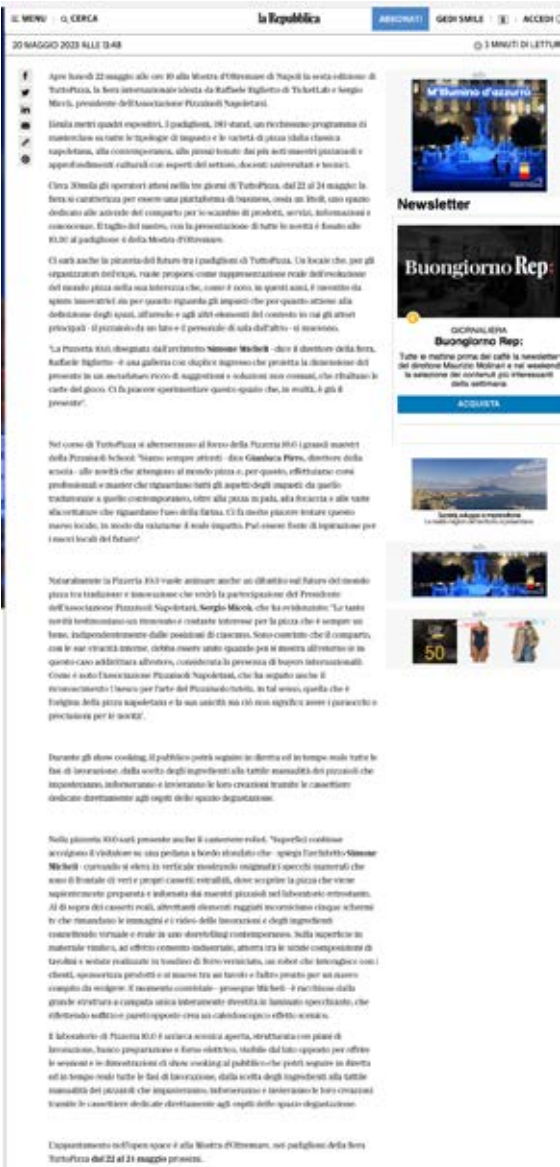
Aprè lunedì 22 maggio alle ore 10 alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Nella pizzeria 10.0 sarà presente anche il cameriere-robot. “Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che - spiega l'architetto Simone Micheli - curvando si eleva in verticale mostrando enigmatici specchi numerati che sono il frontale di veri e propri cassetti estraibili, dove scoprire la pizza che viene sapientemente preparata e informata dai maestri pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, altrettanti elementi raggiati incorniciano cinque schermi tv che rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale in uno storytelling contemporaneo. Sulla superficie in materiale vinilico, ad effetto cemento industriale, atterra tra le nitide composizioni di tavolini e sedute realizzate in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti, sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale - prosegue Micheli - è racchiuso dalla grande struttura a campata unica interamente rivestita in laminato specchiante, che riflettendo soffitto e pareti opposte crea un caleidoscopico effetto scenico.

Il laboratorio di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico, visibile dal lato opposto per offrire le sessioni e le dimostrazioni di show cooking al pubblico che potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta degli ingredienti alla tattile manualità dei pizzaioli che impasteranno, informeranno e invieranno le loro creazioni tramite le cassettiere dedicate direttamente agli ospiti dello spazio degustazione.

L'appuntamento nell'open space è alla Mostra d'Oltremare, nei padiglioni della fiera TuttoPizza dal 22 al 24 maggio prossimi.

Gli show cooking si svolgeranno a più riprese durante le tre giornate.



La fiera ospiterà le masterclass di numerosi maestri pizzaioli, tra cui Davide Civitiello e Vincenzo Capuano

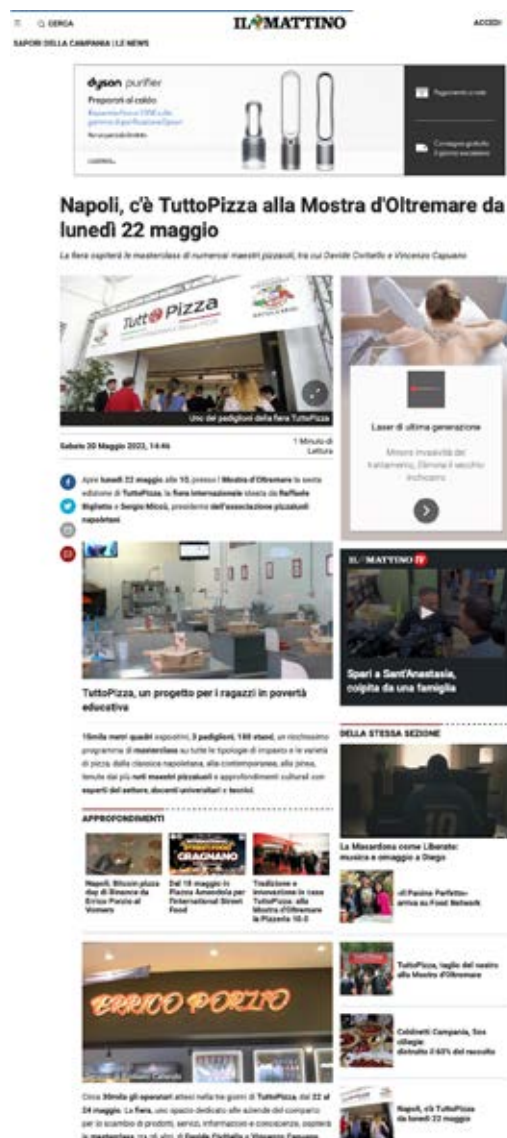
Napoli, c'è TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare da lunedì 22 maggio

Redazione

Apri lunedì 22 maggio alle 10, presso la Mostra d'Oltremare la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto e Sergio Miccù, presidente dell'associazione pizzaiuoli napoletani.

TuttoPizza, un progetto per i ragazzi in povertà educativa 15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza, dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa, tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio. La fiera, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze, ospiterà le masterclass, tra gli altri, di Davide Civitiello e Vincenzo Capuano.



Foodmakers

TuttoPizza

Perrella Network, investiamo insieme agli attori del settore per far crescere la cultura su uno dei piatti più amati al mondo: la Pizza

Tuttopizza sul Ring Perrella

Redazione Foodmakers



VIRGILIO

TuttoPizza

Napoli, "Tuttopizza" alla Mostra d'Oltremare: attese 30 mila persone in tre giorni

Redazione

Le sue pizzerie, a Casal di Principe e a Trentola Ducenta, si chiamano 'La vita è bella'. E' inutile nascondere: una buona pizza può cambiare, sensibilmente, l'umore di ognuno di noi. Poi quando ti ritrovi a dover fare i conti con un 'campione' della pizza ecco che tutto diventa anche magico. Di certo Antonio della Volpe non ha bisogno di presentazioni né tantomeno di titoli, per lui parlano già l'esperienza e le indubbie doti - prima umani e poi professionali - che gli hanno regalato già tante immense soddisfazioni.

Ma è chiaro che i 'premi', quando poi arrivano dagli esperti del settore, fanno sempre piacere ed è per questo motivo che possiamo dire, con gioia, che tutta la provincia di Caserta è orgogliosa di un proprio figlio, il pizzaiolo Antonio della Volpe, che vince l'edizione numero 5 di 'TuttoPizza', nel salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

La manifestazione è tra le più importanti del mondo pizza a livello nazionale ed è per questo motivo di orgoglio che il primo posto varchi i confini napoletani per ritornare in Terra di Lavoro, lì dove esistono campioni come Della Volpe che fanno gioire e sperare il meglio per il futuro.

"A vincere è stata tutta la mia squadra - ha detto il maestro pizzaiolo - composta dal capo pizzaiolo Amedeo Galoppo e dai componenti dello staff Vincenzo Flagiello, Alex Natale e Vittorio Iorio. Non possono nascondere la grande emozioni, sono veramente felice di un risultato importante che premia tutti i sacrifici fatti durante questi anni".



Napoli
SCOPRI ALTRE CITTÀ

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLI

Napoli, "Tuttopizza" alla Mostra d'Oltremare: attese 30 mila persone in tre giorni

f Condividi w Invia t



La fiera internazionale del settore si terrà alla Mostra d'Oltremare di Napoli da 22 al 24 maggio prossimi. In mostra anche la pizzeria del ...

[Leggi tutta la notizia](#)

LA NOTIZIA IN COMUNE

TuttoPizza

TuttoPizza, al via lunedì 22 maggio

Redazione

Apri lunedì 22 maggio alle ore 10 alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani. 15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza (dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa) tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici. Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio: la fiera si caratterizza per essere una piattaforma di business, ossia un BtoB, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze. Il taglio del nastro, con la presentazione alla stampa di tutte le novità è fissato alle 10.30 al padiglione 4 della Mostra d'Oltremare.



EXPARTIBUS

TuttoPizza

Appuntamento dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli

TuttoPizza, masterclass e convegni alla Mostra d'Oltremare

Redazione

Apri lunedì 22 maggio alle ore 10:00 alla Mostra d'Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza – dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa – tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio: la fiera si caratterizza per essere una piattaforma di business, ossia un BtoB, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze.

Il taglio del nastro, con la presentazione alla stampa di tutte le novità è fissato alle 10:30 al padiglione 4 della Mostra d'Oltremare



TuttoPizza - NAPOLI

Laura Pacelli

Tuttopizza è la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito. Un'occasione per tutti gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi e conoscere tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolgerà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Tutti i giorni, dalle 10 alle 18, la fiera offrirà l'opportunità di visitare gli stand delle aziende leader, incontrare i pizzaioli più famosi e vederli all'opera per conoscere e apprendere segreti e tecniche, partecipare ad eventi, gare e prove di abilità.



Positano news

TuttoPizza

A Napoli torna “Tuttopizza”, tra i protagonisti della grande fiera anche i pizzaioli della Costiera Amalfitana

Redazione

A Napoli torna “Tuttopizza”, tra i protagonisti della grande fiera anche i pizzaioli della Costiera Amalfitana. Riparte la grande fiera internazionale dedicata alla pizza. Tuttopizza torna in presenza a Napoli, dopo due anni di stop dovuti alla pandemia. Tre giorni dedicati al mondo professionale e imprenditoriale che ruota intorno a questo settore.

Il taglio del nastro è avvenuto alla presenza di Sergio Miccù, presidente dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, e Raffaele Biglietto, direttore manifestazione TuttoPizza.

A esibirsi in coinvolgenti cooking show ci saranno anche quattro esponenti dalla Costa d’Amalfi: Elena Secii e Pietro D’Amico, titolari de “La Divina” a Vietri sul Mare, e Pamela e Francesco Maiorano, proprietari della “Trattoria San Francisco” a Tramonti.



Speciale Sapori della Campania

a cura di Luciano Pignataro

Speciale
Sapori della Campania

La kermesse dal 22 al 24 maggio

TuttoPizza 2023
scommessa vinta

La kermesse è stata una grande occasione per i professionisti del settore, che hanno potuto confrontarsi e scambiarsi esperienze. L'evento è stato organizzato da Tuttosapori, un'associazione che promuove i prodotti tipici della Campania.

Speciale

Parla il direttore Raffaele Nigro: quest'anno aspettiamo tutti i record. Siamo sicuri perché abbiamo creduto in un evento di qualità.

«La nostra fiera per aggiornarsi e vedere il futuro»

Il direttore Nigro ha sottolineato l'importanza di rimanere aggiornati sui trend del mercato e di offrire prodotti di alta qualità. Ha anche parlato della collaborazione con i fornitori e della cura dei dettagli.

ad hoc

PER I PROFESSIONISTI
FORNITURE SELF SERVICE ALL'INGROSSO

Ad hoc è la prima iniziativa di un professionista del settore. Offre una vasta gamma di prodotti e servizi a prezzi vantaggiosi. È la soluzione ideale per chi cerca qualità e risparmio.

CASOLARO

L'arte del decoro da oltre 50 anni

Casolaro è un'azienda che si dedica alla produzione di ceramiche e decorazioni di alta qualità. Ha una lunga tradizione e un'esperienza che si riflette nella bellezza e nella durabilità dei suoi prodotti.

Speciale

Sergio Mica, presidente dell'Apea, lancia un messaggio: «Non è finito l'attacco alla pizza».

Mica ha sottolineato che la pizza è un simbolo di identità e di cultura. Ha chiesto di continuare a lavorare per la sua promozione e per la difesa dei suoi valori.

Speciale

I protagonisti della manifestazione, tutti i convergi in campo: il Dipartimento di Agricoltura della Regione.

Esperti e pizzaioli confronto aperto per tre giornate

La manifestazione ha offerto un'opportunità di confronto tra esperti e pizzaioli. Ha permesso di discutere sui temi più attuali del settore e di trovare soluzioni innovative.

CAMPIONE DEL MONDO DI PIZZA CONTEMPORANEA 2022

mbs

La vostra tranquillità... da sempre. MBS è un'azienda che si occupa di forniture e servizi per il settore della ristorazione. Ha una lunga esperienza e una reputazione di serietà e professionalità.

Napoli Salerno Aversa

La pizza è un'arte. È un'emozione. È un modo di vivere. Napoli, Salerno, Aversa: tre città che hanno fatto della pizza il loro orgoglio.

PIZZA&CORE

TuttoPizza

Speciale 20 anni Pizza&core | TuttoPizza 2023 a Napoli

Redazione



MOLINO CASILLO

TuttoPizza

MOLINO CASILLO AL TUTTOPIZZA DI NAPOLI

Tuttopizza è la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti del settore. Molino Casillo sarà presente con le sue farine e con Origine, ospiti dello stand del partner Perrella



CORSI ED EVENTI

PER PROFESSIONISTI | PER PRIVATI



Tuttopizza è la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti del settore. Molino Casillo sarà presente con le sue farine e con Origine, ospiti dello stand del partner Perrella.

22-24 MAGGIO 2023
Napoli - Mostra d'Oltremare

MOLINO CASILLO AL TUTTOPIZZA DI NAPOLI

IL PROGRAMMA

- Presentazione della gamma di farine Molino Casillo
- La linea per la pizza Molino Casillo
- Origine con germe di grano
- Preparazione di alcuni prodotti da forno

DOVE E QUANDO

Napoli - Mostra d'Oltremare
22-24 maggio 2023

CILENTANO

TuttoPizza

Tuttopizza 2022: un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con il settore pizza e horeca

Andrea Moscariello per TuttoPizza Expo

Redazione

Una nuova tappa per il sommelier 'on the road' Andrea Moscariello, che si prepara alla 6^a edizione di "Tutto Pizza Expo", la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito. L'evento si svolgerà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Dal 22 al 24 maggio, dalle 10 alle 18, la fiera offrirà l'opportunità di visitare gli stand delle aziende leader, incontrare i pizzaioli più famosi e vederli all'opera per conoscere e apprendere segreti e tecniche, partecipare ad eventi, gare e prove di abilità. La kermesse enogastronomica si estenderà su 15mila m.q. e, in questo contesto, si inserisce Andrea Moscariello che sarà presente al padiglione 5 come "Wine Specialist" per GMA.



L'abbinamento vino - pizza, ancora oggi, trova spesso un forte dibattito nella comunità enogastronomica con chi è a favore e chi no, all'abbinamento. Ecco che la presenza di Moscariello potrà chiarire i dubbi anche ai più scettici perché ci sarà uno specialista internazionale del settore a raccontare del perché pizza e vino possono convivere. "Come regolarci nella scelta, apparentemente controcorrente, del vino giusto da sorseggiare con la nostra fumante Margherita? Esaminando la pietanza si può affermare che le sue caratteristiche sono:

- tendenza dolce abbastanza percettibile (derivante da mozzarella, olio e impasto),
- grassezza poco percettibile (derivante da mozzarella e strutto se presente),
- succulenza abbastanza percettibile (derivante dall'acqua contenuta sia nella mozzarella che nel pomodoro),
- untuosità poco percettibile (derivante da olio e grassi della mozzarella),
- sapidità poco percettibile (in base al sale nell'impasto e quello aggiunto eventualmente prima di infornare o nel pomodoro),
- tendenza acida abbastanza percettibile (insita nel pomodoro),
- aromaticità abbastanza percettibile (dall'impiego di origano e/o basilico),
- persistenza gustativa abbastanza percettibile (dall'insieme dei vari componenti della pietanza dopo la deglutizione).

Tutto questo fa sì che la Margherita risulti essere una tipologia di pizza alla quale abbinare i vini bianchi campani come Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina affinché l'abbinamento possa definirsi armonico", spiega il noto sommelier campano.

L'evento è un punto di riferimento nel settore della pizza, dedicato agli scambi commerciali e alla promozione dell'eccellenza culinaria. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani e organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, TuttoPizza accoglierà 120 brand provenienti da tutto il mondo, offrendo una vetrina completa delle ultime novità nel settore della pizza. Si prevede la partecipazione di oltre 28.000 visitatori e saranno presenti produttori di farina, pomodori, latticini, olio e altre materie prime, oltre a fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie. La fiera ha ricevuto il patrocinio del Comune di Napoli, della Regione Campania e della CNA, confermando la sua importanza a livello istituzionale nel promuovere l'enogastronomia e l'economia locale.

Assessorato Agricoltura

TuttoPizza

Partecipazione alla manifestazione Tuttupizza 2022
Napoli, Mostra d'Oltremare 23-25 maggio

Tuttupizza

Redazione

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ha intenzione di partecipare alla quinta edizione della manifestazione fieristica Tuttupizza, che si svolgerà dal 23 al 25 maggio 2022 presso la Mostra d'Oltremare di Napoli (padiglioni 6, 5 e 4).

Tuttupizza è la vetrina ideale e l'appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza. Tutti i giorni dalle 10 alle 19 offre l'occasione ai fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per la ristorazione del settore pizza di farsi conoscere, mostrare e vendere i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori e operatori interessati a questo segmento di mercato.

Tuttupizza è un'opportunità da non perdere in quanto fiera internazionale che accoglie visitatori, espositori ed esperti provenienti da tutto il mondo, ricca di appuntamenti e iniziative collaterali, tra questi si citano:

- Masterclass e dimostrazioni tecnico-funzionali di pizzaioli di fama e aziende sponsor

- Webinar, workshop e meeting di grande attualità e interesse per l'aggiornamento professionale della categoria;

I numeri di Tuttupizza

26000 Visitatori - Gli operatori professionali che da tutto il mondo arrivano a visitare la Fiera

120 Espositori - Il numero di espositori che ogni anno prendono parte al Salone

7000 metri quadri espositivi a disposizione di espositori e esperti del settore

Perché partecipare

In solo quattro edizioni si è affermato come l'evento per operatori professionali più completo e rappresentativo dell'intera filiera: dalle materie prime al prodotto finito, dalle attrezzature ai prodotti complementari.

E' una Fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano.

Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo hanno trovato la massima espressione rappresentando la location ideale, per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti.

Ad ogni azienda campana selezionata verranno offerti i seguenti servizi:

assistenza in loco di personale regionale,

corner espositivo preallestito con pareti di fondo, moquette a pavimento, luci e arredi congrui, scritta ragione sociale su forex

Le imprese agroalimentari regionali interessate a partecipare dovranno far pervenire, entro le ore 13.00 del 16 maggio 2022, esplicita manifestazione d'interesse, redatta secondo il modello di seguito scaricabile, esclusivamente all'indirizzo email: portale.agroalimenta@regione.campania.it

Fiere e manifestazioni 2022

Home / Mostra Fiera / Tuttupizza 2022

Partecipazione alla manifestazione Tuttupizza 2022

Napoli, Mostra d'Oltremare 23-25 maggio

Avviso agli Operatori del settore agroalimentare

Documentazione

- Modello di partecipazione (pdf 88 Kb)
- Modello di partecipazione (pdf 88 Kb)



L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ha intenzione di partecipare alla quinta edizione della manifestazione fieristica Tuttupizza, che si svolgerà dal 23 al 25 maggio 2022 presso la Mostra d'Oltremare di Napoli (padiglioni 6, 5 e 4).

Tuttupizza è la vetrina ideale e l'appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza. Tutti i giorni dalle 10 alle 19 offre l'occasione ai fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per la ristorazione del settore pizza di farsi conoscere, mostrare e vendere i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori e operatori interessati a questo segmento di mercato.

Tuttupizza è un'opportunità da non perdere in quanto fiera internazionale che accoglie visitatori, espositori ed esperti provenienti da tutto il mondo, ricca di appuntamenti e iniziative collaterali, tra questi si citano:

- Masterclass e dimostrazioni tecnico-funzionali di pizzaioli di fama e aziende sponsor
- Webinar, workshop e meeting di grande attualità e interesse per l'aggiornamento professionale della categoria;

I numeri di Tuttupizza

- 26000 Visitatori - Gli operatori professionali che da tutto il mondo arrivano a visitare la Fiera
- 120 Espositori - Il numero di espositori che ogni anno prendono parte al Salone
- 7000 metri quadri espositivi a disposizione di espositori e esperti del settore

Perché partecipare

- In solo quattro edizioni si è affermato come l'evento per operatori professionali più completo e rappresentativo dell'intera filiera: dalle materie prime al prodotto finito, dalle attrezzature ai prodotti complementari.
- E' una Fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano.
- Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo hanno trovato la massima espressione rappresentando la location ideale, per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti.

Ad ogni azienda campana selezionata verranno offerti i seguenti servizi:

- assistenza in loco di personale regionale,
- corner espositivo preallestito con pareti di fondo, moquette a pavimento, luci e arredi congrui, scritta ragione sociale su forex

Le imprese agroalimentari regionali interessate a partecipare dovranno far pervenire, entro le ore 13.00 del 16 maggio 2022, esplicita manifestazione d'interesse, redatta secondo il modello di seguito scaricabile, esclusivamente all'indirizzo email: portale.agroalimenta@regione.campania.it

La manifestazione di interesse dovranno essere allegati:

- un file del logo aziendale in formato pdf e vettoriale,
- documento di identità del titolare.

Il trascritto della candidatura espositiva e del materiale pubblicitario è a carico delle imprese espositrici che dovranno garantire l'arrivo dei prodotti entro il giorno dell'allestimento.

SUD NOTIZIE

TuttoPizza

TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la fiera internazionale della pizza

Redazione

NAPOLI – Si terrà dal 22 al 24 maggio a Napoli, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expó di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28mila visitatori.

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expó di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende



il Mattino

TuttoPizza

Mostra d'Oltremare: da domani a mercoledì in tre padiglioni apre la fiera top in Europa dedicata al settore

TuttoPizza, la tre giorni con 300 marchi in campo

Luciano Pignataro

Tutto il mondo deUa pizza in lSmJia metri quadrati: apre domani, lunedì 22 maggio, aUe ore 10, la esta edlzlone di TuttoPizza, la più importante fiera Internazionale del settore dedicata agli scambi BtoB In un comparto ricco di tradizione ma anche di Innovazione. La Mostra d'Oltremare si trasforma fino a mercoledì 24 maggio in una grande piazza di incontri tra domanda e offerta con l'arrivo di Importanti buyer nazionali ed esteri come importatori di materie prime, distributori, rappresentanti di catene internazionali. re padiglioni interi (il 4, il 5 e il 6) pienissimi di proposte espositive, tanto che si è deciso di consentire l'acces o sia da piazzale Tecchio che da viale Kennedy (con ingresso dal padiglione 4), 180 espositori (il 30% in più dello scorso anno) e l'arrivo di tan tlsslmi bigdel mondo pizza. L'expo quest'anno non trasalascia nulla: fittissimo il calendario delle masterclass, interessantissimi l convegni, ma anche tanto spazio allo show dei piazzaioli. Ma la fiera diventa anche un momento per tastare il polso al settore e verificarne lo stato di sa- 1 ute grazie ad una intesa con il Centro Studi CNA che ha consentito di istituire l'Osservatorio sulla pizza. Quest'anno, in particolare, sarà presentata una ricerca sul ruolo crescente del delivery. L'idea è vedere se la Campania ha recuperato dopo il periodo Covid, che ne ha rallentato l'andamento (con un calo del 41% dal 2020 al 2022) e analizzare appunto il peso crescente della consegna a domicilio. Sarà fornita una analisi numerica. Prevista la presenza di Gabriele Rotini, responsabile nazionale della C A Agroalimentare. Con la fillera agroaUmentare e tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attre-zzature, arredamento) Interamente rappresentata, con l'arrivo dei grandi marchi aziendali ma anche degli addetti al mondo Hore ca - quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering - TuttoPizza ha il merito di porre apoli e la Campania al centro degli scambi economici che riguardano ll ettore pizza e il suo indotto. I match specifici tra domanda e offerta faranno da stimolo alla cr-esdta. dell'economia di questo comparto. "Pur mantenendo la manifestazione compatta In tre padiglioni e facilmente visitabile, abbiamo lavorato per ampliare il numero di espositori, considerata la grandissima richiesta che abbiamo ricevuto dagli operatori sin dallo scorso anno, spiega Raffaele Biglietto di TicketLab, direttore della fiera. "Siamo lieti - dice - che TuttoPizza sia diventato un appuntamento di riferimento annuale e che rappresenti una piattaforma significativa per l'incontro tra domanda e offerta. Le aziende leader del mercato credono in questo progetto dandoci fiducia: ci auguriamo che anche quest'anno la fiera sia di segno positivo e che gli espo !tori Incontrino iJ gradimento degli operatori e dei buyer esteri e italiani. TuttoPizza guarda al futuro con la consapevolezza però che le vere innovazioni potranno riguardare g,11 ambienti e gli sn-umenti di lavoro, ma che il grande patrimonio sia l'insostituibile arte del Pizzaiuolo". "Celebrare a NapoU, In una fiera internazionale, il cibo più amato al mondo significa rappresentare- dice Sergio MicciJ, presidente di APN e ideatore della fiera insieme a Raffaele Biglietto-le cento sfaccetta.ture che la pizza as urne ma riconoscendo un ruolo centrale alla città che l'ha ideata nella sua forma più nota, che l'ha resa famosa e l'ha portata fin qui. Come presidente dell'Associazione Pizzaiuoli apoletani non posso che esprimere il mio orgoglio per la diffusione globale della nostra pizza napoletana, ma anche per l'evoluzione di questo mondo e per il dibattito che intorno a questo piatto si è animato. Se siamo qui in una fiera internazionale interamente dedicata a questo piatto slgnifica che, proprio ai tantissimi passi avanti compiuti insieme, di cui il riconoscimento Unesco per l'arte del Plzzaluoll è pietra mlllare - grazie ad una comunità sempre più professionalizzata e competente, si è determlnata una filiera agroalimentare e un indotto legato unicamente alla pizza e non alla ristorazione in generale". "Quest'anno - prosegue Miccù - abbiamo un programma da smarrirsi". Alla Mostra d'Oltremare sono attesi oltre 28mila visitatori che avranno modo dl partecipare a un denso programma di convegni durante i quali la scienza della pi1.za e dell'alimentazione farà incontrare la tradizione e l'Innovazione. La fiera è organizzata dalla Squisito Eventi, ha il patrocinio di Comune di apoli, Regione Campania e e, A.



TuttoPizza

Apre domani alla Mostra d'Oltremare di Napoli l'expò internazionale dedicato al comparto, con proposte innovative, convegni, show dei pizzaioli e formazione

Business e genio: TuttoPizza richiama buyer dal mondo

NAPOLI. Sarà una fiera che cele brerà un comparto di cui Napoli è orgogliosa: TuttoPizza 2023 apre domani ai buyer internazionali d'Usa, Spagna, Francia, Malesia e Giappone, che non hanno saputo resistere all'attrazione esercitata sul mondo del food dal cibo più iconico della capitale del Mezzogiorno d'Italia. Affolleranno i padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli che da giorni si prepara al max expò ideato e realizzato da Raffaele Biglietto, direttore della fiera, esperto di marketing e consulente di numerose aziende nel settore dei servizi, e da Sergio Miccù, presidente di Associazione Pizzaiuoli Napoletani (Apn). Sei anni in cui la fiera è cresciuta e oggi si propone con questi numeri: su 15mila metri quadrati, 3 padiglioni interi (il 4, il 5 e il 6) saranno dedicati alle proposte espositive. L'accesso ai 30mila visitatori attesi in 3 giorni di TuttoPizza, è stato concesso sia da piazzale Tecchio che da viale Kennedy (con ingresso dal padiglione 4). Saranno presenti 180 espositori (il 30% in più dello scorso anno) e tantissimi big del mondo pizza. Gli scambi BtoB potranno accedere a tutto quanto nel settore pizza può fregiarsi di innovazione e tradizione: nel campo delle materie prime, degli arredamenti, delle tecniche di produzione e di quelle della comunicazione, corredati da un fitto calendario di masterclass, convegni e dallo show dei pizzaioli nel Trofeo TuttoPizza 2023, che prevede una gara a parte "Gluten Free". In questo contesto, il Centro Studi Cna rivelerà quanto l'Osservatorio sulla pizza ha elaborato sul ruolo che il comparto ricopre nell'economia del paese e dell'occupazione. Il focus atteso è questo sulla ricerca che si fornirà i dati di affermazione del delivery, dopo il periodo Covid. Si partirà dal declino che comportò il periodo della pandemia (con un crollo dei dati della ripresa ma, nel contempo, il peso crescente assunto dalla pizza). Di Gabriele Rotini, responsabile nazionale della CNA Agroalimentare, latticini, olio, materie prime e ingredienti sempre più vari, ma è anche la presenza di marchi aziendali che saranno presenti in fiera, con gli addetti al mondo catering, molto interessati al progetto di Pizzeria 10.0 la pizzeria del futuro di Michelangelo. E, tuttavia, non sarà tutto business. Al TuttoPizza i ragazzi, esclusione sociale, diventano infatti destinatari del progetto di formazione per i giovani Napoletani con Cna, e di cui si occuperà l'associazione Amici di Peterlin. Si avvierà un gruppo di ragazzi a un corso di formazione della Pizzaiuoli all'inserimento nel mondo del lavoro.

Business e genio: TuttoPizza richiama buyer dal mondo

Apri domani alla Mostra d'Oltremare di Napoli l'expò internazionale dedicato al comparto, con proposte innovative, convegni, show dei pizzaioli e formazione

NAPOLI Sarà una firma che celebrerà un compendio di cui Napoli è orgogliosa: TuttoPezza, 2023 apre la sua prima sede al mondo a Napoli, Uscita, Spagna, Francia, Macedonia e Giappone, che non hanno saputo resistere all'attrazione esercitata sul loro territorio dal dinamismo economico della capitale del Mezzogiorno d'Italia. Affolleranno i padiglioni di Palazzo Strozzi, dove il Comune di Napoli che da giorni si prepara al maxi expo ideato e realizzato da Raffaele Marone, direttore generale di TuttoPezza, esperto di marketing e consulente di numerose aziende nel settore dei servizi, e di Sergio Mannoia, presidente della Pro Piana Nuova Napolitana (Apn) anni fa la città è cresciuta e oggi si pone con questi numeri: su 5.581 abitanti, 3.967 sono nati dopo l'89 e saranno dedicati alle proposte espone. L'accesso a 36mila visitatori attesi in un anno, a 36 mila euro, per il quale l'accoglienza da viale Kennedy (il grosso dai padiglione 4). Saranno più di 30 mila le persone che visiteranno i tantissimi big del mondo pizza. Gli scambi Btoll potranno accedere a quanto nel settore potrà frangere.

terme primarie, degli arretramenti, delle tecniche di produzione e di quelle della comunicazione, correlati da un fitto calendario di masterclass, convegni e dallo show dei piazzaioli nel Trisotto Tuffato Pizza 2023, che prevede una gara a parte "Gluten Free".

In questo contesto, il Centro Studi Cna rilancerà quanto l'Osservatorio sulla pizza ha elaborato sul ruolo che il comparto ricopre nell'economia del paese e dell'occupazione. Il focus attuale è quello sulla ricerca che si svolgerà nel 2023 e che avrà come obiettivo quello di definire il periodo Covid. Si partirà dal declino che comportò il periodo della pandemia (con un calo del 41% dal 2020 al 2022)

per analizzare i dati della ripresa ma, nel contempo, il peso crescente assunto dalla comunità scientifica e dalla rivista la presenza di Gabriele Rotini, responsabile nazionale della CNA Agroalimentare.

Il mondo della pizza è farina, pomodori, latticini, olio, ma anche, e soprattutto, gente. E per gli addetti ai lavori, non è per aria, ma è anche forte, attrezzatura, arredamento, tecnologia. I parchi agricoli che saranno presto infiorati con gli addetti al mondo Hoegaarden - quindi lattini di albergo, catering, ma anche al progetto di Pizzeria 10.0 - lo faranno - che sarà illustrato dalla Simoes.

Non sarà tutto business. Al Tut-

Municipalità insieme ad Unicef. La manifestazione coinvolgerà 11 scuole del territorio. I bambini e i ragazzi marceranno partendo dai giardini di via

Stoppo fino a far arrivare in Piazza Vareselli passando per l'area pedonale di via Luca Giordano e via

La manifestazione sarà partecipante e coinvolgerà i colori e coloro che richiamano ai colori della pizza: rosso, verde, bianco. I colori della solidarietà, della sicurezza, della salute e della sostenibilità. Gli insegnanti, inoltre, sosterranno dal loro docente, rappresentando con performance, canzoni, esibizioni il percorso culturale svolto in

[illegible]

«**Archivio storico Enel:** bene da valorizzare»

NAPOLI. Si parla della storia dell'elicottero d'Italia e del Mezzogiorno che si scolorisce quando si parla dell'assassinio dell'Enel. Una storia che da oggi non si sparisce, ma che è ancora oscurata da quello che potrebbe accadere a partire dai versaggi societari e non che sono contrari alla dislocazione dell'area storico Enel, ad oggi sito alla Mostra di San Martino, riservando il suo futuro al parco storico, in provincia di Caserta. Un «senz'altro bellissimo, ma difficilmente accessibile» ad accademici e studiosi che verrebbero in difficoltà nell'intento di consultare i materiali contenuti in queste importanti istituzioni», come afferma Enzo Morreale del Comitato Civico di Giovani a Tedesco, dove sino al 2010 si trova l'archivio Enel. L'archivio arriva dall'amministrazione della stessa Enel, che a detta del professore e presidente Svezimè Adriano

...e di voler
...questa im-
...vina Vir-
...di San
...spostare
...zione Giu-

PAURA IN VILLA COMUNALE. BORRELLI: «PIÙ MANUTENZIONE NELL'AREA VERDE»

NAPOLI. Una Bomba di 21 metri è la sua mamma che la accompagna sono costati nella giornata di venerdì dai gradini dismessi di uno degli scivoli dell'area giochi della Villa Comunale. Tanto lo spavento per la Bomba che è stata referata all'Assemblea Annunziata e che, per fortuna, non ha riportato danni seri se non un "bombolone" sulla testa. L'episodio è stato segnalato dalla stessa mamma al deputato di Alleanza Verde - Sinistra Francesco Emilio Borelli. «Chiediamo maggiore sicurezza per i tanti bambini che affollano quell'area. Abbiamo ricevuto - spiegano il deputato di Alleanza Verde - Sinistra Francesco Emilio Borelli e l'assessore di Europa Verde della II Municipalità Benedetta Sciannamanna - questa segnalazione da una mamma responsabile

«...lo stato di grave degrado in cui versano le aree giochi e il parco. Chiediamo ancora una volta all'amministrazione comunale per la manutenzione della Villa, di pianificare un sopralluogo e adottare tutte le misure necessarie a mettere da subito in estrine e per garantire una manutenzione più puntuale».

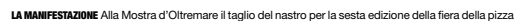
TuttoPizza

Alla Mostra d'Oltremare il taglio del nastro per la sesta edizione della fiera della pizza

Eduardo Cagnazzi

NAPOLI. Il pizzaiolo si trasforma sempre più in un imprenditore e la pizza diventa un catalizzatore d'investimenti. Quella napoletana è senz'altro il modello più replicato per effetto soprattutto del lavoro delle sue associazioni che piazzano ovunque nel mondo le loro bandiere, anche se la Campania ha perso il 41% delle attività produttive di pizza, secondo una recente indagine della Cna relativa al periodo 2019-2021. Non è però un caso che hanno radici proprio in Campania i due riconoscimenti Unesco sul cibo in Italia, la Dieta mediterranea e l'arte del pizzaiolo; un'attestazione quest'ultima che tutela non solo un mestiere ma l'intero mercato che nel Paese vale oltre 12 miliardi di euro e più di 60 miliardi nel mondo. È un trend positivo, quello del mondo della pizza, che «coinvolge anche la filiera ad essa collegata», come hanno affermato Raffaele Biglietto di TicketLab, ideatore di TuttoPizza e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, l'altra promotrice della fiera che ha aperto i battenti ieri negli spazi espositivi della Mostra d'Oltremare (2224 maggio), che ha messo in risalto «la maggiore attenzione dei consumatori verso i prodotti e le figure professionali dei pizzaioli, oggi meglio formati». Il comparto è in evoluzione soprattutto a Napoli ed in Campania che hanno perso il 40% delle attività per le restrizioni durante il Covid. Queste misure hanno finito di scalzare il capoluogo regionale dal gradino più alto del podio per quanto concerne le attività legate al mondo della pizza. A rilevarlo, Gabriele Rotini, responsabile Agroalimentare di Cna: «Grazie dapprima al segmento delivery, all'aumento dei consumi fuori casa e al turismo, in forte ascesa, il comparto ha ripreso a salire, no-nostante

I maggiori costi delle materie prime, dei prodotti energetici e degli effetti speculativi, scaricati sia sulle pizzerie e sui consumatori. TuttoPizza rivolge quest'anno un'attenzione anche agli spazi e all'allestimento dei locali con soluzioni innovative collegati all'erogazione della pizza sia per il pizzaiolo che per il cliente. Un motivo in più per identificare il comparto rispetto a quello della ristorazione. «È per questo che a TuttoPizza parteciperanno per la prima numerosi buyer provenienti anche dall'India, dagli Usa e dalla Malesia oltre che dal Nord Europa, a dimostrazione che a Napoli tutto è possibile se ci si mette a lavorare d'impegno. Una testimonianza che si può fare business partendo da questo territorio che esprime le migliori eccellenze agroalimentari e che pertanto va presa in considerazione la richiesta al Comune e alla Regione fatta dai promotori di TuttoPizza affinché la pizza abbia il suo museo, fisico o virtuale. Uno spazio permanente che metta in risalto la figura del pizzaiolo che può essere considerato artigiano a tutti gli effetti», ha dichiarato Giuseppe Oliviero, presidente Cna Campania Nord. Del tutto positivi i commenti degli espositori. «È l'occasione per far conoscere ai buyer presenti le eccellenze della terra del nostro territorio», ha commentato Lina Gismondi dell'Azienda agricola Il Vecchio Colle. Vito Pagnotta, di Serrocroce, presenta per la prima volta sul mercato la birra per ciascun tipo di pizza "espressione del territorio irpino al 100%", mentre Pietro Fontana dell'omonima pizzeria di Somma Vesuviana, ha esaltato l'utilizzo delle materie prime del territorio vesuviano.



Buyer da tutto il mondo per "Tutto pizza"

NAPOLI. Il pizzaiolo si trasforma sempre più in un imprenditore. E non solo per la gestione dei negozi e degli investimenti. Quella napoletana e senz'altro il modello più diffuso, è la sua società che fa il lavoro delle sue associazioni che piazzano ovunque nel mondo le loro pizzerie. Un esempio: la Campania ha perso il 41% delle attività produttive di pizza, secondo una recente indagine della Cca, nel 1999. Ma nel 2000, invece, è però un caso che hanno radicato proprio in Campania i due ristoranti più famosi del mondo: la Pizzeria mediterranea e l'arte del pizzaio, un'attrazione quocché per i turisti. E il mercato mediterraneo ma l'intero mercato che nel Paese vale oltre 12 miliardi di dollari, come hanno affermato Beppe Figlietto di Ticket.it, autore di TantiPizza e Sergio Miccì, presidente della Campania Pizzaioli Napoletani, l'altra promotrice della festa che ha aperto la sua prima sede a Roma, il 22 maggio, che i prodotti in ristorante sono più richiesti dai consumatori verso i marchi e le

s'ultima che interessa non solo un'azienda ma l'intero comparto. Il Pna 2006 prevede infatti un aumento del 12,5% del giro d'affari e di 60 miliardi nel mondo. È un trend positivo, quello del mondo della pesca, che «converge con quello del turismo», come hanno affermato Raffaele Bignietto di Scigot, ideatore di TunaFesta a Sesto Miele, presidente dell'Associazione Pesca e Turismo, e Roberto Zaccaria, direttore generale della fiera che ha aperto i battenti ieri negli spazi espositivi di viale Mazzini d'Oltremare (22-24 maggio), che ha messo in vetrina le attrattive del mare per i consumatori verso i prodotti e le attività del comparto.

[illegible]

Cna Campania Nord. Del tutto positivi i commenti degli espositori: «È l'occasione per far conoscere ai buyer presenti le eccellenze della terra del nostro territorio», ha commentato Lina Giromondi dell'Azienda agricola Vecchio Colle. Vigna Pagnotta, Sersocroce, presenta per la prima volta sul mercato la birra per cui sceglie un tipo di pizza «espressivo del territorio irpino al 100%», mentre Pietro Fontana dell'omonima pizzeria di Somma Vesuviana, ha esaltato l'utilizzo delle materie prime del territorio vesuviano.

Studenti in campo per l'Albergo dei poveri

NAPOLI. In commissione Urbanistica, presieduta da Massimo Pepe, si è svolta l'audizione degli allurati dell'istituto F. Galiani sulle ipotesi di riqualificazione del Real Albergo dei Poveri. L'incanto si è tenuto presso la Sala dei Baroni al Maschio Angioino e ha permesso agli studenti di illustrare la loro proposta progettuale ai commissari e all'assessore all'Urbanistica U. Sassano. I loro spazi per l'università e locali per attività di artigiano, senza distacco mercantile, servizi di welfare, dotazione originale della struttura. Gli studenti hanno evidenziato che il loro progetto la possibilità di realizzare docce e servizi di barbiere per i più bisognosi, per permettere il doposcuola e la permanenza degli studenti, e la possibilità di realizzare una galleria per artisti emergenti ed infine una possibile

lità di allestire un giardino terapeutico per malati di Alzheimer. Il presidente Massimo Pepe ha osservato che «con l'incontro di oggi l'amministrazione sta proseguendo la sua campagna di ascolto per il rilancio dell'Albergo dei Poveri, un'azione strategica che cambierà il volto della città. Raccolgere le idee e le proposte di fare la scelta più attinente con le esigenze dei prigionieri».



Turismo, tour operator tra le Vele

Il coinvolgimento e l'ascolto dei giovani nei processi decisionali è fondamentale per effettuare scelte su questioni che impatteranno sul futuro, ha commentato la viceministro Laura Lenti. Un confronto che ha evidenziato come idee e proposte dei giovani siano state proprio con l'interazione con le istituzioni e che incoraggia nuove iniziative di progettazione dal basso. Nella visione progettuale immaginata dagli studenti diversi sono gli asset operativi utili per il rilancio dell'Ad-

tanto di guida che la accompagna, in giro nella zona delle Vele di Scampia. «Grazie al turismo anche quelle zone da sempre bisattriate, dimenticate e citate dai media solo per fatti di cronaca legati alla criminalità, alla camorra, alla delinquenza e alla droga, possono risorgere e mostrare tutto il loro vero potenziale», commenta Borrelli. «Ora che abbiamo i "numeri", che il flusso di visitatori è alto e costante, si può puntare anche ad un turismo di qualità che

tropolitana del napoletano», dice ancora Borrelli. «Ad esempio, chiude Borrelli, - a Piamù il maggio 2022 è avvenuta la canonizzazione di Don Giustino Russo, lillo e quindi il quartiere, che negli ultimi anni viene citato solo tanto per gli scontri tra clan, può diventare meta di pellegrinaggi». Il nostro territorio ha tantissimi da offrire e non approfittarne, non fare approfittare della nostra cultura e della nostra meraviglia agli "altri", sarebbe da stupidi e

Luciano Pignataro

TuttoPizza

La fiera internazionale della pizza

Oggi sul Il Mattino sette pagine di gastronomia.

Luciano Pignataro

Oggi sul Il Mattino sette pagine di gastronomia. Le prime due dedicate alla cena di Ducasse e a come cambia la cucina nelle navi da Crociera. Nelle altre cinque si parla di Tuttosizza in programma da lunedì 22 a mercoledì 24 e di Caputo - Il Mulino di Napoli che apre oggi le porte ai visitatori. Speciale Sapori della Campania



Mostra d'Oltremare

TuttoPizza

Tuttopizza è stato un successo: 40mila visitatori dall'Italia e dall'estero, 180 espositori in tre giorni dedicati al business della Pizza.

Sono stati tantissimi i momenti di formazione, le premiazioni, le opportunità di confronto per pizzaioli, cuochi, produttori, espositori e aziende locali, nazionali e internazionali. Tre giorni di grande fermento, che la Mostra d'Oltremare di #Napoli ha ospitato con orgoglio. Siamo fieri di ospitare eventi come questo, per promuovere e valorizzare uno dei simboli per eccellenza dell'italianità in tutto il mondo. Grazie a tutte e tutti per la partecipazione.

La Pagina Tuttopizza è stata menzionata in un post · 44 min ·

Tuttopizza è stato un successo: 40mila visitatori dall'Italia e dall'estero, 180 espositori in tre giorni dedicati al business della Pizza.

Sono stati tantissimi i momenti di formazione, le premiazioni, le opportunità di confronto per pizzaioli, cuochi, produttori, espositori e aziende locali, nazionali e internazionali. Tre giorni di grande fermento, che la **Mostra d'Oltremare di #Napoli** ha ospitato con orgoglio.

Siamo fieri di ospitare eventi come questo, per promuovere e valorizzare uno dei simboli per eccellenza dell'italianità in tutto il mondo. Grazie a tutte e tutti per la partecipazione.



Il pizzaiolo porta avanti la tradizione coltivata anche dal padre e dal nonno

Vincenzo Abbate. Una passione familiare per le bontà di arte bianca

Redazione

In occasione dell’evento verranno presentate diverse pizze contemporanee. Un amore nato quando era ragazzino e mai più sfiorito: Vincenzo Abbate è pizzaiolo e quando si parla con lui del prodotto più amato dagli italiani ci si addentra in una storia che intreccia la famiglia, la tradizione, la città del Vesuvio e l’originalità. Questi, infatti, sono gli ingredienti per una ricetta vincente. Una storia familiare. “Mio padre e mio nonno sono stati pizzaioli - racconta Abbate - ed è grazie al primo che mi sono innamorato di questo mestiere”. La scintilla è scoccata lentamente, vedendo il padre immerso tutti i giorni in quel lavoro. “Lui era sempre in pizzeria, dove lavorava dal giorno alla notte. Quando tornava a casa, la sera, tutte le stanze profumavano di pizza. Mi sono innamorato così di questo mestiere”, racconta con emozione. Così, ancora giovane, verso i dodici anni di età, ha iniziato a imparare il mestiere affiancando il padre, il nonno e lo zio, cercando di carpire i segreti dell’arte della pizza. “Ricordo che non ero alto abbastanza per raggiungere il bancone e, per permettermi di aiutare mio padre, avevano messo un cassone su cui salire per stare al suo livello. Anche i miei fratelli hanno lavorato al locale, è una tradizione di famiglia. Da lì è partito il nostro progetto di vita”, continua. Ormai è professionista da circa dieci anni e nel suo lavoro quotidiano cerca di mescolare innovazione e l’antico sapere trasmesso di padre in figlio. “Ricordo che mio nonno e mio papà impastavano le pizze nella vasca da bagno - racconta -. Chi faceva questo mestiere non aveva la tecnologia di cui disponiamo ora. In base alla variazione del tempo atmosferico si decideva se aumentare o diminuire la quantità dell’olio. Ora le cose sono cambiate ed evolute, soprattutto sul versante degli impasti; ma io cerco sempre di non dimenticare il passato, mescolandolo all’innovazione”.

Brand Ambassador. Naturalmente, Abbate sarà uno dei tanti professionisti presenti a TuttoPizza, la fiera expo internazionale a Napoli in programma da lunedì 22 a mercoledì 24 maggio a Mostra d'Oltremare. Sarà brand ambassador di Molini Pizzuti, un’azienda campana attiva dal 1953 nel mondo della farine, impegnata nella ricerca appassionata delle materie prime e nell’esplorazione dei processi scientifici che permettono a professionisti e artigiani di ambire all’eccellenza.

“Come rappresentante di questa realtà, nei giorni della fiera farò diverse dimostrazioni di pizze contemporanee. Al tempo stesso mostrerò un prodotto nuovo, più scioglievole e croccante allo stesso tempo, dando così un tocco di innovazione a un piatto amato della cucina napoletana e italiana”, spiega.

“TuttoPizza è un evento importantissimo per chi fa parte di questo settore della ristorazione - motiva Abbate - perché per noi si rivela un’occasione di incontro con tantissimi addetti ai lavori, da chi ha una pizzeria più old school e tradizionale a chi cerca di dare al proprio lavoro e al locale un aspetto più innovativo e contemporaneo, giocando con la tradizione”. Insomma, l’evento si rivela un momento di incontro dove misurarsi professionalmente con numerosi colleghi e in cui si rinsaldano vecchie amicizie e se ne stringono di nuove.

FUTURO. Un 2022 fatto di rinascita e i progetti non si fermano. Senza fare troppe rivelazioni, Vincenzo Abbate svela che nel 2023 aprirà una nuova pizzeria in Campania, che sarà l’inizio della sua nuova avventura imprenditoriale, vissuta da vero protagonista. “A oggi lavoro con un gruppo di pizzerie, ma nel 2023 lancerò un nuovo brand e aprirò un locale nella mia regione. Sarà un anno di risorse e successi, con tante novità”. D’altronde, le aspettative non possono che essere simili - se non più alte - a quelle del 2022, che il pizzaiolo descrive come un nuovo rinascimento per il suo lavoro e il posto in cui ha operato. “Dopo la pandemia di Covid-19 e tutti i periodi di lockdown e chiusure, il 2022 è stato un vero e proprio anno di rilancio per noi. Abbiamo gettato le basi per fare qualcosa di nuovo”. Il professionista, anche durante i momenti più duri per il settore della ristorazione, non si è dato per vinto e ha promosso il proprio sapere sui social, sui canali YouTube, Tiktok e Instagram: nei suoi video mostra la personalissima tecnica di impastare e stendere le pizze, svela un audace abbinamento degli ingredienti (originali e gustosi) e, infine, fa venire l’acquolina in bocca con il cornicione morbido e fragrante degno delle migliori pizze napoletane.

Vincenzo Abbate allestisce quindi delle attività di consulenza online e in presenza ai giovani aspiranti pizzaioli che vogliono carpire tutti i segreti di quest’arte così nobile e antica, nonché simbolo del territorio campano e italiano. LA PROPOSTA. Un’offerta di ampio respiro tra gusti classici e idee originali. L’obiettivo di Vincenzo Abbate è puntare tutto sulla giusta preparazione dell’impasto e sulla bontà delle materie prime: ama soprattutto il cornicione, che ha una presenza scenica importante, a tratti esplosiva, in grado di catturare subito l’attenzione dei suoi clienti. Ricerca l’innovazione anche nell’ideazione e, successivamente, nella preparazione delle pizze. “Nel mio nuovo locale andrò a fare dei piatti particolari, aggiungendo il carpaccio di manzo oppure il pesce. Punterò sull’originalità e le novità di vari topping”, afferma. Ma questo processo di rinnovamento, secondo l’esperto, deve andare di pari passo con un’ottima conoscenza del prodotto e della sua preparazione, da cui non può prescindere. “Possiamo fare l’impasto più buono del mondo, ma se non lavoriamo con la qualità è inutile. Io punto a realizzare delle pizze che siano belle esteticamente ma che catturino anche il palato dei miei clienti”, afferma il titolare, ben deciso a puntare tutto su questo binomio. Quali sono le pizzerie più richieste al momento? “I clienti amano le classiche, Margherita, Parmigiana - risponde -. Ma io li invito a provare gusti nuovi e abbinamenti originali”.



TUTTOPIZZA 2023: Napoli 22-25 maggio

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, dove CNA Agroalimentare e CNA Campania Nord hanno allestito un'area collettiva. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B, uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono 180 stand dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Salone Internazionale della Pizza, con Master Class, Trofeo Tuttopizza, Seminari e Convegni. TuttoPizza è la Fiera internazionale dedicata a tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolgerà nei padiglioni 4, 5 e 6 della Mostra d'Oltremare di Napoli, il più importante quartiere fieristico del Sud Italia.

Offre l'occasione ai fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per la ristorazione del settore pizza di farsi conoscere, mostrare e vendere i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori e operatori interessati a questo segmento di mercato.

La CNA ha realizzato uno studio sulla pizza che verrà presentato nei prossimi giorni.

Questo articolo TUTTOPIZZA 2023: Napoli 22-25 maggio è stato pubblicato su CNA.



A Napoli la sesta edizione di TuttoPizza

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, dove CNA Agroalimentare e CNA Campania Nord hanno allestito un'area collettiva. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B, uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono 180 stand dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Salone Internazionale della Pizza, con Master Class, Trofeo TuttoPizza, Seminari e Convegni. TuttoPizza è la Fiera internazionale dedicata a tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolge nei padiglioni 4, 5 e 6 della Mostra d'Oltremare di Napoli, il più importante quartiere fieristico del Sud Italia.

Questo articolo A Napoli la sesta edizione di TuttoPizza è stato pubblicato su CNA.



Dal 22 al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare

A Napoli la sesta edizione di TuttoPizza

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, dove CNA Agroalimentare e CNA Campania Nord hanno allestito un'area collettiva. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B, uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono 180 stand dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Salone Internazionale della Pizza, con Master Class, Trofeo Tutttopizza, Seminari e Convegni. TuttoPizza è la Fiera internazionale dedicata a tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolge nei padiglioni 4, 5 e 6 della Mostra d'Oltremare di Napoli, il più importante quartiere fieristico del Sud Italia.



La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

Redazione

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione Opportunita' di fare business partendo da Napoli (ANSA) - ROMA, 22 MAG - Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli. Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto. "Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilita' di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre piu' personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilita' alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco". (ANSA).



ANSA

TuttoPizza

Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.
Opportunit  di fare business partendo da Napoli

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

Luciano Pignataro

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto.

"Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilit  di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre piu' personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilit  alla comunit  e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco". (ANSA).

The screenshot shows the ANSA website interface. At the top, there's a navigation bar with 'T&G Fiere&Eventi' and search filters. The main headline reads 'TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione' with a sub-headline 'Opportunit  di fare business partendo da Napoli'. Below the headline is a large photo of several people, some wearing red hats, holding pizzas. To the right of the photo is a sidebar with a 'DOMINO - TENDE DA SOLE' advertisement. Below the main photo, there's a text block starting with '(ANSA) - ROMA, 22 MAG. - Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.' followed by a quote from Raffaele Biglietto. Further down, there's another quote from Sergio Miccu' and a section titled 'DALLA HOME TERRANOVISTO' with several small images and text snippets.

TuttoPizza, dal 22 maggio a Napoli la sesta edizione

Al via oggi, alla Mostra d'Oltremare la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale che negli ultimi anni ha offerto alle aziende del comparto uno spazio per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze sul piatto più iconico della città. Fino a mercoledì ci saranno 15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza tenute dai maestri pizzaiuoli, approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici. Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza. Tra i padiglioni della fiera, ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Scudà, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli napoletani, ci sarà anche la pizzeria del Futuro. Un locale che, per gli organizzatori dell'expo, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza. «La Pizzeria IO.O, disegnata dall'architetto Simone Micheti - dice il direttore della fiera, Raffaele Biglietto - è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni che ribaltano le carte del gioco». Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della Pizzeria IO.O i grandi maestri della Pizzaiuoli school: «Siamo imprese attenti - dice Gianluca Pirro, direttore della cuoia - alle novità che attengono al mondo pizza e, per questo, effettuiamo corsi professionali e master che riguardano tutti gli aspetti degli impasti: da quello tradizionale a quello contemporaneo, oltre alla pizza in pala, alla Focaccia e alle varie sfaccettature che riguardano l'uso della farina. Ci fa molto piacere testare questo nuovo locale, in modo da valutarne il reale impatto».



SCATTIDIGUSTO 1

TuttoPizza

TuttoPizza a Napoli: guida alla fiera dedicata al cibo più amato TuttoPizza a Napoli: guida alla fiera dedicata al cibo più amato /1

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, come di consueto, da lunedì 22 a mercoledì 24 maggio. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B. Quindi uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

La formula ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, non cambia. Ma si affina di edizione in edizione con un successo di pubblico che quest'anno preventiva 30.000 presenze. I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono 180 stand dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. E TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Gli appuntamenti di Scatti di Gusto durante TuttoPizza a Napoli

Un pubblico attento alle novità di prodotto e di trasformazione. E ai trend di un mercato in continua evoluzione come testimonia l'affermazione della pizza contemporanea anche nella scuola napoletana. In cerca dunque di informazioni per orientare al meglio il business in questo settore che dopo l'inevitabile ripiegamento dovuto alla crisi pandemica sta riprendendo ancora più vigore. Frenato solo dalla difficoltà di reperire operatori di cucina e di sala adeguatamente preparati e motivati.

TuttoPizza presenta un programma ricco di masterclass su tutte le varietà di pizza (dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa) tenute dai più noti pizzaioli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

Nell'area Masterclass del padiglione 6, i tre giorni sono divisi per argomenti.

Martedì 23 maggio è Pizza Contemporanea Day con il calendario messo a punto da Scatti di Gusto e le 6 masterclass condotte da Vincenzo Pagano. Lunedì 22 maggio si parla di pizza tradizionale. Mercoledì 24 maggio, invece, la giornata è dedicata alla pizza italiana. Showcooking anche in molti stand, come detto.



TuttoPizza a Napoli: guida alla fiera dedicata al cibo più amato

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, come di consueto, da lunedì 22 a mercoledì 24 maggio. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B. Quindi uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

Gli appuntamenti di Scatti di Gusto durante TuttoPizza a Napoli



PROGRAMMA MASTER CLASS

MARTEDÌ 23
PIZZA CONTEMPORANEA DAY
Master class interamente dedicata alla pizza contemporanea
condotta da Vincenzo Pagano

10.30 - "Pizza leggerissima" - Marco D'Elia
12.30 - "Pizza in gelato" - Davide Curiello e Simone Fortunato
15.00 - "La focaccia è pizza" - Davide Ruotolo
16.00 - "Margherita Super" - Vincenzo Capuano
17.00 - "Pizza a kilò" - Carlo Sammarco
19.00 - "Pizza Croccante" - Diego Viragiano

In collaborazione con:

Cibo, Cibo, Cibo, Cibo, Cibo, Cibo

PROGRAMMA MASTER CLASS

LUNEDÌ 22
PIZZA TRADIZIONALE DAY
Master class interamente dedicata alla pizza tradizionale
condotta da Vincenzo Pagano

MARTEDÌ 23
PIZZA CONTEMPORANEA DAY
Master class interamente dedicata alla pizza contemporanea
condotta da Vincenzo Pagano

MERCOLEDÌ 24
PIZZA ITALIANA DAY
Master class interamente dedicata alla pizza italiana
condotta da Vincenzo Pagano

SCATTIDIGUSTO 2

TuttoPizza

TuttoPizza a Napoli: guida alla fiera dedicata al cibo più amato TuttoPizza a Napoli: guida alla fiera dedicata al cibo più amato / 2

Redazione

Mulino Caputo

Da Mulino Caputo c'è la novità della farina Aria che ha incassato il primo successo a TuttoFood a Milano. A TuttoPizza a Napoli nel padiglione 6 (stand 615-618) presenta un team di pizzaioli moderati da Serena Bernardo.

Latteria Sorrentina

Ricchissima la lista di Latteria Sorrentina (Padiglione 6, 656-658) che a TuttoPizza di Napoli ripropone in versione smart il Fiordilatte Stadium di TuttoFood, giudicato tra i più attraenti stand della fiera.

In 15 minuti, ogni pizzaiolo proporrà la propria interpretazione del Fiordilatte di Napoli, "quello dei Campioni", sulla pizza. E gli spalti permetteranno di seguire in diretta preparazioni e relativi assaggi.

Capasso Food

È al battesimo, invece, il Capasso Super Store ai Quattro Palazzi. Il nuovo flagship store di Luigi Capasso, distributore con CDA Casoria, porta al centro di Napoli – in via Duomo – un'area vendita di pronto intervento. La superficie commerciale, pensata come una boutique d'alta moda ma a prezzi concorrenziali dall'architetto Diego Granese, aprirà a giugno. Lo stand (Padiglione 6, 609-610) emula il work in progress del momento. Il Capasso Super Store ai Quattro Palazzi ospiterà anche il Circolo della Pizza in cui si terranno confronti, approfondimenti tecnici e culturali, presentazioni di prodotti e produttori, incursioni di chef e pizzaioli. La regia tecnica è affidata a Davide Ruotolo di Palazzo Petrucci Pizzeria e gli appuntamenti saranno organizzati in collaborazione con Scatti di Gusto. Sponsor tecnico è Moretti Forni con il Neapolis 6 e il nuovo S50E a doppia camera.

Nei tre giorni ci saranno, oltre a Davide Ruotolo, Mattia Giuditta, Vito Melandri, Marco Farinelli, Sergio dell'Annunziata, Alessandro Maglioccola.

Molino Grassi

Tre pizzaioli allo stand di Molino Grassi (Padiglione 5, 513-514) che presenta le nuove linee per pizza napoletana e romana. Sono Diego Vitagliano, Cristian Zaghini e Nicola Ascani moderati da Nerina Di Nunzio.

La pizzeria del futuro a TuttoPizza a Napoli

Così a TuttoPizza a Napoli ci sarà un modello di pizzeria del futuro proposto dall'architetto Simone Micheli e visualizzata in contenuti immersivi. Una pizzeria in cui si muoveranno i pizzaioli della Pizzaiuoli School diretta da Gianluca Pirro. E che sforneranno pizze in diretta seguiti dall'occhio delle telecamere. Il pubblico potrà seguire le fasi di lavorazione dei pizzaioli che invieranno le loro pizze tramite le cassettiere dedicate agli ospiti dello spazio degustazione.

Superfici continue accolgono il visitatore su una pedana a bordo stondato che curvando si eleva in verticale mostrando specchi numerati. Sono il frontale di cassetti estraibili che svelano la pizza preparata dai pizzaioli nel laboratorio retrostante. Al di sopra dei cassetti reali, cinque schermi rimandano le immagini e i video delle lavorazioni e degli ingredienti connettendo virtuale e reale. Sulla superficie ad effetto cemento industriale, atterra tra tavolini e sedute in tondino di ferro verniciato, un robot che interagisce con i clienti. È la macchina che sponsorizza prodotti e si muove tra un tavolo e l'altro pronto per un nuovo compito da svolgere. Il momento conviviale è racchiuso dalla grande struttura a campata unica rivestita in laminato specchiante che riflette soffitto e pareti. Il laboratorio a vista di Pizzeria 10.0 è un'arca scenica aperta, strutturata con piani di lavorazione, banco preparazione e forno elettrico.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE PER TUTTOPIZZA, START ALLA MOSTRA D'OLTREMARE –

Redazione

Una vetrina completa delle ultime novità nel settore della pizza, i maestri pizzaioli storici ed emergenti, provenienti da diverse parti d'Italia e dal mondo, l'opportunità di conoscere e approfondire le tecniche di preparazione della pizza, scoprire le tendenze del settore. E' un'atmosfera unica a tutto tondo, proprio come la pizza, quella che si è creata nei padiglioni della Mostra D'Oltremare di Napoli dove stamani c'è stato il taglio del nastro della 6* edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito. L'evento ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, rappresenta un'occasione per tutti gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi e conoscere tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza dove sono presenti produttori di farina, pomodori, latticini, olio e altre materie prime, oltre a fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie.

C'è anche la pizzeria 10.0 del futuro tra i padiglioni di TuttoPizza, un locale che, per gli organizzatori dell'expó, vuole proporsi come rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza.

La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco, dove non passa inosservata la presenza del cameriere-robot.

15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 185 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza (dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa) tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo della pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana. TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato. Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

L'evento, giunto alla sesta edizione, si terrà fino a mercoledì 24 maggio dall'ore 10 alle 18 presso la Mostra d'Oltremare di Napoli.



ARTE IN CAMPANIA

TuttoPizza

TuttoPizza, il salone internazionale della pizza, è in programma alla Mostra d'Oltremare dal 22 al 24 maggio 2023.

TuttoPizza 2023: la fiera alla Mostra d'Oltremare

LUCIANO CAROTENUTO

TuttoPizza è la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito.

Un'occasione per tutti gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi e conoscere tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza.

L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolgerà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Tutti i giorni, dalle 10 alle 18, la fiera offrirà l'opportunità di visitare gli stand delle aziende leader, incontrare i pizzaioli più famosi e vederli all'opera per conoscere e apprendere segreti e tecniche, partecipare ad eventi, gare e prove di abilità.

Masterclass

Le masterclass di TuttoPizza sono vere e proprie lezioni magistrali impartite dai più popolari ed esperti maestri pizzaioli ad un ristretto numero di partecipanti la fiera in un'area dedicata. Le masterclass vengono moderate da giornalisti e professionisti food&beverage all'interno delle quali è possibile porre anche delle domande ai maestri pizzaioli coinvolti.

Una possibilità concreta per i visitatori della fiera di interagire con l'esperto, ricevendo consigli e dimostrazioni riguardo alle tecniche impiegate, e così via.

Area Gluten Free

Il Trofeo Tuttopizza Gluten Free è la competizione dedicata alla pizza senza glutine. È rivolto a pizzerie, associazioni e catene in franchising.

Area Pizza Show

Il Trofeo TuttoPizza è una competizione a squadre per pizzerie, associazioni e catene in franchising.

I partecipanti di ogni squadra (da 3 a 5 partecipanti) saranno giudicati da una giuria tecnica per la presentazione, gusto, cottura e abbinamento degli ingredienti.

L'appuntamento per la sfida finale è fissato per il 22 e il 23 maggio al padiglione 5 della Mostra d'Oltremare di Napoli.

Seminari e Convegni

Puoi consultare l'intero programma dei seminari e convegni alla seguente pagina. Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare a Napoli.

TuttoPizza 2023: la fiera alla Mostra d'Oltremare
21 MAGGIO 2023 • LUCIANO CAROTENUTO

FACEBOOK TWITTER PINTEREST LINKEDIN STAMPA

Indice dei contenuti

- TuttoPizza: il salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare
 - 1.1. Masterclass
 - 1.2. Area Gluten Free
 - 1.3. Area Pizza Show
 - 1.4. Seminari e Convegni
- Contatti

TuttoPizza: il salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare
TuttoPizza, il salone internazionale della pizza, è in programma alla Mostra d'Oltremare dal 22 al 24 maggio 2023.

Masterclass
Le masterclass di TuttoPizza sono vere e proprie lezioni magistrali impartite dai più popolari ed esperti maestri pizzaioli ad un ristretto numero di partecipanti la fiera in un'area dedicata.
Le masterclass vengono moderate da giornalisti e professionisti food&beverage all'interno delle quali è possibile porre anche delle domande ai maestri pizzaioli coinvolti.
Una possibilità concreta per i visitatori della fiera di interagire con l'esperto, ricevendo consigli e dimostrazioni riguardo alle tecniche impiegate, e così via.

Area Gluten Free
Il Trofeo Tuttopizza Gluten Free è la competizione dedicata alla pizza senza glutine. È rivolto a pizzerie, associazioni e catene in franchising.

Area Pizza Show
Il Trofeo TuttoPizza è una competizione a squadre per pizzerie, associazioni e catene in franchising.
I partecipanti di ogni squadra (da 3 a 5 partecipanti) saranno giudicati da una giuria tecnica per la presentazione, gusto, cottura e abbinamento degli ingredienti.
L'appuntamento per la sfida finale è fissato per il 22 e il 23 maggio al padiglione 5 della Mostra d'Oltremare di Napoli.

Seminari e Convegni
Puoi consultare l'intero programma dei seminari e convegni alla seguente [pagina](#).

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccù presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani

TuttoPizza, il taglio del nastro per la sesta edizione della fiera internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare

redazione

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccù presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera è uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre più vasto di visitatori.

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

«La manifestazione è diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia» ha detto Raffaele Biglietto. «Una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialità, quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell'agroalimentare».

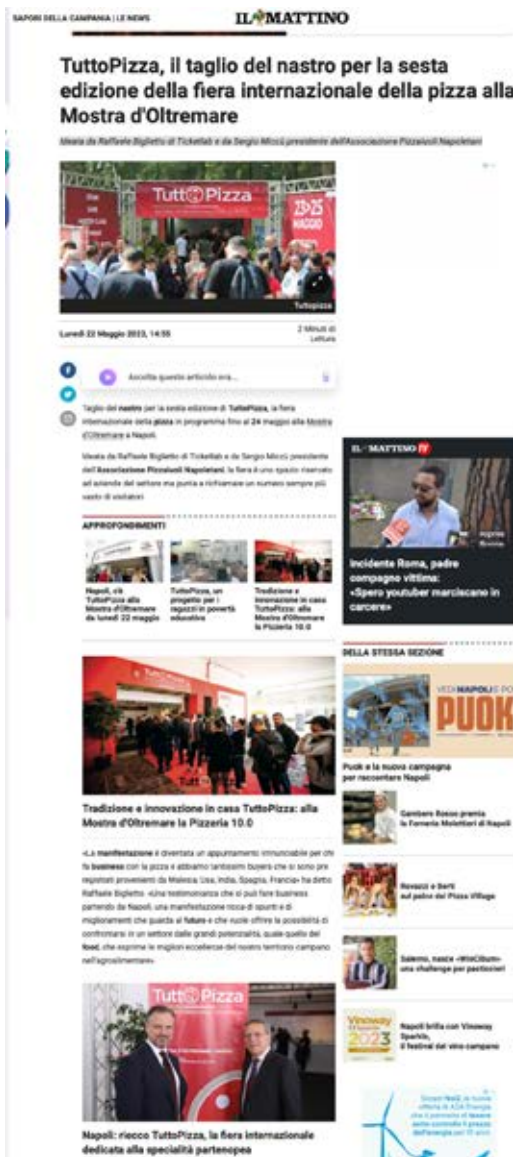
Napoli: riecco TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata alla specialità partenopea

Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro Alice.0 una installazione che dà uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all'erogazione della pizza all'interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti.

«La pizza è sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un pò particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni» ha aggiunto Sergio Miccù. «Un mondo che è cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita è ancora lì sul banco del pizzaiuolo».

Napoli, c'è TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare da lunedì 22 maggio

A testimoniare l'importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall'assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: «All'interno de La sagra del mare abbiamo un contributo fondamentale da parte dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunità e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco».



Tuttopizza 2023 al via alla Mostra d'Oltremare

la Redazione

VIDEO



TERRA&GUSTO

TuttoPizza

Opportunita' di fare business partendo da Napoli

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

Redazione

(ANSA) - ROMA, 22 MAG - Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto.

"Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco". (ANSA).

Menu T&G Fiere&Eventi

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

Opportunita' di fare business partendo da Napoli

Radiazione ANSA - ROMA - 22 maggio 2023 - 19:18



(ANSA) - ROMA, 22 MAG - Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto.

"Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco". (ANSA).

Napoli. Tuttopizza, Mostra d'Oltremare di Napoli: Orgogliosi di ospitare settore in crescita

Redazione Online

“Orgogliosi di ospitare la sesta edizione del Salone internazionale della pizza, Tuttopizza, all'interno dei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli. Un settore in continua crescita che necessita di specializzazione e di servizi più adeguati a una clientela che richiede standard sempre maggiori. Crediamo nella validità di queste iniziative in quanto permettono agli operatori del settore di conoscere le novità mantenendo intatte le tradizioni. È un salone internazionale, questo ci consente di ospitare anche delegazioni estere e allargare il perimetro della visibilità della Mostra e delle potenzialità della città di Napoli”.

Lo dicono Remo Minopoli e Maria Caputo, presidente e consigliera delegata della Mostra d'Oltremare di Napoli, nella giornata inaugurale di Tuttopizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio.



QuotidianoItalia.it
Ven. Giu 16th, 2023 08:06:20
Giornale online libero ed indipendente

NAPOLI NEWS

Napoli. Tuttopizza, Mostra d'Oltremare di Napoli: Orgogliosi di ospitare settore in crescita

Redazione Online
MAG 22, 2023 Mostra d'Oltremare di Napoli, Tuttopizza

“Orgogliosi di ospitare la sesta edizione del Salone internazionale della pizza, Tuttopizza, all'interno dei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli. Un settore in continua crescita che necessita di specializzazione e di servizi più adeguati a una clientela che richiede standard sempre maggiori. Crediamo nella validità di queste iniziative in quanto permettono agli operatori del settore di conoscere le novità mantenendo intatte le tradizioni. È un salone internazionale, questo ci consente di ospitare anche delegazioni estere e allargare il perimetro della visibilità della Mostra e delle potenzialità della città di Napoli”.

Lo dicono **Remo Minopoli** e **Maria Caputo**, presidente e consigliera delegata della Mostra d'Oltremare di Napoli, nella giornata inaugurale di Tuttopizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio.

Scisciano Notizie

TuttoPizza

Napoli, Tuttonizza. Mostra d'Oltremare: "Orgogliosi di ospitare settore in crescita"

Redazione

Napoli, 22 Maggio – "Orgogliosi di ospitare la sesta edizione del Salone internazionale della pizza, Tuttonizza, all'interno dei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli. Un settore in continua crescita che necessita di specializzazione e di servizi più adeguati a una clientela che richiede standard sempre maggiori.

Crediamo nella validità di queste iniziative in quanto permettono agli operatori del settore di conoscere le novità mantenendo intatte le tradizioni. È un salone internazionale, questo ci consente di ospitare anche delegazioni estere e allargare il perimetro della visibilità della Mostra e delle potenzialità della città di Napoli". Lo dicono Remo Minopoli e Maria Caputo, presidente e consigliera delegata della Mostra d'Oltremare di Napoli, nella giornata inaugurale di Tuttonizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio.





COMUNI

Napoli, Tuttonizza. Mostra d'Oltremare: "Orgogliosi di ospitare settore in crescita"

Napoli, 22 Maggio – "Orgogliosi di ospitare la sesta edizione del Salone internazionale della pizza, Tuttonizza, all'interno dei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli. Un settore in continua crescita che necessita di specializzazione e di servizi più adeguati a una clientela che richiede standard sempre maggiori.

Crediamo nella validità di queste iniziative in quanto permettono agli operatori del settore di conoscere le novità mantenendo intatte le tradizioni. È un salone internazionale, questo ci consente di ospitare anche delegazioni estere e allargare il perimetro della visibilità della Mostra e delle potenzialità della città di Napoli". Lo dicono **Remo Minopoli e Maria Caputo**, presidente e consigliera delegata della Mostra d'Oltremare di Napoli, nella giornata inaugurale di Tuttonizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio.

VIRGILIO.IT

TuttoPizza

Tutto_pizza_alla_mostra_d_oltremare_il_taglio_del_nastro-7

Redazione

V:RGILIO

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

Redazione

ANSA) - ROMA, 22 MAG - Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto. "Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco". (ANSA).

ALTO ADIGE



Home page > Tema > Tutto > TuttoPizza, taglio del nastro per la

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

22 maggio 2023



(ANSA) - ROMA, 22 MAG - Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto. "Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco". (ANSA).

Biglietto: “Buyers da Corea del Sud, India, Giappone, Serbia e Polonia”

Miccù: “Tutto questo possibile grazie al grande movimento partito dal riconoscimento Unesco per l’arte del Pizzaiuolo”.

TuttoPizza: torna di segno positivo il trend della pizza

Redazione

NAPOLI – Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche. Torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell’ambiente. Sono i dati più significativi che emergono dal TuttoPizza, la fiera internazionale che ha aperto questa mattina i battenti alla Mostra d’Oltremare di Napoli dove resterà fino a mercoledì 24. TuttoPizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al comparto pizza. “Il periodo buio è alle spalle”, ha infatti detto Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare presente al taglio del nastro insieme agli organizzatori della fiera, Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, al presidente della Mostra d’Oltremare Remo Minopoli e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare. Boom di presenze nella prima giornata con grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri. 185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell’expò (il 4, il 5 e il 6) estesi su 15mila metri quadri. “Il governo con la sovranità alimentare ha dato priorità alla tutela del Made in Italy e la pizza è un prodotto fortemente identitario”, ha detto Giuseppe Ambrosio. “Grande interesse per la pizza napoletana – ha detto il direttore Raffaele Biglietto – da parte degli operatori stranieri. Delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Una fiera – ha proseguito – dall’alto contenuto spettacolare, con show, dimostrazioni masterclass, per l’accrescimento della formazione professionale. Momenti di approfondimento proposti, oltre che dall’organizzazione, anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. La grande partecipazione – ha proseguito – è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma di essere motore dell’economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare”. Sergio Miccù, presidente dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: “Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori,



Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione

Redazione

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto. "Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco".



La sesta edizione di TuttoPizza si svolge dal 22 al 24 maggio, l'evento B2B si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare.

Pizza e vino: "Un binomio apparentemente controcorrente". Andrea Moscariello a Napoli per 'TuttoPizza Expo'.

Redazione

Una nuova tappa per il sommelier 'on the road' Andrea Moscariello, che si prepara alla 6^a edizione di "TuttoPizza Expo", la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito.

L'evento si svolgerà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Dal 22 al 24 maggio, dalle 10 alle 18, la fiera offrirà l'opportunità di visitare gli stand delle aziende leader, incontrare i pizzaioli più famosi e vederli all'opera per conoscere e apprendere segreti e tecniche, partecipare ad eventi, gare e prove di abilità. La kermesse enogastronomica si estenderà su 15mila m.q. e, in questo contesto, si inserisce Andrea Moscariello che sarà presente al padiglione 5 come "Wine Specialist" per GMA.

L'abbinamento vino - pizza, ancora oggi, trova spesso un forte dibattito nella comunità enogastronomica con chi è a favore e chi no, all'abbinamento. Ecco che la presenza di Moscariello potrà chiarire i dubbi anche ai più scettici perché ci sarà uno specialista internazionale del settore a raccontare del perché pizza e vino possono convivere.

"Come regolarci nella scelta, apparentemente controcorrente, del vino giusto da sorseggiare con la nostra fumante Margherita? Esaminando la pietanza si può affermare che le sue caratteristiche sono:

tendenza dolce abbastanza percettibile (derivante da mozzarella, olio e impasto),
grassezza poco percettibile (derivante da mozzarella e strutto se presente),
succulenza abbastanza percettibile (derivante dall'acqua contenuta sia nella mozzarella che nel pomodoro),
untuosità poco percettibile (derivante da olio e grassi della mozzarella),
sapidità poco percettibile (in base al sale nell'impasto e quello aggiunto eventualmente prima di infornare o nel pomodoro),
tendenza acida abbastanza percettibile (insita nel pomodoro),
aromaticità abbastanza percettibile (dall'impiego di origano e/o basilico),
persistenza gustativa abbastanza percettibile (dall'insieme dei vari componenti della pietanza dopo la deglutizione).

Tutto questo fa sì che la Margherita risulti essere una tipologia di pizza alla quale abbinare i vini bianchi campani come Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina affinché l'abbinamento possa definirsi armonico", spiega il noto sommelier campano.

L'evento è un punto di riferimento nel settore della pizza, dedicato agli scambi commerciali e alla promozione dell'eccellenza culinaria. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, TuttoPizza accoglierà 120 brand provenienti da tutto il mondo, offrendo una vetrina completa delle ultime novità nel settore della pizza. Si prevede la partecipazione di oltre 28.000 visitatori e saranno presenti produttori di farina, pomodori, latticini, olio e altre materie prime, oltre a fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie. La fiera ha ricevuto il patrocinio del Comune di Napoli, della Regione Campania e della CNA, confermando la sua importanza a livello istituzionale nel promuovere l'enogastronomia e l'economia locale.

Pizze per tutti i gusti, dalla tecniche classiche alla più ricercate, ma per abbinare il vino giusto il Padiglione 5 è sarà la vostra tappa di riferimento:

"Il vino ideale dovrà avere una sapidità non eccessiva ed essere moderatamente alcolico e moderatamente tannico, se si sceglie un rosso o un rosato, poiché la succulenza e l'untuosità della pizza margherita non sono rilevanti. Importante sarà invece scegliere un vino dall'intensità olfattiva e la persistenza aromatica intensa, per controbilanciare la persistenza gusto olfattiva e l'aromaticità donata dalle erbe aromatiche impiegate nella pizza", conclude Moscariello.



HOME POLITICA ECONOMIA CULTURA EVENTI TURISMO E SAPORI SPORT

Home > Turismo e Sapori > Pizza e vino: "Un binomio apparentemente controcorrente". Andrea Moscariello a Napoli per

Turismo e Sapori

Pizza e vino: "Un binomio apparentemente controcorrente". Andrea Moscariello a Napoli per 'Tutto Pizza Expo'.

Redazione Gazzetta di Napoli - 22 Maggio 2023



Una nuova tappa per il sommelier 'on the road' Andrea Moscariello, che si prepara alla 6^a edizione di "Tutto Pizza Expo", la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito.

L'evento si svolgerà presso la **Mostra d'Oltremare di Napoli. Dal 22 al 24 maggio, dalle 10 alle 18**, la fiera offrirà l'opportunità di visitare gli stand delle aziende leader, incontrare i pizzaioli più famosi e vederli all'opera per conoscere e apprendere segreti e tecniche, partecipare ad eventi, gare e prove di abilità.

La kermesse enogastronomica si estenderà su 15mila m.q. e, in questo contesto, si inserisce **Andrea Moscariello** che sarà presente al padiglione 5 come **"Wine Specialist"** per GMA.



L'abbinamento vino - pizza, ancora oggi, trova spesso un forte dibattito nella comunità enogastronomica con chi è a favore e chi no, all'abbinamento. Ecco che la presenza di Moscariello potrà chiarire i dubbi anche ai più scettici perché ci sarà uno specialista internazionale del settore a raccontare del perché pizza e vino possono convivere.

"Come regolarci nella scelta, apparentemente controcorrente, del vino giusto da sorseggiare con la nostra fumante Margherita? Esaminando la pietanza si può affermare che le sue caratteristiche sono:

- tendenza dolce abbastanza percettibile (derivante da mozzarella, olio e impasto),
- grassezza poco percettibile (derivante da mozzarella e strutto se presente),
- succulenza abbastanza percettibile (derivante dall'acqua contenuta sia nella mozzarella che nel pomodoro),
- untuosità poco percettibile (derivante da olio e grassi della mozzarella).

EMITTENTI PUBBLICHE E PRIVATE

TuttoPizza

RAINEWS.IT Edizione delle ore 19:30

TGR Campania Napoli Salerno Caserta Avellino Benevento



OTTOCHANNEL.TV Tg News 22 maggio - ore 19:45



TELEISCHIA.COM

Napoli. al via la tre giorni della fiera internazionale TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare



CAPRIEVENT

Tuttopizza-torna-di-segno-positivo-il-trend-della-pizza/



OTTOPAGINE

TuttoPizza

La fiera internazionale della Pizza: si punta a richiamare un numero vasto di visitatori

TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare il taglio del nastro

Redazione

Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare a Napoli. Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa affari con la pizzae abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto. "Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0 ' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizzaall'interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' ma cambiato i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora li' sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l'importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall'assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All'interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco"



OTTOPAGINE

TuttoPizza

Prima giornata alla Mostra d'Oltremare a Napoli

TuttoPizza Expo 2023: taglio del nastro per la sesta edizione

Redazione



TUTTOPIZZA PRIMO GIORNO IN FIERA

Redazione

Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche. Torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell'ambiente.

Sono i dati più significativi che emergono dal TuttoPizza, la fiera internazionale che ha aperto questa mattina i battenti alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove resterà fino a mercoledì 24.

TuttoPizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al comparto pizza.

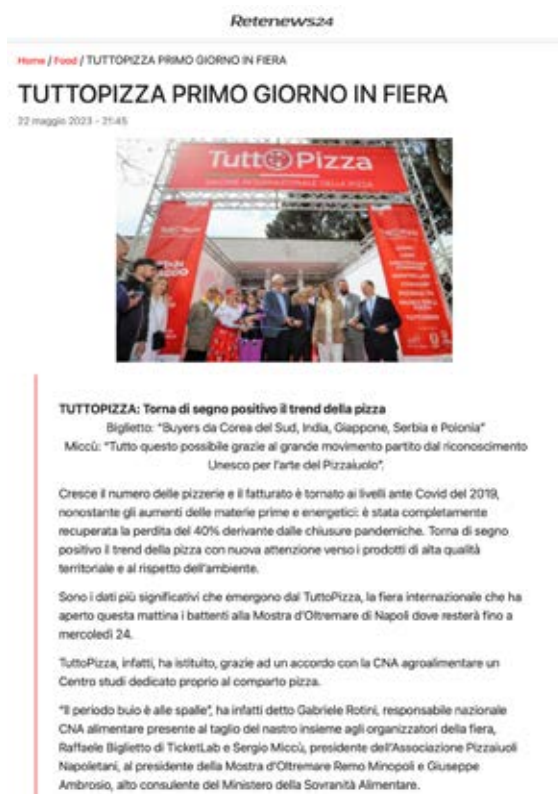
“Il periodo buio è alle spalle”, ha infatti detto Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare presente al taglio del nastro insieme agli organizzatori della fiera, Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, al presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

Boom di presenze nella prima giornata con grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri.

185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expò (il 4, il 5 e il 6) estesi su 15mila metri quadri.

“Il governo con la sovranità alimentare ha dato priorità alla tutela del Made in Italy e la pizza è un prodotto fortemente identitario”, ha detto Giuseppe Ambrosio.

“Grande interesse per la pizza napoletana – ha detto il direttore Raffaele Biglietto – da parte degli operatori stranieri. Delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Una fiera – ha proseguito – dall'alto contenuto spettacolare, con show, dimostrazioni masterclass, per l'accrescimento della formazione professionale. Momenti di approfondimento proposti, oltre che dall'organizzazione, anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. La grande partecipazione – ha proseguito – è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma di essere motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare”.



La fiera internazionale della Pizza: si punta a richiamare un numero vasto di visitatori

TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare il taglio del nastro

Redazione

Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare a Napoli. Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa affari con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto. "Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare". Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all'interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti. "La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' ma cambiato i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora lì sul banco del pizzaiuolo". A testimoniare l'importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall'assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All'interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco"



TuttoPizza Expo 2023: taglio del nastro per la sesta edizione

Redazione



Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, al via oggi alla Mostra d’Oltremare nei padiglioni dedicati alle aziende del comparto.

Al via oggi TuttoPizza 2023 alla Mostra d’Oltremare di Napoli

by Antonio Savarese

Apri oggi lunedì 22 maggio alle ore 10 alla Mostra d’Oltremare di Napoli la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

15mila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza (dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa) tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici.

Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio: la fiera si caratterizza per essere una piattaforma di business, ossia un BtoB, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze.

Il taglio del nastro, con la presentazione alla stampa di tutte le novità è fissato alle 10.30 al padiglione 4 della Mostra d’Oltremare.

Il Programma completo delle Masterclass
Ora Lunedì 22
Pizza Tradizionale Day
10.30 Masterclass con Marco Quintil: Doppiaesce – A cura di Molino Magri.
12 “Metodo di impasto napoletano” di Dino Mauro (Pizzaiuoli School)
13 “Pizza tradizionale con condimenti di pregio” – Giuseppe Celio (Pizzaiuoli School)
14.00 “Pizza e bollicine: come abbinare condimenti e il bere bene” – Valentino Libro e Francesco Esposito
15.00 “Le Farine Gluten Free: una pizza buona per tutti” – Davide Civitello
16.00 “La pizza napoletana tradizionale” – Enrico Porzio
17.00 “Pizza DOP Olio Colline Salernitane” – Teresa Cioa
Master class interamente dedicate alla pizza tradizionale – conduce Lino D’angio
In collaborazione con: Molino Magri, Pizzaioli School, APN, Mulino Caputo, Cioa
Latticini Orchidea, Colline Dop Salernitane.
Sponsor tecnici: Izzo Forni, Gi.metal, Sacar Forni, Mecnosud.

Ora Martedì 23
10.30 Pizza contemporanea day
10.30 “Pizza leggerissima” – Marco D’Elia
12.00 “Pizza in pala” – Davide Civitello e Simone Fortunato
13.00 “La focaccia è pizza” – Davide Ruotolo
14.00 “Margherita Super” – Vincenzo Capuano
15.00
16.00 “Pizza a kilo” – Carlo Sammarco
17.00
17.00 “Pizza Croccante” – Diego Vitagliano
Master class interamente dedicate alla pizza contemporanea – conduce Vincenzo Pagano

In collaborazione con: Mulino Caputo, Latteria Sorrentina, San Bernardo, Capasso, Cioa, Scatti di Gusto.
Sponsor tecnici: Izzo Forni, Gi.metal, Sacar Forni, Mecnosud.

Ora Mercoledì 24
Pizza Italiana day
10.30 “Da panino a bun” – a cura di De Rinaldi Lab
12.00 “La pinsa romana”- a cura di Pinsa School – chef Davide Carpentieri
13.00 “La pizza in teglia romana” – a cura di Pinsa School – chef Davide Carpentieri
14.00 Biga 100% – Roberto Susta
15.00 “Pizza Senza Glutine Napoletana” – Roberto Susta
16.00 “La pizza con grani irpini” – a cura di Molino Scoppettuolo
17.00 “La pizza italiana” – Corrado Alfano a cura di Latteria Sorrentina
Master class interamente dedicate alle varie declinazioni di pizze italiane – conduce Lino D’angio

In collaborazione con: De Rinaldi Lab, Pinsa School, Molino Scoppettuolo, Latteria Sorrentina.
Sponsor tecnici: Izzo Forni, Gi.metal, Sacar Forni, Mecnosud.

Il Programma della Sala Convegni
Ora Lunedì 22
10.30 Inaugurazione 6° edizione Tuttonizza
Incontro con la stampa e le IstituzioniPresentazione dati aggiornati dell’Osservatorio sulla Pizza a cura di CNA AgroAlimentare
Incontro con la stampa e le Istituzioni
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 (Certiquity)
16.30 Pizzeria 10.0
Il senso del progetto per l’architetto Simone Micheli con le aziende partnersIntroduce 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.lli Casolaro
17:22/17:30 Q&A

Ora 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
12.00 Pizza Talk conduce Giuseppe Rotolo direttore di Pizza&Core
14.00 Pizza Talk conduce Giuseppe Rotolo direttore di Pizza&Core
15.00 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



Da Lunedì 22 a Mercoledì 24 Maggio 2023 - dalle ore 10:00 alle ore 19:00
Mostra D'oltremare - Napoli (NA)

Tuttopizza 6° Salone Internazionale Della Pizza

Redazione

Dal 22 al 24 Maggio 2023 torna TuttoPizza - Salone Internazionale della Pizza alla Mostra d'Oltremare - Napoli giunto alla 6a edizione.

Tuttopizza è la vetrina ideale e l'appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza.

Offre l'occasione ai fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per la ristorazione del settore pizza di farsi conoscere, mostrare e vendere i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori e operatori interessati a questo segmento di mercato.

Tuttopizza è un'opportunità da non perdere per tutti i pizzaioli e/o professionisti di questo tipo di ristorazione che vogliano curiosare, conoscere, aggiornarsi, informarsi, acquistare e prendere contatti utili per

- Migliorare la propria professionalità - Espandere la propria rete di contatti - Rendere la pizza un vero e proprio business dal grande volume

Informazioni: <http://tuttopizzaexpo.com> www.mostradoltremare.it

 eventiesagre.it Menu

Tuttopizza

6° Salone Internazionale Della Pizza

Da Lunedì 22 a Mercoledì 24 Maggio 2023 - dalle ore 10:00 alle ore 19:00
Mostra D'oltremare - Napoli (NA)



Turag Gioielli

Gioielli raffinati per tutti
Vendita all'ingrosso e al dettaglio di gioielli, pietre dure, argento e minuterie



[Indicazioni stradali](#) [Sito web](#)

Dal 22 al 24 Maggio 2023 torna TuttoPizza - Salone Internazionale della Pizza alla Mostra d'Oltremare - Napoli giunto alla 6a edizione.

Tuttopizza è la vetrina ideale e l'appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza.

Offre l'occasione ai fornitori di materie prime, semilavorati, attrezzature, impianti, accessori e servizi per la ristorazione del settore pizza di farsi conoscere, mostrare e vendere i propri prodotti a pizzaioli, ristoratori, imprenditori e operatori interessati a questo segmento di mercato.

Biglietto: 'Buyer da Corea del Sud, India, Giappone, Serbia e Polonia'

TuttoPizza: torna di segno positivo il trend della pizza

Redazione

Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche.

Torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell'ambiente.

Sono i dati più significativi che emergono dal TuttoPizza, la fiera internazionale che ha aperto questa mattina, 22 maggio, i battenti alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove resterà fino a mercoledì 24.

TuttoPizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al comparto pizza.

Il periodo buio è alle spalle

ha infatti detto Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare presente al taglio del nastro insieme agli organizzatori della fiera, Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, al Presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

Boom di presenze nella prima giornata con grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri.

185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expo, il 4, il 5 e il 6, estesi su 15mila metri quadri.

Ha detto Giuseppe Ambrosio:

Il governo con la sovranità alimentare ha dato priorità alla tutela del Made in Italy e la pizza è un prodotto fortemente identitario. Ha detto il Direttore Raffaele Biglietto:

Grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri.

Delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Una fiera dall'alto contenuto spettacolare, con show, dimostrazioni masterclass, per l'accrescimento della formazione professionale.

Momenti di approfondimento proposti, oltre che dall'organizzazione, anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. La grande partecipazione è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali.

La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma di essere motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare.

The screenshot shows the homepage of the website EXPARTIBUS.IT. The main article is titled "TuttoPizza: torna di segno positivo il trend della pizza" and is dated 22 Maggio 2023. The article text is visible, discussing the growth of the pizza sector and the opening of the TuttoPizza fair in Naples. The website layout includes a top navigation bar with categories like HOME, NOI, DEONTOLOGIA, and PRIVACY. There are also social media links and a sidebar with various advertisements and featured content.

Napoli, TuttoPizza 2023: grande successo per la pizza di Tramonti

Redazione

C'è anche la pizza di Tramonti al TuttoPizza, l'appuntamento professionale più importante per gli operatori della filiera. A Napoli, presso il padiglione 5, Antonio Erra e Antonio Vaccaro dell'agriturismo da Regina. Degustazioni e preparazioni in un vero e proprio viaggio dei piaceri. I dettagli.

Master class, prove di abilità, trofei, seminari di aggiornamento e presentazioni di anteprime e novità all'interno dei padiglioni del più grande complesso fieristico del Sud Italia. Incontri e confronti con i più interessanti operatori nazionali ed internazionali del settore.

Parliamo di TuttoPizza, la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. del comparto.

Pizza-tramonti

Proposto alla degustazione la creazione di Antonio Erra e Antonio Vaccaro rispettivamente pizzaiolo e chef dell'agriturismo da Regina di via Vaccaro a Tramonti. Pizza integrale della tradizione speziata al finocchietto selvatico, con miglio, orzo, segale, e farro. A condimento, crema di datterino giallo, stracciata di vaccino del caseificio Silvio Oliva, fior di latte dell'Antica latteria, pomodorino corbarino a km 0 in due consistenze.

Un successo per la vista e per il palato, come testimoniano i tanti curiosi accorsi allo stand di Petra presso il padiglione 5. Tra i presenti anche Peppe Di Napoli, influencer dei sapori partenopei.

TuttoPizza – Dal 2016 è il punto di incontro per l'intero settore e fornisce una panoramica completa del mercato. Materie prime ed ingredienti, macchinari e attrezzature, ma anche arredamento, packaging, software e servizi.

TuttoPizza, con il suo format di salone evento è la migliore opportunità di visibilità e la vetrina ideale per le aziende che fanno business con la pizza.

Un'occasione per tutti gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi e conoscere tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolge presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, dal 22 al 24 maggio. Dalle 10 alle 18, la fiera offrirà l'opportunità di visitare gli stand delle aziende leader, incontrare i pizzaioli più famosi e vederli all'opera per conoscere e apprendere segreti e tecniche, partecipare ad eventi, gare e prove di abilità.



Napoli, TuttoPizza 2023: grande successo per la pizza di Tramonti

22 mag 2023 di Marco Rossetti



C'è anche la pizza di Tramonti al Tutto Pizza, l'appuntamento professionale più importante per gli operatori della filiera. A Napoli, presso il padiglione 5, Antonio Erra e Antonio Vaccaro dell'agriturismo da Regina. Degustazioni e preparazioni in un vero e proprio viaggio dei piaceri. I dettagli.



Master class, prove di abilità, trofei, seminari di aggiornamento e presentazioni di anteprime e novità all'interno dei padiglioni del più grande complesso fieristico del Sud Italia. Incontri e confronti con i più interessanti operatori nazionali ed internazionali del settore.

Parliamo di Tutto Pizza, la Fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. del comparto.



Proposto alla degustazione la creazione di Antonio Erra e Antonio Vaccaro rispettivamente pizzaiolo e chef dell'agriturismo da Regina di via Vaccaro a Tramonti. Pizza integrale della tradizione speziata al finocchietto selvatico, con miglio, orzo, segale, e farro. A condimento, crema di datterino giallo, stracciata di vaccino del caseificio Silvio Oliva, fior

ECONOMIA

Il pizzaiolo sannita Cillo tra i protagonisti di TuttoPizza e TuffOlio

Redazione

Il pizzaiolo beneventano Luca Cillo, titolare della pizzeria 'Connubio' di San Giorgio del Sannio, sarà tra i protagonisti di TuttoPizza, Salone Internazionale della Pizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

Quindicimila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza, dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa, tenute dai più noti maestri pizzaioli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici. Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio, spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze.

Da anni il maestro sannita è ospite dell'importantissima kermesse: "Un appuntamento che si ripete ogni anno – spiega Cillo -. Sarò allo stand della Cirio insieme a tanti amici professionisti. Il 23 sera, poi, prenderò parte all'evento di gala enogastronomico TuffOlio, nella splendida location di Villa Imperiale, a Posillipo, dove ci saranno chef, pasticceri, pizzaioli e aziende da ogni parte di Italia. Sarò in squadra con Luciano Sorbillo ed altri grandi maestri e amici. Direttrice dell'evento è Angela Merolla".



ntr24
ECONOMIA

Il pizzaiolo sannita Cillo tra i protagonisti di TuttoPizza e TuffOlio

Publicato 4 settimane fa su 22 Mag, 2023
Di redazione

Il pizzaiolo beneventano **Luca Cillo**, titolare della pizzeria 'Connubio' di San Giorgio del Sannio, sarà tra i protagonisti di **TuttoPizza**, Salone Internazionale della Pizza, in programma da oggi al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

Quindicimila metri quadri espositivi, 3 padiglioni, 180 stand, un ricchissimo programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza, dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa, tenute dai più noti maestri pizzaioli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici. Circa 30mila gli operatori attesi nella tre giorni di TuttoPizza, dal 22 al 24 maggio, spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze.

TuttoPizza 2023: Napoli si prepara all'evento degli eventi

TuttoPizza 2023

Si terrà a Napoli, dal 22 al 24 maggio, la sesta edizione di TuttoPizza, la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B che si articolerà su tre padiglioni della Mostra d'Oltremare, vanta numeri importanti che lo pongono come expò di riferimento al livello internazionale: 15mila metri quadri di esposizione, 120 brand presenti e una media di 28.000 visitatori.

L'edizione 2023

Quest'anno grande rilevanza sarà data proprio ai buyer esteri che hanno già calendarizzato le proprie visite al salone espositivo, ai produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza presenti in fiera e agli imprenditori del mondo Horeca, quindi titolari di alberghi, ristoranti, catering.

La fiera, che ha il patrocinio di Comune di Napoli, Regione Campania e CNA, si propone di valorizzare la filiera agroalimentare e di tutte le produzioni legate al mondo pizza (farina, pomodori, latticini, olio, materie prime e ingredienti ma anche forni, attrezzature, arredamento) e, in senso più vasto, i prodotti made in Italy che ruotano intorno ad un settore trainante dell'economia italiana.

Il punto di riferimento e di incontro del settore

TuttoPizza è divenuta punto di riferimento per le innovazioni del settore e fornisce una visuale completa delle novità del mercato.

Il salone rappresenta anche un punto di incontro per gli operatori del comparto per lo scambio di idee e l'individuazione di nuovi trend.

“La fiera ha dimostrato, in questi anni, che esiste una filiera della pizza. Una economia intera che si sviluppa proprio grazie a questo prodotto da forno. Un settore che dunque meritava di essere ben identificato rispetto a quello più vasto della ristorazione. TuttoPizza è l'unico expò di tipo commerciale interamente riservato al business della pizza: una fiera di respiro internazionale che permette alle aziende italiane di sviluppare l'export e alle aziende straniere di penetrare nel mercato italiano”, afferma con orgoglio Raffaele Biglietto.

“Napoli è la città dove la pizza e l'arte del pizzaiuolo trovano la massima espressione e rappresenta dunque il luogo ideale anche per chi viene dall'estero o da altre regioni d'Italia per incontrare, aggiornare e condividere le proprie conoscenze con i maestri storici e i pizzaiuoli emergenti”, dice il presidente dell'APN Sergio Miccù.

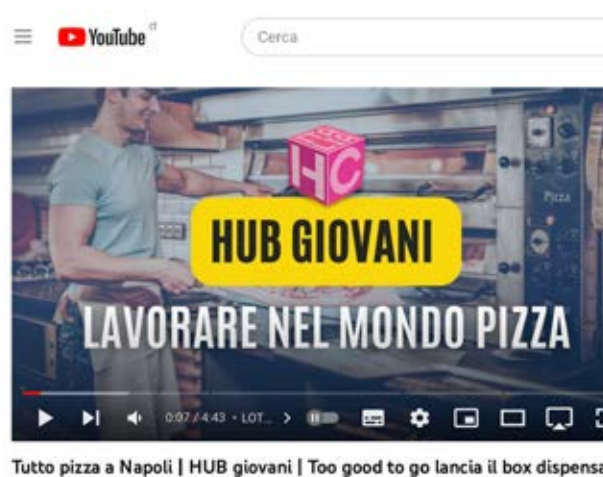
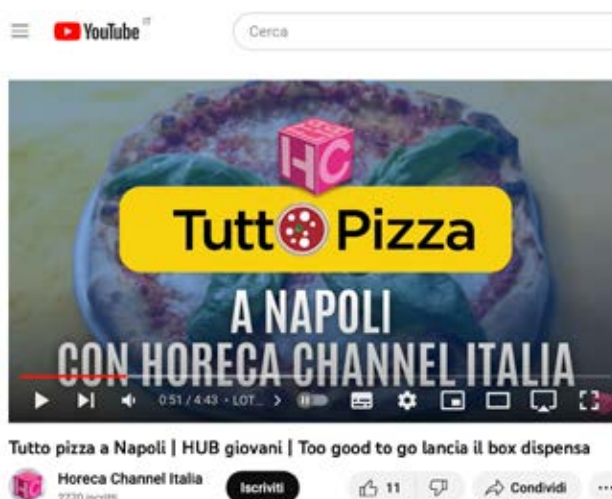


YOUTUBE.COM

TuttoPizza

TuttoPizza a Napoli | HUB giovani | Too good to go lancia il box dispensa

Horeca Channel Italia

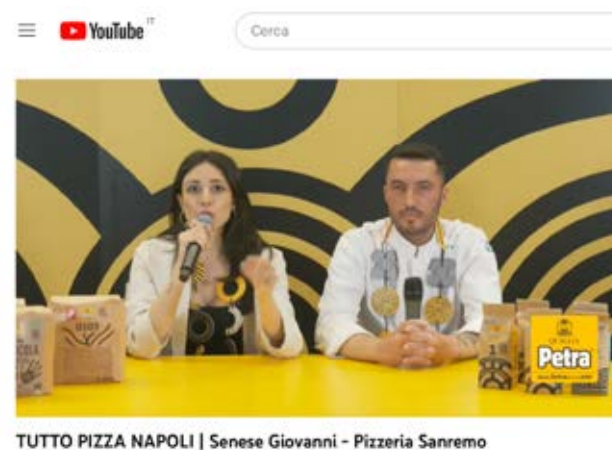
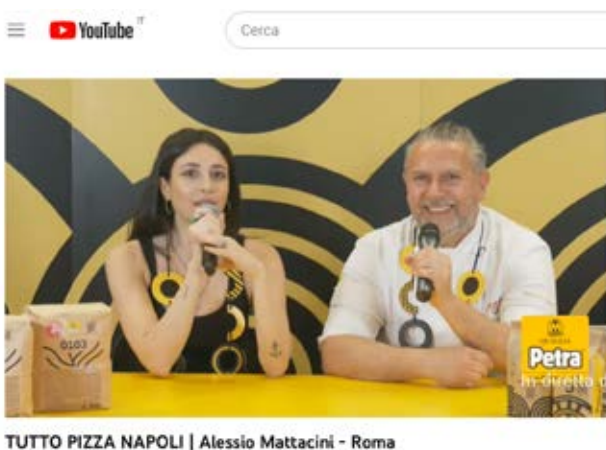
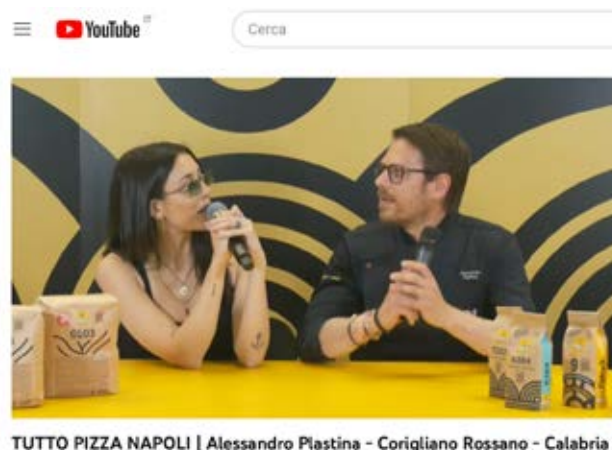


YOUTUBE.COM

TuttoPizza

TuttoPizza NAPOLI | Cooking Show -

Farina Petra



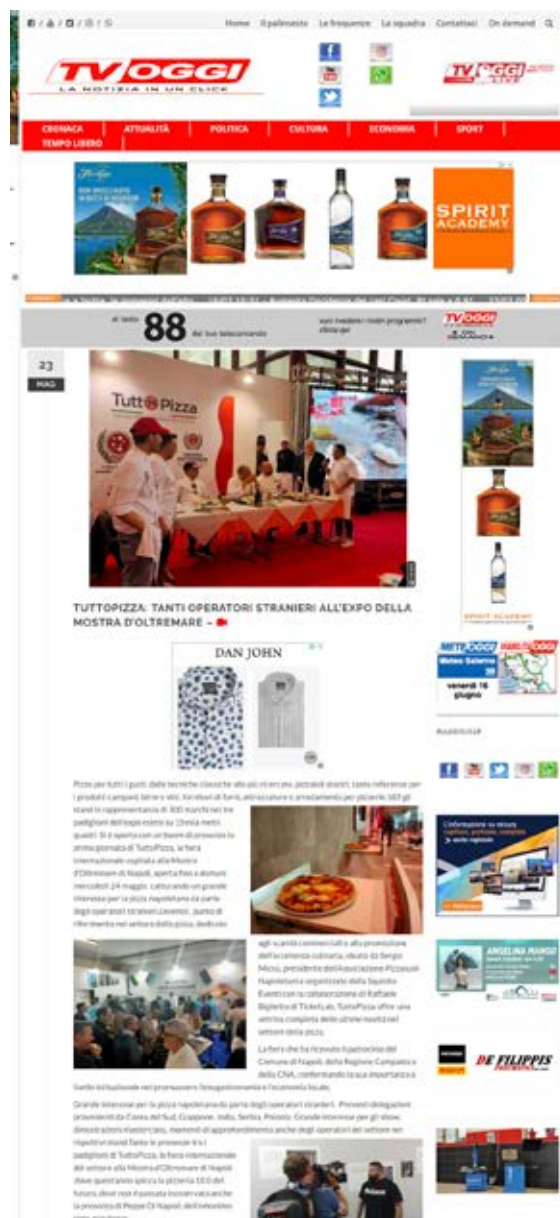
TUTTOPIZZA: TANTI OPERATORI STRANIERI ALL'EXPO DELLA MOSTRA D'OLTREMARE

Redazione

Pizze per tutti i gusti, dalle tecniche classiche alle più ricercate, pizzaioli storici, tante referenze per i prodotti campani, birre e vini, fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie. 185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expo estesi su 15 mila metri quadri. Si è aperta con un boom di presenze la prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale ospitata alla Mostra d'Oltremare di Napoli, aperta fino a domani mercoledì 24 maggio catturando un grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri. L'evento, punto di riferimento nel settore della pizza, dedicato agli scambi commerciali e alla promozione dell'eccellenza culinaria, ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, TuttoPizza offre una vetrina completa delle ultime novità nel settore della pizza.

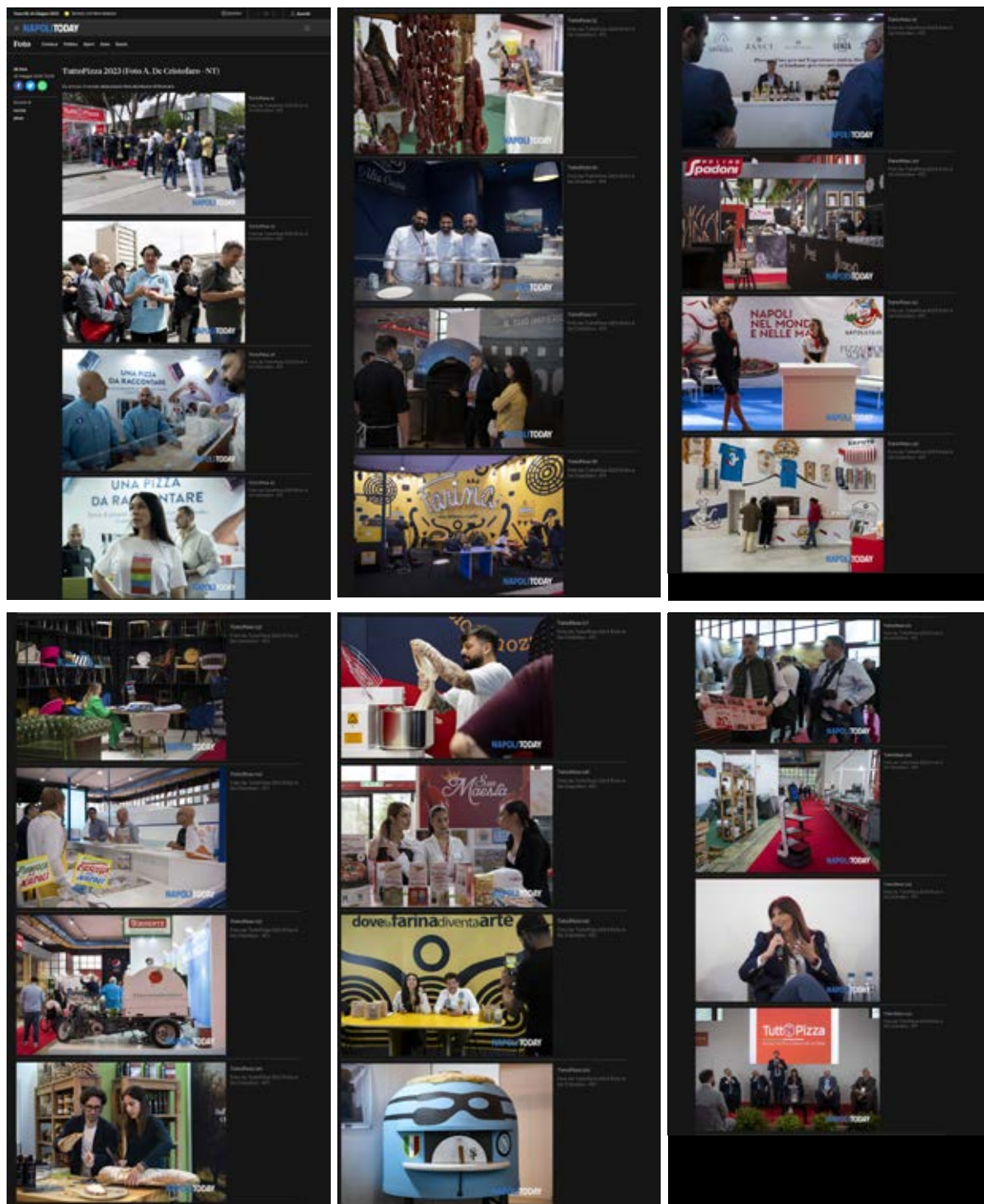
La fiera che ha ricevuto il patrocinio del Comune di Napoli, della Regione Campania e della CNA, confermando la sua importanza a livello istituzionale nel promuovere l'enogastronomia e l'economia locale.

Grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri. Presenti delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Grande interesse per gli show, dimostrazioni masterclass, momenti di approfondimento anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. Tante le presenze tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove quest'anno spicca la pizzeria 10.0 del futuro, dove non è passata inosservata anche la presenza di Peppe Di Napoli, dell'omonimo risto-pescheria.



TuttoPizza 2023

(Foto A. De Cristofaro - NT)



15mila metri quadrati di esposizione, dalle farine ai lieviti, dai forni al beverage, tra innovazione e tutela della tradizione

Il mondo della pizza in fiera alla Mostra d'Oltremare

Redazione

Lunga fila all'ingresso fin dalle prime ore del mattino e boom di presenze nella giornata inaugurale di TuttoPizza, la fiera dedicata appunto al mondo della pizza. 3 i padiglioni della Mostra d'Oltremare dedicati (il 4, il 5 e il 6) per 15mila metri quadri di esposizione, 185 gli stand, 300 i marchi. Grande l'interesse, come spiega il direttore Raffaele Biglietto, in particolare da parte degli operatori stranieri, con delegazioni da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. "Una fiera - tiene a sottolineare Biglietto - dall'alto contenuto spettacolare, con show cooking, dimostrazioni, masterclass e approfondimenti dell'organizzazione e anche degli operatori. La grande partecipazione è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare". Nel corso dell'incontro con stampa e operatori che ha seguito il taglio del nastro, Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: "Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori, semplicemente credendo nella propria arte". Alla cerimonia di inaugurazione tra gli altri Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare; Raffaele Biglietto di TicketLab; Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani; Remo Minopoli presidente della Mostra d'Oltremare e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

Venerdì, 26 Maggio 2023 ● [Severino con libri vetustate](#) @reyners

NAPOLITODAY

Il mondo della pizza in fiera alla Mostra d'Oltremare

15mila metri quadrati di esposizione, dalle farine ai lieviti, dai forni al beverage, tra innovazione e tutela della tradizione

Lunga fila all'ingresso fin dalle prime ore del mattino e boom di presenze nella giornata inaugurale di TuttoPizza, la fiera dedicata appunto al mondo della pizza. 3 i padiglioni della Mostra d'Oltremare dedicati (il 4, il 5 e il 6) per 15mila metri quadri di esposizione, 185 gli stand, 300 i marchi. Grande l'interesse, come spiega il direttore Raffaele Biglietto, in particolare da parte degli operatori stranieri, con delegazioni da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. "Una fiera - tiene a sottolineare Biglietto - dall'alto contenuto spettacolare, con show cooking, dimostrazioni, masterclass e approfondimenti dell'organizzazione e anche degli operatori. La grande partecipazione è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare". Nel corso dell'incontro con stampa e operatori che ha seguito il taglio del nastro, Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: "Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori, semplicemente credendo nella propria arte". Alla cerimonia di inaugurazione tra gli altri Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare; Raffaele Biglietto di TicketLab; Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani; Remo Minopoli presidente della Mostra d'Oltremare e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

TuttoPizza 2023 (Foto A. De Cristoforo - NT)

Nel corso dell'incontro con stampa e operatori che ha seguito il taglio del nastro, Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: "Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori, semplicemente credendo nella propria arte". Alla cerimonia di inaugurazione tra gli altri Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare; Raffaele Biglietto di TicketLab; Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani; Remo Minopoli presidente della Mostra d'Oltremare e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

© Riproduzione riservata

I gestori dell'attività saranno presenti il 24 maggio al Padiglione 6 stand 655

TuttoPizza 2023, alla Mostra d'Oltremare presente la pizzeria Zero di Lauro

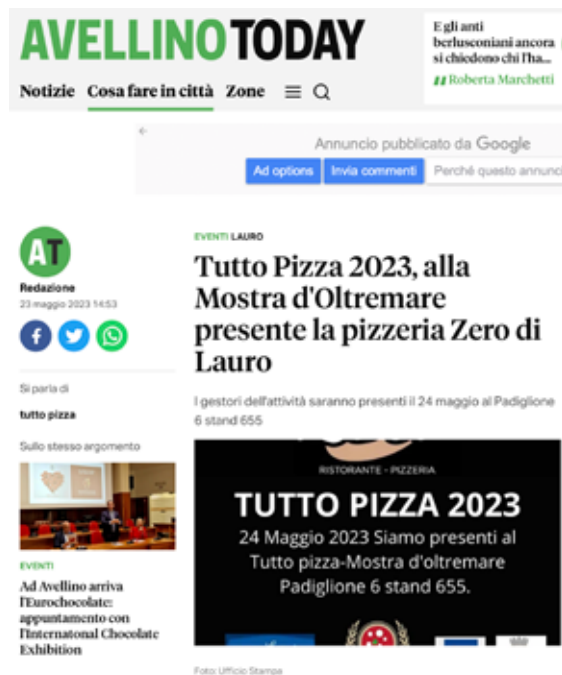
Redazione

La Mostra d'Oltremare di Napoli ospita fino a domani 24 maggio, la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza, la pietanza più amata e consumata al mondo, regina dei social network e vanto del nostro territorio.

La fiera offre alle aziende del settore l'opportunità di presentare e promuovere la propria attività e le proprie eccellenze.

Il Leasing con TAN 2,99% che fa crescere il tuo business.
Vedi Offerta
Contenuto Sponsor

Tra le aziende presenti alla Mostra d'Oltremare, il 24 maggio troveremo al Padiglione 6 stand 655 la "Pizzeria Zero" di Migliano di Lauro (AV) e i suoi prodotti realizzati con materie prime di qualità. I giovani gestori dell'attività, animati dalla passione per la gastronomia, lavorano costantemente alla realizzazione di proposte innovative.



La Mostra d'Oltremare di Napoli ospita fino a domani 24 maggio, la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza, la pietanza più amata e consumata al mondo, regina dei social network e vanto del nostro territorio.

La fiera offre alle aziende del settore l'opportunità di presentare e promuovere la propria attività e le proprie eccellenze.

Fino al 24 maggio a Napoli l'expo "Tuttopizza" con buyers da Giappone, Corea, India, Stati Uniti, Polonia e Serbia. Il comparto è in straordinaria crescita

Pizza, passione mondiale dal valore di 15 miliardi di euro

Servizio di Francesca Coppola - Montaggio di Claudio Di Iorio

Racconta di un settore in ottima salute e in crescita 'TuttoPizza', sesta fiera internazionale che porta alla Mostra d'Oltremare di Napoli fino al 24 maggio imprenditori, ristoratori, pizzaioli e fornitori. "E' uno spicchio consistente dell'economia italiana - racconta l'organizzatore dell'expo della pizza, Raffaele Biglietto - siamo tornati ai fatturati prepandemici, assorbite le perdite del 40% che si erano accumulate con le chiusure dei ristoranti. Ora il fatturato annuo è di 15 miliardi di euro".

Il salone internazionale ha attratto buyers da Giappone, Corea, India, Stati Uniti, Polonia e Serbia. Su 15 mila metri quadrati, in 3 padiglioni, 200 stand espongono merci di 300 aziende tra farine, prodotti caseari e della filiera agroalimentare, forni e attrezzature per i ristoranti.

C'è insomma tutto il mondo che gira intorno a questa pietanza, motore economico, ma anche passaporto internazionale di una cultura e di un'arte, quella del pizzaiolo, riconosciuta nel 2017 patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco. "Un percorso importante che abbiamo promosso con forza - racconta Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli napoletani - il settore dà lavoro a tanti ragazzi: con borse di studio formiamo quelli che hanno difficoltà economiche o provengono da situazioni di svantaggio sociale e povertà educativa".

Nel servizio le interviste a Raffaele Biglietto, organizzatore di TuttoPizza e a Sergio Miccù presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Campania Napoli Salerno Caserta Avellino Benevento



ECONOMIA E FINANZA > SETTORI ECONOMICI E IMPRESE > RISTORAZIONE

Pizza, passione mondiale dal valore di 15 miliardi di euro

Fino al 24 maggio a Napoli l'expo "Tuttopizza" con buyers da Giappone, Corea, India, Stati Uniti, Polonia e Serbia. Il comparto è in straordinaria crescita

23/05/2023 Servizio di Francesca Coppola - Montaggio di Claudio Di Iorio

Racconta di un settore in ottima salute e in crescita 'TuttoPizza', sesta fiera internazionale che porta alla Mostra d'Oltremare di Napoli fino al 24 maggio imprenditori, ristoratori, pizzaioli e fornitori. "E' uno spicchio consistente dell'economia italiana - racconta l'organizzatore dell'expo della pizza, Raffaele Biglietto - siamo tornati ai fatturati prepandemici, assorbite le perdite del 40% che si erano accumulate con le chiusure dei ristoranti. Ora il fatturato annuo è di 15 miliardi di euro".

Il salone internazionale ha attratto buyers da Giappone, Corea, India, Stati Uniti, Polonia e Serbia. Su 15 mila metri quadrati, in 3 padiglioni, 200 stand espongono merci di 300 aziende tra farine, prodotti caseari e della filiera agroalimentare, forni e attrezzature per i ristoranti.

C'è insomma tutto il mondo che gira intorno a questa pietanza, motore economico, ma anche passaporto internazionale di una cultura e di un'arte, quella del pizzaiolo, riconosciuta nel 2017 patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco. "Un percorso importante che abbiamo promosso con forza - racconta Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli napoletani - il settore dà lavoro a tanti ragazzi: con borse di studio formiamo quelli che hanno difficoltà economiche o provengono da situazioni di svantaggio sociale e povertà educativa".

Nel servizio le interviste a Raffaele Biglietto, organizzatore di Tutto Pizza e a Sergio Miccù presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani

TuttoPizza: torna di segno positivo il trend della pizza

Redazione

Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche. Torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell'ambiente.

Sono i dati più significativi che emergono dal TuttoPizza, la fiera internazionale che ha aperto ieri mattina i battenti alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove resterà fino a domani, mercoledì 24.

TuttoPizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al comparto pizza.

“Il periodo buio è alle spalle”, ha infatti detto Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare presente al taglio del nastro insieme agli organizzatori della fiera, Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, al presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

Boom di presenze nella prima giornata con grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri.

185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expò (il 4, il 5 e il 6) estesi su 15mila metri quadri.

“Il governo con la sovranità alimentare ha dato priorità alla tutela del Made in Italy e la pizza è un prodotto fortemente identitario”, ha detto Giuseppe Ambrosio.

“Grande interesse per la pizza napoletana – ha detto il direttore Raffaele Biglietto – da parte degli operatori stranieri. Delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Una fiera – ha proseguito – dall'alto contenuto spettacolare, con show, dimostrazioni masterclass, per l'accrescimento della formazione professionale. Momenti di approfondimento proposti, oltre che dall'organizzazione, anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. La grande partecipazione – ha proseguito – è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma di essere motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare”.

Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: “Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori, semplicemente credendo nella propria arte”.

il denaro.it

IMPRESE & MERCATI - CARRIERE - CULTURE - INCENTIVI - FUTURA - CRONACHE - RUBRICHE -

ALTRE SEZIONI -

TuttoPizza: torna di segno positivo il trend della pizza

il denaro.it 23 maggio 2023

Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche. Torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell'ambiente.

Sono i dati più significativi che emergono dal TuttoPizza, la fiera internazionale che ha aperto ieri mattina i battenti alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove resterà fino a domani, mercoledì 24.

TuttoPizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al comparto pizza.

“Il periodo buio è alle spalle”, ha infatti detto Gabriele Rotini, responsabile nazionale CNA alimentare presente al taglio del nastro insieme agli organizzatori della fiera, Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, al presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli e Giuseppe Ambrosio, alto consulente del Ministero della Sovranità Alimentare.

Boom di presenze nella prima giornata con grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri.

185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expò (il 4, il 5 e il 6) estesi su 15mila metri quadri.

“Il governo con la sovranità alimentare ha dato priorità alla tutela del Made in Italy e la pizza è un prodotto fortemente identitario”, ha detto Giuseppe Ambrosio.

“Grande interesse per la pizza napoletana – ha detto il direttore Raffaele Biglietto – da parte degli operatori stranieri. Delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Una fiera – ha proseguito – dall'alto contenuto spettacolare, con show, dimostrazioni masterclass, per l'accrescimento della formazione professionale. Momenti di approfondimento proposti, oltre che dall'organizzazione, anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. La grande partecipazione – ha proseguito – è una testimonianza che si può fare business partendo da Napoli e che gli imprenditori del settore sono ora disposti a scommettere su questa città anche per gli scambi commerciali. La pizza ha dimostrato di non essere più folklore ma di essere motore dell'economia di questa città, anche attraverso la filiera agroalimentare”.

Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ha ripercorso le tappe fondamentali compite dalla pizza: “Se è possibile avere oggi questi importanti risultati anche dal punto di vista economico è per la crescita, anche culturale, degli operatori del settore e dei Pizzaiuoli, sempre più formati, informati e consapevoli del ruolo che oggi hanno. Molti di loro sono diventati imprenditori, semplicemente credendo nella propria arte”.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER e vieni in esclusiva L'Espresso.it

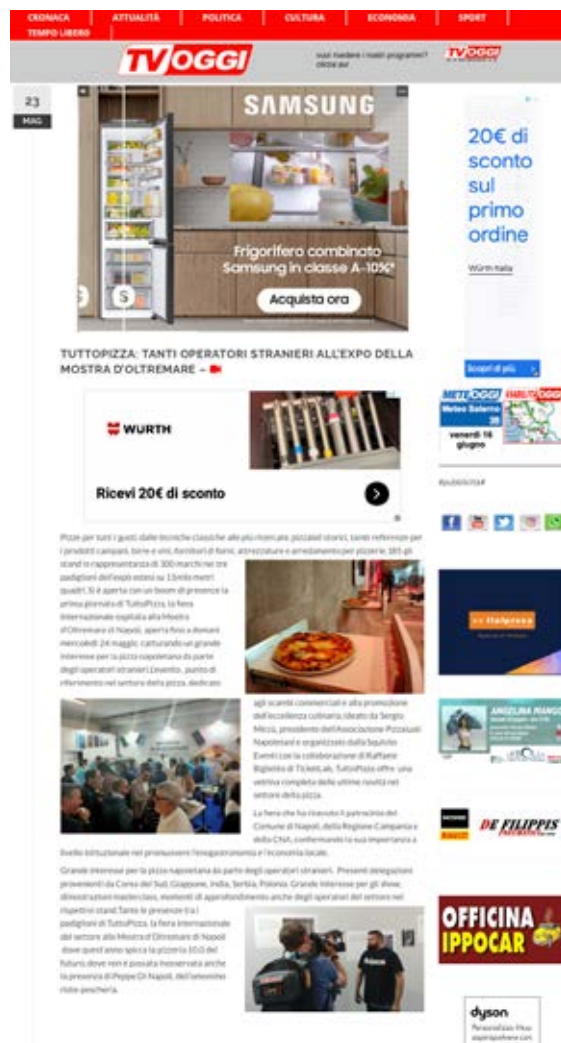
TUTTOPIZZA: TANTI OPERATORI STRANIERI ALL'EXPO DELLA MOSTRA D'OLTREMARE –

Redazione

Pizze per tutti i gusti, dalle tecniche classiche alle più ricercate, pizzaioli storici, tante referenze per i prodotti campani, birre e vini, fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie. 185 gli stand in rappresentanza di 300 marchi nei tre padiglioni dell'expo estesi su 15 mila metri quadri. Si è aperta con un boom di presenze la prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale ospitata alla Mostra d'Oltremare di Napoli, aperta fino a domani mercoledì 24 maggio catturando un grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri. L'evento, punto di riferimento nel settore della pizza, dedicato agli scambi commerciali e alla promozione dell'eccellenza culinaria, ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, TuttoPizza offre una vetrina completa delle ultime novità nel settore della pizza.

La fiera che ha ricevuto il patrocinio del Comune di Napoli, della Regione Campania e della CNA, confermando la sua importanza a livello istituzionale nel promuovere l'enogastronomia e l'economia locale.

Grande interesse per la pizza napoletana da parte degli operatori stranieri. Presenti delegazioni provenienti da Corea del Sud, Giappone, India, Serbia, Polonia. Grande interesse per gli show, dimostrazioni masterclass, momenti di approfondimento anche degli operatori del settore nei rispettivi stand. Tante le presenze tra i padiglioni di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove quest'anno spicca la pizzeria 10.0 del futuro, dove non è passata inosservata anche la presenza di Peppe Di Napoli, dell'omonimo risto-pescheria.



Fino al 24 maggio, nella Mostra d'Oltremare, si svolgerà la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza.

Mostra d'Oltremare, al via la sesta edizione di TuttoPizza

Redazione Desk

Taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d' Oltremare a Napoli.

Ideata da Raffaele Biglietto di Ticketlab e da Sergio Miccu' presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto.

"Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare".

Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro 'Alice.0' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti.

"La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora lì" sul banco del pizzaiuolo".

A testimoniare l' importanza del prodotto pizza anche Procida rappresentata dall' assessore al Turismo, Leonardo Costagliola: "All' interno de 'La sagra del mare' abbiamo un contributo fondamentale da parte dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani: diamo la possibilità alla comunita' e ai cittadini temporanei e ai visitatori che sceglieranno Procida, di degustare la pizza patrimonio Unesco".

venerdì, Giugno 16, 2023

 ROAD TV ITALIA

CRONACA POLITICA ATTUALITA' CULTURA SPORT RUBRICHE

Home · Cronaca · Mostra d'Oltremare, al via la sesta edizione di TuttoPizza

Cronaca

Mostra d'Oltremare, al via la sesta edizione di TuttoPizza

By Redazione Desk Mag 23, 2023 9:32

Share



Fino al 24 maggio, nella Mostra d'Oltremare, si svolgerà la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza.

Taglio del nastro per la sesta edizione di **TuttoPizza**, la fiera internazionale della pizza in programma fino al **24 maggio** alla **Mostra d' Oltremare** a Napoli.

Ideata da **Raffaele Biglietto** di Ticketlab e da **Sergio Miccu'** presidente dell' Associazione Pizzaiuoli Napoletani, la fiera e' uno spazio riservato ad aziende del settore ma punta a richiamare un numero sempre piu' vasto di visitatori. "La manifestazione e' diventata un appuntamento irrinunciabile per chi fa business con la pizza e abbiamo tantissimi buyers che si sono pre registrati provenienti da Malesia, Usa, India, Spagna, Francia" ha detto Raffaele Biglietto.

"Una testimonianza che si puo' fare business partendo da Napoli, una manifestazione ricca di spunti e di miglioramenti che guarda al futuro e che vuole offrire la possibilità di confrontarsi in un settore dalle grandi potenzialita', quale quello del food, che esprime le migliori eccellenze del nostro territorio campano nell' agroalimentare".

Tra gli eventi della sesta edizione la pizzeria del futuro '**Alice.0**' una installazione che da' uno sguardo a quello che potrebbe essere il locale del futuro con tutti i servizi collegati all' erogazione della pizza all' interno di luoghi che vanno sempre più personalizzandosi per offrire spunti di un intrattenimento migliore ai clienti.

"La pizza e' sempre stata fondamentale sia per il lavoro dei pizzaioli che per il mondo che gira intorno ad essa. Un mondo un po' particolare ma che comunque riesce a dare soddisfazioni" ha aggiunto Sergio Miccu'. "Un mondo che e' cambiato ma i pizzaiuoli tengono sempre alla tradizione: la famosa pizza Margherita e' ancora lì" sul banco del pizzaiuolo".

IL MATTINO.IT

TuttoPizza

Tuttopizza, la più grande fiera dedicata al mondo della pizza

(Newfotosud, Sergio Siano)



TuttoPizza | torna di segno positivo il trend della pizza

il Denaro

TuttoPizza: torna di segno positivo il trend della pizza (Di martedì 23 maggio 2023)
Cresce il numero delle pizzerie e il fatturato è tornato ai livelli ante Covid del 2019, nonostante gli aumenti delle materie prime e energetici: è stata completamente recuperata la perdita del 40% derivante dalle chiusure pandemiche. torna di segno positivo il trend della pizza con nuova attenzione verso i prodotti di alta qualità territoriale e al rispetto dell'ambiente. Sono i dati più significativi che emergono dal Tuttopizza, la fiera internazionale che ha aperto ieri mattina i battenti alla Mostra d'Oltremare di Napoli dove resterà fino a domani, mercoledì 24. Tuttopizza, infatti, ha istituito, grazie ad un accordo con la CNA agroalimentare un Centro studi dedicato proprio al ...



TuttoPizza | taglio del nastro per la sesta edizione nella Mostra d'Oltremare

2a News

TuttoPizza, taglio del nastro per la sesta edizione nella Mostra d'Oltremare (Di martedì 23 maggio 2023) Al via la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare a Napoli. taglio del nastro per la sesta edizione di TuttoPizza, la fiera internazionale della pizza in programma fino al 24 maggio alla Mostra d'Oltremare a Napoli. Ideata da Raffaele Biglietto di...



Buyer_da_tutto_il_mondo_per_tutto_pizza

REDAZIONE

VIRGILIO

V: <https://www.virgilio.it> - notizie locali

...

**Buyer da Tutto il Mondo per Tutto Pizza -
Roma - Virgilio**

23 mag 2023 — Roma OnLine 24-05-2023 09:37. TuttoPizza,
l'expò del comparto pizza, preparerà alla professione ragazzi in
contesti difficili.

Al vostro servizio Pizza: emblema del Made in Italy in tutto il mondo

(da minuto 9 a 15,30 circa)

Pizza: emblema del Made in Italy in tutto il mondo. Come valorizzare questo brand italiano? Quanto è importante per la nostra alimentazione? Quante volte è possibile mangiare la pizza ogni settimana? Come diventare pizzaioli? Quali le opportunità reali di lavoro?

Ospiti:

Virginia Stella – Biologa nutrizionista

Sergio Miccù – presidente dell'Associazione pizzaiuoli napoletani



Al via il TuttoPizza alla Mostra D'Oltremare di Napoli tra innovazione e tradizione

Antonella Ambrosio

Pizza che a Napoli significa esaltazione dei 5 sensi, socialità, buon umore ma anche e soprattutto far girare l'economia e l'occupazione. Non solo nel capoluogo partenopeo dove per conoscere il bello, il buono e il futuro che gira intorno al cerchio più saporito del globo arriva TuttoPizza. Fino a domani la sesta edizione alla Mostra D'Oltremare dedicata al mondo della pizza e dei produttori. 15 mila metri quadri espositivi, 180 stand la fiera internazionale ideata da Raffaele Biglietto di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani. Come sempre una tre giorni che da ricetta metterà in piedi un programma di masterclass su tutte le tipologie di impasto e le varietà di pizza dalla classica napoletana, alla contemporanea, alla pinsa, tenute dai più noti maestri pizzaiuoli e approfondimenti culturali con esperti del settore, docenti universitari e tecnici. 30mila gli operatori attesi alla fiera che si caratterizza per essere una piattaforma di business, ossia un BtoB, uno spazio dedicato alle aziende del comparto per lo scambio di prodotti, servizi, informazioni e conoscenze. Novità di quest'anno uno spazio ad hoc per la pizzeria del futuro fortemente voluto dagli organizzatori per rappresentare le 'evoluzioni del mondo pizza. "La Pizzeria 10.0, disegnata dall'architetto Simone Micheli con tanto di cameriera robot, dice il direttore della fiera Raffaele Biglietto, è una galleria con duplice ingresso che proietta la dimensione del presente in un metafuturo ricco di suggestioni e soluzioni non comuni, che ribaltano le carte del gioco. Ci fa piacere sperimentare questo spazio che, in realtà, è già il presente". Nel corso di TuttoPizza si alterneranno al forno della pizzeria i grandi maestri della Pizzaiuoli School. Non mancheranno gli show cooking dove il pubblico potrà seguire in diretta ed in tempo reale tutte le fasi di lavorazione alla sfornata finale. Al via il TuttoPizza alla Mostra D'Oltremare di Napoli tra innovazione e tradizione



Trofeo TuttoPizza: esulta la squadra dei pizzaioli che vince con un ingrediente segreto

di Redazione

NAPOLI. Terzo giorno di incontri business to business al TuttoPizza 2023 per gli operatori del settore che nei primi due giorni dell'expò internazionale dedicato al comparto in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli ha fatto registrare presenze da record, con 30mila operatori che hanno affollato i 3 padiglioni della Fiera.

La soddisfazione degli organizzatori è grande, il direttore del TuttoPizza Raffaele Biglietto e il Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, hanno riconfermato con questo evento quanto il settore sia in piena espansione. E l'entusiasmo dei partecipanti parla da solo: il dato prevalente è infatti il boom d'interesse da parte dei giovani che hanno ormai preso possesso della professione e continuano a farla evolvere. Nei saloni dedicati a forni, farin, impasti, vini, birre, lieviti, pomodori, salumi, latticini, spezie e tutto il mondo delle verdure colorate che danno un aspetto sempre più invitante alle pizze. Ma anche arredi e suppellettili per i locali che propongono questo food tanto amato, sono i giovani con i loro cellulari ad addossarsi alle dimostrazioni pratiche che le equipe di maestri pizzaioli generosamente donano ai presenti. Le tecniche di lavorazione, illustrate con grande perizia e soprattutto tanta allegria attraggono i buyer stranieri: giapponesi, coreani, indiani. L'Asia si vuol fare strada incuriosita nel mondo della Pizza. E un mondo che ha tanto di cultura e umanità basata, però, soprattutto su aziende che propongono elevata qualità territoriale, innovazioni digital e novità green. E la Tradizione antica, gloriosa, sociale, culturale si tocca con mano nell'expò di quest'anno, si rende palese nel museo della pizza: un reparto allestito nella fiera dove si scoprono quegli utensili di una volta che hanno reso l'artigiano pizzaiolo ciò che oggi soddisfa il palato e la voglia di stare insieme davanti a una fumante e profumatissima pizaza. Le fotografie d'epoca testimoniano, per immagini, la storia della pizza.

Riflettori accesi, nella seconda giornata di fiera, sul Trofeo TuttoPizza, abilmente condotto da Enzo Calabrese. 16 le squadre in gara che si sono confrontate a colpi di impasti, condimenti, tecniche di cottura presentando 2 pizze creative. Ciascun team, composto da 5 persone tra pizzaioli e fornai, ha partecipato per conto di una pizzeria o di un brand dando il meglio di sé con uno spirito goliardico più che di vera competizione.

La gara è andata avanti per tutto il pomeriggio tra applausi e divertimento. La giuria tecnica, presieduta dal maestro pasticciere Sabatino Sirica e composta da esperti del settore e, in particolare da maestri pasticceri e della panificazione, si è espressa con una valutazione completa per ciascun prodotto presentato.

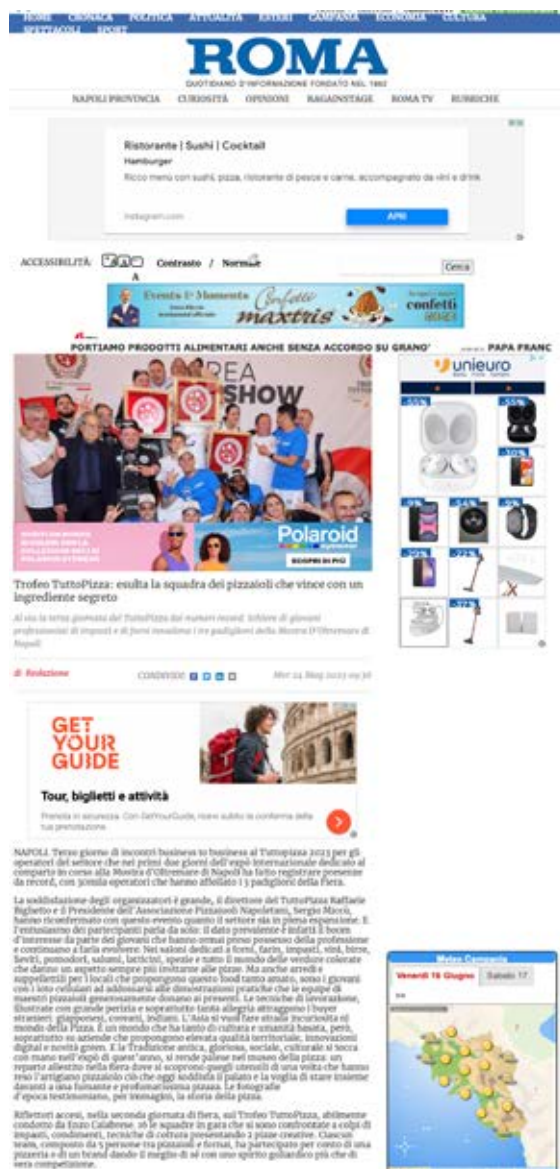
A trionfare è stata la squadra L'Oro di Irpinia, un team legato ad un brand di farine realizzate con grani autoctoni campani. I ragazzi, alla pronuncia del loro nome, hanno esultato dando vita ad una esplosione di gioia che si è diffusa in tutti i padiglioni della fiera.

A loro è andato un premio simbolico in materie prime pari al valore di mille euro.

Il secondo posto è andato alla Pizzeria del Corso di Caivano alla quale sono andate materie prime del valore di 500 euro, mentre il terzo posto alla Pizzeria da Tony di Campobasso che ha vinto materie prime per 250 euro.

Nella giornata dedicata alle masterclass sulla pizza contemporanea (ieri i focus avevano riguardato quella tradizionale) sono stati attribuiti dall'organizzazione del TuttoPizza anche titoli per meriti particolari in cui alcuni big della pizza si sono distinti. I riconoscimenti sono andati a Davide Civitelli (premio "mentore dell'anno"), a Davide Ruotolo ("Pizzaiolo dell'anno") a Vincenzo Capuano ("brand dell'anno") a Carlo Sammarco ("format dell'anno") a Marco D'Elia ("pizza dell'anno") e Diego Vitagliano (per l'apertura dell'anno).

Una nota di grande ammirazione per la comunicazione dell'Evento curata in modo eccellente dalla Bc Communication, che ha facilitato i numerosi media interessati al TuttoPizza, dando all'intero comparto e alla città di Napoli il valore che merita. Oggi ultimo giorno per gli espositori, con masterclass fino alla chiusura dedicati a panini, pinsa romana, pizza in teglia, grani irpini e pizza gluten free. Le imprese anche oggi si racconteranno in convegni e direttamente davanti ai forni e negli stand. Gli espositori, con i loro clienti le loro famiglie, hanno dato un ampio contributo a riempire in questi giorni gli hotel di Napoli e a far crescere l'economia che ruota intorno a questo grande palcoscenico del buonmangiare e vivere napoletano... il cammino della pizza continua.



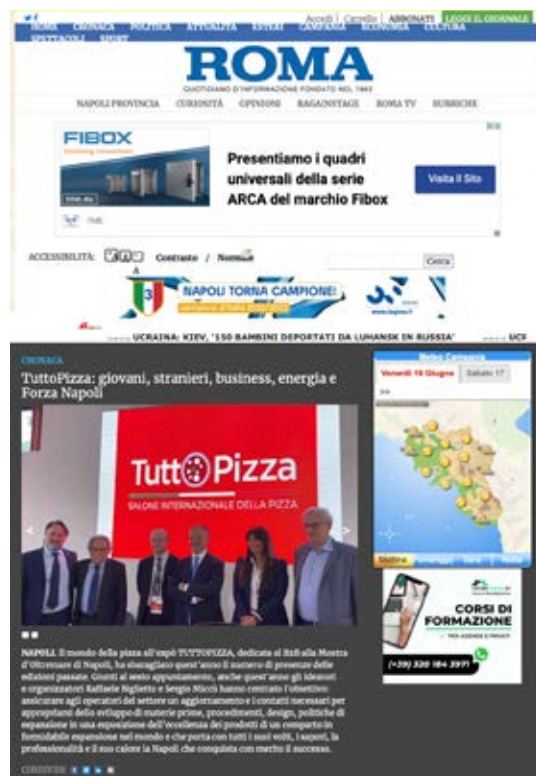
il Roma

TuttoPizza

TuttoPizza: giovani, stranieri, business, energia e Forza Napoli

La Redazione

NAPOLI. Il mondo della pizza all'expò TUTTOPIZZA, dedicata al B2B alla Mostra d'Oltremare di Napoli, ha sbaragliato quest'anno il numero di presenze delle edizioni passate. Giunti al sesto appuntamento, anche quest'anno gli ideatori e organizzatori Raffaele Biglietto e Sergio Miccù hanno centrato l'obiettivo: assicurare agli operatori del settore un aggiornamento e i contatti necessari per appropriarsi dello sviluppo di materie prime, procedimenti, design, politiche di espansione in una esposizione dell'eccellenza dei prodotti di un comparto in formidabile espansione nel mondo e che porta con tutti i suoi volti, i sapori, la professionalità e il suo calore la Napoli che conquista con merito il successo.



Pizza Contemporanea: i premi ai 7 migliori pizzaioli dell'Anno

Vincenzo Pagano

Pizza Contemporanea: i premi ai 7 migliori pizzaioli dell'Anno. I premi ai migliori pizzaioli della Pizza Contemporanea 2023 sono stati assegnati da Scatti di Gusto in occasione di TuttoPizza a Napoli. Mercoledì, 24 Maggio 2023 Di Vincenzo Pagano

Ecco i migliori pizzaioli della Pizza Contemporanea, categoria che comprende la napoletana, che hanno ricevuto il Premio Dell'Anno 2023.

Li abbiamo incontrati durante le Masterclass del Pizza Contemporanea Day a Tuttopizza 2023. Protagonisti 7 pizzaioli (due in coppia) che hanno presentato, spiegato e portato all'assaggio 6 tipi di pizza contemporanee differenti. Sono pizzaioli (e pizzerie) che negli ultimi dodici mesi hanno spinto sull'acceleratore dello sguardo al prossimo futuro. Accettando l'invito a parlare della loro pizza non sapevano dell'istituzione del premio dell'Anno.

Cos'è il Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli. Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Davide Ruotolo. Agli organizzatori di TuttoPizza, Raffaele Biglietto e Sergio Miccù, ho proposto la consegna del riconoscimento di Scatti di Gusto a questo lavoro che salda tradizione e presente e che genera un osservatorio sui nuovi trend della pizza. Pizza contemporanee di cui i pizzaioli migliori sono espressione per la loro ricerca e la proposta nelle proprie pizzerie. Che diventano altrettanti indirizzi da mettere in rubrica e da assaggiare al più presto.

Inconsapevoli come gli sponsor scelti per assonanza tra gli espositori di questa sesta edizione di Tuttopizza che ne conta 180.

Ecco quindi i premiati con le pizze presentate e le motivazioni dei premi consegnati secondo l'ordine cronologico delle Masterclass del Pizza Contemporanea Day.

Premio Pizza Contemporanea dell'Anno 2023. Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Marco D'Elia. Pizza Leggerissima di Marco D'Elia, pizzeria Gli Espositi (Salerno). Marco D'Elia ha presentato la Pizza Leggerissima con farcitura Carbonara. Una pizza che smonta molte polemiche sulla pizza contemporanea. Non ha cornicione, ha il doppio della quantità degli ingredienti rispetto a una pizza normale e per giunta su un panetto da 150 grammi, usa 0,1 grammi di lievito per chilo di farina.

Motivazione del Premio Pizza Contemporanea. "Una pizza diversa dalla tradizionale cittadina e stesa addirittura con il matterello, impensabile in Campania. E balza all'occhio la capacità di sostituire il classico antipasto di fritti con una pizza che nella versione carbonara sottolinea la generosità della farcitura che richiede il doppio del peso degli ingredienti di una pizza normale. Un omaggio alla Carminuccio, versione salernitana della matriciana, che in questo caso è piccante a gusto del cliente".

Premio consegnato con Acqua San Bernardo.

Premio Mentore dell'Anno 2023. Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Fortunato e Civitello.

Davide Civitello, pizzeria Galleria Navarra (Napoli) e Simone Fortunato (Portici). Il duo Civitello&Fortunato, pizzaioli riconosciuti per la pizza tradizionale, innovano la classica pizza in pala romana con la mortazza elaborando un impasto croccante dal cuore morbido. E lo fanno sfruttando la nuova farina Aria con pasta madre che aggiunge fragranza inaspettata.

Motivazione del Premio Pizza Contemporanea. "Davide Civitello dalla conquista del titolo di Campione del Mondo STG ha condotto innumerevoli corsi di avvicinamento e di perfezionamento alla pizza ai quattro angoli del mondo. Ha insegnato a moltissimi pizzaioli diventati professionisti. Ma ha anche appreso e affinato le sue tecniche che lo hanno reso maestro di pizza contemporanea miscelando caratteristiche e linguaggi. Che ora si appresta a spiegare e condividere con altri allievi. Primo fra tutti Simone Fortunato che in poco tempo ha calcato le sue orme inserendo in carta la pizza contemporanea".

Premio consegnato con Mulino Caputo.

Premio Pizzaiolo dell'Anno 2023. Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Ruotolo. Davide Ruotolo, Palazzo Petrucci Pizzeria (Napoli). La pizza è focaccia, dice Davide Ruotolo con la sua versione

3.0 (in onore ai meriti sportivi della squadra del cuore) con una pizza cotta solo con aggiunta di parmigiano e poi in uscita stracciata, pomodori e zeste di limone. Fresca come vuole l'arrivo della bella stagione, ma in realtà quattro stagioni alla pizzeria nel centro storico di Napoli.

Motivazione del Premio Pizza Contemporanea. "Davide Ruotolo non è figlio d'arte ma ha deciso di dedicarsi al mestiere di pizzaiolo da giovanissimo spinto dalla passione per l'arte bianca. Ha iniziato con la pizza tradizionale cotta nel forno a legna. Per diventare il primo pizzaiolo a Napoli ad utilizzare un forno elettrico a bocca aperta in una pizzeria del Centro Storico. La sua pizza contemporanea ha ottenuto velocemente successo di pubblica e di critica. Nel 2022 è stato premiato per ben due volte come Giovane Pizzaiolo dell'Anno da 50 Top Pizza e dalle Guide di Repubblica. A 26 anni è probabilmente il più giovane Pizzaiolo dell'Anno".

Premio consegnato con Capasso Super Store ai Quattro Palazzi.

Premio Brand dell'Anno 2023. Vincenzo Capuano, pizzerie Vincenzo Capuano (Napoli, Pozzuoli, Pomigliano d'Arco, Nola, Cava de' Tirreni, Berlino).

Una Margherita ma Super quella di Vincenzo Capuano con sugo di pomodori arrosto e doppio fiordilatte di Napoli con l'aggiunta in uscita di cubetti. E l'immane taglio con le forbici.

Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Capuano. Motivazione del Premio Pizza Contemporanea. "Vincenzo Capuano ha saputo costruire una forte identità di brand grazie ad un abile uso di tutte le piattaforme social su cui rilancia quotidianamente la pizza contemporanea napoletana con il cornicione ad alta alveolatura. Un marchio di fabbrica riconoscibile e sottolineato dall'utilizzo delle forbici per tagliarla concesse anche direttamente ai clienti. Campione del Mondo di Pizza Contemporanea nel 2022, ha in programma nel 2023 ulteriori aperture".

Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Ciao. Premio consegnato con Ciao Pomodori.

Premio Format dell'Anno 2023.

Carlo Sammarco, Pizza a Kilo (Frattamaggiore, Napoli). La pizza Nerano secondo Carlo Sammarco ha un'aggiunta di salsiccia aromatizzata. Il suo nuovo impasto per la pizza da cuocere nel forno elettrico a camera è tanto leggero da sopportare topping robusti. E resta croccante anche raffreddandosi.

Motivazione del Premio Pizza Contemporanea. "Carlo Sammarco è il pizzaiolo che, giovanissimo, ha dato l'avvio alla nuvolette vague della pizza canotto. È l'antesignana della pizza contemporanea con il cornicione esagerato che ha fatto e fa furore tra pizzaioli e clienti. Ma non si è adagiato sugli allori di chi ha aperto un nuovo capitolo della storia della pizza. E ha aperto una pizzeria che guarda con occhio contemporaneo alla conosciuta pizza a metro reinventando farciture e modalità di servizio oltre a proporre un impasto che mescola echi diversi".

Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Sacar. Premio consegnato con Sacar Forni.

Premio Apertura dell'Anno 2023 per la Pizza Contemporanea. Premio Pizza Contemporanea ai migliori pizzaioli: Vitagliano. Diego Vitagliano, 10 Diego Vitagliano (Roma). La Campania Croccante del numero 10 della pizza è con papacelle del Vesuvio, Fiordilatte di Napoli "quello dei Campioni" e alici di Cetara.

Motivazione del Premio Pizza Contemporanea. "Diego Vitagliano ha già due sedi a Napoli, a Bagnoli, recentemente rinnovata, e Pozzuoli. L'anno scorso, in occasione del Campionato Mondiale di Calcio, ha aperto una pizzeria nella lontana Doha. Ma è con la pizzeria aperta quest'anno a Roma in un palazzetto lungo Corso di Francia che ha lanciato il vero quanto di sfida. Alla convinzione che Napoli e Roma siano così vicine da non giustificare pizzerie simili. Ma soprattutto puntando su un quadrante difficile della Capitale e su una location non molto fortunata considerati i trascorsi di altre attività a tema pizza. Il successo di pubblico è stato immediato: apprezzata la diversificazione di impasti e di pizze".



Pizza Contemporanea: i premi ai 7 migliori pizzaioli dell'Anno. I premi ai migliori pizzaioli della Pizza Contemporanea 2023 sono stati assegnati da Scatti di Gusto in occasione di TuttoPizza a Napoli. Mercoledì, 24 Maggio 2023 Di Vincenzo Pagano



TUTTOPIZZA, 30MILA OPERATORI DEL SETTORE PRESENTI

Redazione

Sono oltre 30mila gli operatori registrati al TuttoPizza tra la prima e la seconda giornata di fiera ospitata alla Mostra d'Oltremare di Napoli, sesta edizione della fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.re.ca specializzati in quest'ambito, ideata da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab.

Riflettori accesi, sul Trofeo TuttoPizza, con 16 squadre in gara che si sono confrontate a colpi di impasti, condimenti, tecniche di cottura presentando 2 pizze creative.

Pizza tradizionale con condimenti di pregio, pizza e bollicine, pizza napoletana, passando per la pizza in pala, la focaccia, la pizza leggerissima fino alla pinsa romana, la pizza in teglia e la senza glutine napoletana. Sfida all'ultima pala e largo alla fantasia per le farciture più saporite e inusuali, tre giorni di masterclass.

Le aziende hanno puntato su alta qualità territoriale, innovazioni digitali e sulle novità green. Grande attenzione per il museo della pizza: un reparto della fiera è stato infatti dedicati agli utensili di una volta e alle fotografie che testimoniano, per immagini, la storia della pizza.

Una tre giorni per TuttoPizza che si chiude oggi ricca di appuntamenti, novità e spunti dove sono presenti produttori di farina, pomodori, latticini, olio e altre materie prime, oltre a fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie



A Napoli la sesta edizione di TuttoPizza

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, dove CNA Agroalimentare e CNA Campania Nord hanno allestito un'area collettiva. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B, uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono 180 stand dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Salone Internazionale della Pizza, con Master Class, Trofeo Tuttotopizza, Seminari e Convegni. TuttoPizza è la Fiera internazionale dedicata a tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolge nei padiglioni 4, 5 e 6 della Mostra d'Oltremare di Napoli, il più importante quartiere fieristico del Sud Italia.



A Napoli la sesta edizione di TuttoPizza

La sesta edizione di **TuttoPizza** si svolge a **Napoli** alla **Mostra d'Oltremare**, dove **CNA Agroalimentare** e **CNA Campania Nord** hanno allestito un'area collettiva. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B, uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono **180 stand** dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Salone Internazionale della Pizza, con Master Class, Trofeo Tuttotopizza, Seminari e Convegni. TuttoPizza è la **Fiera internazionale dedicata a tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria**. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolge nei padiglioni 4, 5 e 6 della Mostra d'Oltremare di Napoli, il più importante quartiere fieristico del Sud Italia.

NAP: Economia/Pizzaioli, Gelateria/Pizzaioli, Pizzeria, TuttoPizza

A Napoli la sesta edizione di TuttoPizza

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza si svolge a Napoli alla Mostra d'Oltremare, dove CNA Agroalimentare e CNA Campania Nord hanno allestito un'area collettiva. La tre giorni dedicata al mondo della pizza e dei produttori è un appuntamento B2B, uno spazio dedicato alle aziende per il confronto e lo scambio di prodotti, conoscenze, novità, servizi.

I dati della scorsa edizione dicono che il 39% dei visitatori sono gestori di ristoranti-pizzerie, il 32% di pizzerie, il 20% di pizzerie da asporto, il 9% di esercizi commerciali che servono pizza e operatori del settore.

Nei 15 mila metri quadri espositivi dei tre padiglioni (4-5-6) ci sono 180 stand dei produttori delle diverse aree merceologiche. Tutte ruotano attorno al cibo più amato dagli Italiani e più conosciuto al mondo. Basta googlare per trovare la pizza al primo posto di classifiche, ricerche e sondaggi. TuttoPizza lo celebra in quella che è considerata la patria naturale della pizza, Napoli appunto. Con un occhio rivolto ai protagonisti, a chi la pizza la fa producendo gli ingredienti e le attrezzature. E a chi la realizza quindi ai pizzaioli che sono sui palchi nelle aree predisposte dagli organizzatori e in molti degli stand.

Salone Internazionale della Pizza, con Master Class, Trofeo Tuttosizza, Seminari e Convegni. TuttoPizza è la Fiera internazionale dedicata a tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. L'evento, giunto alla sesta edizione, si svolge nei padiglioni 4, 5 e 6 della Mostra d'Oltremare di Napoli, il più importante quartiere fieristico del Sud Italia.



Maltempo: Molino Spadoni tenta ripresa, uffici al mercato

Redazione

(AGI) - Ravenna, 24 mag. - “Dopo una prima ricognizione e i danni ingenti constatati - dichiara Beatrice Bassi, delegata del CDA del Gruppo - 40 persone stanno lavorando alla sistemazione delle aree colpite. E’ stato creato un gruppo per affrontare in sinergia l’emergenza. Ringrazio tutti i dipendenti per la grande collaborazione: qui, come su tutto il territorio, si respira un forte senso di unione. La grande famiglia Molino Spadoni non si ferma: lo dimostra la partecipazione in corso alla fiera TuttoPizza a Napoli, che rientra nel piano di iniziative previste e tutte confermate. Ovviamente ci siamo attivati anche per aiutare le persone soccorse a Faenza e a Brisighella con la donazione di pasti caldi”.

La logistica legata all’e-commerce, che parte da Casa Spadoni di Faenza, e’ invece sempre rimasta operativa, il magazzino e’ tuttora ampio e fornito, quindi non si prevedono interruzioni di servizio. Lo staff commerciale Italia ed estero e gli uffici qualita’, marketing e logistica sono stati convogliati al Mercato Coperto di Ravenna, di proprieta’ Spadoni, dove l’intero piano superiore da venerdi’ e’ adibito a quartier generale per lavorare nel modo piu’ efficiente possibile. Lunedi’ sono stati, inoltre, ripristinati i server che hanno consentito la ripresa delle attivita’ di spedizione negli stabilimenti di produzione di Villa Selva e di Savio che, fortunatamente, non hanno subito danni pur essendo in una zona critica, cosi’ come la sede Keir di Ravenna che non si e’ mai fermata. Sempre da lunedi’, con la riattivazione dell’elettricita’ e dell’acqua corrente, sono ripartite anche le Officine Gastronomiche Spadoni a Brisighella, mentre il Birrificio Molino Spadoni a Reda di Faenza, nonostante la localita’ sia stata molto colpita, e’ stato risparmiato.

“E’ ovvio che la catastrofe c’e’ stata e che quindi parte dei locali sono e resteranno inagibili nel tempo, alcuni dei nostri macchinari e prodotti sono andati dispersi, per noi e come per moltissime aziende del nostro territorio, ma questo non significa che ci fermiamo” - questo il pensiero unanime di Beatrice Bassi e Leonardo Spadoni. (AGI)

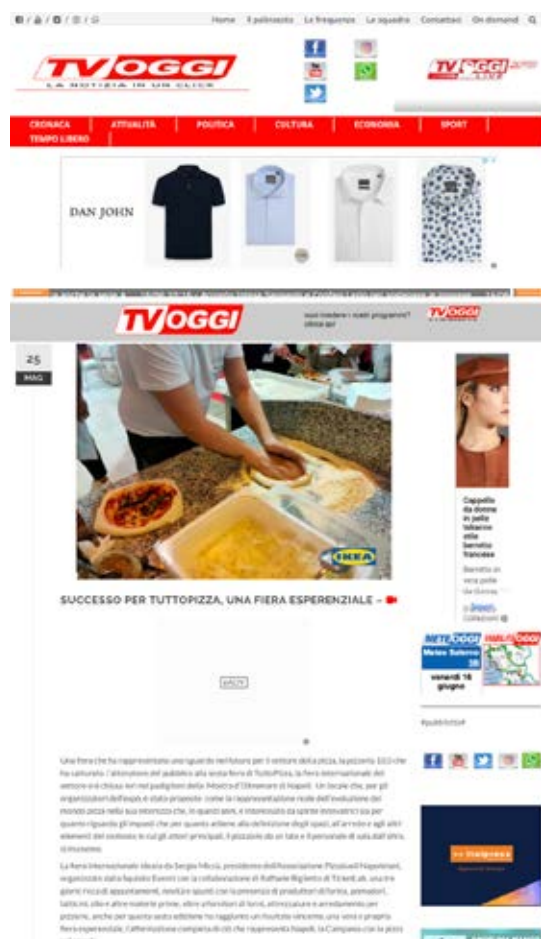


TVOGGISALERNO.IT

Redazione

Una fiera che ha rappresentato uno sguardo nel futuro per il settore della pizza, la pizzeria 10.0 che ha catturato l'attenzione del pubblico alla sesta fiera di TuttoPizza, la fiera internazionale del settore si è chiusa ieri nei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli. Un locale che, per gli organizzatori dell'expò, è stato proposto come la rappresentazione reale dell'evoluzione del mondo pizza nella sua interezza che, in questi anni, è interessato da spinte innovatrici sia per quanto riguarda gli impasti che per quanto attiene alla definizione degli spazi, all'arredo e agli altri elementi del contesto in cui gli attori principali, il pizzaiolo da un lato e il personale di sala dall'altro, si muovono.

La fiera internazionale ideata da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, organizzato dalla Squisito Eventi con la collaborazione di Raffaele Biglietto di TicketLab, una tre giorni ricca di appuntamenti, novità e spunti con la presenza di produttori di farina, pomodori, latticini, olio e altre materie prime, oltre a fornitori di forni, attrezzature e arredamento per pizzerie, anche per questa sesta edizione ha raggiunto un risultato vincente, una vera e propria fiera esperienziale, l'affermazione completa di ciò che rappresenta Napoli, la Campania con la pizza nel mondo.



Napoli brand vincente. Biglietto e Miccù: «Fiera volano per il turismo business in città, il prossimo anno amplieremo gli spazi espositivi e i contenuti»

TuttoPizza: superate le aspettative, boom di visitatori stranieri e da fuori regione

Redazione

NAPOLI. La sesta edizione di TuttoPizza chiude con il botto. I dati di quest'anno parlano chiaro: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione.

Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola - attraverso scambi commerciali BtoB - l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo.

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani. «Il prossimo anno, quindi - annunciano - prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione».

«Amplieremo - dicono - gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business».

«La fiera ha dimostrato, con le sue presenze - hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù - di essere volano per il turismo legato al business».

Oltre agli impasti tradizionali e a quelli di nuova generazione (indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea) e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert (anche al cucchiaino), grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale. Inoltre: piatti, packaging, utensili e forni personalizzati.

Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi come Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitiello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poerio, Attilio Albachiara, i fratelli Giustiniani.

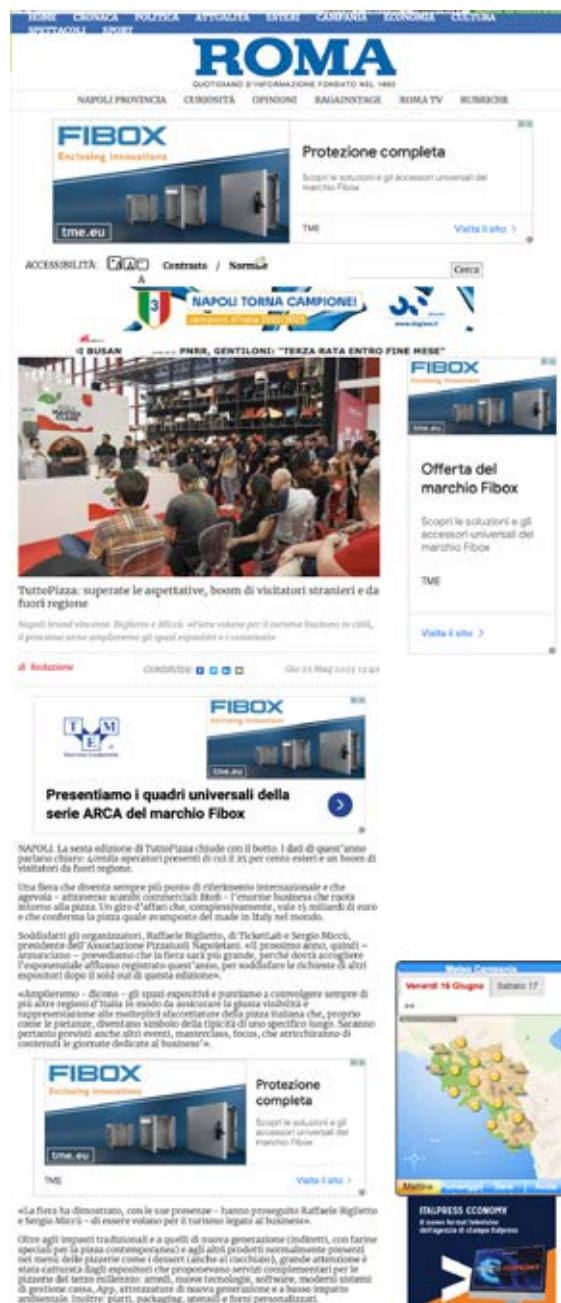
Quest'anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori - anche del Nord Italia - hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta "Napoli 3" o la mascherina di Osimhen ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza.

Tuttopizza si conferma, quindi punto di incrocio tra mondo della pizza, cultura, turismo e convivialità, capace di rafforzare il piacere di venire a Napoli non solo per partecipare alla fiera.

Tra le curiosità il museo dedicato alla pizza opera dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori interessati alla storia della pizza: in mostra foto d'epoca e utensili di un tempo.

Il Trofeo TuttoPizza, condotto dallo show man Enzo Calabrese, nella terza giornata, è stato dedicato al senza glutine con il coordinamento tecnico di Marco Amoriello. Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache (al secondo posto) e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone (al terzo).

Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7^a edizione. Sarà assicurata un'attenzione particolare a un programma di incoming, per garantire - a chi non ha potuto partecipare quest'anno perché non è riuscito a trovare posto negli alberghi - di potersi fermare più giorni e godersi una vacanza a Napoli da poter abbinare alla fiera.



Boom visitatori a TuttoPizza, a Napoli superate le aspettative

Redazione

Boom visitatori a TuttoPizza, a Napoli superate le aspettative Biglietto e Miccù: “fiera volano per il turismo business in città” Napoli, 25 mag. (askanews) - La sesta edizione di TuttoPizza a Napoli chiude con il botto. I dati di quest’anno: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori



da fuori regione. Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola - attraverso scambi commerciali BtoB - l’enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d’affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani. “Il prossimo anno, quindi - annunciano - prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l’esponentiale afflusso registrato quest’anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. Amplieremo - dicono - gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d’Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business”. “La fiera ha dimostrato, con le sue presenze - hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù - di essere volano per il turismo legato al business”. Oltre agli impasti tradizionali e a quelli di nuova generazione (indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea) e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert (anche al cucchiaino), grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale. Inoltre: piatti, packaging, utensili e forni personalizzati. Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi come Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitiello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D’Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poerio, Attilio Albachiera, i fratelli Giustiniani. Quest’anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori - anche del Nord Italia - hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta “Napoli 3” o la mascherina di Osimhen ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza. Tra le curiosità il museo dedicato alla pizza opera dell’Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori interessati alla storia della pizza: in mostra foto d’epoca e utensili di un tempo. Il Trofeo TuttoPizza, condotto dallo show man Enzo Calabrese, nella terza giornata, è stato dedicato al senza glutine con il coordinamento tecnico di Marco Amoriello. Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache (al secondo posto) e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone (al terzo). Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7^a edizione. Sarà assicurata un’attenzione particolare a un programma di incoming, per garantire - a chi non ha potuto partecipare quest’anno perché non è riuscito a trovare posto negli alberghi - di potersi fermare più giorni e godersi una vacanza a Napoli da poter abbinare alla fiera. Aff 20230525T135433Z

TuttoPizza: conclusa con 40 mila visite la 6° edizione della fiera

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza chiude con 40mila operatori presenti, di cui il 25% esteri, e con un boom di visitatori da fuori regione. La fiera è diventata sempre più punto di riferimento internazionale, agevolando l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza come avamposto del made in Italy nel mondo. Gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, si ritengono molto soddisfatti: «Il prossimo anno prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponenziale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. (ilmattino.it)



La sesta edizione di TuttoPizza chiude con numeri importanti: con 40mila operatori presenti di cui il 25% esteri l'evento si conferma punto di riferimento anche internazionale per i professionisti del settore

Chiude con successo la sesta edizione di TuttoPizza

Redazione

I dati di TuttoPizza quest'anno parlano chiaro: 40mila operatori presenti di cui il 25% esteri e un boom di visitatori da fuori regione. Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola – attraverso scambi commerciali B2B – l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani. "Il prossimo anno, quindi – prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. Amplieremo – dicono – gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business". "La fiera ha dimostrato, con le sue presenze – hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù – di essere volano per il turismo legato al business".

Oltre agli impasti tradizionali e a quelli di nuova generazione (indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea) e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert (anche al cucchiaino), grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale, piatti, packaging, utensili e forni personalizzati. Tantissimi i big del presenti al salone per i vari appuntamenti formativi tra cui Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitiello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poirio, Attilio Albachiaro, i fratelli Giustiniani.

Quest'anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori – anche del Nord Italia – hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta "Napoli 3", ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza.

Tuttopena si conferma, quindi punto di incrocio tra mondo della pizza, cultura, turismo e convivialità, capace di rafforzare il piacere di venire a Napoli non solo per partecipare alla fiera.

Tra le curiosità il museo dedicato alla pizza opera dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori interessati alla storia della pizza: in mostra foto d'epoca e utensili di un tempo.

Il Trofeo TuttoPizza, condotto dallo show man Enzo Calabrese, nella terza giornata, è stato dedicato al senza glutine con il coordinamento tecnico di Marco Amoriello. Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone (al terzo).

Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7ª edizione. Sarà assicurata un'attenzione particolare a un programma di incoming, per garantire – a chi non ha potuto partecipare quest'anno perché non è riuscito a trovare posto negli alberghi – di potersi fermare più giorni e godersi una vacanza a Napoli da poter abbinare alla fiera.



Biglietto e Miccù: 'Fiera volano per il turismo business in città'

TuttoPizza: superate le aspettative, boom di visitatori stranieri

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza chiude con il botto.

I dati di quest'anno parlano chiaro: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione.

Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola – attraverso scambi commerciali BtoB – l'enorme business che ruota intorno alla pizza.

Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo.

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Annunciano:

Il prossimo anno, quindi prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione.

Amplieremo gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo.

Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business.

Hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù:

La fiera ha dimostrato, con le sue presenze di essere volano per il turismo legato al business.

Oltre agli impasti tradizionali e a quelli di nuova generazione, indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea, e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert, anche al cucchiaino, grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale.

Inoltre: piatti, packaging, utensili e forni personalizzati.

Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi come Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitiello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poerio, Attilio Albachiera, i fratelli Giustiniani.

Quest'anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori – anche del Nord Italia – hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta 'Napoli 3' o la mascherina di Osimhen ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza.

TuttoPizza si conferma, quindi punto di incrocio tra mondo della pizza, cultura, turismo e convivialità, capace di rafforzare il piacere di venire a Napoli non solo per partecipare alla fiera.

Tra le curiosità il museo dedicato alla pizza opera dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori interessati alla storia della pizza: in mostra foto d'epoca e utensili di un tempo.

Il Trofeo TuttoPizza, condotto dallo showman Enzo Calabrese, nella terza giornata, è stato dedicato al senza glutine con il coordinamento tecnico di Marco Amoriello.

Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache, al secondo posto, e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone, al terzo.

Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7a edizione. Sarà assicurata un'attenzione particolare a un programma di incoming, per garantire – a chi non ha potuto partecipare quest'anno perché non è riuscito a trovare posto negli alberghi – di potersi fermare più giorni e godersi una vacanza a Napoli da poter abbinare alla fiera.



Tuttopizza, 30mila operatori del settore presenti

Redazione

Sono oltre 30mila gli operatori registrati al TuttoPizza tra la prima e la seconda giornata di fiera. Lo comunicano gli organizzatori dell'expò in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli, Raffaele Biglietto e Sergio Miccù. Le aziende hanno puntato su alta qualità territoriale, innovazioni digital e sulle novità green. Grande attenzione per il museo della pizza: un reparto della fiera è stato infatti dedicati agli utensili di una volta e alle fotografie che testimoniano, per immagini, la storia della pizza. Riflettori accesi, nella seconda giornata di fiera, sul Trofeo TuttoPizza, abilmente condotto da Enzo Calabrese. 16 le squadre in gara che si sono confrontate a colpi di impasti, condimenti, tecniche di cottura presentando 2 pizze creative. Ciascun team, composto da 5 persone tra pizzaioli e fornai, ha partecipato per conto di una pizzeria o di un brand dando il meglio di sé con uno spirito goliardico più che di vera competizione. La gara è andata avanti per tutto il pomeriggio tra applausi e divertimento. La giuria tecnica, presieduta dal maestro pasticciere Sabatino Sirica e composta da esperti del settore e, in particolare da maestri pasticceri e della panificazione, si è espressa con una valutazione completa per ciascun prodotto presentato. A trionfare è stata la squadra L'Oro di Irpinia, un team legato ad un brand di farine realizzate con grani autoctoni campani. I ragazzi, alla pronuncia del loro nome, hanno esultato dando vita ad una esplosione di gioia che si è diffusa in tutti i padiglioni della fiera. A loro è andato un premio simbolico in materie prime pari al valore di mille euro. Il secondo posto è andato alla Pizzeria del Corso di Caivano alla quale sono andate materie prime del valore di 500 euro, mentre il terzo posto alla Pizzeria da Tony di Campobasso che ha vinto materie prime per 250 euro. Nella giornata dedicata alle masterclass sulla pizza contemporanea (ieri i focus avevano riguardato quella tradizionale) sono stati attribuiti dall'organizzazione del TuttoPizza anche titoli per meriti particolari in cui alcuni big della pizza si sono distinti. I riconoscimenti sono andati a Davide Civitiello (premio "mentore dell'anno"), a Davide Ruotolo ("Pizzaiolo dell'anno") a Vincenzo Capuano ("brand dell'anno") a Carlo Sammarco ("format dell'anno") a Marco D'Elia ("pizza dell'anno") e Diego Vitagliano (per l'apertura dell'anno).

La Notizia in Comune
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Napoli n. 1947/21

MoMap
il tuo mondo conosci

Attualità Cultura Innovazione Sociale Spettacolo Libri Sport Comuni Web Tv

Redazione@lanotiziaincomune.it

Home / Tutto / Tuttopizza, 30mila operatori del settore presenti

Tuttopizza, 30mila operatori del settore presenti

25/05/2023

Sono oltre 30mila gli operatori registrati al TuttoPizza tra la prima e la seconda giornata di fiera. Lo comunicano gli organizzatori dell'expò in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli, Raffaele Biglietto e Sergio Miccù. Le aziende hanno puntato su alta qualità territoriale, innovazioni digital e sulle novità green. Grande attenzione per il museo della pizza: un reparto della fiera è stato infatti dedicati agli utensili di una volta e alle fotografie che testimoniano, per immagini, la storia della pizza. Riflettori accesi, nella seconda giornata di fiera, sul Trofeo TuttoPizza, abilmente condotto da Enzo Calabrese. 16 le squadre in gara che si sono confrontate a colpi di impasti, condimenti, tecniche di cottura presentando 2 pizze creative. Ciascun team, composto da 5 persone tra pizzaioli e fornai, ha partecipato per conto di una pizzeria o di un brand dando il meglio di sé con uno spirito goliardico più che di vera competizione. La gara è andata avanti per tutto il pomeriggio tra applausi e divertimento. La giuria tecnica, presieduta dal maestro pasticciere Sabatino Sirica e composta da esperti del settore e, in particolare da maestri pasticceri e della panificazione, si è espressa con una valutazione completa per ciascun prodotto presentato. A trionfare è stata la squadra L'Oro di Irpinia, un team legato ad un brand di farine realizzate con grani autoctoni campani. I ragazzi, alla pronuncia del loro nome, hanno esultato dando vita ad una esplosione di gioia che si è diffusa in tutti i padiglioni della fiera. A loro è andato un premio simbolico in materie prime pari al valore di mille euro. Il secondo posto è andato alla Pizzeria del Corso di Caivano alla quale sono andate materie prime del valore di 500 euro, mentre il terzo posto alla Pizzeria da Tony di Campobasso che ha vinto materie prime per 250 euro. Nella giornata dedicata alle masterclass sulla pizza contemporanea (ieri i focus avevano riguardato quella tradizionale) sono stati attribuiti dall'organizzazione del TuttoPizza anche titoli per meriti particolari in cui alcuni big della pizza si sono distinti. I riconoscimenti sono andati a Davide Civitiello (premio "mentore dell'anno"), a Davide Ruotolo ("Pizzaiolo dell'anno") a Vincenzo Capuano ("brand dell'anno") a Carlo Sammarco ("format dell'anno") a Marco D'Elia ("pizza dell'anno") e Diego Vitagliano (per l'apertura dell'anno).

Articoli correlati

Al via a Napoli il Pizza Village

Trapanesi: Assaggi di cura, generati e tutti i generosi

Dall'Università Orientale Laura Honoris Causa e Andrea Malace-Hadiri

"La Campania che ama le Campanie": con il riconoscimento alle migliori carte dei vini chiude evento di settore

Diffusi Innovation Hub è alla ricerca di giovani talenti dell'innovazione per il Diffusi Dream Team 2023

Categorie le evidenze

Attualità	1776
Comuni	1720
Società	1639
Spettacolo	911
Cultura	788
Sport	493

PASSEPARTOUT.NET

TuttoPizza

Diamo spazio a Tutttopizza, l'evento di Napoli che si svolge dal 22 al 24 maggio, dove i nostri Partner: ECM Informatica, Microtec e WorkGroup, in collaborazione con Passepartout insieme a: Epson, FEC e VNE, presentano le soluzioni Menu, il software per ristoranti.

LE SOLUZIONI PASSEPARTOUT A NAPOLI – FIERA TUTTOPIZZA

Redazione

Dal 22 al 24 maggio presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, si svolge Tutttopizza, la fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito.

Tutttopizza – Un'occasione per tutti gli operatori del settore di aggiornarsi, confrontarsi e conoscere tutte le ultime novità che riguardano il mondo della pizza.

I Partner ECM Informatica, Microtec e WorkGroup in collaborazione con Passepartout insieme a: Epson, FEC e VNE, ti aspettano allo stand 450 - 451 Pad 4 per presentare tutte le novità del software per ristoranti Menu.

Per registrarti e partecipare gratuitamente alla fiera clicca qui.



Oltre 100 espositori alla Mostra D'Oltremare

TuttoPizza, lunedì 23 maggio l'apertura dell'expo

Redazione

Oltre 100 espositori per 200 brand rappresentati, 15mila metri quadri su tre interi padiglioni. Sono i numeri di TuttoPizza, la fiera internazionale riservata agli operatori del mondo ho.re.ca che si svolgerà a Napoli, alla Mostra d'Oltremare, dal 23 al 25 maggio. Lo start è fissato per lunedì prossimo, 23 maggio, alle ore 11.00, subito dopo il taglio del nastro, che avverrà alla presenza delle autorità, oltre che degli organizzatori Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, e Raffaele Biglietto di TicketLab.

L'expo, giunto alla sua quinta edizione, si conferma punto di riferimento imprescindibile per l'intero settore: sono attesi 20mila operatori, tra produttori e imprenditori titolari di ristoranti, pizzerie, alberghi e attività legate al food & beverage, grossisti e distributori.

La fiera organizzata da Squisito Eventi, si snoderà attraverso i padiglioni 6, 5 e 4, con ingresso da viale Kennedy.

Ricco il calendario degli appuntamenti che gli addetti ai lavori potranno seguire nel corso del Salone: masterclass, seminari, convegni e tornei.

Tra i momenti clou, il ponte con Procida Capitale della Cultura: nel corso della tre giorni sarà presentata la pizza dedicata all'isola, naturalmente a base di limone di pane: l'iniziativa si inserisce nel contest creato dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Un Pizzaiuolo per Procida.

Attesissimo il Trofeo Tuttotizza, la gara a squadre presentata da Enzo Calabrese che vedrà scendere in campo pizzerie, associazioni e catene in franchising che si sfideranno per contendersi l'ambito riconoscimento.

IL PROGRAMMA – CONVEGNI E SEMINARI

Lunedì 23 maggio

ore 11.00: Apertura 5° edizione Tuttotizza - 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 Barbatì - Presidente Nazionale Impresa Giovani Coldiretti

Eugenio Gervasio - Founder & CEO MAVV Wine Art Museum

news-4.pngOre 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

The collage features several promotional elements for the TuttoPizza 2019 event. At the top, there's a banner for 'RistoneWS.COM' and 'TuttoPizza'. Below it, a website screenshot shows the event details. A central poster for the '4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA' is dated '2 MAGGIO 2019' at 'MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI'. To the right, a photo of a man in a suit is shown. Below that, a photo of a pizza is displayed. Further down, a photo of a bottle of 'The' beer is shown. At the bottom, a photo of a box of 'x25 Cereal Bar' is shown. The collage also includes text about the event's location, dates, and the types of activities and products on display.

Tuttopizza_superate_le_aspettative_boom_di_visitatori_stranieri_e_da_fuori_regione

Redazione

V:RGILIO

Gli organizzatori hanno annunciato che la prossima edizione sarà ancora più grande

TuttoPizza: conclusa con 40 mila visite la 6° edizione della fiera

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza chiude con 40mila operatori presenti, di cui il 25% esteri, e con un boom di visitatori da fuori regione. La fiera è diventata sempre più punto di riferimento internazionale, agevolando l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza come avamposto del made in Italy nel mondo.

APPROFONDIMENTI

Napoli, c'è TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare

Napoli, c'è TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

Tradizione e innovazione in casa TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare la Pizzeria 10.0

TuttoPizza, un progetto per i ragazzi in povertà educativa

TuttoPizza, un progetto per i ragazzi in povertà educativa

TuttoPizza, il taglio del nastro per la sesta edizione della fiera internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare

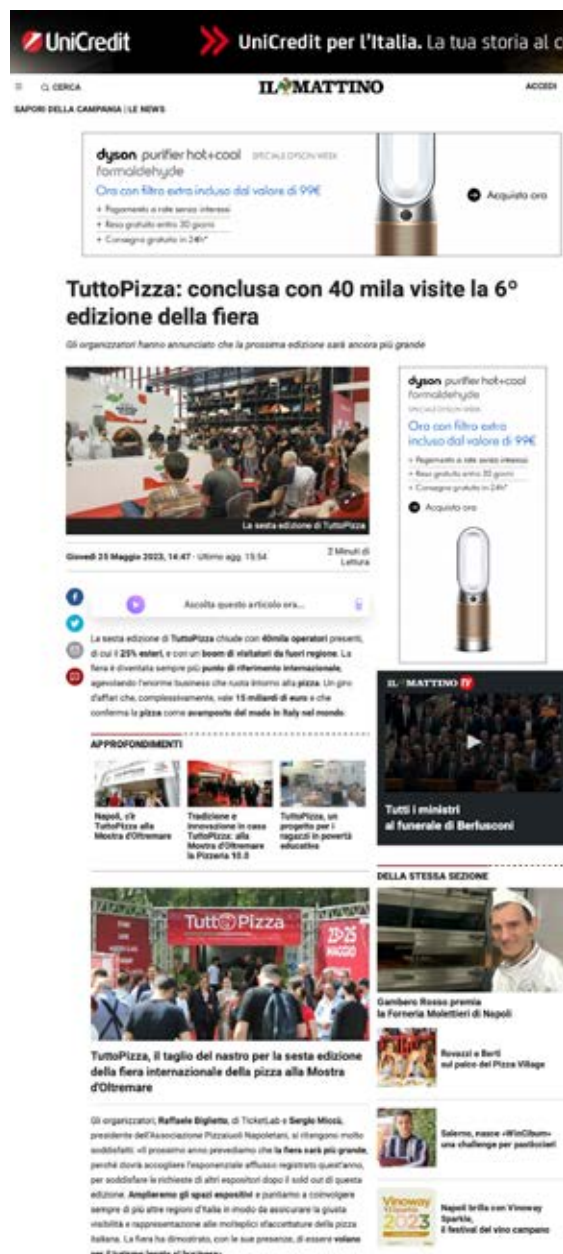
Gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, si ritengono molto soddisfatti: «Il prossimo anno prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. Amplieremo gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana. La fiera ha dimostrato, con le sue presenze, di essere volano per il turismo legato al business». NAPOLI – La sesta edizione di TuttoPizza chiude con il botto. I dati di quest'anno parlano chiaro: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione.

Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola – attraverso scambi commerciali BtoB – l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo.

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

«Il prossimo anno, quindi – annunciano – prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione.

Amplieremo – dicono – gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere



TuttoPizza: superate le aspettative, boom di visitatori stranieri e da fuori regione

Redazione

sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business".

"La fiera ha dimostrato, con le sue presenze – hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù – di essere volano per il turismo legato al business".

Oltre agli impasti tradizionali e a quelli di nuova generazione (indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea) e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert (anche al cucchiaino), grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale. Inoltre: piatti, packaging, utensili e forni personalizzati.

Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi come Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poerio, Attilio Albachiana, i fratelli Giustiniani.

Quest'anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori – anche del Nord Italia – hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta "Napoli 3" o la mascherina di Osimhen ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza.

Tuttupizza si conferma, quindi punto di incrocio tra mondo della pizza, cultura, turismo e convivialità, capace di rafforzare il piacere di venire a Napoli non solo per partecipare alla fiera.

Tra le curiosità il museo dedicato alla pizza opera dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori interessati alla storia della pizza: in mostra foto d'epoca e utensili di un tempo.

Il Trofeo TuttoPizza, condotto dallo show man Enzo Calabrese, nella terza giornata, è stato dedicato al senza glutine con il coordinamento tecnico di Marco Amoriello. Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache (al secondo posto) e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone (al terzo).

Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7^a edizione. Sarà assicurata un'attenzione particolare a un programma di incoming, per garantire – a chi non ha potuto partecipare quest'anno perché non è riuscito a trovare posto negli alberghi – di potersi fermare più giorni e godersi una vacanza a Napoli da poter abbinare alla fiera.



Boom visitatori a TuttoPizza, a Napoli superate le aspettative

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza a Napoli chiude con il botto. I dati di quest'anno: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione. Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola – attraverso scambi commerciali BtoB – l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

“Il prossimo anno, quindi – annunciano – prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponenziale afflusso registrato...”



TuttoPizza: conclusa con 40 mila visite la 6° edizione della fiera

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza chiude con 40mila operatori presenti, di cui il 25% esteri, e con un boom di visitatori da fuori regione. La fiera è diventata sempre più punto di riferimento internazionale, agevolando l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza come avamposto del made in Italy nel mondo. Gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, si ritengono molto soddisfatti: «Il prossimo anno prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. (ilmattino.it)



The screenshot shows the top of the Informazione.it website. The header includes the site name 'informazione.it' and a navigation bar with categories like 'Prima pagina', 'Ultime notizie', 'Interni', 'Esterni', 'Economia', 'Salute', 'Sport', and 'Spettacolo'. Below the header, there's a sub-header 'Notizie a Confronto' with a search bar. The main article title is 'TuttoPizza: conclusa con 40 mila visite la 6° edizione della fiera'. Below the title is a photo of the event. The date '25/05/2023' and category 'CULTURA E SPETTACOLO' are shown. There are links for 'Tutti gli articoli', 'Condividi', 'Avvisami', and 'Mia Informazione'. The article text starts with 'La sesta edizione di TuttoPizza chiude con 40mila operatori presenti, di cui il 25% esteri, e con un boom di visitatori da fuori regione. La fiera è diventata sempre più punto di riferimento internazionale, agevolando l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza come avamposto del made in Italy nel mondo. Gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, si ritengono molto soddisfatti: «Il prossimo anno prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. (ilmattino.it)'

VIRGILIO.IT

TuttoPizza

Buyer_da_tutto_il_mondo_per_tutto_pizza

V:RGILIO

La sesta edizione di TuttoPizza a Napoli chiude con il botto. I dati di quest'anno: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri [...]

Boom visitatori a TuttoPizza, a Napoli superate le aspettative

Redazione

La sesta edizione di TuttoPizza a Napoli chiude con il botto. I dati di quest'anno: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione. Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola – attraverso scambi commerciali BtoB – l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

“Il prossimo anno, quindi – annunciano – prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione. Amplieremo – dicono – gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business”.

“La fiera ha dimostrato, con le sue presenze – hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù – di essere volano per il turismo legato al business”. Oltre agli impatti tradizionali e a quelli di nuova generazione (indiretti, con farine speciali per la pizza contemporanea) e agli altri prodotti normalmente presenti nel menù delle pizzerie come i dessert (anche al cucchiaio), grande attenzione è stata catturata dagli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, App, attrezzature di nuova generazione e a basso impatto ambientale.

Inoltre: piatti, packaging, utensili e forni personalizzati. Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi come Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poirio, Attilio Albachiaro, i fratelli Giustiniani.

Quest'anno la fiera si è tinta di azzurro: in onore del Napoli campione, molti espositori – anche del Nord Italia – hanno proposto prodotti con foto di calciatori, la scritta “Napoli 3” o la mascherina di Osimhen ma anche i simboli partenopei più iconici come il Vesuvio, a testimonianza che Napoli rappresenta un brand vincente, fortemente integrato con la pizza. Tra le curiosità il museo dedicato alla pizza opera dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori interessati alla storia della pizza: in mostra foto d'epoca e utensili di un tempo.

Il Trofeo TuttoPizza, condotto dallo show man Enzo Calabrese, nella terza giornata, è stato dedicato al senza glutine con il coordinamento tecnico di Marco Amoriello. Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache (al secondo posto) e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone (al terzo). Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7ª edizione. Sarà assicurata un'attenzione particolare a un programma di incoming, per garantire – a chi non ha potuto partecipare quest'anno perché non è riuscito a trovare posto negli alberghi – di potersi fermare più giorni e godersi una vacanza a Napoli da poter abbinare alla fiera.

The screenshot shows the homepage of the 'Cronache della Campania' website. The main headline is 'Boom visitatori a TuttoPizza, a Napoli superate le aspettative'. Below the headline, there is a sub-headline: 'La sesta edizione di TuttoPizza a Napoli chiude con il botto. I dati di quest'anno: 40mila operatori presenti di cui il 25 per cento esteri e un boom di visitatori da fuori regione. Una fiera che diventa sempre più punto di riferimento internazionale e che agevola – attraverso scambi commerciali BtoB – l'enorme business che ruota intorno alla pizza. Un giro d'affari che, complessivamente, vale 15 miliardi di euro e che conferma la pizza quale avamposto del made in Italy nel mondo. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto, di TicketLab e Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.' The article text continues below, mentioning the expansion of the event and the focus on international visitors. On the right side, there are several smaller articles and images, including one about 'Asta di Agriturismo (4,2min)' and another about 'Catturano e giungla: la storia del cinema della 187 di Arona'.

Grande successo per Tuttopizza, il salone internazionale della pizza di Napoli che si è tenuto dal 22 al 24 maggio. Oltre 40mila operatori presenti per un’edizione dedicata alla città e destinata a crescere ancora

TuttoPizza, a Napoli boom di visitatori stranieri e da fuori regione

Redazione

Chiude con il botto la sesta edizione di TuttoPizza: 40mila operatori presenti, di cui il 25% dall'estero, e molti da fuori regione. Sempre più punto di riferimento internazionale, TuttoPizza agevola l'enorme business che ruota intorno alla pizza, un giro d'affari che vale 15 miliardi di euro e che rende la pizza simbolo del made in Italy nel mondo.

TuttoPizza, grande successo per la sesta edizione TuttoPizza a Napoli boom di visitatori stranieri e da fuori regione

TuttoPizza, grande successo per la sesta edizione
TuttoPizza, per l'anno prossimo una fiera ancora più grande
Raffaele Biglietto di Ticketlab e Sergio Miccù dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani si dicono soddisfatti dei numeri raggiunti dall'evento e puntano ancora più in alto. «Il prossimo anno, quindi - annunciano - prevediamo che la fiera sarà più grande, perché dovrà accogliere l'esponentiale afflusso registrato quest'anno, per soddisfare le richieste di altri espositori dopo il sold out di questa edizione».
Seminari, masterclass e tornei: Tuttopizza torna in presenza
Alta qualità, ricerca e territorialità protagoniste a TuttoPizza
TuttoPizza, la fiera più importante del settore torna a Napoli
Tuttopizza, inclusione sociale con il progetto "Hub giovani Generazione 20.20"
«Amplieremo - dicono - gli spazi espositivi e puntiamo a coinvolgere sempre di più altre regioni d'Italia in modo da assicurare la giusta visibilità e rappresentazione alle molteplici sfaccettature della pizza italiana che, proprio come le pietanze, diventano simbolo della tipicità di uno specifico luogo. Saranno pertanto previsti anche altri eventi, masterclass, focus, che arricchiranno di contenuti le giornate dedicate al business». «La fiera ha dimostrato, con le sue presenze - hanno proseguito Raffaele Biglietto e Sergio Miccù - di essere volano per il turismo legato al business».

TuttoPizza, attenzione agli impasti e alle tecnologie
A Tuttopizza è stata dedicata grande attenzione agli espositori che proponevano servizi complementari per le pizzerie del terzo millennio: arredi, nuove tecnologie, software, moderni sistemi di gestione cassa, applicazioni, attrezzature di terza generazione e a basso impatto ambientale. E poi piatti, packaging, utensili e forni personalizzati. Senza dimenticare la base della pizza: l'impasto, tradizionale o di nuova generazione, e gli altri prodotti che si trovano in pizzeria come i dessert.

Tantissimi i big del momento presenti al salone nei vari appuntamenti formativi come Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano, Francesco Martucci, Diego Vitagliano, Davide Civitiello, Simone Fortunato, Carlo Sammarco, Davide Ruotolo, Vincenzo Abbate, Marco D'Elia, il maestro Pellone, i fratelli Roberto e Salvatore Susta, Pino Celio, Marco Quintili, Dino Mauro, Valentino Libro, Salvatore Lionello, Teresa Iorio, Umberto Salvo, Pasquale Poerio, Attilio Albachiaro, i fratelli Giustiniani.

TuttoPizza, un'edizione che celebra Napoli
È stata un'edizione in azzurro, in omaggio alla vittoria dello scudetto di Serie A del Napoli. Molti espositori hanno infatti presentato prodotti con foto di calciatore, la scritta Napoli 3 o la mascherina di Osimhen. Spazio anche per i tradizionali simboli della città, come il Vesuvio, a testimonianza del legame con il territorio e della centralità di Tuttopizza tra cucina, cultura, turismo e convivialità. Tra le principali attrattive anche il museo dedicato alla pizza dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che ha attirato una gran folla di visitatori. Il trofeo TuttoPizza, condotto da Enzo Calabrese, è stato dedicato al senza glutine. Primo posto per Michele Lopez e Francesco Fortuna. Seguono Cristian Manolache (al secondo posto) e Pasquale Vannelli con Giuseppe Cardone (al terzo). Gli organizzatori sono già al lavoro per la 7ª edizione di TuttoPizza.



“TUTTOPIZZA” 2023: GIUNTO ALLA SESTA EDIZIONE SI RICONFERMA UN GRANDE SALONE INTERNAZIONALE

Paolo Loffredo

Tre Padiglioni alla Mostra d'Oltremare di Napoli probabilmente iniziano ad essere pochi per il TUTTOPIZZA, evento fieristico che si propone di essere il primo vero riferimento nazionale per i professionisti del settore.

Oltre il 30% in più di espositori, con due grandi novità: un Padiglione allestito a mo' di ring a cura di uno dei Main Sponsor della Fiera, il Gruppo Perrella Network, dove i Maestri Pizzaioli, da Valentino Tafuri a ... si sono metaforicamente “sfidati” con tanto di quantoni fino all'ultimo impasto, a un intero settore dedicato alle birre artigianali, TUTTOBIRRA.

Oltre 40.000 visitatori registrati in 3 giorni e ben 180 marchi presenti. L'evento, a ingresso gratuito, solo per addetti lavori, ha riconfermato la sua capacità di intercettare correttamente domanda e offerta, mettendo in relazione il mondo dei pizzaioli il mondo imprenditoriale.

Grande spazio è stato lasciato anche alle associazioni di settore, con masterclass di rilievo e temi ben identificati, dal “Pizza Tradizionale Day” ai pairing, quindi tanta possibilità di formazione e aggiornamento, oltre che di relazioni. La vocazione del TUTTOPIZZA diventa sempre più internazionale, con uno sguardo rivolto e focalizzato al futuro di questo settore.

