



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

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE / 1

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di



TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

BC Communication

TuttoPizza

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMANA EDIZIONE / 2

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo

BC Communication

TuttoPizza

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE / 3

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS
bccommunication.info@gmail.com
Tel. +39.3758131185

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



BC Communication

TuttoPizza

Biglietto: "Settore in continua espansione"
Pirro: "Grande coinvolgimento dei pizzaiuoli napoletani"

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù. Presentati i dati dell'Osservatorio CNA.

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera - dicono - è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona - ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello - perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".



Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera. Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera - dicono - è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona - ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello - perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS
bc.communication.services@gmail.com
Tel. +39.3758131185



BC Communication

TuttoPizza

La fiera internazionale della pizza

TROFEO TUTTOPIZZA, TRIONFA OWAP

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo pizzo di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi. La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace.

Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datteri o gialla, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa.

In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".



Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo pizzo di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace.

Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datteri o gialla, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa.

In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS
Via...
Tel. +39.3758131185



BC Communication

TuttoPizza

Biglietto: “superata la contemporanea, ricette sempre più inclusive”.
Pirro: “aziende soddisfatte”

TuttoPizza, ecco la nuova tendenza: la pizza d'avanguardia

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS

La pizza d'avanguardia. E' la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di “contemporanea”, che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

“Oggi - ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza - aggiunge Biglietto - è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore”.

“La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero”.

Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

Grande festa in fiera per i 100 anni di “Caputo - Il Mulino di Napoli”, seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.



La pizza d'avanguardia. E' la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di “contemporanea”, che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

“Oggi - ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza - aggiunge Biglietto - è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore”.

“La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero”.

Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

Grande festa in fiera per i 100 anni di “Caputo - Il Mulino di Napoli”, seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.

BC COMMUNICATION SERVICES SRLS
bccommunication@infohigh.com
Tel. +39 3758131185



BC Communication

TuttoPizza

Risorse per i giornalisti a cura di BC COMMUNICATION (elenco immagini parziale)



226A5383.jpg
6.720x4.480



226A5415.jpg
6.720x4.480



226A5416.jpg
6.720x4.480



226A5417.jpg
6.720x4.480



226A5422.jpg
6.720x4.480



226A5424.jpg
6.720x4.480



226A5426.jpg
6.720x4.480



226A5427.jpg
6.720x4.480



226A5439.jpg
6.720x4.480



226A5444.jpg
6.720x4.480



226A5445.jpg
6.720x4.480



226A5454.jpg
6.720x4.480



226A5488.jpg
6.720x4.480



226A5489.jpg
6.720x4.480



226A5501.jpg
6.720x4.480



226A5502.jpg
6.720x4.480



226A5503.jpg
6.720x4.480



226A5514.jpg
6.720x4.480



226A5515.jpg
6.720x4.480



226A5518.jpg
6.720x4.480



226A5519.jpg
6.720x4.480



226A5520.jpg
6.720x4.480



226A5522.jpg
6.720x4.480



226A5523.jpg
6.720x4.480



226A5524.jpg
6.720x4.480



226A5525.jpg
6.720x4.480



226A5526.jpg
6.720x4.480



226A5527.jpg
6.720x4.480



226A5528.jpg
6.720x4.480



226A5529.jpg
6.720x4.480



226A5530.jpg
6.720x4.480



226A5531.jpg
6.720x4.480



226A5532.jpg
6.720x4.480



226A5533.jpg
6.720x4.480



226A5534.jpg
6.720x4.480



226A5535.jpg
6.720x4.480



226A5536.jpg
6.720x4.480



226A5537.jpg
6.720x4.480



226A5538.jpg
6.720x4.480



226A5540.jpg
6.720x4.480



226A5541.jpg
6.720x4.480



226A5542.jpg
6.720x4.480



226A5543.jpg
6.720x4.480



226A5545.jpg
6.720x4.480



226A5546.jpg
6.720x4.480



226A5547.jpg
6.720x4.480



226A5548.jpg
6.720x4.480



226A5550.jpg
6.720x4.480



226A5552.jpg
6.720x4.480



226A5554.jpg
6.720x4.480



226A5558.jpg
6.720x4.480



226A5559.jpg
6.720x4.480



226A5560.jpg
6.720x4.480



226A5565.jpg
6.720x4.480



226A5570.jpg
6.720x4.480



226A5571.jpg
6.720x4.480



226A5572.jpg
6.720x4.480



226A5574.jpg
6.720x4.480



226A5575.jpg
6.720x4.480



226A5576.jpg
6.720x4.480



226A5577.jpg
6.720x4.480



226A5578.jpg
6.720x4.480



226A5579.jpg
6.720x4.480



226A5580.jpg
6.720x4.480



226A5581.jpg
6.720x4.480



226A5582.jpg
6.720x4.480



226A5583.jpg
6.720x4.480



226A5584.jpg
6.720x4.480



226A5588.jpg
6.720x4.480



226A5590.jpg
6.720x4.480



226A5592.jpg
6.720x4.480



226A5593.jpg
6.720x4.480



226A5598.jpg
6.720x4.480



226A5599.jpg
6.720x4.480



226A5601.jpg
6.720x4.480



226A5602.jpg
6.720x4.480



226A5603.jpg
6.720x4.480



226A5604.jpg
6.720x4.480



226A5605.jpg
6.720x4.480



226A5606.jpg
6.720x4.480



226A5607.jpg
6.720x4.480

Speciale
Sapori della Campania

LA KERMESSE GASTRONOMICA a cura di Luciano Pignataro M Domenica 19 Maggio 2024
Emanuela

Da domani a mercoledì 22 alla Mostra d'Oltremare il salone dedicato al settore ideato da Raffaele Biglietto e Sergio Miccu Ancora una edizione da record per numero di espositori e spazio occupato: una intuizione fieristica partita sette anni fa che mette al centro Napoli e il Mezzogiorno. Il rapporto Cna: «Comparto ottimista, in continua espansione e anticiclico»

Luciano Pignataro

Sette anni fa l'imprenditore Raffaele Biglietto e il presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletano Sergio Miccu ebbero l'intuizione di creare una fiera specializzata a Napoli. L'abitudine al viaggio di noi meridionali e l'idea, falsa, che le cose si possono fare solo al Nord, ha creato non poche difficoltà. Poi, passo dopo passo, la TuttoPizza è cresciuta, ogni edizione ha segnato dei record, ha superato brillantemente la pandemia sino a diventare un luogo dove è importante esserci.

Questo piccolo miracolo può regalare due lezioni a chi osserva le cose andando oltre l'affanno quotidiano partenopeo. La prima, generale, è che non è finita l'era delle fiere come molti hanno iniziato a predicare perché internet non potrà mai sostituire integralmente il rapporto personale, la prova sul campo, l'incontro fortuito a patto però che l'offerta sia di qualità e specializzata. C'è spazio e voglia di fare affari anche in un contesto internazionale denso di incognite.

La seconda lezione è la necessità di credere in se stessi, non pensare che le cose si debbano fare per forza fuori, a patto però di realizzare progetti che partendo da Napoli e dal Mezzogiorno abbiano la possibilità di interessare anche altre realtà. E ci sono almeno quattro attrattori che non possono prescindere da questa regione: la storia della pizza è il primo, il fatto che i migliori latticini, fiori di latte e mozzarella di bufala, si fanno qui e nelle regioni limitrofe alla Campania come il Molise e la Puglia è il secondo. Il terzo aspetto riguarda il pomodoro, per la



A TuttoPizza
sfila il futuro

indiscussa superiorità del San Marzano e l'uso del pelato come elemento caratterizzante della pizza. Infine il fatto che il grasso della pizza è sostanzialmente l'olio d'oliva con le quattro maggiori regioni produttrici Puglia, Sicilia, Calabria e Campania che sono al Sud.

C'è dunque una centralità non velleitaria nel creare

una iniziativa del genere a Napoli, anche perché la contingenza internazionale riassume l'asse fra Nord e Sud del Mediterraneo, un asse in cui il Mezzogiorno riacquista una millenaria posizione logistica privilegiata. Basta crederci e lavorare.

La crescita di TuttoPizza è però anche dovuta alla espansione della pizza napoletana: il comparto non è una

torta da dividersi, ma un lievito in continua crescita per due motivi fondamentali. Il primo è che la pizza risponde alle esigenze di uno stile alimentare moderno perché è semplice e veloce, il primo e più importante cibo da strada insomma. Il secondo è che la crisi ha ridotto la capacità di spesa delle fami-

glie che, per mangiare fuori casa, scelgono più volentieri la pizzeria dove, nonostante i prezzi aumentati, resta sempre il luogo di ristorazione pubblico più economico, ecumenico, intergenerazionale e pratico. Dal canto loro, i pizzaioli hanno migliorato la qualità dell'offerta scoprendo che il cliente è disposto a spendere qualcosa in più.

Oggi il concetto stesso di pizzeria sta cambiando, come attesta la ricerca del Cna che anticipiamo in esclusiva, si sono moltiplicati i servizi offerti, dal vino al beverage più generale, i locali sono disegnati da architetti e comunicati da uffici stampa. Insomma è tutto un mondo dell'agroalimentare che ruota attorno al disco di pasta. Di questo leggerete in questo speciale di 20 pagine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN EDICOLA

Irpinia e Sannio
La guida alle cantine



In edicola con il Mattino la Guida ai Produttori di Irpinia e Sannio (in edicola con il giornale a 4,80 euro) curata da Luciano Pignataro che racconta tutte le cantine delle due province dove si produce l'80% del vino regionale. Un'opera senza precedenti, completa di dati, che dimostra la ricchezza, impensabile appena 30 anni. Inoltre 350 pagine le storie di 270 aziende, i dati, indirizzi, storie, ricordi di personaggi mitici come Antonio Mastroberardino, Leonardo Mustilli, Antonio Troisi. Dai primi momenti di racconto ad oggi sono passati più di trent'anni e tante cose sono cambiate, e tutte in meglio. Un'opera indispensabile per chi ama la biodiversità e la vitalità di un territorio ancora poco conosciuto.

IL MATTINO - CIRC. SUI - 1 - 19/05/24 - Time: 17/05/24 19:47

il Mattino
TuttoPizza
a cura di Luciano Pignataro

Redazione

2

Speciale

M

Domenica 19 Maggio 2024
ilmattino.it

Luciano Pignataro

Per la prima volta non ci sarà Sergio Miccu, il presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, scomparso giusto due mesi fa dopo aver combattuto una durissima battaglia per molti anni contro la malattia affrontata con coraggio e dignità.

Pizzaio o pizzaiuolo? In questa "ju" al posto della "i" c'è la sintesi di tutta la vita di Sergio Miccu: la sua è stata una visione romantica, pasoliniana quasi, della figura del pizzaiolo napoletano, sempre schierato a difesa della tradizione, senza se e senza ma. Nella sua vita Sergio è stato, come sottolinea Carmine Caputo, un visionario, sin dalla decisione di fondare nel 1988 l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, con la "j", appunto.

Con questo atto il faro si accendeva per la prima volta sull'artigiano invece che sulla pizzeria, un vero e proprio atto di coraggio per chi conosce Napoli e sa come questo mestiere, prima di arrivare agli allori contemporanei che ha fatto dei pizzaioli delle vere e proprie star, fosse ultimo nella scala sociale. In fondo era un Tik Tok ante litteram. Dopo aver lavorato come cuoco in Costa Azzurra, Sergio Miccu approdò a Napoli. L'incontro con Carmine Caputo diventò un elemento decisivo per lo sviluppo della pizza napoletana, il Mulino aveva per primo messo a punto una farina che consentiva una gestione più facile nell'impasto, ottenuta solo con mezzi meccanici e non con trucchetti chimici di oggi di cui si sa poco o nulla circa gli effetti sulla salute dei clienti.

L'Associazione da lui presieduta conquistò subito uno spazio importante e segue le tracce dei pizzaioli emigrati in tutto il Mondo, diventando una voce autorevole e un punto di riferimento per tutti i giovani che iniziano ad amare questo mestiere. Al punto che nel 2004 è pro-

Le foto di questa pagina sono di Vincenzo Pagano e sono tratte dal sito Scatti di Gusto

Il ricordo

Miccu, il grande visionario amato da tutti i pizzaiuoli

► Il leader dell'Apn scomparso due mesi fa ► Generoso protagonista di mille battaglie ideò TuttoPizza con Raffaele Biglietto a tutela della pizza napoletana tradizionale



motrice del riconoscimento del marchio europeo "Sig" (Specialità Tradizionale Garantita) alla pizza napoletana aderendo alla idea dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecorella Scanno. Ma questo risultato incredibile solo la premessa a un traguardo impensabile realizzato grazie alla capacità, inconsueta, del mondo pizza di fare rete, ossia il riconoscimento Unesco all'Arte del Pizzaiuolo Napoletano nel 2017 con la successiva istituzione, il 17 gennaio 2018, della giornata dedicata a chi fa questo lavoro: si raccolsero due milioni di firme anche con l'aiuto della Coldiretti, della Cna e della stessa Associazione Verace Pizza Napoletana.

Un lavoro che grazie alle giovani generazioni e alla strada aperta da Enzo Cuccia, si era progressivamente trasformato iniziando una cavalcata simile a quella fatta dal vino negli anni '90. Di fronte alle innovazioni, Sergio Miccu ha sempre tenuto la barra dritta sulla tradizione. Da visionario aveva capito due verità: la prima è che il classico non tramonta mai, come dimostra il ritorno della pizza a ruota di carro. La seconda è che quando tutti si muovono va avanti chi riesce a stare fermo. Partendo da questo assunto ha spinto per la formazione, un altro suo chiodo fisso. È stato il più convinto sostenitore dell'inserimento nel mondo scolastico dell'insegnamento del mestiere di pizzaiolo. E anche i corsi or-

volta ha preceduto iniziative analoghe che di solito ci costringono sempre a fare trasferire al Nord. Infine un altro aspetto, diciamo così, politico della personalità di Sergio. Pur nell'antagonismo con altre associazioni, ha sempre fatto prevalere l'interesse generale senza fossilizzarsi in piccoli recinti. È stato grazie a questo atteggiamento che si sono realizzati due obiettivi fondamentali come il marchio europeo e il riconoscimento Unesco. Ma prima di chiudere l'album della sua vita, dobbiamo ricordare, con le foto di questa pagina scattate da Vincenzo Pagano, altre due imprese che lo hanno visto protagonista: la nascita dello sviluppo del T.Rofeo Caputo, ambito titolo mondiale che ha aperto la strada a tanti giovani e la conquista del record mondiale della pizza più lunga sul lungomare Caracciolo.

Sergio ha seminato tantissimo, ciascun fenomeno gli deve qualcosa. E noi scriveremo sempre "pizzaiuoli" quando parleremo dei maestri napoletani di questa straordinaria arte a cui ha dedicato la sua intera vita.

di SERGIO CUCCHIA

PROMOSSE LE FIRME PER SOSTENERE LA CANDIDATURA UNESCO E IL RECORD MONDIALE DELLA PIZZA PIÙ LUNGA



Scopri le migliori farciture per le tue pizze gourmet.

www.menu.it

Pizza con mozzarella di bufala, Ecaciopopepe, Guanciale cotto affumicato, Olive nere al forno denocciolate e insalatina.

IL_MATTINO - CIRC_SUI - 2 - 19/05/24

Time: 17/05/24 19:48

Ufficio stampa e Rassegna a cura di Bc communication

+39 375 8131185

Bc Communication Services

Pagina 10

a cura di Luciano Pignataro

Redazione

Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
lunatino.it

3

L'intervista

Biglietto: «Avanti così in memoria di Sergio»

Pasquale Carlo

L'edizione 2024 di TuttoPizza sarà nel segno di Sergio Miccì, lo storico fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore della fiera scomparso due mesi fa. Lo annuncia Raffaele Biglietto, manager con all'attivo anni di esperienza nella gestione di eventi dedicati all'HoReCa e promotore di TuttoPizza. Per sette anni, infatti, Miccì e Biglietto hanno viaggiato in simbiosi per l'organizzazione della fiera rappresentando, di fatto, due spaccati diversi di questo mondo, con la stessa visione: apportare, ogni anno, qualche novità. Passionale e aggregatore il primo, organizzativo e strategico il secondo. Entrambi visionari e caparbi nel volere realizzare la fiera propria a Napoli.

Ci racconta come nasce il rapporto con Sergio Miccì?

«Nel 2005, mentre organizzavo un'altra fiera B2B dedicata al mondo alberghiero, ho iniziato ad individuare associazioni di categoria che potevano animare le sezioni dedicate a vari ambiti merceologici e iniziai a coinvolgere l'Associazione Pizzaiuoli per ciò che riguardava il mondo pizza. Questa idea si fece sempre più forte tre anni dopo e nel 2008, io e Sergio iniziammo a pensare che addirittura questo settore potesse essere rappresentato in maniera autonoma rispetto a quello più ampio della ristorazione. Soprattutto nel contesto di Napoli: iniziò in quell'anno una forte intesa con Sergio finalizzata alla promozione e valorizzazione di questo mondo. E da allora non ci perdemmo di vista. Nel 2015 Miccì mi contattò per riprendere il discorso iniziato sette anni prima e mi chiese se ero pronto a mettere in campo il progetto dell'organizzazione di un'intera fiera dedicata al mondo pizza».

«Non senza preoccupazioni, le dirò. Ci rendemmo subito conto che i costi per l'organizzazione della fiera sarebbero stati elevati, perché ci sarebbe voluto almeno un padiglione per far partire l'esposizione, per comunicarla, per promuoverla. E quindi ero spaventato da questo azzerando».

Come ha superato questo timore?

«Fu proprio Sergio a darmi la spinta definitiva e a motivarmi. Ricordo ancora le sue parole. Disse: "Raffaele, non ti preoccupare, questa cosa andrà bene. Abbi fiducia, la facciamo crescere insieme"».

E così è stato visto che siamo alla settima edizione.

«Sì, fu costituita la Squisito Eventi e partimmo con l'organizzazione della fiera. Da subito Sergio mi affiancò Gianluca Piro, attuale direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani (al tempo ne era segretario, ndr) e iniziammo a lavorare. All'inizio siamo partiti da soli, poi molti sponsor importanti, molte aziende, hanno creduto nella fiera investendo come espositori e sponsor. Diciamo che il grande movimento che stiamo riscontrando oggi intorno alla



Raffaele Biglietto, patron della manifestazione in programma da domani a mercoledì. A destra, la scorsa edizione



IDUE PATRON NE PARLARONO LA PRIMA VOLTA QUASI 20 ANNI FA UNA SCOMMESSA VISIONARIA MA VINTA

la fiera e che è andato via via crescendo nel corso degli anni è frutto di ciò che insieme abbiamo seminato».

Quindi è stato Miccì a motivarla?

«Mi ha messo nelle condizioni di potermi esprimere come io avrei voluto dal punto di vista lavorativo per la progettazione di un evento fieristico con un format esperienziale dedicato alla pizza dal punto di vista del business imprenditoriale, non folcloristico. Ha sempre risposto in me fiducia e stima e di questo lo ringrazio per sempre».

Qual era la "divisione dei compiti", diciamo così...

«Avevamo, come dire, un patto di ferro: io mi preoccupavo dell'organizzazione della manifestazione, dei suoi contenuti, della sua articolazione e lui animava tutto quello che era il coinvolgimento dei pizzaiuoli, un mondo che avevo conosciuto attraverso le fiere precedenti e che mi aveva sempre affascinato. A Miccì si devono i grandi traguardi che hanno riguardato il mondo pizza, non ultimo l'affermazione della professione del Pizzaiuolo all'interno degli istituti alberghieri e quindi, nell'insieme, la crescita del comparto oggi divenuto attrattivo e motore economico. Io, dalla mia, avevo il metodo acquisito sia sui banchi universitari sia con l'esperienza sul campo per realizzare un grande evento».

Le rimane?

«Moltissima. Avremmo voluto sviluppare insieme tante altre cose. Le farò in sua memoria per dare il giusto tributo a quei grandi successi che ha contribuito a raggiungere come il riconoscimento UNESCO per l'arte del Pizzaiuolo. Sergio era un visionario, nel senso che aveva la capacità di vedere prima degli altri molte cose. Per questo conto di portarle a termine nel suo ricordo».

Ci può anticipare qualcosa?

«Sicuramente il maggiore coinvolgimento della città nella fiera e anche l'aspetto sociale connesso alla pizza. Perché questo disco di pasta non è solo un business e una questione commerciale ma è anche un elemento capace di generare lavoro, di sottrarre alla strada giovani di fasce fragili, l'opportunità di inserimento per persone svantaggiate. Sì, la pizza è inclusiva. Proprio come era Sergio: un uomo capace di fare "comunità in stile familiare". Questa stessa comunità che era e che è presente alla settima edizione della fiera».

di SERGIUCCI/AGF/STATA



L'Antica pizzeria Da Michele 53 Sedi nel Mondo in Campania

Napoli Via Cesare Sersale, 1 Salerno Piazza Sedile di Portanova, 21 Aversa Viale Europa, 318 Pompei Via Lepanto, 213 Caserta Corso Trieste, 74

Michele Express Aversa - Via Roma 116 Aversa

IL MATTINO - CIRC_SUI - 3 - 19/05/24 - Time: 17/05/24 19:48

a cura di Luciano Pignataro

Redazione

Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
lmatino.it

Mariangela Barberisi

Oltre 14mila metri quadri di esposizione. TuttoPizza raddoppia rispetto allo scorso anno: la settima edizione si estende su 5 padiglioni (3, 3B, 4, 5 e 6) con tante novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, con ingresso sia da piazzale Tecchio che da viale Kennedy, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali: Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2006. Si parte lunedì 20 alle 10, con il taglio del nastro e la conferenza di apertura in cui saranno presentati i dati aggiornati dell'Osservatorio sulla Pizza a cura di CNA Agroalimentare. TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non trascurerà le specialità regionali. Tanti i nomi famosi della pizza che si alterneranno nelle dimostrazioni e negli showcooking: Ci saranno Gino Sorbillo, Ciro Oliva, Diego Vitagliano, Davide Civitello, Giacomo Garau, Raffaele Bonetta, Valentino Libro, Francesco Eaposito e Johnny Marzocchella, ci sarà la pizzeria Gorizia con i suoi 100 anni di tradizione, la pizza a ruota di carro di Michele in The World, la pizza "tecnicamente napoletana" di Marco Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano, l'arte della pizza con la pizzeria Lucignolo e Pino Celio, la pizza

Qui Mostra d'Oltremare

Il "mondo pizza" in vetrina volano le aziende di settore

►Cresce lo spazio a 14mila metri quadri ►Protagonisti i grandi pizzaioli napoletani
Da domani a mercoledì, dalle 10 alle 18 Ingresso gratuito riservato agli operatori

za contemporanea di Federico Visinoni. E ancora, Ciro Tutino, Armando Scialella. Mercoledì spazio anche alle masterclass dedicate alle varietà di pizza. Si alterneranno, Giammarco Ambrilli - Antonio Visentini per la pizza in teglia; subito la Pinta romana. E ancora la Pizza a Metro con Raimondo Cinque, la biga di Roberto Susta, la pizza in pala di Simone Fortunato con farina Aria di Mulino Caputo e la pizza nel ruoto di Marco Coppola in collaborazione con Sori. Le masterclass si terranno tutte al padiglione 5: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Si prosegue il 21 con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. Raffaele Biglietto co-organizzatore della fiera incalza: «Tuttopizza punta a rafforzare i valori e il ruolo del segmento pizza all'interno del variegato mondo della ristorazione, la sua importanza economica, sociale e culturale che coinvolge oltre 200.000 addetti solo in Italia. Quest'anno - dice - i temi centrali della fiera saranno il connubio con l'arte bianca della panificazione, inclusività e la voglia di innovazione».



**DUE AREE SPECIALI
DEDICATE AL PANE
E ALLA BIRRA
TORNA IL MUSEO
VOLUTO DA MICCÙ
LO SCORSO ANNO**

«Un evento che cresce, resta al passo con i tempi, conserva il suo dinamismo anche guardando gli stand presenti, rispecchia l'evoluzione di un settore che si è modificato molto negli anni, soprattutto grazie alla presenza di giovani pizzaioli che hanno contribuito al cambiamento e all'internazionalizzazione della pizza na-

politana nel mondo» dice Gianluca Pirro, manager della Squisito Eventi e direttore dell'Associazione Pizzaioli Napoletani. Sono tante le delegazioni estere che hanno annunciato la loro presenza in questa settima edizione. Ne siamo orgogliosi: presenti buyer provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania». **Show business della pizza.** TuttoPizza è una fiera dedicata agli operatori di settore, agli scambi commerciali, al business che ruota intorno alla pizza. Il profilo degli espositori che si è caratterizzato nel corso degli anni vede presenti le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia; i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20% degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno i mulini di tutta Italia. Le fari ne rappresentano la parte espositiva più ampia tra quella riserva-

ta ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% del padiglione. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. In mostra anche software e le tecnologie per moderni di pagamento.

Il trofeo TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al sena glutine coordinato dal pizzaiolo Marco Amoriello. **TuttoPane e TuttoBirra** Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grante all'associazione APNPN Panificatori di Napoli. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. **Il museo della pizza** Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea dello stesso Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso da TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato. Sarà presente una esposizione relativa alle sculture artistiche "collezione Verzocchi" (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL MIO SAN MARZANO

TuttoPizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

NAPOLI.20|22 MAGGIO.2024
MOSTRA D'OLTREMARE

IL_MATTINO - CIRC_SUI - 5 - 19/05/24 ---
Time: 17/05/24 19:48

a cura di Luciano Pignataro

Redazione

Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
ilmattino.it

Il nuovo trend

Il settore in forte crescita
La Cna: vince l'ottimismo

Luciano Pignataro

Cinque pizzerie su dieci sono fiduciose di aumentare il loro fatturato quest'anno. Tre su dieci prevedono un andamento in linea con il 2023. E solo poco meno di due su dieci temono un calo lieve (11,5%) o importante (7%). Insomma, anche per il 2024 niente (o quasi) crisi per i "pizzaiuoli" e la loro arte. E' quanto emerge dall'Osservatorio pizza 2024, l'indagine che come di consueto "sforna" CNA Agroalimentare in occasione di TuttoPizza. Si tratta insomma di un mondo in netta controtendenza con il sentimento economico generale dell'Italia, tale da farlo somigliare al mondo del vino degli anni '90. La pizza attrae investimenti da altri settori, interessa anche i fondi specializzati nazionali e internazionali, crea posti di lavoro, aumenta il potere di spesa rispetto alla media per chi ci lavora. In un momento in cui nelle trattorie si sta perdendo la forza familiare che le ha rette sino ad oggi e il refininging conosce una forte crisi di identità proprio nel nostro paese, il mondo pizza si presenta, secondo questa ricerca in maniera spumeggiante, pimpante e soprattutto con una grande voglia di innovazione.

Nuovo protagonismo
In Italia fino a non molti anni fa esisteva una spaccatura: da una parte la ristorazione, dall'altra la pizza. Ora che la pizza non è più un piatto da poveri a tavola si è conquistata un ruolo da protagonista. Il campione analizzato ne tiene conto: le pizzerie rappresentano circa il 40% del totale, i ristoranti-pizzeria intorno al 60%.

Orari & clienti
La maggiore affluenza nella quasi totalità dei locali che hanno partecipato alla indagine si registra a cena e nei fine settimana. Le famiglie rappresentano il 48% della clientela e i gruppi seguono a ruota. I giovani sotto i 30 anni costituiscono un terzo dei frequentatori. E sempre di più la pizza attira i turisti, ormai un quinto della clientela complessiva.

L'opzione "gourmet"
Il salto di qualità della pizza nell'immaginario dei consumatori è dimostrato da un dato: oltre il 10% dei partecipanti all'indagine dichiara di preparare pizze "gourmet", vale a dire pizze che vanno oltre l'ordinario, studiate e realizzate per stupire utilizzando materie prime di alta qualità come condimenti. Mangiare una pizza diventa così una esperienza che agisce su più sensi. Inoltre, chi sforna pizze "gourmet" ha una media di pizze servite quotidianamente più alta di chi sceglie la tradizione: 95 rispetto a 88.

La svolta salutista
Interessante anche l'utilizzo della materia prima. Solo il 27% di chi ha partecipato alla indagine



**CRESCERE L'ATTENZIONE
SALUTISTA & GOURMET
LA PIZZA ENTRA
ANCHE NEI RISTORANTI
AUMENTA LA RICHIESTA
DI VINI E COCKTAIL**

ne utilizza esclusivamente farina di grano tenero. Oltre il 65% degli intervistati utilizza farine anche di altro tipo: integrali, di kamut, di farro, di grani antichi. Intorno all'8% usa farine senza glutine. Peraltro, tre partecipanti su dieci utilizzano farine biologiche. Insomma, la svolta salutistica con più fibre, sali mi-

nerali, proteine e vitamine (oltre a un indice glicemico più basso nell'impasto) è ormai un'acclarata realtà.

C'è forno e forno
La metà dei campione dispone di un forno a legna per la cottura delle pizze. Il 42% di un forno elettrico o a gas. L'8% di entrambe le tipologie. Significativa è la presenza ancora importante dei forni a legna. La legna non crea un calore "neutro" ma essendo materiale organico quando brucia rilascia sapori che diventano parte integrante della pizza stessa. E' praticamente impossibile in un forno non a legna far risultare croccante fuori e morbida e fragrante dentro la pizza alta napoletana.

Cambio di abitudini
Il Covid e soprattutto i periodi di confinamento hanno cambiato le abitudini dei consumatori. Lo dimostra la crescita esponenziale delle consegne a domicilio (e dell'asporto). Sei ininterpellati su dieci ormai effettuano questo servizio. E con i ritorni economici anche importanti. Per il 60% del campione l'incidenza di consegne a domicilio/asporto arriva al 30% del

fatturato globale. Per il 7% dei partecipanti sale tra il 30 e il 50%. Per oltre il 25% di chi ha risposto alla indagine si situa tra il 50 e l'80%. E per quasi il 7% sfonda il muro dell'80% del giro d'affari complessivo.

A evidenziare il mutamento avvenuto nel business il numero di locali che dispongono di un sito Internet aziendale: rappresentano ben il 90%.

Condimenti territoriali
Negli ultimi tre anni ben sette pizzerie su dieci hanno introdotto condimenti dai forti legami con il territorio: dalla mozzarella in Val d'Aosta all'asparago violetto in Liguria, dal culatello di Zibello in Emilia-Romagna alla provola d'Agerola in Campania, dal peperone crusco di Senise in Lucania alla Nduja di Spina in Calabria, dal formaggio Piacentino Emme al gambero rosso di Mazara del Vallo in Sicilia. Per quanto riguarda pomodoro e mozzarella, ingredienti principe della pizza, il pomodoro, dal tradizionale San Marzano, ha visto allargarsi la scelta a prodotti più di nicchia, come il "piennolo" del Vesuvio, mentre cresce la "fetta" appannaggio della mozzarella di bufala, rigorosamente da non cuocere.

I prezzi
L'indagine si è limitata a fotografare l'andamento della Margherita e della Capricciosa/Quattro stagioni. Il 30% delle pizzerie del campione offre la Margherita a meno di 5 euro, il 62% tra i 5 e gli 8 euro, il 4% tra gli 8 e i 12 euro e il 4% oltre i 12 euro. Per quanto riguarda la Capricciosa/Quattro stagioni il 46% di quanti hanno partecipato alla indagine la vende tra i 5 e gli 8 euro, il 50% tra gli 8 e i 12 euro, il 4% oltre i 12 euro.

© IMPIEGATO DI RISTORANTE



DSGLASS

Forme di carattere
per dare valore
agli extravergine
più ricercati

DSGLASS
contenitori in vetro
da oltre 70 anni.

www.dsglass.it



1912 DAL 1912
PASTAI DI GRAGNANO

Pasta Di Martino

la Famiglia,
la Pasta,
l'Italia!
Dolce & Gabbana

100% GRANO ITALIANO
PASTA DI GRAGNANO IGP

Dal 1912 la sapienza di 3 generazioni di pastai si mescola al migliore grano duro 100% italiano, portando in tavola la nostra Pasta di Gragnano IGP. Trafalata al bronzo, la pasta Di Martino profuma di grano, è tenace in cottura e altamente digeribile.

@ f i n
pastadimartino.it

a cura di Luciano Pignataro

Redazione

10

Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
ilmattino.it

Il nuovo trend Negli alberghi di lusso anche i forni per la pizza

► I primi sono stati l'Angiolieri a Vico i Four Seasons a Firenze e a Bangkok ► Il paradosso degli alberghi di Napoli estranei ad una tendenza mondiale

Albert Saperre

Il mondo della pizza ha avuto una trasformazione radicale negli ultimi periodi. Se fino a dieci anni fa era impensabile mangiare una buona pizza, tranne rarissimi casi, in giro per il mondo, oggi è una realtà consolidata e diffusa quasi ovunque. La preparazione più consumata al mondo, nell'ultima tendenza, sta conquistando anche l'offerta gastronomica dei grandi alberghi di lusso.

Questa tendenza parte a metà degli anni '10 con il Four Seasons a Firenze che durante il periodo estivo nello splendido giardino della Gherardesca aveva attrezzato una pizzeria con Romualdo Rizzuti, per poi essere sostituito da Giovanni Santaripa dell'omonima pizzeria nelle ultime stagioni. Anche il gruppo Marriott con il W Rome ha deciso di puntare forte sulla pizza con Seu pizza con vista, affidata a Pier Daniele Seu, giovane e talentuoso pizzaiolo di Roma e di ripetere l'esperienza anche nel W Dubai - The Palm.

In Campania la prima realtà a capire questa tendenza è stato il Grand Hotel Angiolieri a Vico Equense nel 2018. Prima con Gianfranco Iervolino, poi oggi con Mario Brancaccio e Ferdinando Lazzetta. Oggi le realtà alberghiere che hanno al loro interno una pizzeria sono davvero tante, come il Caruso, A Belmond Hotel, Amalfi Coast, con una pizzeria sulla splendida piscina a sfioro o come la pizzeria Portici del Portici Hotel a Bologna. In Asia ormai è consuetudine trovare la pizzeria in un grande albergo, da Singapore e Hong Kong, da Bali a Manila.

La realtà più stupefacente è a Tokyo, all'interno del Mandarin Orientale di Tokyo a Nihombashi. The Pizza Bar On 38th, questo il nome della pizzeria, che per ben due anni di fila nel 2023 e nel 2024 si è classificata migliore pizzeria in Asia Pacifico e quarta migliore pizzeria al mondo (nel 2023) per 50 Top

IL GRUPPO MARRIOTT HA PUNTATO A DUBAI SUL PIZZAILO PIER DANIELE SEU E FARÀ IL BIS AL W DUBAI-THE PALM

THE PIZZA BAR ON 38TH AL MANDARIN DI TOKYO CON OTTO POSTI È LA MIGLIORE PIZZERIA IN ASIA E OCEANIA PER 50 TOP PIZZA

Pizza. La pizzeria attiva più piccola del mondo. Mi spiego meglio, ci sono varie pizzerie con pochissimi posti che rivendicano il titolo di pizzeria più piccola del mondo, ma sono usate solo per eventi, spesso stampa più che eventi a pagamento. Invece The Pizza Bar On 38th solo 8 posti al bancone, fa rego-

lamente tre servizi al giorno, uno a pranzo e due a cena. All'interno del meraviglioso Mandarin Orientale Nihombashi, Daniele Cason, romano che vive e lavora in Giappone da più di dieci anni è lo chef executive di tutta la struttura e cura in prima persona questo piccolo gioiellino. Si servono 24 persone al giorno. Per il pranzo è possibile scegliere la propria pizza preferita tra quelle in menu, invece nei due servizi della sera, uno alle 17.30 ed uno alle 20.00 viene servito un menu omakase, ovvero si lascia allo chef carta bianca sulla scelta delle pizze. Intendiamoci, parliamo delle pizze più diffuse, la margherita soprattutto, poi anche qualche creazione d'autore.

Il motivo di questa tendenza è chiaro: il made in Italy ha tavola e figo, e nei ristoranti italiani gli ospiti stranieri, ovunque siano nel mondo, si aspettano di trovare i cibi iconici della gastronomia del Belpaese, ossia la pizza e la pasta.

La cosa che stupisce di più di questa tendenza, è che per la prima volta nel mondo della pizza non parte da Napoli. La Capitale indiscussa della pizza, detta le tendenze su questo mondo, non in questo caso però. Troveremo anche a Napoli nel futuro una pizzeria in qualche grande albergo?

Probabilmente sì, o quanto meno è un augurio, perché oggi per stare nel mercato globale bisogna adeguarsi, basti pensare a che ricaduta importante ha avuto la pizza sul turismo della città negli ultimi anni.

© SHIPPOLO/CONTRASTO



CERUTTI INOX
SEMPRE AL
MIO FIANCO.

DIEGO VITAGLIANO



BAGNOLI - POZZUOLI - SANTA LUCIA
DIEGOVITAGLIANO.IT

SAPORI CHE
RACCONTANO
EPOCHE.



CUMADORO

*Conserve di
Nonna Teresa*

WWW.CUMADORO.IT
VIA GUMA LICOLA 11, 80078 POZZUOLI (NA)
TEL. 081/53.30.514 - 029.240.154.97.26



Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
ilmattino.it

11

Il nuovo trend Lo sbarco dei pizzaioli nel lusso snob di Capri

Anna Maria Bonicello

Gli ultimi anni che hanno portato al centro dell'interesse mondiale del gourmet di lusso hanno fatto scattare la voglia agli storici nomi delle pizzerie napoletane di sbarcare a Capri e aprire anche nell'isola più snob e glamour del mondo i loro brand che andranno ad allungare quest'estate l'elenco dei ristoranti chic o tipici di un territorio che viene visitato da milioni di viaggiatori ogni anno.

Aprimista dell'elenco è stato Concettina ai Tre Santi che inaugura sabato primo giugno in quelli che sono stati gli storici locali di Gemma. In arrivo "La Notizia" di Enzo Coccia, Pepe in Grani di Franco Pepe. Ma c'è anche Frank Prisinzano, l'italo-americano che porta Napoli nel cuore e che ama la pizza più di ogni cosa al mondo.

«Siamo molto felici ed emozionati, io e tutta la mia famiglia che coltiviamo la passione di questo mestiere», ha detto Ciro Oliva patron di Concettina ai Tre Santi alla Sanità - di aprire la nostra pizzeria a Capri. In questi mesi di lavoro e di preparazione in vista dell'apertura della nostra seconda pizzeria dopo quella storica a Napoli ho avuto occasione, con mio padre Tontino, di constatare che è un'isola non solo bella ma anche ospitale e animata da una grande voglia di fare. Io e la mia famiglia ci siamo subito innamorati complice il fascino che da sempre contraddistingue l'isola nel mondo».

►Ciro Oliva apre la sua «Concettina» nei locali dell'ex trattoria storica Gemma

►In arrivo Enzo Coccia, Franco Pepe e l'italo-americano Frank Prisinzano



Ma non sarà solo questa la novità della Piazzetta. Si appresta ad aprire negli spazi verdi del ristorante giardino dell'Hotel La Residenza sulla strada che conduce a via Krupp La Notizia, la storica pizzeria di Enzo Coccia che a Napoli campeggia da anni in via Michelangelo da Caravaggio con due sedi e che è stato il pioniere della pizza napoletana moderna. Il suo è un buen retiro per la clientela che vuole stare lontano dal centro storico e dal gongolare di Napoli senza rinunciare a gusto e qualità della regina delle tavole napoletane e non.

ENZO COCCIA
APRE ALLA RESIDENZA
SULLA STRADA
VERSO VIA KRUPP
A-MARE CAPRI DI PEPE
VICINO AI FARAGLIONI

Ed anche Anacapri aumenterà il suo portfolio di locali per gli appassionati della pizza con l'apertura addirittura di un posto mitico. A pochi metri dalla Grotta Azzurra, Franco Pepe che ha dato il nome alle sue pizzerie "Pepe in Grani", sarà protagonista da "La Ma Re Capri", la nuova "Osteria e Pizzeria d'Autore al Nettuno", sotto l'egida del gruppo "Capri Palace Jumeirah", a pochi centinaia di metri dalla Grotta Azzurra. L'antro più celebrato del mondo che fu il nido dell'imperatore Tiberio.

Insomma, un vero e proprio sbarco di pizzaioli conosciuti. Li attende un duro lavoro perché Capri accoglie tutti ma non perdona chi la sottovaluta, come dimostrano anche chiusure eccellenti nel campo dell'alta gastronomia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AIS con oltre 40.000 soci, da più di cinquant'anni promuove e divulga la cultura del vino. Per parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle massime attività organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, viaggi studio presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali e alla rassegna più esclusiva e conosciuta di grande prestigio. La figura del sommelier è oggi sempre più versatile e le occasioni professionali in continuo aumento: dai ruoli tradizionali, che lo vedono impegnato nell'ambito dell'alta ristorazione nazionale e internazionale, a prestigiose qualifiche legate al mondo della distribuzione, del vino consulting per aziende vinicole, del marketing strategico per catene commerciali e della comunicazione. Un sommelier AIS diventa a tutti gli effetti il portavoce più autorevole della cultura del vino, che si tratti di un profilo didattico, tecnico, strategico o di consulenza. In Campania siamo presenti con 10 delegazioni, distribuite in modo capillare su tutto il territorio regionale, sotto la guida del Presidente AIS Campania Tommaso Luongo. Una comunità in forte crescita, che coinvolge oltre alla numerosa platea dei nostri associati, che ha superato le soglie dei 500 soci, un movimento biennale sempre più ampio e radicato, capace di unire gli operatori professionali del vino con i tantissimi wine lovers che si appassionano a questo mondo. Ogni anno attiviamo più di 65 corsi di qualificazione professionale e siamo presenti nelle principali manifestazioni di settore con i nostri sommelier.

Seguici sui nostri canali: www.aiscampania.it | info@aiscampania.it | [aiscampania](https://www.aiscampania.it) | [aiscampania](https://www.aiscampania.it)
Associazione Italiana Sommelier Campania P.le 49 0823 34.51.88



Lo straordinario successo della pizza napoletana è il risultato tangibile di una storia collettiva in cui ogni singolo elemento ha contribuito a realizzare un'opera di altissimo artigianato gastronomico: la selezione consapevole delle materie prime, le tecniche legate alla lievitazione dell'impasto, la gestione del forno a legna e il bagaglio inimitabile dell'esperienza di tanti pizzaioli hanno reso celebre questo disco di pasta, icona mondiale dell'Italian food, Un cibo planetario, accogliente e multiculturale: un modello alimentare invidiato e spesso malamente scopiazzato, che bisogna invece difendere e tutelare.

Si stima che il mercato mondiale abbia generato la cifra impressionante di 62 miliardi di euro all'anno di fatturato. In Italia si calcola che siano in attività almeno 50.000 pizzerie, di cui 20.000 da esporto. Un volume di affari che dovrebbe far riflettere produttori e buyers sulla necessità di sviluppare e rilanciare le vendite di vino in questo segmento con il supporto della filiera della comunicazione professionale.

C'è bisogno, per sostenere tutto questo processo che si realizzerà nel corso dei prossimi anni, di didattica e formazione, per dotare sommelier e operatori del settore degli strumenti indispensabili per secondare e governare questo trend e sfruttare una straordinaria opportunità di crescita e sviluppo.

L'AIS Campania sta lavorando a un progetto di grande respiro che metterà al centro il tema dell'abbinamento della pizza con il vino partendo da quanto di meglio offre la tradizione enologica campana, e approfittando della ricchezza del nostro patrimonio ampelografico, per poi attraversare anche altri territori storici di produzione vitivinicola, senza trascurare di approfondire anche la tematica dell'abbinamento con la birra grazie al fenomeno consolidato del movimento brassicolo italiano. Con un occhio, infine, alle ultimissime tendenze che valorizzano anche l'esperienza della mixologist, sia con la proposta dei classici cocktail internazionali, sia con le interpretazioni signature che esaltano la invece la creatività dei bartender e valorizzano specificità e specialità territoriali.



a cura di Luciano Pignataro

Redazione

13

Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
ilmattino.it

Il Mondo a Napoli con la Caputo Cup Centinaia in gara

Selezionati in cento Paesi i pizzaioli impegnati in 12 categorie
Giudici al lavoro dal 14 al 17 giugno nell'arena del Pizza Village

Emanuela Sorrentino

Quello del Campionato mondiale del Pizzaiuolo - Caputo Cup è un viaggio affascinante attraverso diversi Paesi, con un finale tutto da vivere a Napoli dal 17 al 19 giugno nel padiglione 1 della Mostra d'Oltremare nell'ambito del Pizza Village. La manifestazione, che rafforza la partnership con Mulino Caputo, accoglierà infatti il lungo itinerario internazionale della Caputo Cup: dopo la tappa di Kawasaki, in Giappone, le fasi preliminari hanno attraversato alcune delle 100 nazioni in cui Mulino Caputo esporta le sue farine, in particolare le gare si sono svolte in Corea, a Las Vegas, in Cile, in Messico, in Germania, in Brasile e in Cina.

«Questa edizione del Campionato mondiale del Pizzaiuolo - afferma Antimo Caputo, amministratore delegato di Mulino Caputo - coincide con i festeggiamenti del centenario del Mulino Caputo. Il nostro segreto? Crescere senza perdere gli stessi valori, rimanendo un'azienda di famiglia. Forti delle radici di mugnai guardiamo sempre al futuro. La nostra attività non si sviluppa solo nella sede storica di San Giovanni a Teduccio, ma anche a Campobasso dove a breve nascerà il mulino più green e moderno d'Europa, costruito con criteri innovativi di sostenibilità, e a Bergamo dove produciamo il senza glutine». E sul Pizza Village in programma a Napoli alla Mostra d'Oltremare dal 14 al 23 giugno - per poi svolgersi a Milano e Londra - Antimo Caputo aggiunge: «Amiamo questa manifestazione e vogliamo che giri il mondo e che tutto il mondo veda a Napoli a scoprire la maestria del pizzaiolo napoletano. Anche quest'anno organizziamo all'interno dell'evento il Campionato mondiale del Pizzaiuolo, che è itinerante ed è alla sua ventesima edizione».

Tra le nazioni che prenderanno parte al Campionato ci sono: Giappone, Corea, Taiwan, Thailandia, Cina, Svizzera, Germania, Austria, Bulgaria, Macedonia, Polonia, Montenegro, Ungheria, Danimarca, Francia, Serbia, Croazia, Romania, Slovenia, Australia, Inghilterra, Brasile, Messico, Stati Uniti, Argentina e Cile.

L'edizione 2024, organizzata come di consueto dall'Apn (Associazione Pizzaioli Napoletani), si preannuncia animata da professionisti che hanno voglia di confrontarsi, divertirsi ma anche di competere per il titolo di Campione del Mondo, ricordando la figura dell'indimenticato fondatore e presidente dell'Apn, Sergio Miccì recentemente scomparso.

Sono 11 le categorie di gara previste e 9 i forni che rimarranno accessi, ininterrottamente, per i tre giorni della competizione, accanto al "focone" per la categoria "Pizza fritta".

«La Caputo Cup ci vede impegnati tutto l'anno - ricorda l'ad Caputo - e rappresenta l'unico Campionato che può definirsi davvero mondiale, proprio perché le sue tappe toccano tutti i continenti. Inoltre possiamo dire con ragione, che vincere la Caputo Cup cambia la vita a chi alza in alto il trofeo. Nel corso degli anni abbiamo registrato evoluzioni professionali davvero interessanti. L'evento, che ogni anno consegna i titoli iridati suddivisi in diverse categorie, è un'occasione di confronto per i professionisti della pizza che possono incontrarsi e carpire i nuovi orientamenti. Tantissimi giovani professionisti desiderosi di fare bene che si sono sfidati negli anni a colpi di impasti e ingredienti. Il Mondiale attirerà l'attenzione dei media e di migliaia di appassionati, pronti a sostenere i partecipanti e incoronare i campioni assoluti: si tratta di un evento unico nel suo genere che celebra l'arte e la passione della pizza nella città che l'ha resa famosa in tutto il mondo. In una città in cui l'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano è stata consacrata come Patrimonio dell'Umanità grazie proprio all'impegno di chi ogni giorno lavora in tutto il mondo per migliorare sempre più il mondo pizza, in tutti i settori».

C'è in Campania una realtà unica al mondo: è quella di Pizza a Metro. "Di" e non "della" perché si tratta di un marchio, la cui registrazione ha fatto in modo che nel mondo la titolarità di questo che non è solo un locale, ma un modo diverso di fare la pizza, resti alla famiglia Dell'Amura e cioè agli eredi di quel Gigino che a Vico Equense inventò e che fu poi brevettato nel 1959. Non poteva mancare, dunque, nel cartellone delle masterclass di TuttoPizza questa importante realtà che ha poi dato vita addirittura a una "corrente" della pizza: quella di servire la pizza non tonda, ma lunga e misurata in centimetri.

Complice l'Università della Pizza, ossia la scuola, nata all'interno dello storico locale situato in via Nicotera a Vico Equense, sono stati numerosi i giovani del posto che si sono formati alla corte di Gigino spiccando a loro volta il volo. Non a caso il brand "Pizza a Metro" è divenuto anche marchio storico di interesse nazionale: il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ne ha infatti autorizzato l'iscrizione nel "Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale". Presenti alla masterclass dentro TuttoPizza prevista mercoledì alle 15 il direttore di Pizza a Metro, Giovanni Riveccio e il pizzaiolo Raimondo Cinque.



L'APPUNTAMENTO

A TuttoPizza mercoledi la masterclass di Pizza a Metro

CASOLARO

L'arte del decoro da oltre 50 anni

#youthinkcasolaroinks





CASOLARO
L'ITALIANA HOTELLERIE

Pizza a Corte ad Agerola con sette pizzaioli al top

Prendi uno chef del calibro di Vincenzo Guarino, 4 Stelle Michelin in 4 ristoranti diversi, oggi brand ambasciatore di La Corte degli Dei: la creatività del resident chef Giuseppe Romano, la professionalità di sette grandi pizzaioli ed ecco tutti gli elementi che concorrono alla realizzazione di un evento di grande richiamo: Pizza a Corte, sette appuntamenti in programma da maggio a settembre.

Si inizia il 29 maggio con Errico Porzio e si continua per tutta l'estate, fino al 18 settembre, con Vincenzo Damiano della Pizzeria R.O.V.I. di Ercolano.

Gli altri appuntamenti saranno con i maestri: Giacomo Garau della Pizzeria Olio e Basilico di Calvi Risorta, il 26 giugno; Gianfranco Iervolino della Gianfranco Iervolino Pizza e Fritti di Ottaviano, il 17 luglio; Vincenzo Capuano, delle omonime pizzerie delle sedi, tra le altre, di Napoli, Milano, Avellino e Sorrento, il 31 luglio; Gianni Senese della Pizzeria Senese di Sanremo, il 28 agosto e Davide Civitello, dell'omonima Pizzeria in Galleria Navarra a Napoli, l'11 settembre.

Ad accogliere gli appassionati, ci sarà la brigata al completo



della locanda La Corte degli Dei che, per l'occasione, proporrà una entrée di fritturine miste: timballo di pasta, montanara, arancino di riso, panzarotto e polpetta di melanzana e chioderà la degustazione con graffette e bomboloni caldi, serviti con crema nocciola e crema pasticceria. In abbinamento alle pizze, sarà proposta una selezione delle birre artigianali del Birrifico Sorrento.

Parte dell'incasso delle serate sarà devoluto alla PHT Onlus, impegnata nell'assistenza alle persone affette da Telangectasia Emorragica Ereditaria.

Sponsor tecnici dell'evento sono: Mulino Caputo, il mulino di Napoli-Sor Italia dal 1885; Brazzale dal 1784; La Contadina e Forni Izzo. Info e prenotazioni: 324 9457279

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La superiorità di questo grasso è indiscussa
Puntare sui pizzaioli per creare il mercato

no il nettare delle olive per farne oli evo di qualità, immaginiamo quanto siano infinite le possibilità di abbinamento ad ogni ingrediente che si cucina per poterne esaltare al massimo il suo valore.

loro, e la spazzatura è duplice: da una parte si spargiono senori e profumi di ciascuno dei quali si allarga il giro del piatto finale accentuando le caratteristiche migliori. Soltanto il vino si abbinano con l'olio evo che siano o per assonanza (dolce-dolce/amaro-amaro) o per contrasto (dolce-amaro), e per bilanciare i sapori e creare un'equilibrata apparizione. E' opportuno aggiungere ad una mancanza o accentuare un gusto. E' consentito il ricorso al sale, che è obbligato relativo alla formazione, necessaria affinché il cibo che si mangia, e che lavorano le materie prime per creare meraviglie gustative, e soprattutto gustose, anche chi è e si spaglia in grado di narrare e spiega la storia che si vive nei nostri territori, le caratteristiche uniche di ogni olio di oliva, e che si può fare che svolge il produttore per arrivare ad ottenere un olio di oliva che si utilizza per attività agricole in campo, di raccolta, di molitura e di conservazione.

Questa consapevolezza unita alla coscienza e conoscenza del prodotto e del lavoro associato ad ottenerlo consentirà a tutti i consumatori di stimare l'olio extravergine di oliva come alimento di valore e funzionale alla salute facendone apprezzare maggiormente le qualità riportate al prezzo. Il prossimo passo per affermare con certezza che siamo sulla strada giusta? La formazione degli operatori di settore e conseguentemente dei consumatori!!

© 2000 John Wiley & Sons, Inc.

Fabiola Pulieri

A partire dal filo d'olio nell'impasto per prosciugare con l'olio bollente le basi prima di aggiungere il pomodoro e finire con il giro d'olio a crudo, ormai l'olio extravergine di oliva sta diventando sempre più protagonista in pizzeria. Per fortuna ciò che fino a poco tempo fa era considerato costoso e si diceva potesse cambiare il gusto dei cibi, oggi è considerato da sempre più in un plus che arricchisce ricette e pizze. I motivi sono molteplici: primo fra tutti la consapevolezza che l'olio extravergine di oliva non solo è un alimento e tanto meno un semplice ingrediente ma sta iniziando ad essere considerato un vero e proprio alimento, funzionale alla salute e al nostro benessere.

Nessuno di noi in pizzeria o al ristorante si sognerebbe di chiedere un piatto di pasta o di carne o una pizza in modo generico, tutti specifichiamo "la carbonara" o "la genovese" chiediamo una "bistecca".

ca di manzo o una "scaloppina al limone" e così una "pizza di carne" o una "cappicciosa", diamo cioè un nome e cognome al piatto che vogliamo mangiare ed è ora quindi che si inizi a dare un nome e cognome anche all'olio extravergine di oliva che arricchisce il nostro piatto. Perché è importante che accanto ad ogni piatto in menù sia indicato l'olio evò che è stato usato per la sua realizzazione ed ecco perché sono così famosi i pizzaioli che chiamano il loro prodotto fatto con una farina particolare, al pomodoro, alla mozzarella e agli altri ingredienti pregiati che compongono il topping, aggiungendo la varietà dell'olio che hanno usato. Il produttore che ha dato un'olio in questione.

Un nome e un cognome che garantiscono la qualità del nostro olio evo italiano e che raccontano la storia di un territorio, di un produttore, di una varietà e di un abbinamento che arricchisce il piatto che ordiniamo. In Italia esistono oltre 530 cultivar (varietà) di olive e infinite

possibilità di degustare l'olio prodotto da esse, sia monovarietale (olio contenente olive di una sola cultivar) che blend (olio ottenuto mediante la miscela di più cultivar) ciascuna con le sue tipicità e con i suoi profumi o sentori.

con il suo gusto e con amaro e piccante più o meno intensi. Questa enorme biodiversità unica al mondo, perché nessun altro paese può vantare la stessa quantità di colture dell'Italia, è una ricchezza che va innanzitutto cono-

sciuta, approfondita e apprezzata per poter essere ben espressa in cucina e in pizzeria e per poter essere divulgata e messa a disposizione di tutti i palati! Se così tante sono le varietà e i produttori che sapientemente estraggo

TORRE DEL GRECO

FICO pizza e cucina è la novità di Tenuta Villa Guerra
Si affianca alla proposta dello stellato José Restaurant

FICO pizza e cucina è la novità della bella stagione di Tenuta Villa Guerra a Torre del Greco. Proprio come il frutto di cui porta il nome, questo nuovo indirizzo che arricchisce l'offerta ristorativa serale della villa vesuviana di Torre del Greco, ha il gusto pieno e dolce dell'estate. L'apertura ufficiale è prevista per oggi giovedì 16 maggio e proseguirà per tutta la bella stagione fino ad ottobre, quando temperature e condizioni meteo

consentiranno di cenare all'aperto.

Già nota come destinazione gastronomica per gli amanti della buona tavola in Campania, Tenuta Villa Guerra ospita il ristorante José, una stella Michelin e ampi spazi dedicati all'organizzazione di eventi privati. Chef Executive della Tenuta è Alberto Annarumma, stella Michelin che riesce a combinare in ogni suo piatto influenze di cucine apprese in giro per il mondo a quella più casalinga.

autentica, guidando alla scoperta di sapori o profumi dimenticati in ogni boccone. Pasquale Marzano e Salvatore Maresca, coordinano con professionalità e competenza la sala. Villa Guerra a Torre del Greco è una delle 122 ville costruite tra il XVIII e il XIX secolo lungo il celebre Miglio d'Oro, la strada che si snoda sulla costa vesuviana dove i nobili della corte borbonica fecero costruire le proprie ville per essere vicini alla Reggia di Portici, residenza estiva di re Carlo di Borbone.

Abbiamo tutto
l'occorrente
per la tua Pizzeria
e molto, molto di più.
Vienici a trovare!

SCOPRI DI PIÙ



5000 mq di
ESPOSIZIONE



Riservato alle
Partite Iva del settore

CASH&CARRY

SCEGLI I NOSTRI PRODOTTI SU
CASALINGHI-SICIGNANO.IT



INGROSSO
CASALINGHI
ARREDO
GIARDINO
HOTELLERIE



Via Casa Atanasio 304/306
Sant'Antonio Abate (Na)
081 390 6395



Contattaci
su WhatsApp
081 874 4566



Seguici online
  
info@casalinghi-sicignano.it

IL MATTINO - CIRC_SUI1 - 15 - 19/05/24 ----
Time: 17/05/24 19:50

a cura di Luciano Pignataro

Redazione

Speciale

M Domenica 19 Maggio 2024
17

Pizza e vino il matrimonio è alla moda

Antonella Amodio

Il futuro della pizzeria? Com-
forte lista dei vini!
Dopo anni di studio sugli
impasti, sulla ricerca di in-
gredienti locali di qualità e
sull'attenzione per l'estetica
del locale, è finalmente giunto il
momento di dedicarsi anche al-
le bevande, con un'offerta che
sta inizialmente ricevendo la
giusta considerazione. Le pizze-
rie non sono più semplici posti
dove gustare una buona pizza,
ma si stanno trasformando sem-
pre di più in veri e propri luoghi
di culto dove il comfort e i servi-
zi fidelizzano il cliente, offrendo
un'esperienza superiore alle
sue aspettative iniziali, il tutto
supportato da personale prepa-
rato.
Ed è in questo contesto che la
lista dei vini svolge un ruolo
chiave, con etichette seleziona-
te in grado di esaltare la pizza
stessa, creando un perfetto equi-
librio tra il gusto dell'impasto e
le sensazioni organolettiche del

►La pizzeria diventa il un nuovo sbocco
per il mercato italiano delle cantine

vino. La nuova tendenza del
"pairing" con il vino in pizzeria è
il risultato di un cambiamento
nei gusti e nelle abitudini dei
consumatori, sempre più atten-
ti alle novità, a ciò che mangia-
no e bevono. Il vino in abbiname-
nto alla pizza sta diventando
una scelta sempre più diffusa,
con alcune pizzerie che guarda-
no al presente e al futuro per ar-
ricchire l'esperienza culinaria,
integrando il vino come parte
essenziale della sosta.
L'incontro tra la pizza, uno
degli alimenti più diffusi al mon-
do, e il vino apre nuovi orizzonti.
In città d'arte o mete turisti-
che amate dai visitatori, la ri-
chiesta di vini tipici e locali in

abbinamento alla pizza è sem-
pre più frequente, per creare un
connubio territoriale che rac-
conta la storia e i valori culturali
legati alle tradizioni e alla geo-
grafia, perché il cibo e il vino so-
no la vera mappa geografica, se
consideriamo che la pizza fa
pensare a Napoli, la carbonara a
Roma, il Barolo al Piemonte, il
Chianti alla Toscana, per esem-
pio. Gli stranieri sono i più entu-
siasmi e aperti nell'esperienza
del connubio pizza e vino, confe-
rendo un valore di eccellenza
che talvolta noi italiani sottoval-
utiamo.
Il primo passo per chi lavora
in una pizzeria è scegliere il vi-
no che si sposa bene con l'offer-

►Molti locali hanno liste da stellati
con i sommelier in servizio di sala

ta gastronomica del locale e ma-
gari proporre etichette che va-
riano a seconda della stagione,
come già accade con il menù.
Ad ogni modo, i dati sul consu-
mo di vino in pizzeria sono in
costante aumento, nonostante
l'opinione di alcune cantine che
reputano sminuire essere pre-
senti in questi locali. Un trend
destinato a crescere, poiché i
millennials, la generazione train-
ante del nostro paese, consu-
mano vino fuori casa e frequen-
tano regolarmente le pizzerie,
spesso mostrando un buon ap-
proccio enico. Le generazioni
più avanti hanno radici ben sal-
de nella tradizione enogastrono-
mica e sono predisposte e favo-

revoli all'esperienza del vino
con la pizza.
Questa evoluzione del concet-
to di pizzeria porta con sé un'at-
tenzione maggiore per il cliente
e la scelta del vino diventa un
elemento fondamentale, un al-
leato per arricchire il tempo tra-
scorso in pizzeria. Quelle che se-
guono questa tendenza offren-
do una carta dei vini quanto più
in linea con la proposta culina-
ria, si pongono in vantaggio nel
mercato. Attenzione però: per
promuovere il vino è necessario
la formazione del personale in
sala e a tal proposito la figura
chiave del sommelier è sempre
più richiesta in pizzeria.

Abbinamenti
d'autore
con Calici
& Spicchi



Oltre cento pizze di altret-
tanto pizzaioli, un saggio
unico nel suo genere sull'ab-
binamento fra pizza e vino e
sulle tecniche di abbiname-
nto. Sono questi, in sinte-
si, i contenuti del primo li-
bro su questo tema, ormai
sempre più rilevante nel
mondo gastronomico italia-
no e internazionale, grazie
al lavoro svolto da Antonel-
la Amodio negli ultimi anni.
L'autrice è sommelier di-
plomata con master di spe-
cializzazione a Roma, gior-
nalista. Un entusiasta vi-
aggiatore gastronomico che
parte da Napoli e fa il giro
della Campania per poi vi-
rare anche a pizzaioli di altre
regioni.
Il volume edito da Malva-
rosa, specializzato in edito-
ria gastronomica, ha la pre-
fazione di Luciano Pignata-
ro e costa 18 euro.

MADE IN ITALY
ANIMA NAPOLETANA

La tradizione finalmente
A CASA TUA!!

220V 2,5 kW di consumo • 500°C di temperatura • 100% Antiruggine

www.stefanoferraraforne.it - info@stefanoferraraforne.it
Via Provinciale Pianura 2 - Int. 12 (C. Industriale S. Martino)
80078 Pozzuoli, Napoli - Tel. 081 876 1664

C.so V. Veneto, 183 Grottaminarda AV
tel 0825 445288
www.pizzeriagiovannigrimaldi.it

Da oggi a mercoledì alla Mostra d'Oltremare l'evento dedicato ai professionisti del settore tra degustazioni, seminari e show-cooking

Una tre giorni a Tutto Pizza

Paola Cacace

Lunedì 20 Maggio 2024 Corriere del Mezzogiorno

Da oggi a mercoledì alla Mostra d'Oltremare l'evento dedicato ai professionisti del settore tra degustazioni, seminari e show-cooking

Una tre giorni
a TuttoPizza

di Paola Cacace

È primavera "svegliatevi" pizzaioli. Se si dovesse trovare l'alimento tipico per raccontare la bella stagione a Napoli questo sarebbe senz'ombra di dubbio la pizza. Classica, innovativa, tradizionale o anche no, storica o contemporanea. Quello che è praticamente da sempre un alimento simbolo della cucina italiana e partenopea è diventata con il tempo una vera arte. E in quanto tale non possono mancare gli eventi di settore. E non è un caso se questi incoronano come capitale assoluta della pizza la città di Napoli. Lo fa senza dubbio Tutto-Pizza, l'evento per i professionisti del settore, la cui settima edizione si tiene alla Mostra D'Oltremare da oggi fino a mercoledì 22 maggio.

Un evento dedicato al business di tutta la filiera che vede operatori del settore, che hanno accesso gratuito agli spazi fieristici, avere una vera e propria full immersion nei cinque padiglioni della fiera tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. A volte anche di settori affini come quello della birra o della panificazione.

«TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Piro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza».

Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al B2B ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo



Dal 2016 è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con l'arte bianca



go nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo, come accennato, il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate in foccerie.

A lato di tutto, ma pur sempre centrali nel calendario degli eventi show cooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento,

aree speciali, competizioni squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, e tre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa dell'esperto marketing Raffaele Biglietto e del fondatore dell'Associazione Pizzaioli Napoletani Sergio Miccì, recentemente scomparso e a cui è stato dedicato l'evento di apertura.

«Senza dubbio il settore pizza ha acquisito negli ultimi anni un suo valore, anche economico, ed è per questo ancora più importante intercettare e confrontarsi con esperti e le aziende del comparto sulle nuove tendenze spiega Biglietto - un confronto che ormai mettiamo campo da anni facilitando matching tra pizzaioli, rist

IL VINO. PIACERE DI CONOSCERLO.
 Il vino è emozione, esperienza, condivisione. Scopri lo in un corso AIS per sommelier.
 AIS Campania
 aiscampania.it

tre 40.000 soci, da più di cinquant'anni promuove e divulga la cultura del vino. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, studio presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e alle rassegne più esclusive a condizioni di grande privilegio. La figura del sommelier è oggi sempre più occasione professionale in continuo aumento: dai ruoli tradizionali, che lo vedono impegnato nell'ambito dell'alta ristorazione e internazionale, a prestigiose qualifiche legate al mondo della distribuzione, del wine consulting per le aziende, del marketing strategico per catene commerciali e della comunicazione. Un sommelier AIS diventa a tutti gli effetti un autorevole della cultura del vino, che si tratti di un profilo didattico, tecnico, strategico o di consulenza. Sono presenti con 10 delegazioni, distribuite in modo capillare su tutto il territorio regionale, sotto la guida del AIS Campania Tommaso Luongo. Una comunità in forte crescita, che coinvolge oltre alla numerosa platea dei soci, che ha superato la soglia dei 3100 soci, un movimento trasversale sempre più ampio e radicato, capace di attirare professionisti del vino con i tantissimi wine lovers che si appassionano a questo mondo. Offriamo più di 65 corsi di qualificazione professionale e siamo presenti nelle principali manifestazioni di settore sommelier.

canali: www.aiscampania.it • info@aiscampania.it • sommelier campania • ais campania
 Associazione Italiana Sommelier Campania Ph: +39 0823 34.51.88



Lo straordinario successo della pizza napoletana è il risultato tangibile di una storia collettiva in cui ogni singolo elemento ha contribuito a realizzare un'opera di altissimo artigianato gastronomico: la selezione consapevole delle materie prime, le tecniche legate alla lievitazione dell'impasto, la gestione del forno a legna e il bagaglio insostituibile dell'esperienza di tanti pizzaiuoli hanno reso celebre questo disco di pasta, icona mondiale dell'italian food. Un cibo planetario, accogliente e multiculturale: un modello alimentare invidiato e spesso malamente scopiazzato, che bisogna invece difendere e tutelare.

Si stima che il mercato mondiale abbia generato la cifra impressionante di 62 miliardi di euro all'anno di fatturato. In Italia si calcola che siano in attività almeno 50.000 pizzerie, di cui 20.000 da asporto. Un volume di affari che dovrebbe far riflettere produttori e buyers sulla necessità di sviluppare e rilanciare le vendite di vino in questo segmento con il supporto della filiera della comunicazione professionale.

C'è bisogno, per sostenere tutto questo processo che si realizzerà nel corso dei prossimi anni, di didattica e formazione, per dotare sommelier e operatori del settore degli strumenti indispensabili per

assecondare e governare questo trend e sfruttare una straordinaria opportunità di crescita e sviluppo.

L'AIS Campania sta lavorando a un progetto di grande respiro che metterà al centro il tema dell'abbinamento della pizza con il vino partendo da quanto di meglio offre la tradizione enologica campana, e approfittando della ricchezza del nostro patrimonio ampelografico; per poi attraversare anche altri territori storici di produzione vitivinicola, senza trascurare di approfondire anche la tematica dell'abbinamento con la birra grazie al fenomeno consolidato del movimento brassicolo italiano. Con un occhio, infine, alle ultimissime tendenze che valorizzano anche l'esperienza della mixologist, sia con la proposta dei classici cocktail internazionali, sia con le interpretazioni signature che esaltano la invece la creatività del bartender e valorizzano specificità e specialità territoriali.



Apri all'Expò dedicato al piatto più famoso al mondo che vede la Campania regina indiscussa

Pizza-business, settore in espansione

Edoardo Cagnazzi

2 ROMA
IL TRAINO DEL FOOD
marcoledì 21 maggio 2024
Roma - Il Giornale di Napoli

MOSTRA D'OLTREMARE Apri l'Expò dedicato al piatto più famoso al mondo che vede la Campania regina indiscussa

Pizza-business, settore in espansione

di Edoardo Cagnazzi

NAPOLI. Quest'anno cinque pizzerie su dieci annunceranno il proprio fatturato. Tre su dieci chiuderanno con un andamento in linea con il 2023. Anche per il 2024 non è prevista cinque crisi per i pizzerai e la loro arte, ottavo riconoscimento italiano nella lista Patrimonio immateriale Unesco. L'Osservatorio Agromercato 2024 della Cna, presentato ieri a Tuttopizza 2024 (Mostra d'Oltremare) mette in luce un mondo in controtendenza con il sentimento economico generale dell'Italia, con un Pil che toccherà il 15% dell'aggregato nazionale, un fatturato di 14 miliardi di euro, 120mila aziende che operano nel settore portando avanti il Made in Italy e l'agroalimentare italiano, come ha osservato ieri il presidente di Cna, Dario Costantini. «La pizza è il cibo più consumato al mondo in quanto all'elenco i giovani sempre aperti alle nuove tendenze, tanto che il 15% la preferisce a colazione e cena anche perché vengono farcite con prodotti del proprio territorio e con indicazione geografica protetta», ha affermato nel corso dell'inaugurazione della kermesse. «E se sempre di più la pizza attira il turista, simbolo della napoletanità nel mondo, Tuttopizza è lo show business naturale per promuovere la sua libertà». È infatti l'unico expo di tipo commerciale in Italia interamente riservato al business della "torta", per iniziativa di Squisito Eventi, TicketLab e l'Associazione pizzerai napoletani. Tuttopizza è riservata agli operatori professionali di un settore in continua evoluzione, che permette alle



aziende italiane di sviluppare l'export e a quelle straniere di penetrare nel mercato italiano. La pizza infatti attrae investimenti da altri settori, interessa anche i fondi specializzati nazionali e internazionali, crea posti di lavoro, aumenta il potere di spesa rispetto alla media per chi si lavora, si muove. «È un mondo in continua evoluzione», ha affermato l'assessore regionale alle Attività produttive, Antonio Matricello. Niente, dunque, sembra fermare il successo della pizza e della sua filiera, dalle farine alle bevande, dal casario al conserviero sino a tutto il food service ed beyond. A relazionare, Raffaele Bigliello e Giulio Piro (Squisito Eventi) - che ad inizio presentazione hanno ricordato Sergio Maciò, storico presidente dell'Associazione pizzerai napoletani, scomparso due mesi fa - che hanno sottolineato come la Campania la faccia da padrona in termini assoluti, dove il pizzaiolo diventa sempre più un imprenditore più che un artigiano. «L'unico settore in grande evoluzione che presenta notevoli potenzialità per crescita economica che, puntando su qualità, tecnica, formazione nonché su locali sempre più ricercati per estetica e design, vedono crescere il gradimento di una clientela sempre più vasta e, con esso, naturalmente, il fatturato». Oggi intanto Tuttopizza si parlerà di come promuovere l'agroalimentare, l'innovazione e la sperimentazione.

«RENDERE STRUTTURALI I TAVOLINI ALL'APERTO NEI CENTRI STORICI RISCHIA DI LEGALIZZARE L'INVASIONE DI PEDANE»

Dehors, Codacons boccia la proposta del ministro Urso

NAPOLI. «Stiamo elaborando, all'interno del disegno di legge sulla concorrenza, un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano». Lo ha detto il ministro delle Imprese, Adolfo Urso, a margine di un evento di Fipe alla Camera. Si tratta di un annuncio che ha fatto drizzare le orecchie a coloro che a Napoli hanno un'appendice della loro attività sulla pubblica via. «Su questo provvedimento - aggiunge - ci stiamo confrontando con le associazioni settoriali e ovviamente anche con l'Anici, quindi con i Comuni. Pensiamo che possa essere un'occasione per rendere la ristorazione ancora più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici vi sempre più affermano».

«Nei Ddl Concorrenza pensiamo a una norma che vada nella direzione di rendere strutturali la normativa sui dehors, i tavolini all'aperto, così da coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali e residenziali». Ma la bocciatura del Codacons è immediata: «Uno strappo ai danni dei centri storici e delle città e un ammasso regala a bar e ristoranti sulla pelle dei cittadini». Così il Codacons boccia senza mezzi termini il provvedimento annunciato dal ministro delle Imprese, Adolfo Urso, per rendere strutturali i dehors in tutta Italia. «No-

nostante non sussistano più i presupposti dell'emergenza Covid che avevano permesso ai bar e ristoranti di occupare il suolo pubblico con una invasione selvaggia di pedane e tavolini, il governo vuole rendere strutturale una misura che ha causato solo caos e degrado - afferma il presidente Carlo Razzini - Dehors, ombrelloni, pedane, tavoli e sedie installati su strade e piazze arrecano un enorme danno ai cittadini, che vengono privati di spazi pubblici e costretti a camminare facendo lo slalom tra le strutture piazzate da bar e ristoranti. Un caos che danneggia anche il decoro urbano e il turismo, rovinando l'immagine delle nostre città agli occhi dei visitatori stranieri».

LA CLASSIFICA PRENDE IN ESAME LE MIGLIORI CITTÀ PER LA MOVIDA E COSA OFFRONO. «QUELLO CHE AFFASCINA DI PARTENOPE È L'ENERGIA CONTAGIOSA»

Gli amanti della vita notturna premiano Napoli per alberghi, ristoranti e discoteche

NAPOLI. Amanti della vita notturna? Ecco le città italiane da non perdere per scatenarsi tra balli, cocktail e divertimento. Secondo un'analisi di Bonusfinder.it, che ha valutato 50 città italiane, Milano e Roma si dividono il primo posto per la movida, seguite a strettissimo giro da Firenze e Napoli. Ma quali sono le caratteristiche che rendono queste città così vivaci? Scopriamolo insieme. Se a Milano primeggiano ristoranti, sono 9.500, e alberghi, anche le discoteche giocano un ruolo predominante nella vita by night della città. Forse i prezzi sono un po' più cari con un cocktail a 12 euro, ma il

divertimento è assicurato. Roma città eterna ha il primato dei ristoranti con oltre 10.400 attività: un vero paradiso per gli amanti del cibo, con ogni specialità regionale d'Italia rappresentata. Firenze affascina per la sua atmosfera: «È come camminare nella storia» hanno detto i turisti. E poi Napoli. La città partenopea vanta più di 5mila ristoranti, un numero elevato di discoteche e un'energia contagiosa che anima le sue notti. Gli hotel sono in tutto 2.881 e costano in media poco più di 141 euro. Il capoluogo campano ha anche un alto numero di discoteche: 11. Il totale dei voti ricevuto supera di poco la sufficienza ma basta per posizionarla in ottima posizione con un 6,51.

Quella che affascina della città partenopea è infatti la sua «voglia di vivere», per i turisti che la scelgono per trascorrervi una vacanza o anche solo un fine settimana «È come trovarsi in un parco giochi, un ottovolante». Oltre agli effetti sociali la classifica considera anche il prezzo medio degli alberghi e i costi di trasferimento da e per l'aeroporto. Tutti i fattori sono stati messi in correlazione con la popolazione delle singole città, per una valutazione più equa. Insomma, che siate amanti del clubbing, dei ristoranti gourmet o dei locali alternativi, l'Italia ha la città perfetta per la vostra prossima evasione notturna.

LA GENERAZIONE DEI BOOMER TRAINA QUELLO CHE È DIVENTATO UN VERO E PROPRIO RITUALE CON UN TREND CINQUE VOLTE MAGGIORE AGLI UNDER 24

Aperitivo mon amour per gli over 55 che amano i vini della Campania



NAPOLI. Anche a Napoli, come in tutta Italia, l'aperitivo ha rivoluzionato il modo di bere. Ma non pensate che sia solo un fenomeno per giovani: negli ultimi anni, i "boomer" napoletani hanno riscoperto questo piacevole rituale, facendolo diventare un vero e proprio momento di socializzazione e svago. I dati lo confermano: secondo l'Osservatorio di Unione Italiana Vini (Uiv), gli over 55 a Napoli sono sempre più

numerosi tra i frequentatori dell'aperitivo. Negli ultimi 15 anni, il loro numero è cresciuto con un trend 5 volte maggiore rispetto ai giovani under 24. Cosa rende l'aperitivo così attraente per i napoletani di tutte le età? Sicuramente la sua convivialità e la possibilità di godersi un buon bicchiere di vino in compagnia, magari accompagnato da stuzzichini appetitosi. Ma quali sono i vini più apprezzati durante l'aperitivo a Napoli? I protagonisti

indiscussi sono i vini "gastronomici", perfetti per accompagnare i sapori tipici della cucina napoletana. Tra i più richiesti troviamo la Falanghina del Sannio, il Greco di Tufo, il Lacryma Christi del Vesuvio e l'Aglianico del Vulture. L'aperitivo a Napoli non è solo un momento per bere, ma anche per stare insieme e condividere esperienze. È un'occasione per ritrovarsi con gli amici, i familiari o i colleghi, per rilassarsi e divertirsi.

Fiera internazionale, business fra tradizione ed innovazione

TuttoPizza dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare a Napoli

Redazione

Si svolgerà dal 20 al 22 maggio nella Mostra d'Oltremare di Napoli la settima edizione di 'TuttoPizza'. Con 14mila metri quadrati di esposizione, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a alle aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva, annunciano gli organizzatori, e si presenta con 5 padiglioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e, si rileva, "potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali". Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza - dicono gli organizzatori Biglietto e Gianluca Piro della Squisito Eventi - è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia "allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza". Quest'anno la fiera vuole svilupparsi ancora di più divenendo, mettono in evidenza i promotori, "il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di 'pizzifici', ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie". Il TuttoPizza darà spazio alle diverse sfaccettature di questo mondo e vuole offrire una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che includerà le specialità regionali. "Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza" affermano gli organizzatori. Fra gli espositori ci saranno le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi forni di diverse tipologie, da quelli a legna a quelli con le nuove tecniche di cottura: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno i mulini di diverse aree italiane; le farine rappresentano, infatti, il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: occupano il 15% dei padiglioni. Spazio alle birre ma anche alle cantine vitivinicole. Saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Un'area speciale sarà dedicata alla panificazione; in programma anche il trofeo a squadre "TuttoPizza". La kermesse si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi".



Grande attesa per la fiera internazionale dedicata al business della pizza

Napoli, ritorna Tuttوپizza alla Mostra d'Oltremare: il business della pizza

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

«TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza».

Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

The screenshot shows the article page on ilmattino.it. The main headline is "Napoli, ritorna Tuttوپizza alla Mostra d'Oltremare: il business della pizza". Below the headline is a sub-headline: "Grande attesa per la fiera internazionale dedicata al business della pizza". The article text begins with "Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni." The article continues with details about the event, including the dates (May 20-22, 2024), the location (Mostra d'Oltremare di Napoli), and the organizers (Raffaele Biglietto and Gianluca Pirro). The article also mentions that the event is a BtoB marketplace for the pizza industry. The sidebar on the right contains a section titled "DELLA STESSA SEZIONE" with a link to "Campi estivi 2024" and a section titled "LE PIÙ LETTE" with a list of three articles: "L'ONDATA DI CRITICHE", "IL PERSONAGGIO", and "LA TRAGEDIA".

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare

Redazione

Esposizione, convegni, masterclass, premi, prove di abilità: questo e molto altro è TuttoPizza, il salone internazionale della pizza in programma fino a mercoledì 22 maggio alla Mostra d'Oltremare, giunto alla sua settima edizione. Un'occasione di incontro e confronto con gli esperti, le aziende, i professionisti di un settore sempre più in espansione, di un comparto alla ricerca di personale qualificato, di dettagli e innovazioni. Novità di quest'anno l'area Tutto Pane, area speciale dedicata alla panificazione e alla valorizzazione delle produzioni agricole ed artigianali della Filiera dell'arte bianca e due mostre sulle giacche e i contenitori per la pizza. Showcooking, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al b2b ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.



Il team napoletano che ha trionfato all'edizione 2024 del trofeo

Napoli, trofeo Tuttopizza 2024: trionfa il team Owap

Redazione

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo pizzo di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace. Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datteri o gialla, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa. In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: «Un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare.

Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAPORI DELLA CAMPANIA | LE NEWS

IL MATTINO

Mercoledì 22 Maggio 2024, 19:08 2 Minuti di Lettura

Ascolta questo articolo ora...

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo pizzo di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace. Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datteri o gialla, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa. In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

APPROFONDIMENTI

Agenta, Pizza a corte, via beneficenza e gusto

Napoli, ritorna il Coca Cola Pizza Village

Milano Caputo annuncia il 21° Campionato mondiale del Pizzaiolo

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Sana alimentazione, gli esperti di Fattoria Zero nelle scuole di Castellammare

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: «Un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare.

Il trucco per migliorare l'udito che sta facendo sensazione in Italia

Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il team napoletano che ha trionfato all'edizione 2024 del trofeo

Napoli, trofeo Tuttopizza 2024: trionfa il team Owap

Ultimo Aggiornamento

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo pizzo di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi. La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace. Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datterini o gialla, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa. In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze. Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: «Un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre»



Mercoledì 22 Maggio 2024 Ultimo aggiornamento 19:00

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: «Un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare.

Dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare i migliori professionisti del settore

Tuttopizza, l'arte di impastare nella kermesse di Napoli

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

"TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.



Il manager Biglietto: «Possiamo parlare di un prodotto all'avanguardia che miscela ingredienti provenienti da varie parti del mondo»

TuttoPizza rompe il tabù della pizza all'ananas: «Sì alle contaminazioni»

Redazione

La pizza d'avanguardia. E' la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di «contemporanea», che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza. «Oggi - ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza - aggiunge Biglietto - è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore».

«La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero». Successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto). L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap. Festa in fiera per i 100 anni di «Caputo - Il Mulino di Napoli», seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione. La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.



di Redazione online
23 maggio 2024
Il manager Biglietto: «Possiamo parlare di un prodotto all'avanguardia che miscela ingredienti provenienti da varie parti del mondo»

La pizza d'avanguardia. E' la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di «contemporanea», che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza. «Oggi - ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza - aggiunge Biglietto - è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore».

«La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero». Successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap. Festa in fiera per i 100 anni di «Caputo - Il Mulino di Napoli», seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione. La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.

[TuttoPizza: gli ingredienti del successo](#)

Instagram:
Stesso anche su Instagram, seguiti [tuttotripizza](#) e [tuttotripizza](#)
23 maggio 2024
di Redazione online

La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli la settima edizione /1

Luciano Pignataro

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto



La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli la settima edizione /2

Luciano Pignataro

ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del gluten free, ospiterà una mostra fotografica di impasti e croste dei celiaci, curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

Il profilo degli espositori anche quest'anno, è chiaro: 100 aziende coinvolte in aziende produttive di alimentazione a marchio, molto soprattutto forte di ogni tipologia, da quelli a legge a quelli con la licenza di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 30 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta sono apparsi espositori e rivenditori specializzati dedicati alla ristorazione commerciale di vendita pizza, pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i molti di tutta Italia: la fiera rappresenta infatti il punto di incontro della pizza e con la crescita della categoria dei prodotti di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lavorazione, sempre in sviluppo venendo come dalla nuova esigenza via della clientela che dei ristoranti dall'aria bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. La fiera rappresenta, tra l'altro, la parte espositiva più antica tra quelle riservate ai prodotti agroalimentari, da una occupano il 10% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del gluten free, ospiterà una mostra fotografica di impasti e croste dei celiaci, curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, le fiere non sono finite ma seguono il settore per cui sono nate

Luciano Pignataro

Setteannifal'imprenditoreRaffaeleBigliettoeilpresidentedell'Associazione Pizzajuoli Napoletano Sergio Miccu ebbero l'intuizione di creare una fiera specializzata a Napoli. L'abitudine al viaggio di noi meridionali e l'idea, falsa, che le cose si possono fare solo al Nord, ha creato non poche difficoltà. Poi, passo dopo passo, la TuttoPizza è cresciuta, ogni edizione ha segnato dei record, ha superato brillantemente la pandemia sino a diventare un luogo dove è importante esserci.

Questo piccolo miracolo può regalare due lezioni a chi osserva le cose andando oltre l'affanno quotidiano partenopeo. La prima, generale, è che non è finita l'era delle fiere come molti hanno iniziato e predicare perché internet non potrà mai sostituire integralmente il rapporto personale, la prova sul campo, l'incontro fortuito a patto però che l'offerta sia di qualità e specializzata. C'è spazio e voglia di fare affari anche in un contesto internazionale denso di incognite.

La seconda lezione è la necessità di credere in se stessi, non pensare che le cose si debbano fare per forza fuori, a patto però di realizzare progetti che partendo da Napoli e dal Mezzogiorno abbiano la possibilità di interessare anche altre realtà. E ci sono almeno quattro attrattori che non possono prescindere da questa regione: la storia della pizza è il primo, il fatto che i migliori latticini, fior di latte e mozzarella di bufala, si fanno qui e nelle regioni limitrofe alla Campania come il Molise e la Puglia è il secondo. Il terzo aspetto riguarda il pomodoro, per la indiscussa superiorità del San Marzano e l'uso del pelato come elemento caratterizzante della pizza. Infine il fatto che il grasso della pizza è sostanzialmente l'olio d'oliva con le quattro maggiori regioni produttrici Puglia, Sicilia, Calabria e Campania che sono al Sud.

C'è dunque una centralità non velleitaria nel creare una iniziativa del genere a Napoli, anche perché la contingenza internazionale riapre l'asse fra Nord e Sud del Mediterraneo, un asse in cui il Mezzogiorno riacquista una millenaria posizione logistica privilegiata. Basta crederci e lavorare.

La crescita di TuttoPizza è però anche dovuta alla espansione della pizza napoletana: il comparto non è una torta da dividersi, ma un lievito in continua crescita per due motivi fondamentali. Il primo è che la pizza risponde alle esigenze di uno stile alimentare moderno perché è semplice e veloce, il primo e più importante cibo da strada insomma. Il secondo è che la crisi ha ridotto la capacità di spesa delle famiglie che, per mangiare fuori casa, scelgono più volentieri la pizzeria dove, nonostante i prezzi aumentati, resta sempre il luogo di ristorazione pubblico più economico, ecumenico, intergenerazionale e pratico. Dal canto loro, i pizzaioli hanno migliorato la qualità dell'offerta scoprendo che il cliente è disposto a spendere qualcosa in più.

Oggi il concetto stesso di pizzeria sta cambiando, come attesta la ricerca del Cna che anticipiamo in esclusiva, si sono moltiplicati i servizi offerti, dal vino al beverage più generale, i locali sono disegnati da architetti e comunicati da uffici stampa. Insomma è tutto un mondo dell'agroalimentare che ruota attorno al disco di pasta. Di questo leggerete in questo speciale di 20 pagine.



Sette anni fa l'imprenditore Raffaele Biglietto e il presidente dell'Associazione Pizzajuoli Napoletano Sergio Miccu ebbero l'intuizione di creare una fiera specializzata a Napoli. L'abitudine al viaggio di noi meridionali e l'idea, falsa, che le cose si possono fare solo al Nord, ha creato non poche difficoltà. Poi, passo dopo passo, la TuttoPizza è cresciuta, ogni edizione ha segnato dei record, ha superato brillantemente la pandemia sino a diventare un luogo dove è importante esserci.

Questo piccolo miracolo può regalare due lezioni a chi osserva le cose andando oltre l'affanno quotidiano partenopeo. La prima, generale, è che non è finita l'era delle fiere come molti hanno iniziato e predicare perché internet non potrà mai sostituire integralmente il rapporto personale, la prova sul campo, l'incontro fortuito a patto però che l'offerta sia di qualità e specializzata. C'è spazio e voglia di fare affari anche in un contesto internazionale denso di incognite.

La seconda lezione è la necessità di credere in se stessi, non pensare che le cose si debbano fare per forza fuori, a patto però di realizzare progetti che partendo da Napoli e dal Mezzogiorno abbiano la possibilità di interessare anche altre realtà. E ci sono almeno quattro attrattori che non possono prescindere da questa regione: la storia della pizza è il primo, il fatto che i migliori latticini, fior di latte e mozzarella di bufala, si fanno qui e nelle regioni limitrofe alla Campania come il Molise e la Puglia è il secondo. Il terzo aspetto riguarda il pomodoro, per la indiscussa superiorità del San Marzano e l'uso del pelato come elemento caratterizzante della pizza. Infine il fatto che il grasso della pizza è sostanzialmente l'olio d'oliva con le quattro maggiori regioni produttrici Puglia, Sicilia, Calabria e Campania che sono al Sud.

C'è dunque una centralità non velleitaria nel creare una iniziativa del genere a Napoli, anche perché la contingenza internazionale riapre l'asse fra Nord e Sud del Mediterraneo, un asse in cui il Mezzogiorno riacquista una millenaria posizione logistica privilegiata. Basta crederci e lavorare.

La crescita di TuttoPizza è però anche dovuta alla espansione della pizza napoletana: il comparto non è una torta da dividersi, ma un lievito in continua crescita per due motivi fondamentali. Il primo è che la pizza risponde alle esigenze di uno stile alimentare moderno perché è semplice e veloce, il primo e più importante cibo da strada insomma. Il secondo è che la crisi ha ridotto la capacità di spesa delle famiglie che, per mangiare fuori casa, scelgono più volentieri la pizzeria dove, nonostante i prezzi aumentati, resta sempre il luogo di ristorazione pubblico più economico, ecumenico, intergenerazionale e pratico. Dal canto loro, i pizzaioli hanno migliorato la qualità dell'offerta scoprendo che il cliente è disposto a spendere qualcosa in più.

Oggi il concetto stesso di pizzeria sta cambiando, come attesta la ricerca del Cna che anticipiamo in esclusiva, si sono moltiplicati i servizi offerti, dal vino al beverage più generale, i locali sono disegnati da architetti e comunicati da uffici stampa. Insomma è tutto un mondo dell'agroalimentare che ruota attorno al disco di pasta. Di questo leggerete in questo speciale di 20 pagine.

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza nel segno di Miccù. Biglietto: città sempre più coinvolta con il fenomeno della pizza / 1

Luciano Pignataro

L'edizione 2024 di TuttoPizza sarà nel segno di Sergio Miccù, lo storico fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore della fiera internazionale della pizza giunta alla settima edizione.

Lo annuncia Raffaele Biglietto, manager con all'attivo anni di esperienza nella gestione di eventi dedicati all'ho.re.ca – acronimo che tutti gli esperti del settore sanno essere riferito al comparto che va dall'hotellerie, alla ristorazione al catering – e promotore di TuttoPizza.

Per sette anni, infatti, Miccù e Biglietto hanno viaggiato in simbiosi per l'organizzazione della fiera rappresentando, di fatto, due spaccati diversi di questo mondo, ma con la stessa vision: apportare, ogni anno, qualche novità. Spingere nello sviluppo di qualcosa di unico sempre per la crescita del settore.

Passionale e aggregatore il primo, organizzativo e strategico il secondo. Entrambi visionari e caparbi nel volere realizzare la fiera proprio a Napoli. Raffaele Biglietto, ci racconta come nasce il rapporto con Sergio Miccù?

Nel 2005, mentre organizzavo un'altra famosa fiera B2B dedicata al mondo alberghiero, ho iniziato ad individuare associazioni di categoria che potevano animare le sezioni dedicate a vari ambiti merceologici e iniziai a coinvolgere l'Associazione Pizzaiuoli per ciò che riguardava il mondo pizza. Questa idea si fece sempre più forte tre anni dopo e nel 2008, io e Sergio iniziammo a pensare che addirittura questo settore potesse essere rappresentato in maniera autonoma rispetto a quello più ampio della ristorazione. Soprattutto nel contesto di Napoli. Iniziò in quell'anno una forte intesa con Sergio finalizzata alla promozione e valorizzazione di questo mondo. E da allora non ci perdemmo di vista. Nel 2015 Miccù mi contattò per riprendere il discorso iniziato sette anni prima e mi chiese se ero pronto a mettere in campo il progetto dell'organizzazione di un'intera fiera dedicata al mondo pizza.

E avete iniziato effettivamente a lavorarci da subito...

Non senza preoccupazioni, le dirò. Ci rendemmo subito conto che i costi per l'organizzazione della fiera sarebbero stati elevati, perché ci sarebbe voluto almeno un padiglione per far partire l'esposizione, per comunicarla, per promuoverla. E quindi ero spaventato da questo azzardo.

Come ha superato questo timore?

Fu proprio Sergio a darmi la spinta definitiva e a motivarmi. Ricordo ancora le sue parole. Disse: "Raffaele, non ti preoccupare, questa cosa andrà bene. Abbi fiducia, la facciamo crescere insieme".

E così è stato visto che siamo alla settima edizione...

Sì, fu costituita la Squisito Eventi e partimmo con l'organizzazione della fiera. Da subito Sergio mi affiancò Gianluca Pirro, attuale direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani (al tempo ne era segretario, ndr) e iniziammo a lavorare. All'inizio siamo partiti da soli, poi molti sponsor importanti, molte aziende, hanno creduto nella fiera investendo come espositori e sponsor. Diciamo che il grande movimento che stiamo



Appuntamenti, persone

TuttoPizza nel segno di Miccù. Biglietto: città sempre più coinvolta con il fenomeno della pizza

21/05/2024 196 LETTURE



L'edizione 2024 di TuttoPizza sarà nel segno di Sergio Miccù, lo storico fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore della fiera internazionale della pizza giunta alla settima edizione.

Lo annuncia Raffaele Biglietto, manager con all'attivo anni di esperienza nella gestione di eventi dedicati all'ho.re.ca – acronimo che tutti gli esperti del settore sanno essere riferito al comparto che va dall'hotellerie, alla ristorazione al catering – e promotore di TuttoPizza.

Per sette anni, infatti, Miccù e Biglietto hanno viaggiato in simbiosi per l'organizzazione della fiera rappresentando, di fatto, due spaccati diversi di questo mondo, ma con la stessa vision: apportare, ogni anno, qualche novità. Spingere nello sviluppo di qualcosa di unico sempre per la crescita del settore.

Passionale e aggregatore il primo, organizzativo e strategico il secondo. Entrambi visionari e caparbi nel volere realizzare la fiera proprio a Napoli.



La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza nel segno di Miccù. Biglietto: città sempre più coinvolta con il fenomeno della pizza / 1

Luciano Pignataro

riscontrando oggi intorno alla fiera e che è andato via via crescendo nel corso degli anni è frutto di ciò che insieme abbiamo seminato.

Quindi è stato Miccù a motivarla?

Mi ha messo nelle condizioni di potermi esprimere come io avrei voluto dal punto di vista lavorativo per la progettazione di un evento fieristico con un format esperienziale dedicato alla pizza dal punto di vista del business imprenditoriale, non folcloristico. Ha sempre riposto in me fiducia e stima e di questo lo ringrazierò per sempre.

Qual era la “divisione dei compiti”, diciamo così...

Avevamo, come dire, un patto di ferro: io mi preoccupavo dell'organizzazione della manifestazione, dei suoi contenuti, della sua articolazione e lui animava tutto quello che era il coinvolgimento dei pizzaiuoli, un mondo che avevo conosciuto attraverso le fiere precedenti e che mi aveva sempre affascinato.

A Miccù si devono i grandi traguardi che hanno riguardato il mondo pizza, non ultimo l'affermazione della professione del Pizzaiuolo all'interno degli istituti alberghieri e quindi, nell'insieme, la crescita del comparto oggi divenuto attrattivo e motore economico. Io, dalla mia, avevo il metodo acquisito sia sui banchi universitari sia con l'esperienza sul campo per realizzare un grande evento.

Le manca?

Moltissimo. Avremmo voluto sviluppare insieme tante altre cose. Le faremo in sua memoria per dare il giusto tributo a quei grandi successi che ha contribuito a raggiungere come il riconoscimento UNESCO per l'arte del Pizzaiuolo. Sergio era un visionario, nel senso che aveva la capacità di vedere prima degli altri molte cose. Per questo conto di portarle a termine nel suo ricordo.

Ci può anticipare qualcosa?

Sicuramente il maggiore coinvolgimento della città nella fiera e anche l'aspetto sociale connesso alla pizza. Perché questo disco di pasta non è solo un business e una questione commerciale ma è anche un elemento capace di generare lavoro, di sottrarre alla strada giovani di fasce fragili, è possibilità di inserimento per persone svantaggiate. Sì, la pizza è inclusiva. Proprio come era Sergio: un uomo capace di fare “comunità in stile familiare”. Questa stessa comunità che ora è presente alla settima edizione della fiera.

Raffaele Biglietto, ci racconta come nasce il rapporto con Sergio Miccù?

Nel 2005, mentre organizzavo un'altra famosa fiera B2B dedicata al mondo alberghiero, ho iniziato ad individuare associazioni di categoria che potessero animare le sezioni dedicate a vari ambiti merceologici e iniziai a coinvolgere l'Associazione Pizzaiuoli per ciò che riguardava il mondo pizza. Questa idea si fece sempre più forte tre anni dopo e nel 2008, io e Sergio iniziammo a pensare che addirittura questo settore potesse essere rappresentato in maniera autonoma rispetto a quello più ampio della ristorazione. Soprattutto nel contesto di Napoli. Iniziò in quell'anno una forte intesa con Sergio finalizzata alla promozione e valorizzazione di questa mondo. E da allora non si parlò più di vista. Nel 2015 Miccù mi contattò per riprendere il discorso iniziato sette anni prima e mi chiese se ero pronto a mettere in campo il progetto dell'organizzazione di un'intera fiera dedicata al mondo pizza.

E avete iniziato effettivamente a lavorarci da subito...

Non senza preoccupazioni, la dirò. Ci rendemmo subito conto che i costi per l'organizzazione della fiera sarebbero stati elevati, perché ci sarebbe voluto almeno un padiglione per far partire l'esposizione, per comunicarla, per promuoverla. E quindi era spaventato da questo azzardo.

Come ha superato questo timore?

Fu proprio Sergio a darmi la spinta definitiva e a motivarmi. Ricordo ancora le sue parole. Disse: “Raffaele, non ti preoccupare, questa cosa andrà bene. Abbi fiducia, la facciamo crescere insieme”.

E così è stato visto che siamo alla settima edizione...

Sì, fu costituita la Squitola Eventi e partimmo con l'organizzazione della fiera. Da subito Sergio mi affiancò Gianluca Pirro, attuale direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani (al tempo ne era segretario, ndr) e iniziammo a lavorare. All'inizio siamo partiti da soli, poi molti sponsor importanti, molte aziende, hanno creduto nella fiera investendo come espositori e sponsor. Diciamo che il grande movimento che stiamo ricominciando oggi intorno alla fiera e che è andato via via crescendo nel corso degli anni è frutto di ciò che insieme abbiamo seminato.



TuttoPizza - edizioni precedenti

Quindi è stato Miccù a motivarla?

Mi ha messo nelle condizioni di potermi esprimere come io avrei voluto dal punto di vista lavorativo per la progettazione di un evento fieristico con un format esperienziale dedicato alla pizza dal punto di vista del business imprenditoriale, non folcloristico, ma sempre riposto in me fiducia e stima e di questo lo ringrazierò per sempre.

Qual era la “divisione dei compiti”, diciamo così...

Avevamo, come dire, un patto di ferro: io mi preoccupavo dell'organizzazione della manifestazione, dei suoi contenuti, della sua articolazione e lui animava tutto quello che era il coinvolgimento dei pizzaiuoli, un mondo che avevo conosciuto attraverso le fiere precedenti e che mi aveva sempre affascinato.

A Miccù si devono i grandi traguardi che hanno riguardato il mondo pizza, non ultimo l'affermazione della professione del Pizzaiuolo all'interno degli istituti alberghieri e quindi, nell'insieme, la crescita del comparto oggi divenuto attrattivo e motore economico. Io, dalla mia, avevo il metodo acquisito sia sui banchi universitari sia con l'esperienza sul campo per realizzare un grande evento.

Le manca?

Moltissimo. Avremmo voluto sviluppare insieme tante altre cose. Le faremo in sua memoria per dare il giusto tributo a quei grandi successi che ha contribuito a raggiungere come il riconoscimento UNESCO per l'arte del Pizzaiuolo. Sergio era un visionario, nel senso che aveva la capacità di vedere prima degli altri molte cose. Per questo conto di portarle a termine nel suo ricordo.

Ci può anticipare qualcosa?

Sicuramente il maggiore coinvolgimento della città nella fiera e anche l'aspetto sociale connesso alla pizza. Perché questo disco di pasta non è solo un business e una questione commerciale ma è anche un elemento capace di generare lavoro, di sottrarre alla strada giovani di fasce fragili, e possibilità di inserimento per persone svantaggiate. Sì, la pizza è inclusiva. Proprio come era Sergio: un uomo capace di fare “comunità in stile familiare”. Questa stessa comunità che ora è presente alla settima edizione della fiera.

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù. Presentati i dati dell'Osservatorio CNA

Luciano Pignataro

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Premio Sergio Miccù

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera – dicono – è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona – ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello – perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".



News dalle Aziende e dagli Enti

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù. Presentati i dati dell'Osservatorio CNA

21/05/2024 168 LETTURE



Premio Sergio Miccù

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.



Premio Sergio Miccù

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera – dicono – è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA, si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona – ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello – perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".

La fiera internazionale della pizza

Trofeo Tutttopizza, trionfa OWAP

Luciano Pignataro

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



Eventi da raccontare

Trofeo Tutttopizza, trionfa OWAP



22/5/2024 195 LETTURE



Trofeo Tutttopizza.

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo pezzo di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace.

Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datteri o gialla, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa.

In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Mariana Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Piro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".

Biglietto: “superata la contemporanea, ricette sempre più inclusive”. Pirro: “aziende soddisfatte”

TuttoPizza, ecco la nuova tendenza: la pizza d'avanguardia

Luciano Pignataro

La pizza d'avanguardia. E' la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di “contemporanea”, che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

“Oggi – ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza – aggiunge Biglietto – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore”.

“La settima edizione – dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera – si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero”.

Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

Grande festa in fiera per i 100 anni di “Caputo – Il Mulino di Napoli”, seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.



The screenshot shows the website lucianopignataro.it with a purple header. The main navigation bar includes links for 'APPENNA COTTI', 'MANGIARE E BERE', 'RICETTE', 'STANZE DEL GUSTO', and 'CUCINE'. A featured section titled 'Paghe Smart' is visible. The article 'TuttoPizza, ecco la nuova tendenza: la pizza d'avanguardia' is highlighted with a date of 22/5/2024 and 121 readings. The article text is partially visible, matching the main content of the page. A photo of people at the event is also shown.

Dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare

In pala, in teglia o al metro: al via Tuttotizza

Carmine Bonanni

Dal 20 al 22 maggio la Mostra d'Oltremare ospita la settima edizione di TuttoPizza, la kermesse dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono.

La fiera raddoppia la superficie espositiva, con 14mila metri quadri di esposizione e 5 padiglioni. Dalle ore 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, recentemente scomparso e dell'esperto di marketing, Raffaele Biglietto.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Ci saranno, inoltre, le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi.

Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca.



La fiera raddoppia la superficie espositiva, con 14mila metri quadri di esposizione e 5 padiglioni. Dalle ore 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, recentemente scomparso e dell'esperto di marketing, Raffaele Biglietto.



Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Ci saranno, inoltre, le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi.

Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca.

Foodmakers

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Pizza a Metro, masterclass al TuttoPizza

Luciano Pignataro

Che cosa ha di speciale Pizza a Metro? Qual è il segreto che la rende unica al mondo? Perché questo a variante di pizza è divenuta nota in tutto il mondo ma si può a tutt'oggi degustare solo ed esclusivamente nel locale che le ha dato i natali e cioè da Gigino Pizza a Metro in via Nicotera a Vico Equense?

Sta di fatto che questa particolare variante di pizza, che non è tonda ma lunga, non è in teglia e non è nemmeno una focaccia, ha saputo dare vita a un vero e proprio genere di pizza. Una corrente abbracciata dai pizzaioli Vicani cresciuti proprio alla corte di Pizza a metro, divenuta nel tempo un vero e proprio punto di riferimento, una "Università della pizza".

È per questo che mercoledì 22, alle ore 13, il maestro Pizzaiuolo di Pizza a Metro, Raimondo Cinque, a capo di una folta brigata di pizzaioli che quotidianamente opera nel locale di via Nicotera di proprietà della famiglia Dell'Amura, è stato invitato a tenere una masterclass al TuttoPizza.

Diciamo subito che "Pizza a metro" è un marchio registrato. Che la tipologia di prodotto è stata brevettata nel 1959 dal suo fondatore, Gigino Dell'Amura che per primo immaginò di preparare e servire una pizza di forma allungata in modo da sfamare contemporaneamente più persone.

Per questo, ancora oggi, parlare di "Pizza a metro" è ben diverso che parlare di pizza "al" metro. Nel primo caso, infatti, ci si riferisce a un prodotto unico ed esclusivo che solo i Dell'Amura possono preparare e far degustare secondo una ricetta e un impasto da loro inventato e ancora oggi unico al mondo. Nel secondo caso, invece, si tratta di una modalità generica di servire la pizza.

Non a caso il brand "Pizza a Metro" è divenuto anche marchio storico di interesse nazionale: il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Direzione Generale per la Proprietà Industriale – UIBM, ne ha infatti autorizzato l'iscrizione nel "Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale".

A TuttoPizza saranno presenti il direttore di Pizza a Metro, Giovanni Riveccio e il pizzaiolo Raimondo Cinque che spiegherà ai presenti, durante una masterclass che si terrà il 22 Maggio alle ore 13.

Sarà l'occasione anche per parlare dell'evoluzione che in ogni caso si registra anche in un locale storico che, ad esempio, si legge nei nuovi gusti e condimenti che animano le 10 pizze dell'estate che saranno servite al locale in questi mesi della "bella stagione" e favoriranno la leggerezza e i gusti più tipici della Costiera come l'uso di limoni e delle alici.



News dalle Aziende e dagli Enti

Pizza a Metro, masterclass al TuttoPizza

19/5/2024 601 LETTURE



Pizza a Metro, masterclass al TuttoPizza

Che cosa ha di speciale Pizza a Metro? Qual è il segreto che la rende unica al mondo? Perché questo a variante di pizza è divenuta nota in tutto il mondo ma si può a tutt'oggi degustare solo ed esclusivamente nel locale che le ha dato i natali e cioè da Gigino Pizza a Metro in via Nicotera a Vico Equense?

Sta di fatto che questa particolare variante di pizza, che non è tonda ma lunga, non è in teglia e non è nemmeno una focaccia, ha saputo dare vita a un vero e proprio genere di pizza. Una corrente abbracciata dai pizzaioli Vicani cresciuti proprio alla corte di Pizza a metro, divenuta nel tempo un vero e proprio punto di riferimento, una "Università della pizza".



Pizza a Metro, masterclass al TuttoPizza

È per questo che mercoledì 22, alle ore 13, il maestro Pizzaiuolo di Pizza a Metro, Raimondo Cinque, a capo di una folta brigata di pizzaioli che quotidianamente opera nel locale di via Nicotera di proprietà della famiglia Dell'Amura, è stato invitato a tenere una masterclass al TuttoPizza.

Diciamo subito che "Pizza a metro" è un marchio registrato. Che la tipologia di prodotto è stata brevettata nel 1959 dal suo fondatore, Gigino Dell'Amura che per primo immaginò di preparare e servire una pizza di forma allungata in modo da sfamare contemporaneamente più persone.

Per questo, ancora oggi, parlare di "Pizza a metro" è ben diverso che parlare di pizza "al" metro. Nel primo caso, infatti, ci si riferisce a un prodotto unico ed esclusivo che solo i Dell'Amura possono preparare e far degustare secondo una ricetta e un impasto da loro inventato e ancora oggi unico al mondo. Nel secondo caso, invece, si tratta di una modalità generica di servire la pizza.

Non a caso il brand "Pizza a Metro" è divenuto anche marchio storico di interesse nazionale: il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Direzione Generale per la Proprietà Industriale – UIBM, ne ha infatti autorizzato l'iscrizione nel "Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale".

A TuttoPizza saranno presenti il direttore di Pizza a Metro, Giovanni Riveccio e il pizzaiolo Raimondo Cinque che spiegherà ai presenti, durante una masterclass che si terrà il 22 Maggio alle ore 13.

Sarà l'occasione anche per parlare dell'evoluzione che in ogni caso si registra anche in un locale storico che, ad esempio, si legge nei nuovi gusti e condimenti che animano le 10 pizze dell'estate che saranno servite al locale in questi mesi della "bella stagione" e favoriranno la leggerezza e i gusti più tipici della Costiera come l'uso di limoni e delle alici.

Italia a Tavola

Tutto Pizza

In tanti hanno sperimentato, durante la rassegna di TuttoPizza, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass avvenute in fiera [...]

La nuova tendenza della pizza? Quella d'avanguardia, che supera la contemporanea

Redazione

La pizza d'avanguardia. È la nuova tendenza che emerge da TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di "contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

La nuova tendenza della pizza? È quella d'avanguardia che supera la contemporanea

La nuova tendenza che emerge da TuttoPizza? La pizza d'avanguardia «Oggi - ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza - aggiunge Biglietto - è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore».

«La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione pizzaiuoli napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero». Grande successo anche per il trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (2° posto) e Antonio Musto (3° posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap. Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo - Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione. La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.



Italia a Tavola

Tutto Pizza

Il salone Tuttopizza ha messo in evidenza una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo. I pareri non sono però univoci : ecco cosa ne pensano Raffaele Biglietto, Mario Ventura, Vincenzo Iannucci e Corrado Scaglione

La pizza “d'avanguardia” è davvero la nuova tendenza? /1

Gabriele Ancona

“C’era una volta” è sempre stato l’incipit del meraviglioso mondo delle fiabe, ricco di fantasia e di colpi di scena. Allo stesso modo si può iniziare a raccontarne un altro dove la fantasia regna sempre sovrana e le evoluzioni non mancano di certo. Diamo il via alla narrazione, quindi. C’era una volta la pizza tradizionale, all’insegna di pomodoro, mozzarella e varianti di stagione, che poi si è fatta gourmet-contemporanea, introducendo ingredienti da cucina di alto profilo e all’insegna di lenta lievitazione e impasto con lievito madre. Intendiamoci, un “c’era una volta” che è un dato di fatto attuale e quotidiano, dove queste interpretazioni prosperano e coesistono. Ma come in ogni epopea che si rispetti il coup de théâtre è dietro l’angolo. E oggi è rappresentato dalla comparsa sulla scena di una nuova protagonista.

Pizza d’avanguardia, debutto a Napoli

A Tuttopizza, il salone internazionale che ha monopolizzato Napoli dal 20 al 22 maggio, ha debuttato una nuova tendenza: riflettori puntati sulla pizza d’avanguardia. “Ci mancava anche questa”, avrà borbottato qualcuno, ma la realtà è già consolidata. «Oggi - ha commentato Raffaele Biglietto, co-organizzatore della manifestazione - si può parlare di pizza d’avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull’impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all’ananas continua a dividere: c’è chi l’ha provata e l’apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore».

Ecco. Come ha sottolineato Biglietto, Tuttopizza, che “più che una fiera è un happening per chi fa business con la pizza” ha sdoganato uno stile di pizza all’estero in voga da sempre. Quella che qui oggi viene celebrata come pizza d’avanguardia nel resto del mondo è sempre stata bollata dai puristi come irricevibile. Sulla pizza, a ogni latitudine, ci è finito di tutto, di solito per gratificare il palato locale. Snaturando però il prodotto. Nel mondo, spesso e volentieri, viene proposta una cucina all’italiana, ben lontana dalla cucina italiana. Tornando alla pizza, il punto è che dall’utilizzo della farina, da lievitazione e cottura ci si sta concentrando in modo sempre più ossessivo e a volte dispersivo sui condimenti, sul topping. Benissimo le materie



La pizza e la sua arte sono sempre al centro dell'attenzione collettiva oltre che della tavola

Pizza d'avanguardia, debutto a Napoli

A Tuttopizza, il salone internazionale che ha monopolizzato Napoli dal 20 al 22 maggio, ha debuttato una nuova tendenza: riflettori puntati sulla pizza d'avanguardia. “Ci mancava anche questa”, avrà borbottato qualcuno, ma la realtà è già consolidata. «Oggi - ha commentato Raffaele Biglietto, co-organizzatore della manifestazione - si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore».



Italia a Tavola

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

La pizza “d’avanguardia” è davvero la nuova tendenza? /2

Gabriele Ancona

prime di stagione, di vicinato o premium prize, ma andare a briglia sciolta anche con ingredienti che poco ci azzeccano con la nostra cultura alimentare sembra un po' un eccesso.

Pizza d'avanguardia, attenzione alle incognite

La sperimentazione in cucina è d'obbligo, ma attenzione al campo largo. In questo senso la pizza andrebbe più tutelata dalle seduzioni dei mercati e dei mercanti. Il consumatore ha sempre ragione? Forse. È tutt'altro che sprovveduto, ma è incline alla seduzione delle mode. Se poi il nocciolo della materia è far sentire i turisti stranieri come a casa loro anche in pizzeria, il terreno diventa scivoloso. Si oscilla tra la salute di un pubblico esercizio e la cultura alimentare di un territorio da promuovere anche in chiave turistica.

Per non saper né leggere né scrivere, siamo andati a cercar lumi da alcuni professionisti per avere un riscontro sul campo relativo a questa nuova virata nel mare magnum della pizza.

Pizza d'avanguardia, la parola ai professionisti

Mario Ventura, che con Francesco Capece guida Confine Pizza e Cantina di Milano, non utilizza mezzi termini: «Sono stati già fatti abbastanza errori con tutte queste etichette: la pizza è pizza e ogni artigiano ha il suo modo di interpretarla. La pizza non ha bisogno di strutture e ogni luogo in Italia la sa valorizzare. La pizza si è già evoluta a sufficienza grazie a grandi maestri; ora è il momento di migliorare l'approccio alla pizzeria. Modifichiamo gli ambienti e il senso dell'accoglienza. Bisogna immaginare un mondo all'avanguardia in merito ai servizi, non sovrastrutturare la pizza, che è buona, digeribile, illuminata dagli ingredienti e adorata dalla clientela, che quando dice “andiamo a mangiare una pizza” sta già sorridendo».



La pizza tra mille interpretazioni, ma la classica Margherita resta la numero uno al mondo

Pizza d'avanguardia, attenzione alle incognite

La sperimentazione in cucina è d'obbligo, ma attenzione al campo largo. In questo senso la pizza andrebbe più tutelata dalle seduzioni dei mercati e dei mercanti. Il consumatore ha sempre ragione? Forse. È tutt'altro che sprovveduto, ma è incline alla seduzione delle mode. Se poi il nocciolo della materia è far sentire i turisti stranieri come a casa loro anche in pizzeria, il terreno diventa scivoloso. Si oscilla tra la salute di un pubblico esercizio e la cultura alimentare di un territorio da promuovere anche in chiave turistica.



Mario Ventura e Francesco Capece

Per non saper né leggere né scrivere, siamo andati a cercar lumi da alcuni professionisti per avere un riscontro sul campo relativo a questa nuova virata nel mare magnum della pizza.

Pizza d'avanguardia, la parola ai professionisti

Mario Ventura, che con Francesco Capece guida Confine Pizza e Cantina di Milano, non utilizza mezzi termini: «Sono stati già fatti abbastanza errori con tutte queste etichette: la pizza è pizza e ogni artigiano ha il suo modo di interpretarla. La pizza non ha bisogno di strutture e ogni luogo in Italia la sa valorizzare. La pizza si è già evoluta a sufficienza grazie a grandi maestri; ora è il momento di migliorare l'approccio alla pizzeria. Modifichiamo gli ambienti e il senso dell'accoglienza. Bisogna immaginare un mondo all'avanguardia in merito ai servizi, non sovrastrutturare la pizza, che è buona, digeribile, illuminata dagli ingredienti e adorata dalla clientela, che quando dice “andiamo a mangiare una pizza” sta già sorridendo».



Vincenzo Iannucci

Inizio e lapidario Vincenzo Iannucci, maestro pizzaiolo responsabile del progetto foodservice Pivetti in pizzeria dedicato ai professionisti. «La semplicità vince» - sottolinea - «Non a caso la pizza Margherita è quella più venduta al mondo. In questo senso, bene i numeri e contare, non tanto la filosofia. L'avanguardia va fatta sulla formazione». Pivetti che si basano su un senso di realtà, Iannucci, in collaborazione con Modelli Pivetti, ha realizzato e firmato il «Manuale di Formazione del Pizzaiolo», che analizza la pizza da ogni angolazione e in ogni sfumatura. Un concreto strumento di formazione didattica.

La fiera internazionale della pizza

TUTTOPIZZA, NASCE IL PREMIO SERGIO MICCÙ. PRESENTATI I DATI DELL'OSSERVATORIO CNA

Redazione

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Sergio Miccù viene ricordato durante l'apertura di Tuttopizza. Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

CNA ha presentato i dati del mondo pizza

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Un settore in continua espansione che continua a coinvolgere sempre più pizzaiuoli professionisti

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro:

"La fiera – dicono – è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona – ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello – perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".



TUTTOPIZZA, NASCE IL PREMIO SERGIO MICCÙ. PRESENTATI I DATI DELL'OSSERVATORIO CNA

21 Maggio 2024

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Sergio Miccù viene ricordato durante l'apertura di Tuttopizza
Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.



Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

CNA ha presentato i dati del mondo pizza
Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Un settore in continua espansione che continua a coinvolgere sempre più pizzaiuoli professionisti
Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera – dicono – è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona – ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello – perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".



La fiera internazionale della pizza

PIZZA D'AVANGUARDIA: LE NUOVE TENDENZE CHE STANNO RIVOLUZIONANDO IL MONDO PIZZA

Redazione

La pizza d'avanguardia. È la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di "contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni.

Nuovi condimenti e sperimentazioni

In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

"Oggi – ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza – aggiunge Biglietto – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore". La settima edizione di TuttoPizza, il Trofeo TuttoPizza senza glutine e la festa per i 100 anni di Mulino Caputo

"La settima edizione – dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera – si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero".

Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap. Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo – Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolare che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione. La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.



Presentati a TuttoPizza i dati dell'Osservatorio CNA sul settore, tanta fiducia nel comparto, anche dagli investitori. Nasce inoltre il premio Sergio Miccù.

Da TuttoPizza l'Osservatorio CNA sul settore che non risente della crisi / 1

Redazione 2

I dati dell'Osservatorio CNA sul comparto Pizza.

Cinque pizzerie su dieci sono fiduciose di aumentare il loro fatturato quest'anno. Tre su dieci prevedono un andamento in linea con il 2023. E solo poco meno di due su dieci temono un calo lieve (11,5%) o importante (7%). Insomma, anche per il 2024 niente (o quasi) crisi per i "pizzaiuoli" e la loro arte, riconosciuta anche dall'Unesco quale "patrimonio dell'umanità". È quanto emerge dall'Osservatorio pizza 2024, l'indagine che come di consueto "sforna" CNA Agroalimentare in occasione di TuttoPizza, il Salone internazionale della pizza in corso a Napoli.

"La pizza, simbolo del Made in Italy agroalimentare, è diventata uno dei piatti più consumati al mondo. Non a caso. Risponde – osserva il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini – allo stile di vita moderno e si adegua alla disponibilità economica dei consumatori. Esiste, si può dire, una pizza per ogni tasca. E intorno alla pizza girano numerose produzioni tipiche e di qualità italiane, dai latticini al pomodoro passando per le farine e l'olio di oliva. Insomma, una fetta consistente di un comparto trainante dell'economia italiana gira intorno alla pizza. Un comparto dove l'artigianato e le piccole imprese hanno un ruolo determinante come in tutta l'economia italiana e che dev'essere sostenuto – sottolinea Costantini – e valorizzato nella competizione globale, rappresentando il fiore all'occhiello del Made in Italy".

A tavola da protagonista.

In Italia fino a non molti anni fa esisteva una spaccatura: da una parte la ristorazione, dall'altra la pizza. Ora che la pizza non è più un piatto da poveri a tavola si è conquistata un ruolo da protagonista. Il campione analizzato ne tiene conto: le pizzerie rappresentano circa il 40% del totale, i ristoranti-pizzeria intorno al 60%.

Orari & clienti.

La maggiore affluenza nella quasi totalità dei locali che hanno partecipato alla indagine si registra a cena e nei fine settimana. Le famiglie rappresentano il 48% della clientela e i gruppi seguono a ruota. I giovani sotto i 30 anni costituiscono un terzo dei frequentatori. E sempre di più la pizza attira i turisti, ormai un quinto della clientela complessiva.

L'opzione "gourmet".

Il salto di qualità della pizza nell'immaginario dei consumatori è dimostrato da un dato: oltre il 10% dei partecipanti all'indagine dichiara di preparare pizze "gourmet", vale a dire pizze che vanno oltre l'ordinario, studiate e realizzate per stupire utilizzando materie prime di alta qualità come condimenti. Mangiare una pizza diventa così una esperienza che agisce su più sensi. Inoltre, chi sforna pizze "gourmet" ha una media di pizze servite quotidianamente più alta di chi sceglie la tradizione: 95 rispetto a 88.



I dati dell'Osservatorio CNA sul comparto Pizza.

Cinque pizzerie su dieci sono fiduciose di aumentare il loro fatturato quest'anno. Tre su dieci prevedono un andamento in linea con il 2023. E solo poco meno di due su dieci temono un calo lieve (11,5%) o importante (7%). Insomma, anche per il 2024 niente (o quasi) crisi per i "pizzaiuoli" e la loro arte, riconosciuta anche dall'Unesco quale "patrimonio dell'umanità". È quanto emerge dall'Osservatorio pizza 2024, l'indagine che come di consueto "sforna" CNA Agroalimentare in occasione di TuttoPizza, il Salone internazionale della pizza in corso a Napoli.

"La pizza, simbolo del Made in Italy agroalimentare, è diventata uno dei piatti più consumati al mondo. Non a caso. Risponde – osserva il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini – allo stile di vita moderno e si adegua alla disponibilità economica dei consumatori. Esiste, si può dire, una pizza per ogni tasca. E intorno alla pizza girano numerose produzioni tipiche e di qualità italiane, dai latticini al pomodoro passando per le farine e l'olio di oliva. Insomma, una fetta consistente di un comparto trainante dell'economia italiana gira intorno alla pizza. Un comparto dove l'artigianato e le piccole imprese hanno un ruolo determinante come in tutta l'economia italiana e che dev'essere sostenuto – sottolinea Costantini – e valorizzato nella competizione globale, rappresentando il fiore all'occhiello del Made in Italy".

A tavola da protagonista.

In Italia fino a non molti anni fa esisteva una spaccatura: da una parte la ristorazione, dall'altra la pizza. Ora che la pizza non è più un piatto da poveri a tavola si è conquistata un ruolo da protagonista. Il campione analizzato ne tiene conto: le pizzerie rappresentano circa il 40% del totale, i ristoranti-pizzeria intorno al 60%.

horeca news

Tutto Pizza

Presentati a TuttoPizza i dati dell'Osservatorio CNA sul settore, tanta fiducia nel comparto, anche dagli investitori. Nasce inoltre il premio Sergio Miccù.

Da TuttoPizza l'Osservatorio CNA sul settore che non risente della crisi / 2

Redazione 2

La svolta salutista.

Interessante anche l'utilizzo della materia prima. Solo il 27% di chi ha partecipato alla indagine utilizza esclusivamente farina di grano tenero. Oltre il 65% degli intervistati utilizza farine anche di altro tipo: integrali, di kamut, di farro, di grani antichi. Intorno all'8% usa farine senza glutine. Per di più, tre partecipanti su dieci utilizzano farine biologiche. Insomma, la svolta salutistica con più fibre, sali minerali, proteine e vitamine (oltre a un indice glicemico più basso nell'impasto) è ormai un'acclarata realtà.

C'è forno e forno.

La metà del campione dispone di un forno a legna per la cottura delle pizze. Il 42% di un forno elettrico o a gas. L'8% di entrambe le tipologie. Significativa è la presenza ancora importante dei forni a legna. La legna non crea un calore "neutro" ma essendo materiale organico quando brucia rilascia sapori che diventano parte integrante della pizza stessa. È praticamente impossibile in un forno non a legna far risultare croccante fuori e morbida e fragrante dentro la pizza alta napoletana.

Cambio di abitudini.

Il Covid e soprattutto i periodi di confinamento hanno cambiato le abitudini dei consumatori. Lo dimostra la crescita esponenziale delle consegne a domicilio (e dell'asporto). Sei interpellati su dieci ormai effettuano questo servizio. E con ritorni economici anche importanti. Per il 60% del campione l'incidenza di consegne a domicilio/asporto arriva al 30% del fatturato globale. Per il 7% dei partecipanti sale tra il 30 e il 50%. Per oltre il 26% di chi ha risposto alla indagine si situa tra il 50 e l'80%. E per quasi il 7% sfonda il muro dell'80% del giro d'affari complessivo.

A evidenziare il mutamento avvenuto nel business il numero di locali che dispongono di un sito Internet aziendale: rappresentano ben il 90%.

Condimenti territoriali.

Negli ultimi tre anni ben sette pizzerie su dieci hanno introdotto condimenti dai forti legami con il territorio: dalla mocetta in Val d'Aosta all'asparago violetto in Liguria, dal culatello di Zibello in Emilia-Romagna alla provola d'Agerola in Campania, dal peperone crusco di Senise in Lucania alla 'Nduja di Spilinga in Calabria, dal formaggio Piacentino Ennese al gambero rosso di Mazara del Vallo in Sicilia.

Per quanto riguarda pomodoro e mozzarella, ingredienti principe della pizza, il pomodoro, dal tradizionale San Marzano, ha visto allargarsi la scelta a prodotti più di nicchia, come il "piennolo" del Vesuvio, mentre cresce la "fetta" appannaggio della mozzarella di bufala, rigorosamente da non cuocere.

I prezzi.

L'indagine si è limitata a fotografare l'andamento della Margherita e della Capricciosa/Quattro stagioni. Il 30% delle pizzerie del campione offre la Margherita a meno di 5 euro, il 62% tra i 5 e gli 8 euro, il 4% tra gli 8 e i 12 euro e il 4% oltre i 12 euro. Per quanto riguarda la Capricciosa/Quattro stagioni il 46% di

Orari & clienti.

La maggiore affluenza nella quasi totalità dei locali che hanno partecipato alla indagine si registra a cena e nei fine settimana. Le famiglie rappresentano il 48% della clientela e i gruppi seguono a ruota. I giovani sotto i 30 anni costituiscono un terzo dei frequentatori. E sempre di più la pizza attrae i turisti, ormai un quinto della clientela complessiva.

L'opzione "gourmet".

Il salto di qualità della pizza nell'immaginario dei consumatori è dimostrato da un dato: oltre il 10% dei partecipanti all'indagine dichiara di preparare pizza "gourmet", vale a dire pizze che vanno oltre l'ordinario, studiate e realizzate per stupire utilizzando materie prime di alta qualità come condimenti. Mangiare una pizza diventa così una esperienza che aggrava su più sensi. Inoltre, chi sforna pizze "gourmet" ha una media di pizze servite quotidianamente più alta di chi sceglie la tradizione: 95 rispetto a 88.

La svolta salutista.

Interessante anche l'utilizzo della materia prima. Solo il 27% di chi ha partecipato alla indagine utilizza esclusivamente farina di grano tenero. Oltre il 65% degli intervistati utilizza farine anche di altro tipo: integrali, di kamut, di farro, di grani antichi. Intorno all'8% usa farine senza glutine. Per di più, tre partecipanti su dieci utilizzano farine biologiche. Insomma, la svolta salutistica con più fibre, sali minerali, proteine e vitamine (oltre a un indice glicemico più basso nell'impasto) è ormai un'acclarata realtà.

C'è forno e forno.

La metà del campione dispone di un forno a legna per la cottura delle pizze. Il 42% di un forno elettrico o a gas. L'8% di entrambe le tipologie. Significativa è la presenza ancora importante dei forni a legna. La legna non crea un calore "neutro" ma essendo materiale organico quando brucia rilascia sapori che diventano parte integrante della pizza stessa. È praticamente impossibile in un forno non a legna far risultare croccante fuori e morbida e fragrante dentro la pizza alta napoletana.

Cambio di abitudini.

Il Covid e soprattutto i periodi di confinamento hanno cambiato le abitudini dei consumatori. Lo dimostra la crescita esponenziale delle consegne a domicilio (e dell'asporto). Sei interpellati su dieci ormai effettuano questo servizio. E con ritorni economici anche importanti. Per il 60% del campione l'incidenza di consegne a domicilio/asporto arriva al 30% del fatturato globale. Per il 7% dei partecipanti sale tra il 30 e il 50%. Per oltre il 26% di chi ha risposto alla indagine si situa tra il 50 e l'80%. E per quasi il 7% sfonda il muro dell'80% del giro d'affari complessivo.

A evidenziare il mutamento avvenuto nel business il numero di locali che dispongono di un sito Internet aziendale: rappresentano ben il 90%.

Condimenti territoriali.

Negli ultimi tre anni ben sette pizzerie su dieci hanno introdotto condimenti dai forti legami con il territorio: dalla mocetta in Val d'Aosta all'asparago violetto in Liguria, dal culatello di Zibello in Emilia-Romagna alla provola d'Agerola in Campania, dal peperone crusco di Senise in Lucania alla 'Nduja di Spilinga in Calabria, dal formaggio Piacentino Ennese al gambero rosso di Mazara del Vallo in Sicilia.

Per quanto riguarda pomodoro e mozzarella, ingredienti principe della pizza, il pomodoro, dal tradizionale San Marzano, ha visto allargarsi la scelta a prodotti più di nicchia, come il "piennolo" del Vesuvio, mentre cresce la "fetta" appannaggio della mozzarella di bufala, rigorosamente da non cuocere.

Presentati a TuttoPizza i dati dell'Osservatorio CNA sul settore, tanta fiducia nel comparto, anche dagli investitori. Nasce inoltre il premio Sergio Miccù.

Da TuttoPizza l'Osservatorio CNA sul settore che non risente della crisi / 3

Redazione 2

quanti hanno partecipato alla indagine la vende tra i 5 e gli 8 euro, il 50% tra gli 8 e i 12 euro, il 4% oltre i 12 euro.

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù.

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera - dicono - è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela". "La fiera funziona - ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello - perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

I premi.
L'indagine si è limitata a fotografare l'andamento della Margherita e della Capricciosa/Quattro stagioni. Il 30% delle pizzerie del campione offre la Margherita a meno di 5 euro, il 62% tra i 5 e gli 8 euro, il 4% tra gli 8 e i 12 euro e il 4% oltre i 12 euro. Per quanto riguarda la Capricciosa/Quattro stagioni il 46% di quanto hanno partecipato alla indagine la vende tra i 5 e gli 8 euro, il 50% tra gli 8 e i 12 euro, il 4% oltre i 12 euro.

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù.

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera - dicono - è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela". "La fiera funziona - ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello - perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: [Speaker](#), [Spotify](#), [Apple Podcast](#), [Google Podcast](#), [Deezer](#), [Castbox](#).

La pizza d'avanguardia è la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che si è tenuta alla Mostra d'Oltremare di Napoli

TuttoPizza, la nuova tendenza è la pizza d'avanguardia

Redazione 5

La pizza d'avanguardia. È la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Superato il concetto di "contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni.

In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

"Oggi - ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza - aggiunge Biglietto - è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore".

"La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero".

Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo - Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



La fiera internazionale della pizza

Al TuttoPizza 2024 riflettori puntati su Raffaele Bonetta

Redazione

(Agen Food) – Napoli, 21 mag. – “Il Gran Sacerdote degli impasti” Raffaele Bonetta protagonista della settima edizione di TuttoPizza 2024 alla Mostra d’Oltremare di Napoli.

Oggi a partire alle 13.45 Raf Bonetta sarà all’opera per deliziare pubblico e giuria con la sua migliore pizza. Bonetta, diventato in poco tempo un punto di riferimento per veri intenditori di gusto, ha da poco aperto una pizzeria tutta sua a Pozzuoli dopo diversi anni passati in quella storica di famiglia “Ciarly” proprio dinanzi alla Mostra d’Oltremare.

Un salto verso il mondo contemporaneo degli impasti, ma sempre un passo avanti rispetto a tanti colleghi, consacrato da una clientela innamorata della sua pizza.

Dunque, tutto pronto per la giornata di TuttoPizza Contemporanea Day che vedrà sei pizzaioli eccellenti sfidarsi tra loro per aggiudicarsi i premi di Scatti di Gusto.

Cinque i padiglioni interamente dedicati al B2B (3, 3B, 4, 5 e 6 oltre alle aree esterne): presenti tanti professionisti del settore tra farine, fiordilatte, pomodori, olio e forni in oltre 14 mila metri quadri occupati da aree convegni, gare di campionato e masterclass.

A decretare i vincitori per ogni categoria anche quest’anno sarà Scatti di Gusto, in collaborazione con TuttoPizza: sei premi per altrettante categorie di Pizza Contemporanea preparate da sei pizzaioli scelti per essersi distinti per la preparazione, per l’appunto, della pizza contemporanea. Quest’ultima, infatti, in un certo senso si contrappone a quella tradizionale napoletana.

I numeri legati alla pizza, infatti, sono in aumento così come il successo di questa nuova generazione di pizzaioli che, puntando su qualità e tecnica nonché su locali sempre più ricercati per estetica e design, vedono crescere il gradimento da parte di una clientela sempre più vasta.

TuttoPizza 2024 raccoglie e celebra questa tendenza in un’edizione ricca di aziende espositrici eccellenze di settore in grado di soddisfare le molteplici richieste di pizzaioli sempre più esigenti e della loro clientele.

L’ingresso, dalle 10.00 alle 18.00, è gratuito e riservato agli operatori del settore che possono registrarsi sul sito di TuttoPizza 2024 e ritirare il biglietto all’ingresso.



Al TuttoPizza 2024 riflettori puntati su Raffaele Bonetta

21/05/2024 12:36 | Redazione Agenfood | CIBO, EVENTI

(Agen Food) – Napoli, 21 mag. – “Il Gran Sacerdote degli impasti” Raffaele Bonetta protagonista della settima edizione di TuttoPizza 2024 alla Mostra d’Oltremare di Napoli.

Oggi a partire alle 13.45 Raf Bonetta sarà all’opera per deliziare pubblico e giuria con la sua migliore pizza. Bonetta, diventato in poco tempo un punto di riferimento per veri intenditori di gusto, ha da poco aperto una pizzeria tutta sua a Pozzuoli dopo diversi anni passati in quella storica di famiglia “Ciarly” proprio dinanzi alla Mostra d’Oltremare.

Un salto verso il mondo contemporaneo degli impasti, ma sempre un passo avanti rispetto a tanti colleghi, consacrato da una clientela innamorata della sua pizza.

Dunque, tutto pronto per la giornata di TuttoPizza Contemporanea Day che vedrà sei pizzaioli eccellenti sfidarsi tra loro per aggiudicarsi i premi di Scatti di Gusto.

Cinque i padiglioni interamente dedicati al B2B (3, 3B, 4, 5 e 6 oltre alle aree esterne): presenti tanti professionisti del settore tra farine, fiordilatte, pomodori, olio e forni in oltre 14 mila metri quadri occupati da aree convegni, gare di campionato e masterclass.



Campisi Conserve Marzamemi

Campisi Conserve dal 1954 conservano il gusto della tradizione conservando il Marzamemi.

A decretare i vincitori per ogni categoria anche quest’anno sarà Scatti di Gusto, in collaborazione con TuttoPizza: sei premi per altrettante categorie di Pizza Contemporanea preparate da sei pizzaioli scelti per essersi distinti per la preparazione, per l’appunto, della pizza contemporanea. Quest’ultima, infatti, in un certo senso si contrappone a quella tradizionale napoletana.

I numeri legati alla pizza, infatti, sono in aumento così come il successo di questa nuova generazione di pizzaioli che, puntando su qualità e tecnica nonché su locali sempre più ricercati per estetica e design, vedono crescere il gradimento da parte di una clientela sempre più vasta.

TuttoPizza 2024 raccoglie e celebra questa tendenza in un’edizione ricca di aziende espositrici eccellenze di settore in grado di soddisfare le molteplici richieste di pizzaioli sempre più esigenti e della loro clientele.

L’ingresso, dalle 10.00 alle 18.00, è gratuito e riservato agli operatori del settore che possono registrarsi sul sito di TuttoPizza 2024 e ritirare il biglietto all’ingresso.

La fiera internazionale della pizza

Torna TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata al business della pizza / 1

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria

NAPOLITODAY
Notizie - Conoscere la città - Zone - Q

Torna TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata al business della pizza

VI ASPETTIAMO A
TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata al business della pizza

TuttoPizza
SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LO SHOW BUSINESS DELLA PIZZA

20>22 7ª edizione

VIVE
Mostra d'Oltremare
Indirizzo non reperibile

PREZZO
Info su tutti i biglietti

CHI CI SARÀ
Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria

La fiera internazionale della pizza

Torna TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata al business della pizza / 2

Redazione

dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

spesso esperienze e eventi speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come il Food Truck, il Camion, naturalmente, i modelli di tutta Italia in forma espositiva. Infatti il primo ingegnere della pizza è con la crescita della categoria dei pizzaioli la nascita di professionisti e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

Ottimo il bilancio per la settima edizione della Fiera che si svolge alla Mostra d'Oltremare che va a gonfie vele nonostante l'allarme legato allo sciame sismico. Tanti gli eventi. L'idetaore Raffaele Biglietto: "La manifestazione è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro. Bello che questa vetrina sia a Napoli"

TuttoPizza 2024 chiama l'attenzione da tutto il mondo con le sue novità e i pizzaioli top del momento

Antonia Fiorenzano

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.

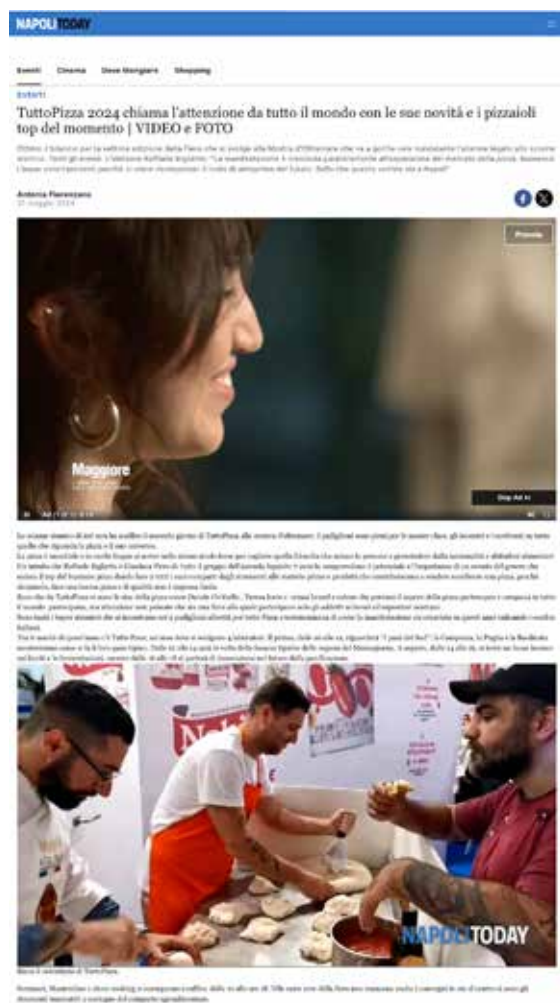
Dal 23 al 25 maggio, nei padiglioni centrali della Mostra d'Oltremare (con ingresso da viale Kennedy il percorso inizierà dal padiglione 6 per proseguire nel 5 e terminare nel 4) torneranno a incontrarsi produttori delle materie prime indispensabili per la creazione della pizza e imprenditori del mondo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



La fiera internazionale dedicata allo show business della pizza è aperta agli operatori del settore fino al 22 maggio, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Biglietto: "Settore in continua espansione". Pirro: "Grande coinvolgimento dei pizzaiuoli napoletani"

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù. Presentati i dati dell'Osservatorio CNA

Redazione

Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera - dicono - è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona - ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello - perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".

NAPOLI TODAY
Economia

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù. Presentati i dati dell'Osservatorio CNA

La fiera internazionale dedicata allo show business della pizza è aperta agli operatori del settore fino al 22 maggio, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Biglietto: "Settore in continua espansione". Pirro: "Grande coinvolgimento dei pizzaiuoli napoletani"

Redazione
21 maggio 2024



Un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù. L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.



Presenti l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.



Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".



Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera - dicono - è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona - ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello - perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".

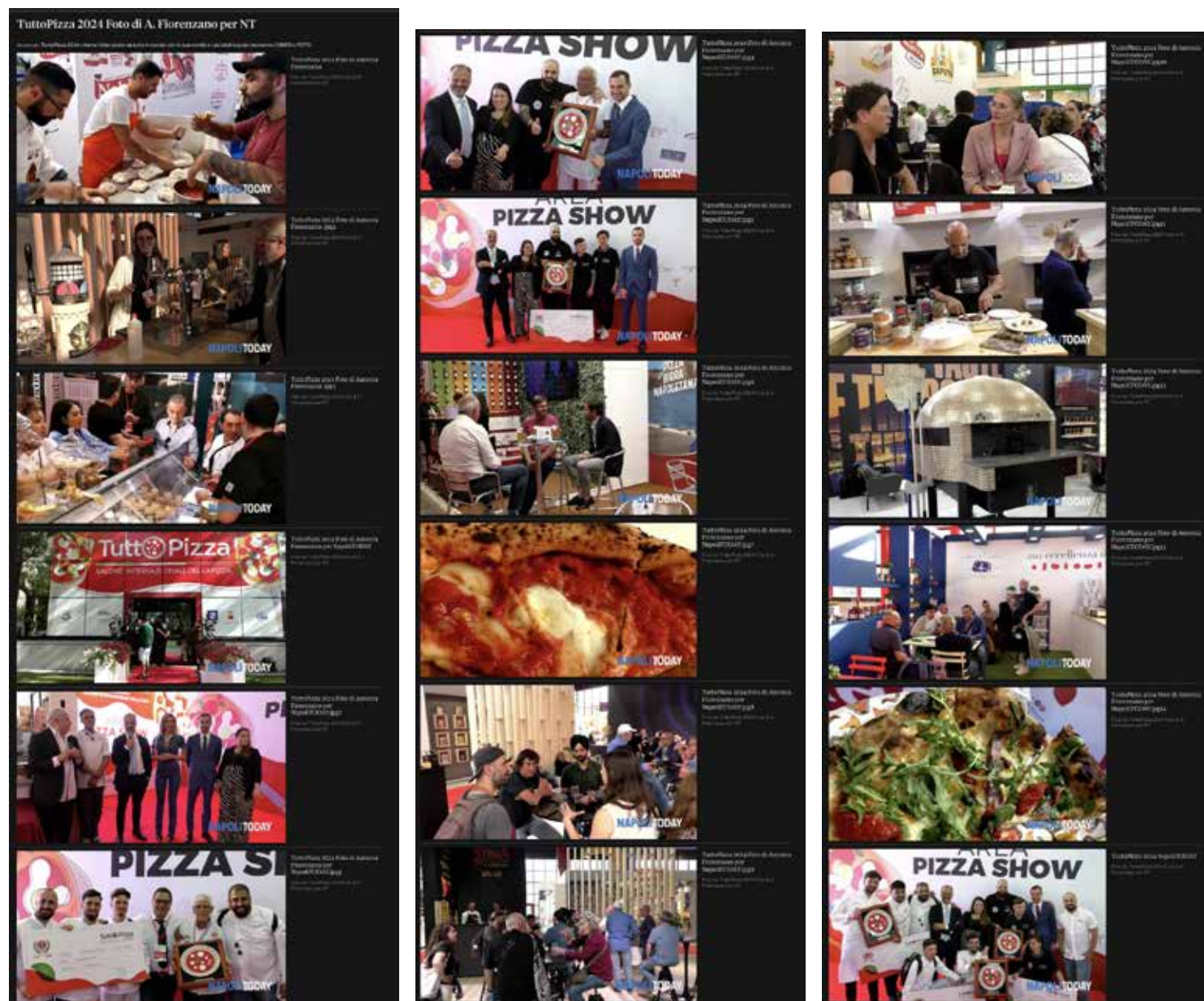
NapoliToday

Tutto Pizza

Da articolo: TuttoPizza 2024 chiama l'attenzione da tutto il mondo con le sue novità e i pizzaioli top del momento | VIDEO e FOTO

TuttoPizza 2024 Foto di A. Fiorenzano per NT

Foto di A. Fiorenzano



La fiera internazionale della pizza

Addio pizza contemporanea: la “pizza d'avanguardia” pronta a rubarle la scena; di cosa si tratta

Redazione

TuttoPizza, la tre giorni internazionale dedicata al piatto più iconico di Napoli che si è svolta alla Mostra d'Oltremare, in chiusura lancia la “pizza d'avanguardia” destinata a far molto parlare di sé e vocata a superare in fama e gusto l'ormai arcinota pizza contemporanea col suo cornicione a canotto.

La pizza d'avanguardia

“Pizza d'avanguardia - ha detto Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza - è una pizza che va oltre la contemporanea: osa e inizia a miscelare ingredienti provenienti da diverse parti del mondo e non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti”. A partire dalla tanto vituperata frutta in generale e dall'ananas in particolare, cui è stata dedicata una specifica masterclass.

Ce n'è insomma abbastanza per far discutere i puristi del genere e i grandi maestri della pizza classica o contemporanea.

Nel frattempo TuttoPizza incassa un notevole successo confermandosi evento centrale per il business - pizza.

“La settima edizione - dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera - si è confermata uno show business con un pubblico altamente specializzato. Molti i buyers provenienti dall'estero”.

Senza glutine: la gara

Grande attenzione anche per il mondo gluten-free con il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

Trofeo TuttoPizza

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

The screenshot shows the top of a web browser displaying the NapoliToday website. The article title is "Addio pizza contemporanea: la 'pizza d'avanguardia' pronta a rubarle la scena; di cosa si tratta". Below the title is a large image of hands holding a pizza. To the left of the main text, there are several smaller images and video thumbnails, including one of a man speaking and another of a pizza. The text of the article is visible on the right side of the screenshot, starting with "TuttoPizza, la tre giorni internazionale dedicata al piatto più iconico di Napoli che si è svolta alla Mostra d'Oltremare. In chiusura lancia la 'pizza d'avanguardia' destinata a far molto parlare di sé e vocata a superare in fama e gusto l'ormai arcinota pizza contemporanea col suo cornicione a canotto." Below this, there is a section titled "La pizza d'avanguardia" which contains the quote from Raffaele Biglietto. Further down, there is a section titled "Senza glutine: la gara" which mentions the Trofeo TuttoPizza senza glutine and lists the winners. At the bottom, there is a section titled "Trofeo TuttoPizza" which mentions the 2024 edition being won by Owap.

Scatti di Gusto

Tutto Pizza

Dal 20 al 22 maggio 2024 si tiene la fiera TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli e ci saranno i premi assegnati da Scatti di Gusto

TuttoPizza 2024 a Napoli: il programma e i 6 magnifici pizzaioli / 1

Redazione

Ritorna per la settima edizione TuttoPizza a Napoli che si tiene dal 20 al 22 maggio 2024 nei padiglioni della Mostra d'Oltremare di Napoli. 5 padiglioni interamente dedicati al B2B e quindi ai professionisti del settore e a una filiera che conta farina, fiordilatte, pomodori, olio, forni.

L'orario di apertura per tutti e tre giorni è dalle 10 alle 18 e i padiglioni interessati sono il 3, 3B, 4, 5 e 6 oltre alle aree esterne. Un totale di 14 mila metri quadri in cui sono compresi gli spazi destinati ai convegni, alle gare di campionato e alle masterclass. L'ingresso è gratuito e riservato agli operatori del settore che possono registrarsi sul sito di TuttoPizza 2024 e ritirare il biglietto all'ingresso.

Un'edizione che purtroppo dovrà fare a meno di uno dei suoi co-fondatori, il presidente di AVPN Sergio Miccù prematuramente scomparso. Ci saranno Raffaele Biglietto coadiuvato dagli eredi di Miccù, Gianluca Piro e Marielena Miccù con Ticket Lab e Squisito Eventi.

Pizzaioli e produttori a TuttoPizza 2024

I numeri della pizza, come rilevato dall'ultimo sondaggio della CNA, sono in aumento nonostante qualcuno parlasse di bolla. 5 pizzerie su 10 sono convinte di aumentare il proprio fatturato nel 2024 rispetto all'anno precedente. Lo faranno anche in nome della qualità diventata la vera cartina al tornasole di un settore che viaggia spedito. Attingendo dal settore della ristorazione di cui non è più attore comprimario. Anzi. L'aver mutuato schemi e procedure dei ristoranti fine dining e delle trattorie ha messo il turbo a tutto il settore pizza. E TuttoPizza 2024 raccoglie questa indicazione con un parterre di aziende espositrici in grado di soddisfare le molteplici esigenze delle pizzerie e dei loro clienti.

Così come non esiste una sola farina valida per tutte le stagioni, c'è necessità di avere il fiordilatte o il pomodoro customizzato. Semplicemente perché è cresciuto l'apprezzamento e la richiesta dei vari stili di pizza, napoletana perché è la patria del disco infornato ma non solo. Sono saltati gli steccati di specializzazione e stili e tecniche si mescolano all'interno della stessa pizzeria. Il rischio è perdere identità e non rispondere alla domanda "perché dovrei andare in quella pizzeria". O, peggio, non motivare a sufficienza il desiderio di ritorno dei clienti nella propria pizzeria.

La pizza contemporanea: il valore marchio

Al momento la partita è in equilibrio grazie alla Comunicazione e al consenso auto prodotto dagli stessi pizzaioli sui Social. Ma probabilmente – il caso Ferragni insegna – in un futuro prossimo potrebbe non bastare. Se è vero che si mangia anche con gli occhi, e quindi anche con uno smartphone, è pur sempre vero che la pizza è una questione di pancia. E, come considerano moltissimi commentatori sulle piattaforme social, è una questione soggettiva. Convertire l'empatia generata dai flussi di foto e di reel in clienti a tavola resta l'obiettivo principale. Ma la conseguenza logica è fidelizzare il cliente che ha moltissime opportunità di setacciare il web e i social alla ricerca della migliore pizzeria. A Napoli come in Campania e nel resto dell'Italia. O in luoghi che fino all'anno scorso avevano un'offerta limitata. Capri, con la nuova infornata di pizzaioli top, ne è un esempio attuale.

Un linguaggio moderno, meglio, contemporaneo percorre pizze e pizzerie. E a TuttoPizza 2024 Scatti di Gusto ritorna con la giornata dedicata alla specialità che è diventata un pensiero. Non più solo uno stile, erede di quella pizza canotto che ha segnato un punto di svolta – anche instagrammabile – nel mondo tradizionalista della pizza napoletana.

Lo stile contemporaneo non è solo tecnica

Stile, tecnica, comunicazione si sono saldati e contribuiscono a creare un unicum riconoscibile nel loop continuo di foto e video che animano le ricerche sull'ecosistema di internet. Nuovi protagonisti si affacciano sulla scena della pizza e si consolidano le posizioni di pizzaioli e pizzerie che per primi hanno sfruttato le possibilità offerte dalla rete. Ma tutto parte dalla bontà della pizza e dalla capacità dei pizzaioli di trasformare ingredienti in un piatto di sintesi. E dei fornai – non li dimentichiamo – di rendere appetibile la gloriosa combinazione di impasto, farcitura e cottura.

Come l'anno scorso, anche martedì 21 maggio 2024 sarà TuttoPizza Contemporanea Day. Un'intera giornata dedicata all'esplorazione delle nuove tendenze e dei pizzaioli che hanno fatto bene in questo anno già in parte rivoluzionato dall'Intelligenza Artificiale e dai nuovi modi di ricerca della pizzeria preferita.

Scatti di Gusto, in collaborazione con TuttoPizza, assegnerà anche per quest'anno 6 premi per altrettante categorie di Pizza Contemporanea. Saranno 6 pizzaioli ad animare le masterclass e riceveranno i premi per essersi distinti con il concetto di pizza contemporanea.



Scatti di Gusto

Tutto Pizza

Dal 20 al 22 maggio 2024 si tiene la fiera TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli e ci saranno i premi assegnati da Scatti di Gusto

TuttoPizza 2024 a Napoli: il programma e i 6 magnifici pizzaioli / 2

Redazione

Chi sono i 6 magnifici pizzaioli della Pizza Contemporanea a TuttoPizza 2024

Le sei masterclass puntano dunque su elementi specifici della Pizza Contemporanea ma nella visione di insieme di una modalità di linguaggio. Non solo teoria, però. Perché assaggeremo insieme al pubblico le 6 pizze proposte. Ecco il calendario con gli orari.

13:00 – Concettina ai Tre Santi. Quel diavolo di un Ciro

13:45 – Raffaele Bonetta. Come un'astronave

14:30 – Officina della pizza. Burro e Alici ma è a Sarno

15:30 – Presepe Napoletano di Gino Sorbillo. L'ananas è napoletano

16:15 – Brò Ciro Tutino. La ruota di carro contemporanea.

17:30 – Armando Scalella. In continuo (pre)fermento

1. Concettina ai Tre Santi (Napoli)

Si parte nell'area Masterclass (Padiglione 5 – area 548) alle ore 13 con la pizzeria Concettina ai Tre Santi e con Ciro Oliva con il titolo Quel diavolo di un Ciro. Concettina ai Tre Santi è tra gli interpreti di quella rivoluzione cui accennavamo. Cioè la capacità di traslare la tradizione di un quartiere ultra popolare come la Sanità sulla scena internazionale e contemporanea. È la sua pizzeria una di quelle che sbarcano a Capri – come vi avevamo detto in anteprima – nei locali che avevano ospitato il ristorante stellato Mammà. Un cambio di paradigma che la dice lunga sul momento favorevole della pizza. Il diavolo è riferito alla pizza Diavola che ha portato in gara negli Ottavi di finale del Campionato della Pizza. Una pizza ad hoc nata per vincere nell'affollato mondo della pizza napoletana.

2. Raffaele Bonetta (Pozzuoli)

Premio Scatti di Gusto per la pizza contemporanea a TuttoPizza 2024 a Raffaele Bonetta. Alle 13.45 la masterclass di TuttoPizza 2024 vedrà all'opera Raffaele Bonetta. Il pizzaiolo che si è dedicato anima e pancia agli impasti diventando punto di riferimento per molti colleghi, ha da poco aperto la sua pizzeria a Pozzuoli. Anche in questo caso dalla pizzeria di famiglia Ciarly, proprio di fronte alla Mostra d'Oltremare, ha compiuto il passo verso il mondo contemporaneo. E con la sua pizzeria a maniera di astronave vuole attraversare nuovi mondi come sottolineano gli anelli alla Saturno che percorrono la sala del nuovo locale.

3. Officina della Pizza (Sarno)

Ore 14:30. C'è Mario Severino della pizzeria Officina della Pizza a Sarno, protagonista di una sfida tutta salernitana con un altro pizzaiolo della nuova generazione premiato l'anno scorso per la pizza leggerissima carbonara. Mario Severino si è distinto al Campionato della Pizza con la sua pizza Burro e Alici in un territorio agli onori delle cronache per il famoso pomodoro San Marzano. Non è un'abiura, anche perché la sua capacità di trattare il pomodoro è altissima, ma la capacità di percorrere strade contemporanee riecheggiano i motivi del territorio.

4. Presepe Napoletano di Gino Sorbillo (Napoli)

Pizza ananas Gino Sorbillo

Alle ore 15:30 è la volta del pizzaiolo più mediatico da parecchi anni a questa parte: Gino Sorbillo. La sua invenzione-provocazione della pizza margherita (bianca) all'ananas ha nuovamente sconvolto i canoni della comunicazione social. Un atteggiamento contemporaneo nonostante sia considerato tra i fondatori del trend pizza tradizionale.

5. Bro di Ciro e Antonio Tutino (Napoli)

Premio Scatti di Gusto per la pizza contemporanea a TuttoPizza 2024 a Ciro Tutino

E sempre di boost alla pizza tradizionale si parla alle 16:15 con Ciro Tutino della pizzeria Bro. Pizzeria moderna in uno dei luoghi iconici di Napoli. Quella piazza Mercato oggetto di un programma di rigenerazione urbana che a macchia di leopardo sta interessando tutta la città. Un palazzetto cielo terra animato nella sala dai motivi jungle dei parati che creano lo stargate tra il passato della pizza a ruota di carro e la pizza contemporanea. Quanto sia contemporaneo questo processo e quanto sia a rischio la contaminazione che molti pizzaioli contemporanei stanno percorrendo riproponendo la ruota di carro senza adeguata preparazione nei loro menu in una sorta di passo indietro è il tema della masterclass. Svolto con chi ne ha fatto un'arma di successo.

Chi sono i 6 magnifici pizzaioli della Pizza Contemporanea a TuttoPizza 2024



MARTEDÌ 21

13:00 – Un viaggio da Roma a Napoli. La pizza contemporanea di Federico Vissani
In collaborazione con Sarno
13:45 – La pizza contemporanea di Raffaele Bonetta. Come un'astronave
Dalle ore 15:00 – Convegno dei premi TuttoPizza per la Pizza Contemporanea in collaborazione con Scatti di Gusto
16:15 – Convegno di Ciro Tutino. Quel diavolo di un Ciro
16:45 – Raffaele Bonetta. Come un'astronave
17:30 – Officina della pizza. Burro e Alici ma è a Sarno
18:00 – Presepe Napoletano di Gino Sorbillo. L'ananas è napoletano
19:15 – Brò Ciro Tutino. La ruota di carro contemporanea
19:45 – Armando Scalella. In continuo (pre)fermento

In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Il programma delle masterclass è soggetto a modifiche senza preavviso. Per informazioni e biglietti, visitate il sito www.tuttopizza2024.it

1. Concettina ai Tre Santi (Napoli)



Concettina ai Tre Santi (Napoli). Il locale è situato in via Sanità, nel quartiere di Sanità, a Napoli. Il locale è aperto da Ciro Oliva e Concettina ai Tre Santi.

2. Raffaele Bonetta (Pozzuoli)



Raffaele Bonetta (Pozzuoli). Il locale è situato in via Sarno, nel quartiere di Sarno, a Pozzuoli. Il locale è aperto da Raffaele Bonetta.

Scatti di Gusto

Tutto Pizza

Dal 20 al 22 maggio 2024 si tiene la fiera TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli e ci saranno i premi assegnati da Scatti di Gusto

TuttoPizza 2024 a Napoli: il programma e i 6 magnifici pizzaioli / 3

Redazione

6. Armando Scalella (Termoli)

Dal Molise che enogastronomicamente esiste (come avemmo a titolare 7 anni fa), arriva Armando Scalella. Giovannissimo pizzaiolo che ha intrapreso il percorso della formazione propria e dei colleghi e di quanti aspirano o conducono una pizzeria. Una strada molto contemporanea e abbastanza in salita. Non è napoletano, ma di scuola napoletana, non avrebbe l'età per insegnare o considerarsi maestro. Titolo che ormai non si nega a nessun pizzaiolo insieme a quello di pizza chef. Che sembra viepiù allontanare i pizzaioli dal banco che invece è il loro vero punto di forza. Invece Scalella le mani le ha sempre in pasta sia quando tiene lezioni collettive all'Accademia Pizza Doc sia quando svolge consulenza nelle pizzerie. O mantiene con efficacia uno stand in una fiera di settore o partecipa a un evento. Un giovane sempre in fermento, anzi in pre fermento visto che la sua è una delle bighe migliori in circolazione.

Le anteprime del Pizza Contemporanea Day premio TuttoPizza

La sgambatura al calendario delle premiazioni vedranno in prima linea un altro nome tutolare della pizza: Davide Civitiello. Esponente della pizza tradizionale con cui ha vinto il Trofeo Mondiale STG, ha aperto i suoi interessi alla pizza in teglia, in pala e alla pizza contemporanea (ore 12). Un percorso che lo ha portato a vincere l'anno scorso il premio Mentore insieme a Simone Fortunato.

A Federico Visinoni della pizzeria Fermento Pizza & Bolle di Aprilia, l'onore e l'onere di aprire la giornata dedicata alla Pizza Contemporanea con un viaggio tra Napoli e Roma (ore 10:30).

Un programma ricchissimo a TuttoPizza 2024

Antonio Falco della pizzeria Da Michele

Alla giornata dedicata alla pizza contemporanea si affiancheranno quelle della pizza tradizionale (lunedì 20 maggio) e della pizza tradizionale (mercoledì 22 maggio). Anche in questo caso ci saranno pizzaioli testimonial delle diverse scuole di pensiero.

Ecco i programmi.

Lunedì 20 maggio

10:30 – Vincenzo Mansi “Sostenibilità, che pizza!”

12:00 – La Bufala di Giacomo – La pizza classica di Giacomo Garau

13:00 – Pizza e cocktail di Valentino Libro – Francesco Esposito e Jhonny Marzocchella

14:00 – 100 anni di Tradizione con la Pizzeria Gorizia 1916 e Antica Pizzeria da

Michele

15:00 – La pizza Tecnicamente Napoletana. Pizzaioli: Marco Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano

16:00 – La pizza a ruota di carro di Antonio Falco della Pizzeria Michele in the World

17:00 – Una pizza “ad arte” di Pino Lucignolo di Pizzeria Lucignolo Bellapizza

Mercoledì 22 maggio

10:30 Evoluzione – Pizza in teglia a cura di Giammarco Ambri – Antonio Visentini

12:00 – I segreti della Pinsa Romana

13:00 – La Pizza a Metro, un marchio storico di interesse nazionale con Raimondo Cinque

14:00 – Biga 100% a cura di Roberto Susta

15:00 – La Pizza Croccante che fa Crunch a cura di Diego Vitagliano

16:00 – La pizza in pala di Simone Fortunato

17:00 – La pizza nel ruoto di Marco Coppola

I convegni e le gare a TuttoPizza 2024

Gianluca Pirro

Denso anche il programma dei convegni e delle tavole rotonde.

Lunedì 20 maggio

10:30 – Conferenza inaugurale 7^a edizione Tuttotopizza con la presentazione dati aggiornati dell'Osservatorio sulla Pizza a cura di CNA AgroAlimentare

12:30 – Strumenti innovativi a sostegno del comparto Agro-Alimentare

15:30 – Seminario: come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione internazionale

3. Officina della Pizza (Sarno)



4. Prespepe Napoletano di Gino Scribillo (Napoli)



5. Sire di Ciro e Antonio Tutino (Napoli)



Scatti di Gusto

Tutto Pizza

Dal 20 al 22 maggio 2024 si tiene la fiera TuttoPizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli e ci saranno i premi assegnati da Scatti di Gusto

TuttoPizza 2024 a Napoli: il programma e i 6 magnifici pizzaioli / 4

Redazione

Martedì 21 maggio

10:30 – Tavola rotonda – La Pizza che include: il valore sociale di un mestiere
12:00 – Territorio & filiera della pizza napoletana
La pizza napoletana tra nostalgia, territorio ed edonismo sensoriale
Certificazione dei prodotti agroalimentari per la valorizzazione del legame con il territorio
La pizza della legalità
Riduzione degli input chimici nella fertilizzazione del grano tenero
La pizza napoletana dal campo alla tavola: una scelta sicura!
13:30 – Pizza e intelligenza artificiale. Ci sta?
14:30 – Mondo pizza & sostenibilità. A che punto siamo?
15:30 – La pizza del futuro
16:30 – Arte dell'accoglienza, figura del maitre, una professione ancora necessaria in un mercato moderno in evoluzione.

Mercoledì 22 maggio

11:00 – Le pizzerie gluten free: luci ed ombre dell'alimentazione fuori casa
12:00 – Comunicare il Senza Glutine: le nuove strategie di marketing adeguate al mercato odierno
15:30 – Rintracciabilità di filiera – Casi pratici e gestione delle non conformità

Il Trofeo TuttoPizza 2024

È una competizione a squadre per pizzerie, associazioni e catene in franchising. I partecipanti di ogni squadra formata da 3 a 5 partecipanti saranno giudicati da una giuria tecnica per presentazione, gusto, cottura e abbinamento degli ingredienti.

Si disputa martedì 21 maggio al padiglione 6. In palio premi in denaro per i primi 3 classificati.

Premio: 1000 €

Premio: 500 €

Premio: 250 €

Mercoledì 22 maggio si disputerà il Trofeo Gluten Free.

Pane e birra per non farsi mancare niente a TuttoPizza 2024

Tra le novità di TuttoPizza 2024, un'area speciale dedicata alla panificazione nel padiglione 3. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

Confermato anche quest'anno lo spazio TuttoBirra.



La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza 2024: torna a Napoli l'expo della pizza

Valeria Maffei

Dal 20 al 24 maggio gli spazi della Mostra d'Oltremare di Napoli ospiteranno la settima edizione della Fiera internazionale dedicata alla pizza

Non poteva che essere Napoli, la città dove l'arte del pizza raggiunge la sua massima espressione, la location deputata ad ospitare la settima edizione di Tuttopizza, il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza.

Dalle materie prime al prodotto finito, dalle attrezzature ai prodotti e servizi complementari, il salone internazionale della pizza riunisce tutti i trend di settore, le eccellenze produttive, le tipicità, le innovazioni tecnologiche e i servizi per la filiera, anticipando le tendenze e le novità in fatto di pizza e dintorni.

In pochi anni, dunque, Tuttopizza si è affermato come l'appuntamento più completo e rappresentativo del comparto: un evento vetrina che rappresenta un'opportunità da non perdere per tutti i pizzaioli e i professionisti del settore.

40 mila gli ospiti attesi e provenienti da tutto il mondo che potranno conoscere le novità presentate dalle 180 aziende espositrici (che rappresenteranno ben 300 marchi diversi) che animeranno i 12 mila metri quadri della Mostra D'Oltremare.

Qui gli operatori del settore – l'ingresso alla fiera è infatti a loro riservato e gratuito – potranno migliorare la loro professionalità, aggiornandosi, confrontandosi e prendendo parte a eventi, gare e prove di abilità o vedendo all'opera i pizzaioli più famosi, ma potranno anche espandere la loro rete di contatti, rendendo quello della pizza un vero e proprio business.

E il salone internazionale della pizza napoletano è, infine, anche una fiera dal respiro internazionale, che permetterà alle aziende italiane di sviluppare l'export e a quelle straniere di penetrare nel mercato italiano.



La fiera internazionale della pizza

Riparte TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza: dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare / 1

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: le farine rappresentano infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa



La fiera internazionale della pizza

Riparte TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza: dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare / 2

Redazione

come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si volgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del tutto Pizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



La fiera internazionale della pizza

Tutto Pizza, dal 20 maggio alla Mostra d'Oltremare la settima edizione /1

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascierà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi

The screenshot shows the front page of the Roma newspaper website. At the top, there's a navigation bar with categories like HOME, CRONACA, POLITICA, ATTUALITÀ, etc. Below the masthead, there's a section for 'trainline' with a headline about 'Verdello-Dalmine: scegli tu come e quando arrivare'. Further down, a large advertisement for 'TuttoPizza' is featured. The ad includes the text 'LO SHOW BUSINESS DELLA PIZZA', '20>22 MAGGIO 2024', and 'NAPOLI - MOSTRA D'OLTREMARE'. It also mentions '7ª edizione' and 'Salone Internazionale della Pizza'. Below the ad, there's a video player showing a person in a pizza-making environment. At the bottom of the ad, there's a small text block that reads: 'Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.'

La fiera internazionale della pizza

Tutto Pizza, dal 20 maggio alla Mostra d'Oltremare la settima edizione /2

Redazione Foodmakers

prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bainsola sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

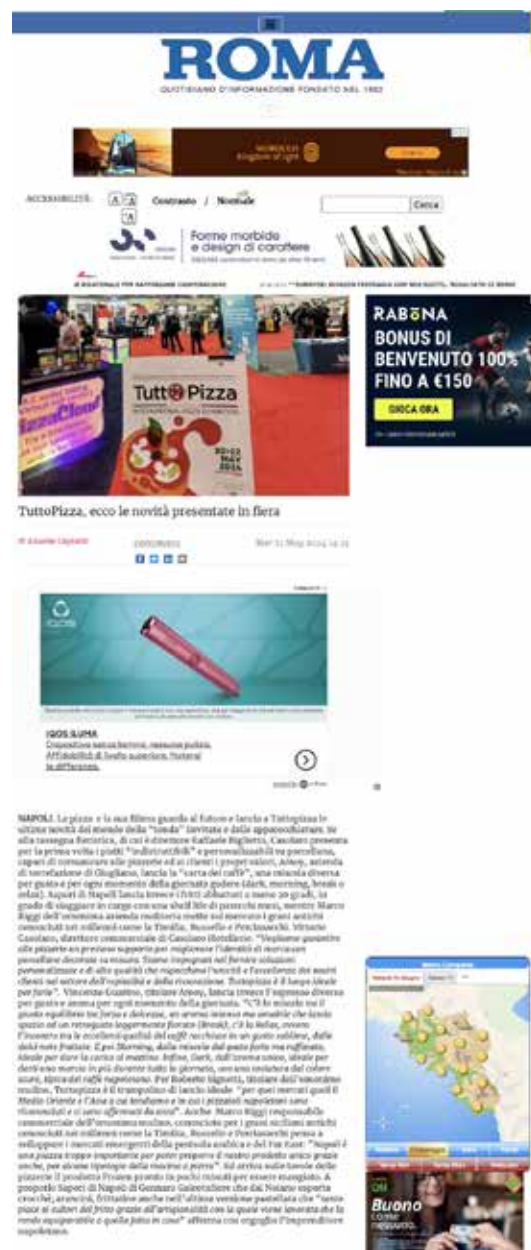
Chi ci sarà
Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente tutti di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati e i fatti all'edizione 2013 mostrano che hanno occupato il 30 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i venditori specializzati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lavorazione, vengono sviluppate sempre nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ottimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.
Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.
TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali
Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bainsola sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.
L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.
Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.
Il trofeo a squadre TuttoPizza
Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.
L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.
La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.
Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.
Workshop, seminari e approfondimenti
TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.
Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.
Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.
Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.
La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, ecco le novità presentate in fiera

Eduardo Cagnazzi

NAPOLI. La pizza e la sua filiera guarda al futuro e lancia a Tutttopizza le ultime novità del mondo della “tonda” lievitata e delle apparecchiature. Se alla rassegna fieristica, di cui è direttore Raffaele Biglietto, Casolaro presenta per la prima volta i piatti “indistruttibili” e personalizzabili su porcellana, capaci di comunicare alle pizzerie ed ai clienti i propri valori, Amoy, azienda di torrefazione di Giugliano, lancia la “carta dei caffè”, una miscela diversa per gusto e per ogni momento della giornata godere (dark, morning, break o relax). Sapori di Napoli lancia invece i fritti abbattuti a meno 20 gradi, in grado di viaggiare in cargo con una shelf life di parecchi mesi, mentre Marco Riggi dell’omonima azienda molitoria mette sul mercato i grani antichi conosciuti nei millenni come la Timilia, Russello e Perciasacchi. Vittorio Casolaro, direttore commerciale di Casolaro Hotellerie: “Vogliamo garantire alle pizzerie un prezioso supporto per migliorare l’identità di marca con porcellane decorate su misura. Siamo impegnati nel fornire soluzioni personalizzate e di alta qualità che rispecchino l’unicità e l’eccellenza dei nostri clienti nel settore dell’ospitalità e della ristorazione. Tutttopizza è il luogo ideale per farlo”. Vincenzo Guarino, titolare Amoy, lancia invece l’espresso diverso per gusto e aroma per ogni momento della giornata. “C’è la miscela tra il giusto equilibrio tra forza e dolcezza, un aroma intenso ma amabile che lascia spazio ad un retrogusto leggermente fiorato (Break), c’è la Relax, ovvero l’incontro tra le eccellenti qualità del caffè racchiuse in un gusto sublime, dalle dolci note fruttate. E poi Morning, dalla miscela dal gusto forte ma raffinato, ideale per dare la carica al mattino. Infine, Dark, dall’aroma unico, ideale per darti una marcia in più durante tutta la giornata, con una tostatura dal colore scuro, tipica del caffè napoletano. Per Roberto Signetti, titolare dell’omonimo mulino, Tutttopizza è il trampolino di lancio ideale “per quei mercati quali il Medio Oriente e l’Asia a cui tendiamo e in cui i pizzaioli napoletani sono riconosciuti e si sono affermati da anni”. Anche Marco Riggi responsabile commerciale dell’omonimo mulino, conosciuto per i grani siciliani antichi conosciuti nei millenni come la Timilia, Russello e Perciasacchi pensa a sviluppare i mercati emergenti della penisola arabica e del Far East: “Napoli è una piazza troppo importante per poter proporre il nostro prodotto unico grazie anche, per alcune tipologie della macina a pietra”. Ed arriva sulle tavole delle pizzerie il prodotto Frozen pronto in pochi minuti per essere mangiato. A proporlo Sapori di Napoli di Gennaro Galeotafiore che dal Nolano esporta croccchè, arancini, frittatine anche nell’ultima versione pastellata che “tanto piace ai cultori del fritto grazie all’artigianalità con la quale viene lavorata che la rende equiparabile a quella fatta in casa” afferma con orgoglio l’imprenditore napoletano.



La fiera internazionale della pizza

7^ EDIZIONE "TUTTOPIZZA", LUNEDI' 20 MAGGIO L'APERTURA

Redazione Foodmakers

Aprire a Napoli lunedì 20 maggio, alle ore 10, alla Mostra d'Oltremare, TuttoPizza, la fiera internazionale B2B, riservata agli operatori di settore e dedicata allo show business della pizza.

Si parte alle ore 10,15 con il consueto taglio del nastro che avverrà al padiglione 3/B, alla presenza del presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli, oltre che degli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi.

A seguire, alle 10.30, nell'area convegni (Padiglione 3), si terrà la conferenza inaugurale per la presentazione del ricco calendario di incontri, seminari e masterclass che caratterizzeranno le tre giornate della settima edizione.

Nel corso dell'incontro, saranno forniti anche i dati aggiornati dell'Osservatorio della pizza a cura di CNA AgroAlimentare.

Sarà anche l'occasione per ricordare la figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani scomparso due mesi fa.

Ricco il calendario della prima giornata. Seminari, Masterclass e show cooking si svolgeranno a ritmo serrato nelle varie aree fieristiche.

In sala convegni, dopo la conferenza inaugurale, alle ore 12.30 si parlerà di strumenti innovativi a sostegno del comparto agroalimentare mentre, alle 15.30, si terrà un seminario su "Come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione internazionale".

Il programma delle masterclass del giorno 20 è dedicato alla pizza tradizionale. Si comincia alle 10.30 con Vincenzo Mansi, si prosegue alle 12 con Giacomo Garau. Alle 13 sarà la volta di Valentino Libro, Francesco Esposito e Jhonny Marzocchella. Alle 14 due pizzerie Centenarie: Gorizia 1916 e Antica Pizzeria Da Michele. Alle 15 "La pizza tecnicamente napoletana" con Marco Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano. Alle 16, "La pizza a ruota di carro" di Antonio Falco di Michele in the world e alle 17 si chiude con "Una pizza ad arte" di Lucignolo Bellapizza.

Nell'area TuttoPane, che rappresenta una delle novità della settima edizione, si terranno 4 laboratori. Il primo, dalle 10 alle 12, riguarderà "I pani del Sud": la Campania, la Puglia e la Basilicata mostreranno come si fa il loro pane tipico. Dalle 12 alle 14 sarà la volta delle focacce tipiche delle regioni del Mezzogiorno. A seguire, dalle 14 alle 16, si terrà un focus tecnico sui lieviti e le fermentazioni, mentre dalle 16 alle 18 si parlerà di innovazione nel futuro della panificazione.

TuttoPizza resta aperto dalle 10 alle 18.



GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

Napoli – TuttoPizza, dal 20 al 22 maggio alla Mostra D'Oltremare, la Settima Edizione / 1

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione.



VideoYouTube

“TUTTOPIZZA” ALLA MOSTRA D’OLTREMARE SFORNA ENTUSIAMO TRA I GIOVANI - SERVIZIO TG DEL 21/05/2024

Redazione

YouTube

Cerca

Servizio di Barbara Albero

TUTTOPIZZA SFORNA ENTUSIAMO TRA I GIOVANI

0:03 / 6:02

“TUTTOPIZZA” ALLA MOSTRA D’OLTREMARE SFORNA ENTUSIAMO TRA I GIOVANI - SERVIZIO TG DEL 21/05/2024

VOG

Tv Oggi

4630 iscritti

Iscriviti

1

Condividi

Giuseppe Baino: Abbiamo risposto con tipicità alle provocazioni del cibo sintetico

La Focaccia Campana sulla webtv de La Gazzetta dei Sapori

Redazione

Arriva la Focaccia Campana! Da oggi e per una settimana alle ore 13 e alle ore 20 e alle 23.59 appuntamento sulla Lost Web Tv della Gazzetta dei Sapori con la trasmissione sul prodotto innovativo ideato dai panificatori napoletani utilizzando materia prima tutta Made in Campania. “Abbiamo risposto con l’artigianalità del nostro lavoro e la nostra materia prima a chilometro zero ai cibi chimici che ci vengono proposti come normali negli ultimi tempi. Lasciamo agli altri i pani realizzati con la farina di grillo proponendo la nostra focaccia Campana” spiega Giuseppe Baino referente dell’Associazione Libera Panificatori di Napoli e provincia aderenti alla Fippa (Federazione Italiana Panificatori, Panificatori -pasticceri ed affini). Entrando nel dettaglio della preparazione Baino aggiunge: “La focaccia è la pizza fatta dal panettiere, in teglia o magari anche sulla base del forno. Per la preparazione di questa tutta Made in Campania abbiamo usato la farina che arriva dal molino Scoppettuolo. Tutto grano coltivato nell’alta irpina e macinato a pietra. Non poteva mancare il pomodorino del piennolo del Vesuvio dop abbinato con l’ultimo formaggio fresco nato in casa Sorì ed avente un nome inequivocabile: Fiordilatte dell’appennino campano, prodotto con latte proveniente dai pascoli dalle alture del Matese. Rigorosamente locale anche l’olio evo ed infine una pioggia di scaglie provenienti da Sua Maestà il Provolone del Monaco Dop”. Per vedere la Focaccia Campana basta collegarsi negli orari indicati all’indirizzo www.gazzettadeisapori.it. La web tv è in onda nella parte alta della schermata.



La fiera internazionale della pizza

Napoli, Mostra d'Oltremare: tutto pronto per la settima edizione di TuttoPizza

Alfredo Di Costanzo

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Passo coi tempi

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bains sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeoTuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



Cronache Della Campania

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Arriva 'TuttoPizza', la settima edizione dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare/1

Gustavo Gentile

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni.

Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

"TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck.

Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: le farine rappresentano infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione.

Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre



Arriva 'TuttoPizza', la settima edizione dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare



Punti Chiave Articolo

- 0.1 Chi ci sarà
- 0.2 TuttePane e TuttoBirra: le due aree speciali
- 0.3 Il trofeo a squadre TuttoPizza
- 0.4 Workshop, seminari e approfondimenti

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni.

Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.



Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

Cronache Della Campania

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Arriva 'TuttoPizza', la settima edizione dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare/2

Gustavo Gentile

la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bains sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca.

Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni.

Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

"TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Piro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo noto per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck.

Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: le farine rappresentano infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, dalle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione.

Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quelle riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bains sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca.

Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni.

Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

Occhio all'artista

Tutto Pizza

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

"TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focacerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà

Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMANA EDIZIONE

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focacerie.

Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali.

Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza.

Chi ci sarà Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: le farine rappresentano infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza

Grande attesa per il trofeo a squadre “TuttoPizza”, l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti

TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: “Sergio Miccù, storia e traguardi”. Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla “contemporanea” e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, dal 20 al 22 maggio alla Mostra D'Oltremare di Napoli la settima edizione

Redazione

Grande attesa per la fiera internazionale dedicata al business della pizza. Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focacerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà? Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza. Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti. TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, dal 20 al 22 maggio la settima edizione alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Redazione Foodmakers

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



La fiera internazionale della pizza

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA CON TUTTOPIZZA

Daniela Del Prete

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focacerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà a Tuttopizza Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali tuttopizza Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

The screenshot displays the official website for TuttoPizza 2024. At the top, the header includes the 'OMNIADIGITALE.IT' logo and navigation links. The main banner features the event title 'TuttoPizza settima edizione, dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli' and the dates '20-22 MAGGIO 2024'. Below the banner, there are sections for 'GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA CON TUTTOPIZZA', 'Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento', and 'Chi ci sarà a Tuttopizza'. The bottom section highlights 'TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali'. The website design is clean and professional, using a color palette of red, white, and black.

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE
GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA alla mostra D'Oltremare di Napoli

Inessrl

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focacerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il trofeo a squadre TuttoPizza. Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI SETTIMA EDIZIONE

Daniela Del Prete

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi.

SHOWCOOKING, MASTERCLASS, SEMINARI, EVENTI DI APPROFONDIMENTO
aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. CHI CI SARA' Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da ole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento.

IMG_0170.jpg

TUTTOPANE E TUTTOBIRRA: LE DUE AREE SPECIALI

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bainsi sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

SPAZIO ANCHE AL MUSEO DELLA PIZZA

nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI SETTIMA EDIZIONE

Daniela Del Prete

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà? Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sull'associazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE DI TUTTO PIZZA

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focacerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: le farine rappresentano infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Pannificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE DI TUTTO PIZZA

TUTTOPIZZA, DAL 20 AL 22 MAGGIO ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI LA SETTIMA EDIZIONE



Informazioni: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Mostra d'Oltremare di Napoli, viale Marconi 101, 80138 Napoli

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

Per info e biglietti: www.tuttopizza.it o al numero verde 800 20 20 20

La fiera internazionale della pizza

Trofeo Tuttopizza, vince team Wappo

Redazione Gazzetta di Napoli

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di WAPPO, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo disco di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace.

Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datterino giallo, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa.

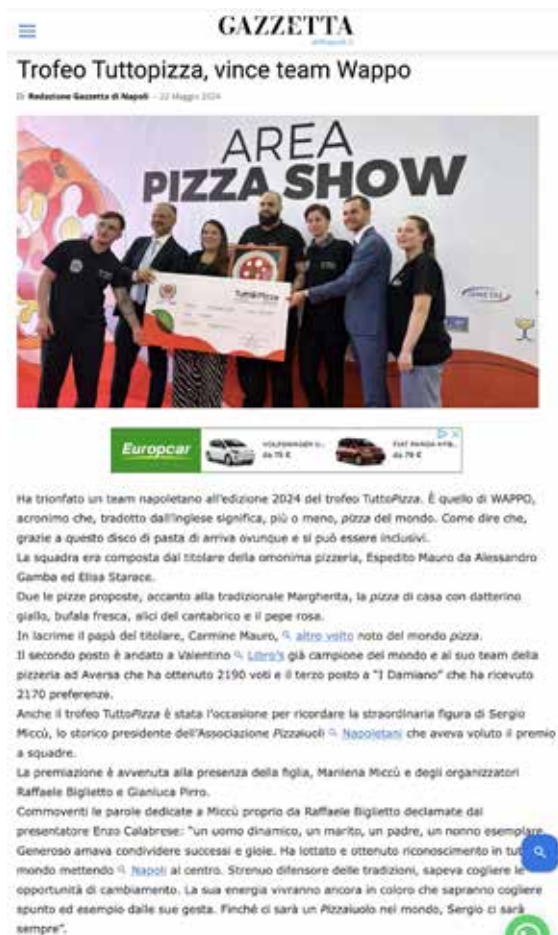
In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".



Tutttopizza, dal 23 al 25 maggio a Napoli

Nell'ambito dell'evento enogastronomico più atteso dell'anno nel settore della pizza Tutto Pizza si è svolto oggi alla Mostra d'Oltremare di Napoli nel padiglione 3, un interessante confronto tra Giuseppe Rotolo, direttore di Horeca Channel Italia ed il nostro direttore Marco Iardi, esperto di food technology e di tutte le sue applicazioni come l'intelligenza artificiale. Il tema dell'intervento era le possibili applicazioni dell'intelligenza artificiale nelle pizzerie. Erano presenti in platea tra gli altri, l'executive chef di Seduta 1807 Ubaldo Pucillo ed il titolare dell'azienda agricola Ca'Stelle di Castelvenere (BN) Mariano Assini. Altra presenza molto interessata erano diversi esponenti della neonata associazione di pizzaioli 4 spicchi capitanata da Donato Sangermano, che ha anche realizzato un video dell'evento Pizza 21 Maggio 2024 TUTTOPIZZA 2024 Mostra d'Oltremare Napoli Marco Iardi ha esposto alla platea alcune possibili applicazioni dell'intelligenza artificiale nelle pizzerie, sia dal punto di vista dell'utente finale sia dal punto di vista della gestione delle scorte che di quello delle prenotazioni in pizzeria, esponendo con casi pratici possibili spunti per migliorare la qualità del lavoro delle pizzerie e del livello di soddisfazione del pubblico. In particolare si è parlato di: Sistemi di prenotazione in pizzeria con intelligenza artificiale con informazioni sugli orari e le disponibilità in tempo reale Assistenza ai clienti al tavolo per problematiche particolari come menù per i celiaci • Idee per nuove pizze con l'intelligenza artificiale • Assistente per la creazione dei menù per i banchetti e la lista della spesa Assistente per il food cost • Assistente per la sezione pianificazione acquisti delle materie prime in pizzeria in base alle scorte e alle pizze più vendute nel periodo Insomma un dibattito davvero interessante che sarebbe potuto durare anche di più ma Marco Iardi ha lanciato l'idea di realizzare un video con una applicazione pratica del processo di machine learning che si può applicare ad un assistente virtuale di Chat GPT alimentandolo con le giuste informazioni ed osservando la risposta dei prompt, che non sono sicuramente quella delle versioni base sia di Chat GPT 3 che della versione 4 compresa la più recente versione 4 omnichannel.



Grande attesa per la fiera internazionale dedicata al business della pizza

TuttoPizza, alla Mostra d'Oltremare la VII edizione

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10:00 alle 18:00 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico – funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. Gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi dicono: TuttoPizza è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di 'pizzifici', ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bainsi sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre 'TuttoPizza', l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà, invece, il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: 'Sergio Miccù, storia e traguardi'. Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole – i cartoni porta pizza – e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno, invece, le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla 'contemporanea' e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



Un premio intitolato al compianto Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù.

TuttoPizza, nasce il Premio Sergio Miccù

Redazione

L'idea è stata lanciata nella prima giornata di TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata allo show business della pizza che fino a mercoledì 22 maggio è aperta, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore. Durante l'affollata conferenza di apertura, che ha visto i saluti dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del Presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della Consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex Ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e Presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera. Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio STG, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento UNESCO per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo. Durante la prima giornata il Presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori. Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro, che dicono: La fiera è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti, perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela. L'Assessore regionale Antonio Marchiello ha detto: La fiera funziona perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio.



La fiera internazionale della pizza

IL PRESIDENTE NAZIONALE DI CNA COSTANTINI AL TUTTOPIZZA. ECCO CHE DICHIARA SANTO

Foodmakers

Campania. Riportiamo il seguente comunicato stampa ricevuto. Il presidente nazionale di CNA Dario Costantini sarà lunedì 20 maggio a Napoli per l'inaugurazione del Tuttopenza, l'evento internazionale in programma alla Mostra D'Oltremare che richiamerà i migliori pizzaioli al mondo e le principali aziende del settore food. La presenza di Costantini certifica l'attenzione di CNA nei confronti del comparto agroalimentare e l'impegno della confederazione a tutela delle eccellenze contro la contraffazione alimentare e l'italian sounding food. Costantini, infatti, parteciperà anche ai lavori del convegno promosso in collaborazione con l'Ordine dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio che si svolgerà sempre lunedì mattina nell'ambito del Tuttopenza dal titolo 'Strumenti innovativi a sostegno del comparto agroalimentare'. «La presenza del presidente Costantini dà forza all'impegno della nostra organizzazione in un settore chiave come quello dell'enogastronomia – ha sottolineato il presidente di CNA Campania Nord Vincenzo Santo – dalle battaglie a sostegno degli allevatori, a quelle per la tutela dei marchi per le nostre eccellenze, stiamo portando avanti un grande lavoro in favore delle nostre imprese. Le province di Napoli, Caserta e Benevento hanno un patrimonio di prodotti che va salvaguardato dagli attacchi della pirateria agroalimentare che rischia di mettere in difficoltà settori altrimenti solidissimi. CNA Campania Nord si è posta sempre come un argine solidissimo con l'obiettivo di costruire anche sul piano normativo strumenti di difesa finalmente efficaci che tutelino le imprese e, al contempo, scoraggino la nascita di azioni piratesche».



Foodmakers

Tutto Pizza

TUTTOPIZZA, LUNEDÌ 20 L'APERTURA

TUTTOPIZZA, comincia a Napoli lunedì 20 maggio

Antonio Savarese

Aprire a Napoli lunedì 20 maggio, alle ore 10, alla Mostra d'Oltremare, TuttoPizza, la fiera internazionale B2B, riservata agli operatori di settore e dedicata allo show business della pizza. Si parte alle ore 10,15 con il consueto taglio del nastro che avverrà al padiglione 3/B, alla presenza del presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli, oltre che degli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi. A seguire, alle 10.30, nell'area convegni (Padiglione 3), si terrà la conferenza inaugurale per la presentazione del ricco calendario di incontri, seminari e masterclass che caratterizzeranno le tre giornate della settima edizione. Nel corso dell'incontro, saranno forniti anche i dati aggiornati dell'Osservatorio della pizza a cura di CNA AgroAlimentare. Sarà anche l'occasione per ricordare la figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani scomparso due mesi fa. Ricco il calendario della prima giornata. Seminari, Masterclass e show cooking si svolgeranno a ritmo serrato nelle varie aree fieristiche. In sala convegni, dopo la conferenza inaugurale, alle ore 12.30 si parlerà di strumenti innovativi a sostegno del comparto agroalimentare mentre, alle 15.30, si terrà un seminario su "Come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione internazionale". Il programma delle masterclass del giorno 20 è dedicato alla pizza tradizionale. Si comincia alle 10.30 con Vincenzo Mansi, si prosegue alle 12 con Giacomo Garau. Alle 13 sarà la volta di Valentino Libro, Francesco Esposito e Jhonny Marzocchella. Alle 14 due pizzerie Centenarie: Gorizia 1916 e Antica Pizzeria Da Michele. Alle 15 "La pizza tecnicamente napoletana" con Marco Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano. Alle 16, "La pizza a ruota di carro" di Antonio Falco di Michele in the world e alle 17 si chiude con "Una pizza ad arte" di Lucignolo Bellapizza. Nell'area TuttoPane, che rappresenta una delle novità della settima edizione, si terranno 4 laboratori. Il primo, dalle 10 alle 12, riguarderà "I pani del Sud": la Campania, la Puglia e la Basilicata mostreranno come si fa il loro pane tipico. Dalle 12 alle 14 sarà la volta delle focacce tipiche delle regioni del Mezzogiorno. A seguire, dalle 14 alle 16, si terrà un focus tecnico sui lieviti e le fermentazioni, mentre dalle 16 alle 18 si parlerà di innovazione nel futuro della panificazione. TuttoPizza resta aperto dalle 10 alle 18. Si accede sia da viale Kennedy che da Piazzale Tecchio.



La Buona Tavola

Tutto Pizza

Al trofeo Tutttopizza 2024 ha trionfato OWAP

Al trofeo Tutttopizza 2024 ha trionfato OWA

Redazione

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di OWAP, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo disco di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace.

Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datterino giallo, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa.

In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "Un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".



La notizia in Comune

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Tutto Pizza, edizione 2024 al via

Redazione

Aprire a Napoli lunedì 20 maggio, alle ore 10, alla Mostra d'Oltremare, TuttoPizza, la fiera internazionale B2B, riservata agli operatori di settore e dedicata allo show business della pizza. Si parte alle ore 10,15 con il consueto taglio del nastro che avverrà al padiglione 3/B, alla presenza del presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli, oltre che degli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi. A seguire, alle 10.30, nell'area convegni (Padiglione 3), si terrà la conferenza inaugurale per la presentazione del ricco calendario di incontri, seminari e masterclass che caratterizzeranno le tre giornate della settima edizione. Nel corso dell'incontro, saranno forniti anche i dati aggiornati dell'Osservatorio della pizza a cura di CNA AgroAlimentare. Sarà anche l'occasione per ricordare la figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani scomparso due mesi fa. Ricco il calendario della prima giornata. Seminari, Masterclass e show cooking si svolgeranno a ritmo serrato nelle varie aree fieristiche. In sala convegni, dopo la conferenza inaugurale, alle ore 12.30 si parlerà di strumenti innovativi a sostegno del comparto agroalimentare mentre, alle 15.30, si terrà un seminario su "Come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione internazionale".

Il programma delle masterclass del giorno 20 è dedicato alla pizza tradizionale. Si comincia alle 10.30 con Vincenzo Mansi, si prosegue alle 12 con Giacomo Garau. Alle 13 sarà la volta di Valentino Libro, Francesco Esposito e Jhonny Marzocchella. Alle 14 due pizzerie Centenarie: Gorizia 1916 e Antica Pizzeria Da Michele. Alle 15 "La pizza tecnicamente napoletana" con Marco Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano. Alle 16, "La pizza a ruota di carro" di Antonio Falco di Michele in the world e alle 17 si chiude con "Una pizza ad arte" di Lucignolo Bellapizza. Nell'area TuttoPane, che rappresenta una delle novità della settima edizione, si terranno 4 laboratori. Il primo, dalle 10 alle 12, riguarderà "I pani del Sud": la Campania, la Puglia e la Basilicata mostreranno come si fa il loro pane tipico. Dalle 12 alle 14 sarà la volta delle focacce tipiche delle regioni del Mezzogiorno. A seguire, dalle 14 alle 16, si terrà un focus tecnico sui lieviti e le fermentazioni, mentre dalle 16 alle 18 si parlerà di innovazione nel futuro della panificazione.

TuttoPizza resta aperto dalle 10 alle 18. Si accede sia da viale Kennedy che da Piazzale Tecchio.



AgrigentoNotizie

Tutto Pizza

Ha anche presentato anteprima la pizza “Valtellina” una delle novità del menu estivo del suo locale realizzata con bresaola di manzetta prussiana, formaggio Bitto Dop e carpaccio di mela e rucola selvatica

“Tuttopizza”, Mario Ciulla di “Granofino” unico agrigentino protagonista a Napoli

Redazione

Mario Ciulla, titolare di “Granofino” ad Agrigento, è stato tra i protagonisti dell’ultima edizione di “Tuttopizza” svoltasi alla “Fiera d’Oltremare” a Napoli dal 20 al 22 maggio. Si tratta di uno degli eventi di punta del mondo della pizza in Italia che ha visto l’esibizione dei migliori pizzaioli d’Italia coadiuvati dalle migliori aziende del settore.

Protagonista dell’evento, con una serie di cookingshow durante i tre giorni della fiera presso il corner di Molino Riggi all’interno dello stand Luigi Castaldi Group è stato appunto Ciulla che, coadiuvato dal suo assistente Fabio Carapezza, ha deliziato il palato dei visitatori.

Ciulla ha anche presentato anteprima la pizza “Valtellina” una delle novità del menu estivo del suo locale realizzata con bresaola di manzetta prussiana, formaggio Bitto Dop e carpaccio di mela e rucola selvatica.

“Portare con le mie pizze la Sicilia – ha commentato Mario Ciulla – insieme alle pregiate farine di Molino Riggi, ad uno degli eventi del mondo pizza più importanti d’Italia come il Tuttopizza di Napoli è stato per me motivo d’orgoglio. Tre giorni in cui abbiamo fatto assaporare la Sicilia ai tanti visitatori che hanno affollato la Mostra d’Oltremare e lo spazio di Molino Riggi all’interno dello stand Luigi Castaldi Group. Per l’occasione ho voluto presentare anche prodotti iconici siciliani come lo sfincione che ha riscosso tantissimo successo tra i presenti che lo hanno degustato”.



La premiazione in collaborazione con Scatti di Gusto alla Mostra d'Oltremare di Napoli durante il "Pizza Contemporanea Day"

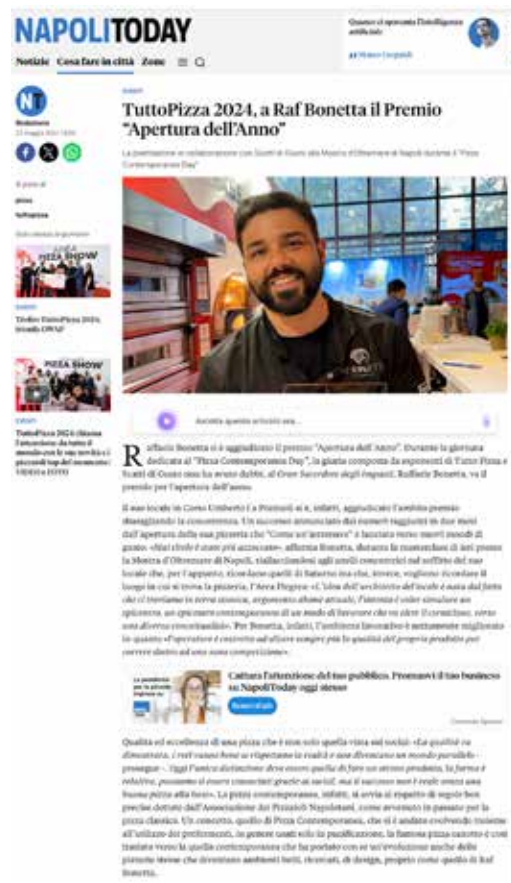
TuttoPizza 2024, a Raf Bonetta il Premio "Apertura dell'Anno"

Redazione

Raffaele Bonetta si è aggiudicato il premio "Apertura dell'Anno". Durante la giornata dedicata al "Pizza Contemporanea Day", la giuria composta da esponenti di Tutto Pizza e Scatti di Gusto non ha avuto dubbi, al Gran Sacerdote degli impasti, Raffaele Bonetta, va il premio per l'apertura dell'anno.

Il suo locale in Corso Umberto I a Pozzuoli si è, infatti, aggiudicato l'ambito premio sbaragliando la concorrenza. Un successo annunciato dai numeri raggiunti in due mesi dall'apertura della sua pizzeria che "Come un'astronave" è lanciata verso nuovi mondi di gusto: «Mai titolo è stato più azzeccato», afferma Bonetta, durante la masterclass di ieri presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, riallacciandosi agli anelli concentrici sul soffitto del suo locale che, per l'appunto, ricordano quelli di Saturno ma che, invece, vogliono ricordare il luogo in cui si trova la pizzeria, l'Area Flegrea: «L'idea dell'architetto del locale è nata dal fatto che ci troviamo in terra sismica, argomento ahimè attuale, l'intento è voler simulare un epicentro, un epicentro contemporaneo di un modo di lavorare che va oltre il cornicione, verso una diversa concettualità». Per Bonetta, infatti, l'ambiente lavorativo è nettamente migliorato in quanto «l'operatore è costretto ad alzare sempre più la qualità del proprio prodotto per correre dietro ad una sana competizione».

Qualità ed eccellenza di una pizza che è non solo quella vista sui social: «La qualità va dimostrata, i reel vanno bene se rispettano la realtà e non diventano un mondo parallelo - prosegue -. Oggi l'unica distinzione deve essere quella di fare un ottimo prodotto, la forma è relativa, possiamo sì essere conosciuti grazie ai social, ma il successo non è reale senza una buona pizza alla base». La pizza contemporanea, infatti, si avvia al rispetto di regole ben precise dettate dall'Associazione dei Pizzaioli Napoletani, come avvenuto in passato per la pizza classica. Un concetto, quello di Pizza Contemporanea, che si è andato evolvendo insieme all'utilizzo dei prefermenti, in genere usati solo in panificazione, la famosa pizza canotto è così traslata verso la quella contemporanea che ha portato con sé un'evoluzione anche delle pizzerie stesse che diventano ambienti belli, ricercati, di design, proprio come quello di Raf Bonetta.



La fiera internazionale della pizza

Grande Attesa , per La Settima Edizione di TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Redazione



Apri a Napoli lunedì 20 maggio, alle ore 10, alla Mostra d'Oltremare, TuttoPizza, la fiera internazionale B2B, riservata agli operatori di settore e dedicata allo show business della pizza.

TUTTOPIZZA, LUNEDÌ 20 L'APERTURA SI PARTE CON UN FOCUS SUI DATI DEL MONDO PIZZA E IL RICORDO DI MICCÙ

Redazione

Si parte alle ore 10,15 con il consueto taglio del nastro che avverrà al padiglione 3/B, alla presenza del presidente della Mostra d'Oltremare Remo Minopoli, oltre che degli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi.

TUTTOPIZZA, LUNEDÌ 20 L'APERTURA

A seguire, alle 10.30, nell'area convegni (Padiglione 3), si terrà la conferenza inaugurale per la presentazione del ricco calendario di incontri, seminari e masterclass che caratterizzeranno le tre giornate della settima edizione.

Nel corso dell'incontro, saranno forniti anche i dati aggiornati dell'Osservatorio della pizza a cura di CNA AgroAlimentare.

Sarà anche l'occasione per ricordare la figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani scomparso due mesi fa.

Ricco il calendario della prima giornata. Seminari, Masterclass e show cooking si svolgeranno a ritmo serrato nelle varie aree fieristiche.

In sala convegni, dopo la conferenza inaugurale, alle ore 12.30 si parlerà di strumenti innovativi a sostegno del comparto agroalimentare mentre, alle 15.30, si terrà un seminario su "Come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione internazionale".

Il programma delle masterclass del giorno 20 è dedicato alla pizza tradizionale. Si comincia alle 10.30 con Vincenzo Mansi, si prosegue alle 12 con Giacomo Garau. Alle 13 sarà la volta di Valentino Libro, Francesco Esposito e Jhonny Marzocchella. Alle 14 due pizzerie Centenarie: Gorizia 1916 e Antica Pizzeria Da Michele. Alle 15 "La pizza tecnicamente napoletana" con Marco Quintili, Gennaro Russo, Gennaro Primicerio, Angelo Tramontano. Alle 16, "La pizza a ruota di carro" di Antonio Falco di Michele in the world e alle 17 si chiude con "Una pizza ad arte" di Lucignolo Bellapizza.

Nell'area TuttoPane, che rappresenta una delle novità della settima edizione, si terranno 4 laboratori. Il primo, dalle 10 alle 12, riguarderà "I pani del Sud": la Campania, la Puglia e la Basilicata mostreranno come si fa il loro pane tipico. Dalle 12 alle 14 sarà la volta delle focacce tipiche delle regioni del Mezzogiorno. A seguire, dalle 14 alle 16, si terrà un focus tecnico sui lieviti e le fermentazioni, mentre dalle 16 alle 18 si parlerà di innovazione nel futuro della panificazione.

TuttoPizza resta aperto dalle 10 alle 18.

Si accede sia da viale Kennedy che da Piazzale Tecchio.



La fiera internazionale della pizza

Grande Attesa , per La Settima Edizione di TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. "TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza". Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di "pizzifici", ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Pannificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre "TuttoPizza", l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: "Sergio Miccù, storia e traguardi". Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla "contemporanea" e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



La fiera internazionale della pizza

Grande Attesa , per La Settima Edizione di TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Mario Orlando

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. “TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si svilupperà ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà. Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre “TuttoPizza”, l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: “Sergio Miccù, storia e traguardi”. Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla “contemporanea” e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

Grande Attesa , per La Settima Edizione di TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli

20 - 22 MAGGIO 2024

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.

Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto.

“TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si svilupperà ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccerie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà. Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre “TuttoPizza”, l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: “Sergio Miccù, storia e traguardi”. Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla “contemporanea” e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

TuttoPizza a Tullerino: le due aree speciali

Per la prima volta, l'evento sarà interamente dedicato alla panificazione, in particolare al 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Baino sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità.

L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre “TuttoPizza”, l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: “Sergio Miccù, storia e traguardi”. Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dall'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla “contemporanea” e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

La fiera internazionale della pizza

Grande Attesa , per La Settima Edizione di TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Redazione

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali. Un modo per essere al passo con i tempi e cogliere le tendenze di un settore in perenne movimento e capace sempre di rinnovarsi. Showcooking, masterclass, seminari, eventi di approfondimento, aree speciali, competizioni a squadre e gare di abilità nonché il museo della pizza, oltre alle iniziative dei singoli espositori, caratterizzeranno il calendario dell'edizione 2024 della fiera nata nel 2016 ad iniziativa del compianto fondatore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani Sergio Miccù e dell'esperto di marketing Raffaele Biglietto. “TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza”. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza. Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccherie. Il TuttoPizza darà spazio alle mille sfaccettature di questo mondo offrendo una vetrina alle varietà di pizza: da quella classica napoletana o STG, alla contemporanea, a quella in pala o in teglia, alla pizza a metro. Una carrellata che non tralascerà le specialità regionali. Sarà, in sostanza, uno show del business della pizza. Chi ci sarà. Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania. Spazio anche ai software e ai sistemi moderni di pagamento. TuttoPane e TuttoBirra: le due aree speciali. Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia. Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra. Il trofeo a squadre TuttoPizza Grande attesa per il trofeo a squadre “TuttoPizza”, l'unica competizione che non vede impegnato un singolo pizzaiolo bensì un team. L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio. La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese. Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine. Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: “Sergio Miccù, storia e traguardi”. Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA. Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera. Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni. Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore. Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla “contemporanea” e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana. La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.



Grande Attesa , per La Settima Edizione di TuttoPizza: alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Con 14mila metri quadri di esposizione, TuttoPizza, la fiera dedicata alla filiera della pizza e a tutte le aziende che la compongono, raddoppia la superficie espositiva: la settima edizione, che si svolgerà dal 20 al 22 maggio prossimi alla Mostra d'Oltremare di Napoli si presenta con 5 padiglioni pieni di novità e anticipazioni. Dalle 10 alle 18 di ogni giorno, gli operatori del settore avranno accesso gratuitamente agli spazi fieristici e potranno fruire di una full immersion tra eccellenze produttive, tipicità, innovazioni tecnologiche e i servizi dedicati al comparto, nonché dimostrazioni tecnico-funzionali.



TuttoPizza – dicono gli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro della Squisito Eventi – è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza. Si tratta, infatti, di una fiera dedicata al BtoB ossia allo sviluppo di relazioni economiche tra aziende, di un luogo nato per fare incontrare domanda e offerta del mondo imprenditoriale che ruota attorno alla pizza.

Quest'anno la fiera si sviluppa ancora di più divenendo il punto di convergenza dell'arte bianca, iniziando a dare spazio anche agli esperti della panificazione tenendo conto delle nuove tendenze commerciali che stanno vedendo la nascita di un numero sempre maggiore di “pizzifici”, ossia locali in cui si producono e vendono prodotti da forno che vanno appunto dal pane alla pizza nonché delle panetterie che si sono trasformate anche in focaccherie.



Il profilo degli espositori anche quest'anno è chiaro. Ci saranno innanzitutto le aziende produttrici di attrezzature e macchinari, inclusi naturalmente forni di ogni tipologia, da quelli a legna a quelli con le tecniche di cottura più all'avanguardia: i dati riferiti all'edizione 2023 mostrano che hanno occupato il 20 per cento degli spazi espositivi. Per la prima volta stand appositi ospiteranno i veicoli speciali dedicati alle attività commerciali di vendita della pizza come i food truck. Ci saranno, naturalmente, i mulini di tutta Italia: la farina rappresenta infatti il primo ingrediente della pizza e con la crescita della categoria dei pizzaioli in termini di professionalità e cura degli impasti, delle varie tecniche di lievitazione, vengono sviluppate tenendo conto delle nuove esigenze sia della clientela che dei maestri dell'arte bianca in modo da garantire a questi ultimi prestazioni e risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione. Le farine rappresentano, tra l'altro, la parte espositiva più ampia tra quella riservata ai prodotti agroalimentari: da sole occupano il 15% dei padiglioni. Molto ampia anche l'offerta relativa al beverage: spazio alle birre, come sempre, ma anche alle cantine vitivinicole. Il punto di partenza è sempre la creazione di possibilità di fare business attraverso la pizza intesa come motore economico e opportunità sociale. Non a caso saranno presenti buyer esteri provenienti in particolare da Paesi arabi, Corea, Giappone, Serbia, Slovenia, Romania, Germania.

Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro, organizzatori della fiera.

TuttoPizza e TuttoBirra: le due aree speciali.

Tra le novità di quest'anno, un'area speciale interamente dedicata alla panificazione. Al padiglione 3, si terrà un focus sul tema grazie all'associazione APLPN Panificatori di Napoli e provincia di cui è referente Giuseppe Bairo sulla valorizzazione dell'artigianalità di tutte le lavorazioni legate all'arte bianca. Sono previsti ospiti dalla Puglia e dalla Sicilia per la promozione delle rispettive tipicità. L'obiettivo è proprio quello di evidenziare quanto il pane sia un elemento fondante delle tradizioni culinarie delle varie regioni d'Italia.

Nei tre giorni della fiera si ritroverà, come avvenuto anche nella scorsa edizione, il TuttoBirra.

Il trofeo a squadre TuttoPizza.

L'appuntamento, curato dall'APN, è fissato per martedì 21 maggio.

La competizione, che si svolgerà al padiglione 6, è presentata da Enzo Calabrese.

Mercoledì 22 maggio, si svolgerà invece il trofeo dedicato al senza glutine.

Workshop, seminari e approfondimenti TuttoPizza quest'anno si aprirà con un evento dedicato al fondatore dell'APN: “Sergio Miccù, storia e traguardi”.

Sarà anche l'occasione per parlare dello sviluppo del mondo pizza tracciando le analisi di dettaglio e le prospettive del comparto anche con la presenza dei vertici della CNA.

Ma gli approfondimenti, le masterclass e i seminari accompagneranno l'intera fiera.

Spazio anche al Museo della pizza nato nel 2010 da una idea del presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù che ha voluto mettere in mostra tutti i passaggi che hanno caratterizzato l'evoluzione di questo mondo attraverso gli utensili e i simboli utilizzati nel corso degli anni.

Il Museo, promosso dagli organizzatori del TuttoPizza, quest'anno si presenta rinnovato: ospiterà due installazioni nuove. Sarà presente una esposizione d'arte relativa alle scatole (i cartoni porta pizza) e alle divise dei pizzaioli per tracciare i cambiamenti anche in questo settore.

Al padiglione 5 si terranno invece le masterclass: si parte il 20 con la pizza tradizionale. Il 21 si prosegue con il focus sulla “contemporanea” e il 22 si chiude con le diverse declinazioni di pizza italiana.

La fiera, sin dalla sua prima edizione, ha sempre riservato una grande attenzione al mondo del senza glutine. Quest'anno, oltre alla sezione del trofeo TuttoPizza riservata a questa tipologia di impasto e curata dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello, ci sarà un'area masterclass dedicata a questo tema.

GRANDE ATTESA PER LA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AL BUSINESS DELLA PIZZA

TuttoPizza 2024, dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare

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



La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, ecco la nuova tendenza: la pizza d'avanguardia

Redazione

La pizza d'avanguardia. E' la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di "contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza. "Oggi – ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza – aggiunge Biglietto – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore".

"La settima edizione – dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera – si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero". Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo – Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.

Il lavoro agricolo in ambiente rurale come forma di inclusione

Tammaro (Assofuneral): "Urna ritrovata a mare immagine che non vorremmo mai vedere. Comparto funebre tra quelli a più alto impatto ambientale"



La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, dal 23 al 25 maggio a Napoli

Redazione

La fiera internazionale della pizza

TROFEO TUTTOPIZZA, TRIONFA WAPPO

Redazione

Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di WAPPO, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo disco di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi. La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace. Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datterino giallo, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa. In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza. Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze. Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre. La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".



mercoledì 22 maggio 2024

TROFEO TUTTOPIZZA, TRIONFA WAPPO



Ha trionfato un team napoletano all'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza. È quello di WAPPO, acronimo che, tradotto dall'inglese significa, più o meno, pizza del mondo. Come dire che, grazie a questo disco di pasta di arriva ovunque e si può essere inclusivi.

La squadra era composta dal titolare della omonima pizzeria, Espedito Mauro da Alessandro Gamba ed Elisa Starace.

Due le pizze proposte, accanto alla tradizionale Margherita, la pizza di casa con datterino giallo, bufala fresca, alici del cantabrico e il pepe rosa.

In lacrime il papà del titolare, Carmine Mauro, altro volto noto del mondo pizza.

Il secondo posto è andato a Valentino Libro's già campione del mondo e al suo team della pizzeria ad Aversa che ha ottenuto 2190 voti e il terzo posto a "I Damiano" che ha ricevuto 2170 preferenze.

Anche il trofeo TuttoPizza è stata l'occasione per ricordare la straordinaria figura di Sergio Miccù, lo storico presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani che aveva voluto il premio a squadre.

La premiazione è avvenuta alla presenza della figlia, Marilena Miccù e degli organizzatori Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro.

Commoventi le parole dedicate a Miccù proprio da Raffaele Biglietto declamate dal presentatore Enzo Calabrese: "un uomo dinamico, un marito, un padre, un nonno esemplare. Generoso amava condividere successi e gioie. Ha lottato e ottenuto riconoscimento in tutto il mondo mettendo Napoli al centro. Strenuo difensore delle tradizioni, sapeva cogliere le opportunità di cambiamento. La sua energia vivranno ancora in coloro che sapranno cogliere spunto ed esempio dalle sue gesta. Finché ci sarà un Pizzaiuolo nel mondo, Sergio ci sarà sempre".

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza 2024, riflettori puntati su Raffaele Bonetta: la sua pizza “come un’astronave”

Redazione

“Il Gran Sacerdote degli impasti” Raffaele Bonetta protagonista della settima edizione di TuttoPizza 2024. Domani a partire alle 13.45 Raf Bonetta sarà all’opera per deliziare pubblico e giuria con la sua migliore pizza. Bonetta, diventato in poco tempo un punto di riferimento per veri intenditori di gusto, ha da poco aperto una pizzeria tutta sua a Pozzuoli dopo diversi anni passati in quella storica di famiglia “Ciarly” proprio dinanzi alla Mostra d’Oltremare. Un salto verso il mondo contemporaneo degli impasti, ma sempre un passo avanti rispetto a tanti colleghi, consacrato da una clientela innamorata della sua pizza che “come un’astronave” catapulta chi la assaggia in un nuovo universo di sapori, fragranze e profumi. Infatti, proprio “come un’astronave” Bonetta ci vuole portare in nuovi mondi di gusto, come sottolineano gli anelli sul soffitto del suo nuovo locale che ricordano proprio quelli di Saturno. Dunque, tutto pronto per la giornata di domani per il TuttoPizza Contemporanea Day che vedrà sei pizzaioli eccellenti sfidarsi tra loro per aggiudicarsi i premi di Scatti di Gusto. Cinque i padiglioni interamente dedicati al B2B (3, 3B, 4, 5 e 6 oltre alle aree esterne): presenti tanti professionisti del settore tra farine, fiordilatte, pomodori, olio e forni in oltre 14 mila metri quadri occupati da aree convegni, gare di campionato e masterclass. A decretare i vincitori per ogni categoria anche quest’anno sarà Scatti di Gusto, in collaborazione con TuttoPizza: sei premi per altrettante categorie di Pizza Contemporanea preparate da sei pizzaioli scelti per essersi distinti per la preparazione, per l’appunto, della pizza contemporanea. Quest’ultima, infatti, in un certo senso si contrappone a quella tradizionale napoletana e ha aperto a un nuovo universo di impasti, lievitazioni, farciture e cotture per prodotti straordinari in termini di risultato. I numeri legati alla pizza, infatti, sono in aumento così come il successo di questa nuova generazione di pizzaioli che, puntando su qualità e tecnica nonché su locali sempre più ricercati per estetica e design, vedono crescere il gradimento da parte di una clientela sempre più vasta e, con esso, naturalmente, il fatturato. TuttoPizza 2024 raccoglie e celebra questa tendenza in un’edizione ricca di aziende espositrici eccellenze di settore in grado di soddisfare le molteplici richieste di pizzaioli sempre più esigenti e della loro clientele.

The screenshot displays the TuttoPizza 2024 website with multiple advertisements. At the top, there's a banner for 'idre' and a navigation menu. Below, a large banner reads 'TuttoPizza 2024, riflettori puntati su Raffaele Bonetta: la sua pizza "come un'astronave"'. Other ads include '769 ASTE IMMOBILIARI', 'capohorn', 'FIM', and 'Check-up di laboratorio SYNLAB'. The website layout is clean with a mix of text and images.

La fiera internazionale della pizza

Festival Tuttopizza Napoli 2024: date, biglietti, prezzi e programma

Valentina Todaro

Tuttopizza giunge quest'anno alla sua settima edizione e si terrà da lunedì 20 fino a mercoledì 22 maggio 2024. Il programma particolarmente ricco di eventi si svilupperà dalle ore 10:00 alle 18:00 di ogni giornata della rassegna. La rassegna ospitata negli spazi espositivi di Mostra d'Oltremare di Napoli, nella prima periferia della città e a due passi dallo Stadio comunale Diego Armando Maradona. La zona è facilmente accessibile con le linee autobus numero 151, 180, 181 e 615 oppure tramite la metropolitana linea 2 e 6. Chi invece raggiungesse l'area con i mezzi propri potrà servirsi dei numerosi parcheggi per il pubblico con ingresso da viale Kennedy e via Terracina. In particolare saranno i padiglioni 3, 3B, 4, 5 e 6 di Mostra d'Oltremare ad essere dedicati al festival della pizza. Agli spazi interni si aggiungeranno i vasti ambienti all'aperto, per un totale di circa 14mila metri quadri che vanno a raddoppiare lo spazio espositivo degli anni passati. Tuttopizza 2024 è organizzato e promosso da Associazioni pizzaiuoli napoletani, Ticket Club e Squisito Eventi. Gli eventi in programma La fiera della pizza quest'anno avrà un programma ancora più ricco. Tuttopizza è pronta ad accogliere visitatori ed espositori da tutta Italia e non solo. Il 25% dei professionisti in fiera sarà infatti di origine straniera. Sarà quindi questa l'occasione perfetta per approfondire la tradizione della pizza e confrontarla con le tecniche più moderne. Nei tre giorni della rassegna troveremo un'ampia serie di show cooking, masterclass, incontri ed approfondimenti, gare di abilità, e attività di presentazioni di singoli espositori. Tuttopizza, in quanto dedicata interamente ai professionisti di settore, è anche l'opportunità perfetta per allacciare rapporti commerciali che mirano a far conoscere i prodotti di eccellenza del nostro territorio in tutto il mondo. Quest'anno in fiera ci sarà ampio spazio anche per i "pizzifici", ovvero esercizi commerciali che producono e vendono non solo pizza, ma anche pane, focacce e altri prodotti da forno. Un'importante ala della manifestazione sarà poi dedicata esclusivamente alla panificazione e ai segreti della lievitazione perfetta. A tal proposito, da segnalare all'interno del padiglione 3 un interessante evento di approfondimento promosso dall'associazione APLPN Panificatori di Napoli. Nonostante Tuttopizza sia allestito a Napoli, la rassegna guarderà alla pizza a 360°. Non solo dunque la versione con l'iconico cornicione napoletano ma troveremo negli stand anche pizza contemporanea, in pala o in teglia fino a quella al metro. La fiera sarà anche una vetrina per tutti i produttori di attrezzatura professionale per pizzaioli, in primis ovviamente i forni di ultima generazione. Questa sarà la prima edizione priva di uno dei suoi fondatori, il presidente di AVPN Sergio Miccù, prematuramente scomparso. Ad inaugurare l'evento ci saranno invece Raffaele Biglietto, Gianluca Pirro e Marilena Miccù. Quanto costa il biglietto per Tuttopizza 2024 Tuttopizza 2024 è una rassegna dedicata esclusivamente ai professionisti Ho.Re.Ca. specializzati nell'ambito della pizza. L'ingresso è completamente gratuito. Occorre però registrare la propria presenza sul sito web TuttoPizza 2024 e successivamente ritirare il titolo di accesso all'ingresso della Mostra d'Oltremare. L'anno scorso il Festival ha fatto segnare complessivamente un'affluenza di pubblico di oltre 40mila unità e l'opportunità di esposizione di 180 tra produttori di materie prime, strumentazione, packaging, vestiario di lavoro e promozione pubblicitaria dei singoli brand.



Festival Tuttopizza Napoli 2024: date, biglietti, prezzi e programma

IL MERCOLEDÌ
Tagliata di martedì
9,90€
TUTTA CON SPY E WOLFE

Festival Tuttopizza Napoli 2024: quando si terrà la manifestazione

Tuttopizza giunge quest'anno alla sua settima edizione e si terrà da lunedì 20 fino a mercoledì 22 maggio 2024. Il programma particolarmente ricco di eventi si svilupperà dalle ore 10:00 alle 18:00 di ogni giornata della rassegna. La rassegna ospitata negli spazi espositivi di Mostra d'Oltremare di Napoli, nella prima periferia della città e a due passi dallo Stadio comunale Diego Armando Maradona.

La zona è facilmente accessibile con le linee autobus numero 151, 180, 181 e 615 oppure tramite la metropolitana linea 2 e 6. Chi invece raggiungesse l'area con i mezzi propri potrà servirsi dei numerosi parcheggi per il pubblico con ingresso da viale Kennedy e via Terracina.

In particolare saranno i padiglioni 3, 3B, 4, 5 e 6 di Mostra d'Oltremare ad essere dedicati al festival della pizza. Agli spazi interni si aggiungeranno i vasti ambienti all'aperto, per un totale di circa 14mila metri quadri che vanno a raddoppiare lo spazio espositivo degli anni passati.

Tuttopizza 2024 è organizzato e promosso da Associazioni pizzaiuoli napoletani, Ticket Club e Squisito Eventi.

Gli eventi in programma

La fiera della pizza quest'anno avrà un programma ancora più ricco. Tuttopizza è pronta ad accogliere visitatori ed espositori da tutta Italia e non solo. Il 25% dei professionisti in fiera sarà infatti di origine straniera. Sarà quindi questa l'occasione perfetta per approfondire la tradizione della pizza e confrontarla con le tecniche più moderne.

Nei tre giorni della rassegna troveremo un'ampia serie di show cooking, masterclass, incontri ed approfondimenti, gare di abilità, e attività di presentazioni di singoli espositori. Tuttopizza, in quanto dedicata interamente ai professionisti di settore, è anche l'opportunità perfetta per allacciare rapporti commerciali che mirano a far conoscere i prodotti di eccellenza del nostro territorio in tutto il mondo.

Quant'è in fiera ci sarà ampio spazio anche per i "pizzifici", ovvero esercizi commerciali che producono e vendono non solo pizza, ma anche pane, focacce e altri prodotti da forno.

Un'importante ala della manifestazione sarà poi dedicata esclusivamente alla panificazione e ai segreti della lievitazione perfetta. A tal proposito, da segnalare all'interno del padiglione 3 un interessante evento di approfondimento promosso dall'associazione APLPN Panificatori di Napoli.

La fiera internazionale della pizza

LAURO ABBRACCIA NAPOLI" – Al Tutttopizza Expo la Pizzeria Zero0 presenta pizze e territorio

Redazione

Dopo la proficua esperienza dello scorso anno la Pizzeria Zero0 di Migliano di Lauro partecipa nuovamente al "Tutttopizza Expo" – Salone Internazionale della Pizza che, anche nel 2024, si terrà a Napoli presso la Mostra d'Oltremare dal 20 al 22 maggio, presentando le sue gustose pizze che si caratterizzano per la leggerezza dell'impasto e per l'utilizzo di materie prime di qualità.

Con le pizze Lancellotti e Umberto Nobile proposte nel 2023 l'azienda lauretana ha conquistato i partecipanti e attirato l'attenzione di celebri e stimati colleghi.

"È nostro intento portare il borgo di Lauro al di fuori dei suoi confini e anche i prodotti che presenteremo al Tutttopizza 2024, "Arco di Fellino" e "Norge", così come quelli proposti nel 2023, raccontano un territorio ricco di arte, storia e potenzialità sia a livello turistico che enogastronomico"

Queste le parole di Lorenzo Terracciano, che insieme alla fidanzata Ada Casoria e al cognato pizzaiolo Ivan Casoria gestisce la pizzeria Zero0, un'attività imprenditoriale giovane, gestita con passione, abilità, sacrificio e generosità da ragazzi tenaci che grazie alle loro idee in grado di coniugare storia, tradizione e innovazione si stanno rapidamente imponendo nell'universo della ristorazione.



LAURO ABBRACCIA NAPOLI" – Al Tutttopizza Expo la Pizzeria Zero0 presenta pizze e territorio

17/05/2024 binews.it



696 oggi

Dopo la proficua esperienza dello scorso anno la **Pizzeria Zero0** di Migliano di Lauro partecipa nuovamente al "Tutttopizza Expo" – Salone Internazionale della Pizza che, anche nel 2024, si terrà a **Napoli** presso la **Mostra d'Oltremare dal 20 al 22 maggio**, presentando le sue gustose pizze che si caratterizzano per la leggerezza dell'impasto e per l'utilizzo di materie prime di qualità.

Con le pizze **Lancellotti** e **Umberto Nobile** proposte nel 2023 l'azienda lauretana ha conquistato i partecipanti e attirato l'attenzione di celebri e stimati colleghi.

"È nostro intento portare il borgo di Lauro al di fuori dei suoi confini e anche i prodotti che presenteremo al Tutttopizza 2024, "Arco di Fellino" e "Norge", così come quelli proposti nel 2023, raccontano un territorio ricco di arte, storia e potenzialità sia a livello turistico che enogastronomico"

Queste le parole di **Lorenzo Terracciano**, che insieme alla fidanzata **Ada Casoria** e al cognato **pizzaiolo Ivan Casoria** gestisce la pizzeria Zero0, un'attività imprenditoriale giovane, gestita con passione, abilità, sacrificio e generosità da ragazzi tenaci che grazie alle loro idee in grado di coniugare storia, tradizione e innovazione si stanno rapidamente imponendo nell'universo della ristorazione.

La fiera internazionale della pizza

Il maestro pizzaiolo Bujo Mustafi in prima linea all'Arcimboldo d'Oro e al Tutttopizza 2024

Redazione

NAPOLI - Bujo Mustafi è tra gli indiscussi protagonisti del Tutttopizza 2024, il Salone Internazionale della filiera della pizza rivolto a tutti gli operatori e agli appassionati del settore. Il 2024 si riserva un anno ricco di soddisfazioni per il noto maestro pizzaiolo, che lo scorso febbraio ha conseguito il Premio Arcimboldo d'Oro 2024. Infatti, la scorsa settimana, Mustafi ha anche presenziato all'evento ufficiale presso Villa Elisabetta Luxury Events. Presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, Bujo è stato tra i maestri pizzaioli protagonisti della grande squadra di Molino Signetti, con cui vanta una solida collaborazione. Nell'ambito della fiera, le pizze di Mustafi hanno attratto tantissimi visitatori e appassionati: basti pensare, tra i vari gusti, alla prelibata "Francesca - oro di Napoli" con una base composta da salsa di pomodorini gialli, olio EVO, mozzarella, rucola e parmigiano. In uscita, Bujo aggiunge della granella di pistacchio tostato, crema di burrata al profumo di menta e limone con il tocco decorativo di fiori di stagione. "Francesca" è l'emblema del connubio tra la dettagliata conoscenza di prodotti, gusto e creatività. Del resto, lungo e meticoloso è stato il percorso professionale di Bujo Mustafi: "La mansione di cuoco è stata il mio primo lavoro. Ho lavorato anche ad Alba Adriatica e lì entrai in contatto con il mondo della pizza. Mi sono innamorato della figura del pizzaiolo napoletano, così ho deciso di formarmi e variare il mio percorso professionale" racconta Bujo. "Nel 2013 ho deciso di spostarmi in Germania: un Paese che sostiene chi ha voglia di mettersi in gioco e crescere dal punto di vista professionale" prosegue. In Germania, Bujo registra un'alta richiesta delle sue consulenze e percorsi di formazione nel mondo pizza: varie sono anche le offerte di gestione di catene e pizzerie. Non a caso, la gestione tecnico-organizzativa di Bujo ha avviato pizzerie sia a Düsseldorf che a Colonia. Quello di Bujo Mustafi è davvero un percorso segnato da concretezza, senso del dovere e dedizione verso un mondo di cui è innamorato e che ha fatto breccia in lui dal primo istante. Un mondo, quello della pizza, in cui Bujo ci riserverà ancora tantissime sorprese.

Giornale di Puglia

Il maestro pizzaiolo Bujo Mustafi in prima linea all'Arcimboldo d'Oro e al Tutttopizza 2024

di Giornale di Puglia
maggio 27, 2024



NAPOLI - Bujo Mustafi è tra gli indiscussi protagonisti del Tutttopizza 2024, il Salone Internazionale della filiera della pizza rivolto a tutti gli operatori e agli appassionati del settore.

Il 2024 si riserva un anno ricco di soddisfazioni per il noto maestro pizzaiolo, che lo scorso febbraio ha conseguito il Premio Arcimboldo d'Oro 2024. Infatti, la scorsa settimana, Mustafi ha anche presenziato all'evento ufficiale presso Villa Elisabetta Luxury Events.

Presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, Bujo è stato tra i maestri pizzaioli protagonisti della grande squadra di Molino Signetti, con cui vanta una solida collaborazione.

Nell'ambito della fiera, le pizze di Mustafi hanno attratto tantissimi visitatori e appassionati: basti pensare, tra i vari gusti, alla prelibata "Francesca - oro di Napoli" con una base composta da salsa di pomodorini gialli, olio EVO, mozzarella, rucola e parmigiano.

In uscita, Bujo aggiunge della granella di pistacchio tostato, crema di burrata al profumo di menta e limone con il tocco decorativo di fiori di stagione.

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, ecco la nuova tendenza: la pizza d'avanguardia

Redazione

La pizza d'avanguardia è la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di "contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni. In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza. "Oggi – ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza – aggiunge Biglietto – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore". "La settima edizione – dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera – si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero". Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto). L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap. Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo – Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione. La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.



Di: Redazione
Data: 23 Maggio 2024

La pizza d'avanguardia è la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare. Superato il concetto di "contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni.

In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

"Oggi – ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza, si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporanea, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, TuttoPizza – aggiunge Biglietto – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore".

"La settima edizione – dice Gianluca Pirro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera – si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero".

Grande successo anche per il Trofeo TuttoPizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo TuttoPizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap.

Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo – Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al TuttoPizza, dopo la Casolaro che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizza a Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.

La fiera internazionale della pizza

“TUTTOPIZZA”, LA PIZZA D’AVANGUARDIA NUOVA TENDENZA
SERVIZIO TG DEL 23/05/2024

Redazione



“TUTTOPIZZA”, LA PIZZA D’AVANGUARDIA NUOVA TENDENZA - SERVIZIO TG DEL
23/05/2024



Tv Oggi
4630 Iscriviti

Iscriviti

0

Condividi

Scarica

...

La fiera internazionale della pizza

“TUTTOPIZZA”, LA PIZZA D’AVANGUARDIA NUOVA TENDENZA

Redazione

La pizza d’avanguardia. E’ la nuova tendenza che emerge dal TuttoPizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d’Oltremare. Superato il concetto di “contemporanea”, che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalare un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni.

In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l’ananas tra le masterclass di TuttoPizza.

Ormai più che una fiera, TuttoPizza ha dichiarato il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di TuttoPizza – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore.

La settima edizione di TuttoPizza, il salone internazionale della Pizza che si è chiusa ieri alla Mostra d’Oltremare di Napoli ha trionfato con grandi numeri e tante presenze straniere. Corea, Slovenia, Francia e Germania, una parte importante dell’Europa, ma anche tanti buyer provenienti dall’Asia hanno mostrato interesse per il mondo della pizza e per i prodotti delle farciture.

La pizza napoletana è uno dei prodotti gastronomici “Made in Italy” più conosciuti al mondo, uno dei più importanti simboli del nostro Paese, un prodotto che va sostenuto e salvaguardato. A dirlo l’assessore regionale alle attività produttive Antonio Marchiello.



La fiera internazionale della pizza

A TuttoPizza nasce il Premio Sergio Miccù

Giuseppe De Carlo

In questa ottava edizione de "Tutto Pizza" prende vita un premio intitolato al compianto presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù, un'idea lanciata nella prima giornata. Questa fiera internazionale dedicata allo show business della pizza è aperta fino a domani, presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, con 5 padiglioni estesi su 14mila metri quadri, agli operatori del settore.

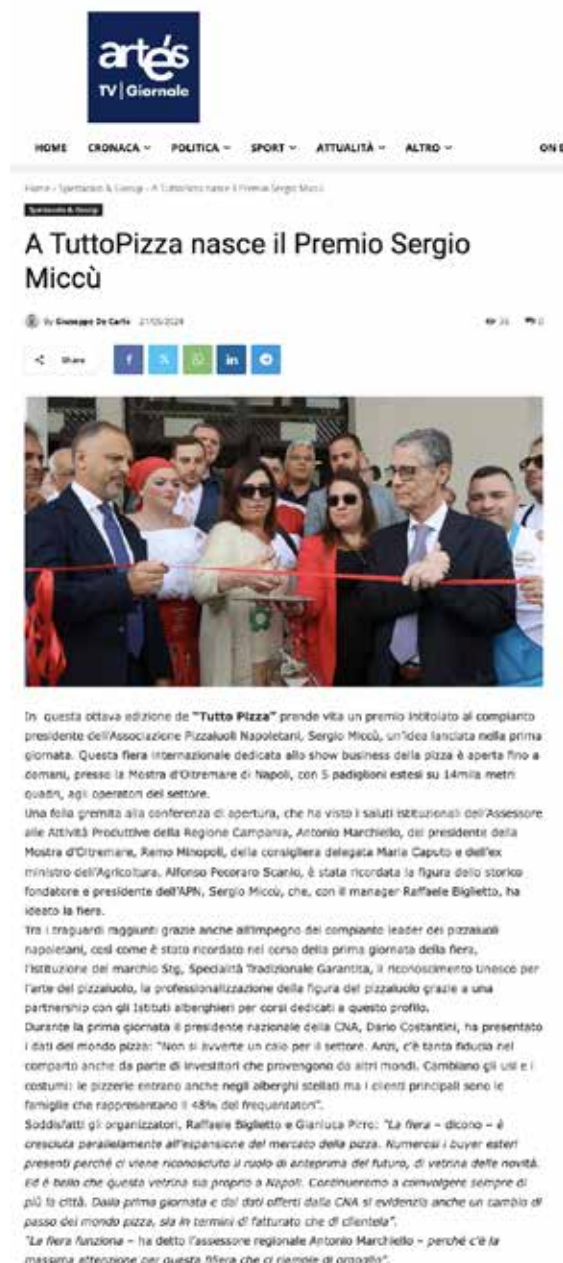
Una folla gremita alla conferenza di apertura, che ha visto i saluti istituzionali dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Campania, Antonio Marchiello, del presidente della Mostra d'Oltremare, Remo Minopoli, della consigliera delegata Maria Caputo e dell'ex ministro dell'Agricoltura, Alfonso Pecoraro Scanio, è stata ricordata la figura dello storico fondatore e presidente dell'APN, Sergio Miccù, che, con il manager Raffaele Biglietto, ha ideato la fiera.

Tra i traguardi raggiunti grazie anche all'impegno del compianto leader dei pizzaiuoli napoletani, così come è stato ricordato nel corso della prima giornata della fiera, l'istituzione del marchio Stg, Specialità Tradizionale Garantita, il riconoscimento Unesco per l'arte del pizzaiuolo, la professionalizzazione della figura del pizzaiuolo grazie a una partnership con gli Istituti alberghieri per corsi dedicati a questo profilo.

Durante la prima giornata il presidente nazionale della CNA, Dario Costantini, ha presentato i dati del mondo pizza: "Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori".

Soddisfatti gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro: "La fiera – dicono – è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela".

"La fiera funziona – ha detto l'assessore regionale Antonio Marchiello – perché c'è la massima attenzione per questa filiera che ci riempie di orgoglio".



La fiera internazionale della pizza

La nuova tendenza della pizza è quella dell'avanguardia

Giuseppe De Carlo

Torna in presenza a Napoli, dopo due anni di stop dovuti alla pandemia, Tuttopizza, 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, Tuttopizza riparte con un ricco calendario di eventi che si articolerà in masterclass, seminari, convegni e tornei.

Grande attesa per il Trofeo Tuttopizza, l'unica competizione a squadre per pizzerie, associazioni e catene in franchising presentata come sempre dall'infaticabile Enzo Calabrese.

"Il ritorno in presenza di Tuttopizza – 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. Tuttopizza 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. Tuttopizza 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



artestv.it
HOME CRONACA POLITICA SPORT ATTUALITÀ ALTRO ON D

Home / Salute & Benessere / La nuova tendenza della pizza è quella dell'avanguardia

La nuova tendenza della pizza è quella dell'avanguardia

di Giuseppe De Carlo 23/05/2024

Share

Della grande fiera Tuttopizza, la fiera internazionale che per tre giorni ha tenuto banco alla Mostra d'Oltremare, emerge nello scenario gastronomico la pizza d'avanguardia, contrassegnata da un mix di idee innovative. Superato il concetto di "pizza contemporanea", che fino ad oggi aveva caratterizzato gli impasti capaci di regalarne un cornicione alto e alveolato, è tempo di contaminazioni.

In tanti hanno sperimentato, in fiera, condimenti con ingredienti particolari e persino a base di frutta. Anche l'ananas tra le masterclass di Tuttopizza con il noto pizzaiolo Gino Sorbillo. "Oggi – ha detto il manager Raffaele Biglietto, co-organizzatore di Tuttopizza – si può parlare di pizza d'avanguardia. Una pizza che va oltre la contemporaneità, che osa, che inizia a miscelare ingredienti provenienti anche da altre parti del mondo, che non è più concentrata sull'impasto e sulla lievitazione, ma sui condimenti. Ad esempio la pizza all'ananas continua a dividere: c'è chi l'ha provata e l'apprezza e chi invece continua a storcere il naso perché non tollera la frutta sulla pizza. Ormai più che una fiera, Tuttopizza – aggiunge Biglietto – è un happening per chi fa business con la pizza e le aziende che hanno riscosso maggiore successo in questa edizione sono quelle che sono state capaci di creare contenuti e programmi di interesse per gli operatori di settore".

"La settima edizione – dice Gianluca Firro, direttore dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e co-organizzatore fiera – si è confermata uno show business. Le aziende sono molto contente del profilo dei visitatori che si sono caratterizzati per essere un pubblico altamente specializzato. Molti i buyer provenienti dall'estero".

Grande successo anche per il Trofeo Tuttopizza senza glutine, coordinato dal pizzaiolo celiaco Marco Amoriello e vinto con 2195 preferenze da Giuseppe Cardone. Sopra di lui nella gara condotta da Enzo Calabrese, Nunzio La Rosa (secondo posto) e Antonio Musto (terzo posto).

L'edizione 2024 del trofeo Tuttopizza è stata invece vinta, nel corso della seconda giornata da Owap. Grande festa in fiera per i 100 anni di "Caputo – Il Mulino di Napoli", seconda azienda centenaria festeggiata al Tuttopizza, dopo la Casolare che fu protagonista con lo stesso traguardo nel corso di una passata edizione.

La terza giornata della fiera si è caratterizzata per le varietà di pizza anche regionali. Una masterclass, presentata da Lino D'Angiò, è stata tenuta da Raimondo Cinque, capo di una brigata di 15 pizzaiuoli di Pizzeria Metro, un prodotto brevettato unico al mondo.

La fiera internazionale della pizza

TuttoPizza, nasce il premio “Sergio Miccù”

Redazione

L'idea del nuovo premio “Sergio Miccù” è stata lanciata nella prima giornata “TuttoPizza”, la fiera internazionale dedicata allo show business per la pizza, aperta fino a Mercoledì presso la Mostra D'Oltremare di Napoli, con cinque padiglioni estesi su quattordicimila metri quadrati agli operatori del settore.

Durante la conferenza di apertura, che tra i presenti ha avuto diverse figure importanti quali l'Assessore delle attività produttive della Regione Campania Antonio Michello, presidente della Mostra D'Oltremare Remo Minopoli, è stato ricordato lo storico fondatore e presidente dell'APN Sergio Miccù che, insieme al manager Raffaele Biglietto ha ideato la fiera “TuttoPizza”

Tra i traguardi raggiunti, l'istituzione del Marchio “STG- Specialità Tradizionale Garantita”, il riconoscimento Unesco per l'Arte del pizzaiolo, la professionalizzazione di questa figura grazie ad una partnership con gli istituti alberghieri per i corsi dedicati a questo profilo.

Dario Costantini, durante la prima giornata ha presentato i dati del mondo pizza, dichiarando “ Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori”.

Soddisfatti anche gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro, secondo i quali: “La fiera è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela”.



TuttoPizza, nasce il premio “Sergio Miccù”

La redazione 21/05/2024 Economia, il primo piano

L'idea del nuovo premio “Sergio Miccù” è stata lanciata nella prima giornata “TuttoPizza”, la fiera internazionale dedicata allo show business per la pizza, aperta fino a Mercoledì presso la Mostra D'Oltremare di Napoli, con cinque padiglioni estesi su quattordicimila metri quadrati agli operatori del settore.

Durante la conferenza di apertura, che tra i presenti ha avuto diverse figure importanti quali l'Assessore delle attività produttive della Regione Campania Antonio Michello, presidente della Mostra D'Oltremare Remo Minopoli, è stato ricordato lo storico fondatore e presidente dell'APN Sergio Miccù che, insieme al manager Raffaele Biglietto ha ideato la fiera “TuttoPizza”

Tra i traguardi raggiunti, l'istituzione del Marchio “STG- Specialità Tradizionale Garantita”, il riconoscimento Unesco per l'Arte del pizzaiolo, la professionalizzazione di questa figura grazie ad una partnership con gli istituti alberghieri per i corsi dedicati a questo profilo.

Dario Costantini, durante la prima giornata ha presentato i dati del mondo pizza, dichiarando “ Non si avverte un calo per il settore. Anzi, c'è tanta fiducia nel comparto anche da parte di investitori che provengono da altri mondi. Cambiano gli usi e i costumi: le pizzerie entrano anche negli alberghi stellati ma i clienti principali sono le famiglie che rappresentano il 48% del frequentatori”.

Soddisfatti anche gli organizzatori, Raffaele Biglietto e Gianluca Pirro, secondo i quali: “La fiera è cresciuta parallelamente all'espansione del mercato della pizza. Numerosi i buyer esteri presenti perché ci viene riconosciuto il ruolo di anteprima del futuro, di vetrina delle novità. Ed è bello che questa vetrina sia proprio a Napoli. Continueremo a coinvolgere sempre di più la città. Dalla prima giornata e dai dati offerti dalla CNA si evidenzia anche un cambio di passo del mondo pizza, sia in termini di fatturato che di clientela”.

La Torre

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

In arrivo Tutttopizza: si terrà a Napoli la kermesse internazionale per golosi e professionisti del settore

Redazione

L'appuntamento con i golosi è per i giorni 20, 21 e 22 maggio presso la Mostra d'Oltremare a Napoli. TuttoPizza in questi anni 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. Proverbi napoletani Potrebbe anche interessarti: Proverbi napoletani e frasi celebri "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 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. Anche quest'anno Tutttopizza sarà una delle tappe per le selezioni di Master Pizza Champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli, in cui i professionisti vengono chiamati non solo a preparare una pizza ma devono dimostrare di conoscere profondamente l'arte bianca sia negli aspetti teorici che pratici.

HOME POLITICA CRONACA TERRITORIO A79

In arrivo Tutttopizza: si terrà a Napoli la kermesse internazionale per golosi e professionisti del settore

Mar 8, 2024 | Attualità, Eventi, Territorio | [»](#)



[Visita San Francisco](#)

Tutttopizza è la più importante fiera internazionale del settore dedicata agli scambi commerciali e a sviluppare incontri tra domanda e offerta.

Evento, giunto ormai alla sua 7a Edizione, è stato ideato da Sergio Miccù presidente dell'Associazione Pizzaioli Napoletani, Raffaele Biglietto di Ticket Sale e organizzato da Squaro Eventi.



Promocode
PROMOCODE
BENVENUTO

L'appuntamento con i golosi è per i giorni 20, 21 e 22 maggio presso la Mostra d'Oltremare a Napoli.

Tutttopizza in questi anni 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 individuazione di nuovi trend.



Potrebbe anche interessarti:
Proverbi napoletani e frasi celebri

"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.

Tutttopizza 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.

Anche quest'anno Tutttopizza sarà una delle tappe per le selezioni di Master Pizza Champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli, in cui i professionisti vengono chiamati non solo a preparare una pizza ma devono dimostrare di conoscere profondamente l'arte bianca sia negli aspetti teorici che pratici.

Accelereranno alla finale solo 14 pizzaioli sulla base di prove che dovranno affrontare e in ogni puntata si saranno delle eliminazioni fino all'arrivo a proclamare il Master Pizza Champion.

La trasmissione andrà in onda nei mesi di ottobre e novembre su Sky, Canale Italia, e in diretta streaming sul social.

La fiera internazionale della pizza

Costantini a TuttoPizza: “Premiare le imprese che non scappano dall’Italia”

Redazione

“Occorre premiare le aziende che non scappano dall’Italia ed è necessario che nelle filiere, sulle quali ci giochiamo il nostro futuro, siano tutelate le piccole imprese che sono l’anello debole della catena ma sono anche il 99% del sistema produttivo italiano. Invece troppo spesso la politica si concentra sui problemi che riguardano il restante un per cento”. È quanto ha sottolineato il Presidente Nazionale CNA, Dario Costantini, intervenendo a un dibattito nell’ambito di TuttoPizza, il salone internazionale della pizza che si svolge ogni anno a Napoli.

“Oggi si parla di de-globalizzazione – ha aggiunto Costantini – solo 6-7 anni fa era impensabile. Ma la ricetta non è quella se vogliamo dare una prospettiva al Paese. Oggi celebriamo la pizza e all’Italia serve non far fallire il pizzaiolo, quello che produce la pala, il forno. Negli ultimi 15 anni abbiamo perso 222mila imprese artigiane, un patrimonio insostituibile, una perdita economica ma anche culturale”.

Costantini ha insistito sulla necessità di semplificare, creare contesti favorevoli alle attività produttive. “E’ impensabile che per aprire una pizzeria servano circa 70 adempimenti burocratici e un costo di 10-20mila euro. In Italia è molto difficile fare impresa ma nonostante le gravi difficoltà i nostri artigiani non scappano all’estero, a differenza di altri che magari incassano anche incentivi ma si spostano all’estero perché pagano meno tasse e il costo del lavoro è più basso”.

Il Presidente CNA poi ha aperto il capitolo della formazione e dei giovani. “In Italia abbiamo 4 milioni di giovani che non studiano e non lavorano. È la prima emergenza. Il capitale umano è la principale risorsa per la crescita e noi rischiamo di non averne. Diventa impossibile parlare di futuro e innovazione”.

In tema di innovazione, Costantini ha sottolineato che artigiani e piccola impresa sono protagonisti, perché “abbiamo la consapevolezza che non possiamo restare fermi. Il 93% degli sviluppatori dell’intelligenza artificiale sono piccole imprese. Al nostro Premio Cambiamenti dedicato alle start-up 900 imprese su 1.300 partecipanti utilizzano l’intelligenza artificiale”. Ma quei 4 milioni di Neet rappresentano un lusso che l’Italia non si può permettere, ha ribadito Costantini ricordando “anche l’impegno della Confederazione di aprire scuole di formazione in Nord Africa, in realtà dove la gente scappa”.



“Occorre premiare le aziende che non scappano dall’Italia ed è necessario che nelle filiere, sulle quali ci giochiamo il nostro futuro, siano tutelate le piccole imprese che sono l’anello debole della catena ma sono anche il 99% del sistema produttivo italiano. Invece troppo spesso la politica si concentra sui problemi che riguardano il restante un per cento”. È quanto ha sottolineato il Presidente Nazionale CNA, Dario Costantini, intervenendo a un dibattito nell’ambito di TuttoPizza, il salone internazionale della pizza che si svolge ogni anno a Napoli.

“Oggi si parla di de-globalizzazione – ha aggiunto Costantini – solo 6-7 anni fa era impensabile. Ma la ricetta non è quella se vogliamo dare una prospettiva al Paese. Oggi celebriamo la pizza e all’Italia serve non far fallire il pizzaiolo, quello che produce la pala, il forno. Negli ultimi 15 anni abbiamo perso 222mila imprese artigiane, un patrimonio insostituibile, una perdita economica ma anche culturale”.

Costantini ha insistito sulla necessità di semplificare, creare contesti favorevoli alle attività produttive. “E’ impensabile che per aprire una pizzeria servano circa 70 adempimenti burocratici e un costo di 10-20mila euro. In Italia è molto difficile fare impresa ma nonostante le gravi difficoltà i nostri artigiani non scappano all’estero, a differenza di altri che magari incassano anche incentivi ma si spostano all’estero perché pagano meno tasse e il costo del lavoro è più basso”.

Il Presidente CNA poi ha aperto il capitolo della formazione e dei giovani. “In Italia abbiamo 4 milioni di giovani che non studiano e non lavorano. È la prima emergenza. Il capitale umano è la principale risorsa per la crescita e noi rischiamo di non averne. Diventa impossibile parlare di futuro e innovazione”.

In tema di innovazione, Costantini ha sottolineato che artigiani e piccola impresa sono protagonisti, perché “abbiamo la consapevolezza che non possiamo restare fermi. Il 93% degli sviluppatori dell’intelligenza artificiale sono piccole imprese. Al nostro [Premio Cambiamenti](#) dedicato alle start-up 900 imprese su 1.300 partecipanti utilizzano l’intelligenza artificiale”. Ma quei 4 milioni di Neet rappresentano un lusso che l’Italia non si può permettere, ha ribadito Costantini ricordando “anche l’impegno della Confederazione di aprire scuole di formazione in Nord Africa, in realtà dove la gente scappa”.

Alla Mostra d'Oltremare riflettori puntati sul mulino che compie 100 anni e su Aria, farina naturale realizzata con antica pasta madre, ideale per creare impasti leggeri e croccanti e di facile manipolazione

Mulino Caputo festeggia il secolo e celebra a Napoli il successo di Aria

Redazione

E proprio presso la Mostra d'Oltremare, dal 20 al 22 maggio è andato in scena Tuttopizza, il salone internazionale della pizza giunto quest'anno alla settima edizione. Più che affollato lo stand di Mulino Caputo, dove si sono alternati al banco diversi maestri pizzaioli che hanno lavorato le farine del mulino di Napoli.

LEGGI ANCHE

Aria e Fioreglut Dolci: le novità di Mulino Caputo, campione d'Italia

Caputo Cup al via in Giappone nell'anno del centenario del Mulino

Mulino Caputo, tre generazioni di maestri mugnai

Farine prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione. L'esperienza maturata in tre generazioni di maestri mugnai napoletani consente di garantire elevati standard qualitativi e di preservare al massimo la naturalità e autenticità dei sapori. Questo grazie alla selezione dei grani migliori, miscelati lentamente per non danneggiare amidi e proteine secondo i principi dell'antica arte molitoria. Farine, quindi, che garantiscono un'alta idratazione degli impasti.

Mulino Caputo festeggia il secolo e celebra a Napoli il successo di Aria

Grande successo ha riscosso anche a Tuttopizza la farina Aria, 100% naturale realizzata con antica pasta madre

Grande successo ha riscosso anche a Tuttopizza la farina Aria, 100% naturale realizzata con antica pasta madre. Per impasti leggeri e croccanti e di facile manipolazione, è indicata per pinsa, pizza alla pala e in teglia.

Mulino Caputo

corso San Giovanni a Teduccio 55 – 80146 Napoli

Tel 081 7520566



L'azienda di Grottaminarda presenta alla Fiera napoletana la prima farina realizzata con grani coltivati esclusivamente in provincia di Avellino

“L'oro d'Irpinia” al TuttoPizza, Molino Scoppettuolo apre lo stand a tutti i pizzaioli

Rosa landiorio

Sarà la casa di tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare le farine con i grani irpini, lo stand del Molino Scoppettuolo al TuttoPizza, a Napoli.

Dal 20 al 22 Maggio, l'azienda irpina sarà protagonista alla fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re. Ca. specializzati in quest'ambito.

Scoppettuolo darà la possibilità a tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare le farine “Oro di Irpinia” e “Reginella” con germe di grano, di alternarsi al banco e al forno, presso il proprio stand. L'obiettivo è valorizzare il grano del territorio forti della medaglia d'oro ottenuta l'anno scorso, sempre a Tutti Pizza nell'ambito della competizione a squadre indetta dalla manifestazione.

Cartucce o toner da 1,99 € al mese? Iscriviti a Brother EcoPro: primi 4 mesi inclusi!

Vedi Offerta

Contenuto Sponsor

Con sede a Grottaminarda, nella verde Irpinia, Molino Scoppettuolo incarna l'identità rurale campana espressa palesemente dalla volontà di utilizzare esclusivamente grani provenienti dalla Campania e dall'Irpinia. Tra le punte di diamante in produzione sicuramente va menzionata “L'Oro d'Irpinia”, la prima farina 100% irpina ideale per realizzare un'ottima pizza napoletana.

AVELLINO TODAY Blog

**Sapore d'Irpinia**
A cura di Rosa Landiorio

L'Irpinia è una terra di sapori autentici, custode antica di vini pregiati e specialità gastronomiche ricche di gusto. Un luogo incantevole dove sedersi in silenzio per ammirare la sua anima più vera. L'anima di una terra dove per secoli la natura ha scandito i ritmi del tempo, lasciandoci in eredità un patrimonio agroalimentare immenso. È tempo di partire buongustai per riscoprire insieme questo "Sapore d'Irpinia".

"L'oro d'Irpinia" al TuttoPizza, Molino Scoppettuolo apre lo stand a tutti i pizzaioli

L'azienda di Grottaminarda presenta alla Fiera napoletana la prima farina realizzata con grani coltivati esclusivamente in provincia di Avellino.

**Rosa Landiorio**
Grottaminarda
20 maggio 2024 09:00



Al centro Antonella Scoppettuolo con i membri della squadra

Ascolta questo articolo ora...

Sarà la casa di tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare le farine con i grani irpini, lo stand del Molino Scoppettuolo al TuttoPizza, a Napoli.

Dal 20 al 22 Maggio, l'azienda irpina sarà protagonista alla fiera internazionale dedicata alla pizza e a tutti i professionisti Ho.Re.Ca. specializzati in quest'ambito.

Scoppettuolo darà la possibilità a tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare le farine "Oro di Irpinia" e "Reginella" con germe di grano, di alternarsi al banco e al forno, presso il proprio stand. L'obiettivo è valorizzare il grano del territorio forti della medaglia d'oro ottenuta l'anno scorso, sempre a Tutti Pizza nell'ambito della competizione a squadre indetta dalla manifestazione.

**Cartucce o toner da 1,99 € al mese? Iscriviti a Brother EcoPro: primi 4 mesi inclusi!**
Vedi Offerta

Continuato Sponsor

Con sede a Grottaminarda, nella verde Irpinia, Molino Scoppettuolo incarna l'identità rurale campana espressa palesemente dalla volontà di utilizzare esclusivamente grani provenienti dalla Campania e dall'Irpinia. Tra le punte di diamante in produzione sicuramente va menzionata "L'Oro d'Irpinia", la prima farina 100% irpina ideale per realizzare un'ottima pizza napoletana.

La fiera internazionale della pizza

Tuttopizza, Molino Scoppettuolo apre lo stand a tutti i pizzaioli. Si prova "L'Oro di Irpinia", farina vincitrice del trofeo 2023

Redazione

Tuttopizza, Molino Scoppettuolo apre lo stand a tutti i pizzaioli. Si prova "L'Oro di Irpinia", farina vincitrice del trofeo 2023.

Sarà la casa di tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare le farine con i grani irpini, lo stand del Molino Scoppettuolo al TuttoPizza. Lo annuncia il patron Ciriaco Scoppettuolo che dice: "Dal 20 al 22 Maggio, nei nostri spazi, agli stand 551 e 552 del padiglione 5, tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare gli impasti con l'Oro di Irpinia o con la nostra "Reginella" con germe di grano, potranno alternarsi al banco e al forno. Puntiamo, in questo modo, a valorizzare il grano e di conseguenza le farine della nostra terra. Il nostro tecnologo Ettore Bucci e il pizzaiolo Carmine Ciampi saranno pronti ad accogliere i colleghi e a mostrare il pregio della lavorazione della pizza con le nostre farine".

L'aspettativa in fiera è alta. Lo scorso anno proprio la squadra "L'Oro di Irpinia", formata da un team di pizzaioli abituali utilizzatori di questo sacco, ha vinto il primo posto al trofeo a squadre TuttoPizza.

Con sede a Grottaminarda, nella verde Irpinia, il molino Scoppettuolo incarna l'identità rurale campana.

"La decisione di utilizzare esclusivamente grani provenienti dalla nostra amata terra – dice Ciriaco Scoppettuolo – deriva dalla profonda convinzione che la qualità inizia dalla materia prima. I grani irpini, coltivati con cura nei fertili terreni della nostra regione, conferiscono alle nostre farine caratteristiche organolettiche uniche e un gusto inconfondibile. Ci impegniamo costantemente per garantire la massima qualità in ogni fase della produzione: dalla scelta dei grani alla macinazione".

"Adottiamo – aggiunge Iolanda Scoppettuolo – rigorosi standard per assicurare che il prodotto finale sia sempre al top. Inoltre, il nostro impegno per la sostenibilità ambientale ci spinge a collaborare strettamente con i nostri fornitori locali, contribuendo così a promuovere l'agricoltura responsabile e a preservare le tradizioni della nostra terra. E sono tanti quelli che desiderano provare le farine autoctone del territorio, come emerge dalle richieste che quotidianamente pervengono all'azienda".



ESCELLENZE DEL SUD - SOCIETÀ - ARTE & CULTURA - ENOGASTRONOMIA - SPETTACOLI
RUBRICHE - VIDEO



Tuttopizza, Molino Scoppettuolo apre lo stand a tutti i pizzaioli. Si prova "L'Oro di Irpinia", farina vincitrice del trofeo 2023.

18 maggio 2024

Tuttopizza, Molino Scoppettuolo apre lo stand a tutti i pizzaioli. Si prova "L'Oro di Irpinia", farina vincitrice del trofeo 2023.

Sarà la casa di tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare le farine con i grani irpini, lo stand del Molino Scoppettuolo al TuttoPizza.

Lo annuncia il patron Ciriaco Scoppettuolo che dice: "Dal 20 al 22 Maggio, nei nostri spazi, agli stand 551 e 552 del padiglione 5, tutti i pizzaioli che vorranno sperimentare gli impasti con l'Oro di Irpinia o con la nostra "Reginella" con germe di grano, potranno alternarsi al banco e al forno. Puntiamo, in questo modo, a valorizzare il grano e di conseguenza le farine della nostra terra. Il nostro tecnologo Ettore Bucci e il pizzaiolo Carmine Ciampi saranno pronti ad accogliere i colleghi e a mostrare il pregio della lavorazione della pizza con le nostre farine".

L'aspettativa in fiera è alta. Lo scorso anno proprio la squadra "L'Oro di Irpinia", formata da un team di pizzaioli abituali utilizzatori di questo sacco, ha vinto il primo posto al trofeo a squadre TuttoPizza. Con sede a Grottaminarda, nella verde Irpinia, il molino Scoppettuolo incarna l'identità rurale campana.

"La decisione di utilizzare esclusivamente grani provenienti dalla nostra amata terra – dice Ciriaco Scoppettuolo – deriva dalla profonda convinzione che la qualità inizia dalla materia prima. I grani irpini, coltivati con cura nei fertili terreni della nostra regione, conferiscono alle nostre farine caratteristiche organolettiche uniche e un gusto inconfondibile. Ci impegniamo costantemente per garantire la massima qualità in ogni fase della produzione: dalla scelta dei grani alla macinazione".
"Adottiamo – aggiunge Iolanda Scoppettuolo – rigorosi standard per assicurare che il prodotto finale sia sempre al top. Inoltre, il nostro impegno per la sostenibilità ambientale ci spinge a collaborare strettamente con i nostri fornitori locali, contribuendo così a promuovere l'agricoltura responsabile e a preservare le tradizioni della nostra terra. E sono tanti quelli che desiderano provare le farine autoctone del territorio, come emerge dalle richieste che quotidianamente pervengono all'azienda".



La fiera internazionale della pizza

Molino Grassi a Napoli per Tuttopizza

Redazione

Precedente Prossimo
Molino Grassi a Napoli per Tuttopizza
20 Maggio 2024 - 14:20 | Categorie: Dolci&Salati | Tag: farina per pizza, molino grassi, TuttoPizza
Napoli – Dal 20 al 22 maggio va in scena a Napoli TuttoPizza, la fiera internazionale dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. Quest’anno sarà protagonista dell’evento Molino Grassi, che al Padiglione 5, box 511-512-517, ha organizzato per l’occasione convegni e dimostrazioni. Allo stand saranno presenti anche ospiti d’eccezione, tra cui Cristian Zaghini, Nicola Ascani e Diego Vitagliano, primo classifico 50 Top Pizza 2023 e Brand Ambassador Molino Grassi.

In occasione dell’evento Molino Grassi darà risalto ai prodotti di punta pensati appositamente per il settore, con una linea di referenze che risponde alle esigenze del mercato: tra questi, la Napoletana e la Romana, oltre alla Senza Glutine; rientrano nella proposta anche Tipo 1 e Multicereali, per soddisfare la crescente domanda di impasti ‘rich-in’.



Molino Grassi a Napoli per Tuttopizza

20 Maggio 2024 - 14:20 | Categorie: Dolci&Salati | Tag: farina per pizza, molino grassi, TuttoPizza

Napoli – Dal 20 al 22 maggio va in scena a Napoli **TuttoPizza**, la fiera internazionale dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca. specializzati nel ramo pizzeria. Quest’anno sarà protagonista dell’evento **Molino Grassi**, che al **Padiglione 5, box 511-512-517**, ha organizzato per l’occasione convegni e dimostrazioni. Allo stand saranno presenti anche ospiti d’eccezione, tra cui **Cristian Zaghini, Nicola Ascani e Diego Vitagliano**, primo classifico 50 Top Pizza 2023 e Brand Ambassador Molino Grassi.

In occasione dell’evento Molino Grassi darà risalto ai **prodotti di punta pensati appositamente per il settore**, con una linea di referenze che risponde alle esigenze del mercato: tra questi, la **Napoletana** e la **Romana**, oltre alla **Senza Glutine**; rientrano nella proposta anche **Tipo 1** e **Multicereali**, per soddisfare la crescente domanda di impasti ‘rich-in’.

Nel corner dell'azienda i cooking show dei più interessanti pizzaioli italiani

Molino Riggi di Caltanissetta protagonista a Napoli al Tutttopizza 2024

Redazione

Dal 20 al 22 maggio 2024 l'azienda Molino Riggi di Caltanissetta è stata protagonista a Tutttopizza, il salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Ogni giorno, nel corner Molino Riggi, insieme a Luigi Castaldi Group, sono andati in scena tanti cooking show, talk e dimostrazioni con ospiti d'eccezione condotti dai giornalisti enogastronomici Salvo Scaduto, Adalberto Catanzaro e Renato Rocco.

È stata l'occasione per mettere in luce prodotti di punta del molino studiati appositamente per il settore, con una gamma completa che risponde alle esigenze concrete della nuova concezione di pizza e pizzerie. Le farine hanno avuto un ruolo di assoluto rilievo e in fiera è stato possibile conoscere tutte le referenze del brand, comprese la linea «Pizza Maestro» e le ultime novità del molino di Caltanissetta. Ai visitatori sono state offerte degustazioni delle pizze e dei prodotti appena sfornati guardando all'innovazione del mondo pizza.

Tra i cooking show anche quelli di Stefano De Martino di «Capri Blu Ammare», Mario Ciulla di «Granofino», Luca Piscopo di «Anema & Pizza», Giuseppe Pavone di «Magatama», Carmine Pellone, di «Fonderi Pizza Glamour», Salvatore Capuozzo della «Pizzeria Antonio Sorbillo», Raffaele Incarnato della pizzeria «Don Alfondo», Antonio Minissale de «Il Laboratorio degli Impasti», Emilio Di Nardo di «Pizza alla Brace», Salvatore Palmigiano de «Il Grappolo» e Lella Gallifuoco della pizzeria «Da Pasqualino 1931». «Lo spazio a TuttoPizza 2024 - commenta Marco Riggi, ceo di Molini Riggi - è arrivato in un momento importante per Molini Riggi. A Napoli per noi è iniziato il nuovo progetto di comunicazione della nostra linee di farine per pizza che provengono da macinazione a pietra e da grani italiani al 100 per cento. È un momento di svolta importante, perché tra qualche mese inaugureremo anche il nuovo Molino ad Assoro, punto strategico da sempre per la filiera del grano sin dai tempi dall'antica Roma. La Sicilia è stata granaio d'Italia e Riggi oggi ha l'obiettivo di conservare questa peculiarità. Da sempre abbiamo tutelato i grani antichi siciliani e da qualche anno mio fratello Alessandro, direttore tecnico della produzione, ha messo in luce la capacità delle nostre farine per creare un prodotto di altissima qualità in linea con i tempi, guardando con molta attenzione alle esigenze dei pizzaioli e dei maestri della lievitazione».



Dal 20 al 22 maggio 2024 l'azienda Molino Riggi di Caltanissetta è stata protagonista a Tutttopizza, il salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Ogni giorno, nel corner Molino Riggi, insieme a Luigi Castaldi Group, sono andati in scena tanti cooking show, talk e dimostrazioni con ospiti d'eccezione condotti dai giornalisti enogastronomici Salvo Scaduto, Adalberto Catanzaro e Renato Rocco.

È stata l'occasione per mettere in luce prodotti di punta del molino studiati appositamente per il settore, con una gamma completa che risponde alle esigenze concrete della nuova concezione di pizza e pizzerie. Le farine hanno avuto un ruolo di assoluto rilievo e in fiera è stato possibile conoscere tutte le referenze del brand, comprese la linea «Pizza Maestro» e le ultime novità del molino di Caltanissetta. Ai visitatori sono state offerte degustazioni delle pizze e dei prodotti appena sfornati guardando all'innovazione del mondo pizza.

Tra i cooking show anche quelli di Stefano De Martino di «Capri Blu Ammare», Mario Ciulla di «Granofino», Luca Piscopo di «Anema & Pizza», Giuseppe Pavone di «Magatama», Carmine Pellone, di «Fonderi Pizza Glamour», Salvatore Capuozzo della «Pizzeria Antonio Sorbillo», Raffaele Incarnato della pizzeria «Don Alfondo», Antonio Minissale de «Il Laboratorio degli Impasti», Emilio Di Nardo di «Pizza alla Brace», Salvatore Palmigiano de «Il Grappolo» e Lella Gallifuoco della pizzeria «Da Pasqualino 1931».

Casolaro Hotellerie partecipa a Tutttopizza, il salone internazionale della pizza in programma dal 20 al 22 maggio presso la Mostra d'Oltremare di Napoli

Casolaro a Tutttopizza presenta i piatti “indistruttibili” e personalizzabili

Redazione

Casolaro Hotellerie, azienda napoletana con oltre 150 anni di storia e leader nel settore dell'horeca, partecipa a Tutttopizza, il salone internazionale della pizza in programma dal 20 al 22 maggio presso la Mostra d'Oltremare di Napoli (padiglione 6 - box 631-632-634-635). Si tratta di un evento B2B che unisce i professionisti dell'horeca con gli attori della filiera della pizza. È in quest'occasione che Casolaro presenta la sua ultima novità: i piatti “indistruttibili” in porcellana ad alta resistenza. Questi piatti sono in grado di sopportare urti e abrasioni, garantendo una lunga durata nel tempo. Oltre a rappresentare un notevole risparmio grazie alla loro durabilità, i piatti “indistruttibili” della linea Posillipo della Landhaus sono diventati virali sui social media grazie a un video che dimostra la loro straordinaria resistenza. Il valore aggiunto è dato dalle “personalizzazioni sartoriali” su porcellana, il servizio di punta dell'azienda, che sin dagli anni '50 ha sempre coltivato ed implementato l'arte della personalizzazione. Lo staff dell'ufficio grafico è pronto a studiare, progettare o trasferire una semplice idea sui piatti scelti; piccoli dettagli, decori originali o semplicemente un logo distintivo, per un prodotto unico, su misura. Per garantire la massima qualità, Casolaro dispone di un forno interno all'azienda, risultato di ingenti investimenti e l'adozione di nuove tecnologie, che consente di curare tutti i passaggi senza imperfezioni. Così Vittorio Casolaro, direttore commerciale e responsabile divisione personalizzazioni, commenta la partecipazione alla fiera: “Per noi, il settore della pizza è di fondamentale importanza. Garantiamo alle pizzerie un prezioso supporto per migliorare l'identità di marca con porcellane decorate su misura. Siamo impegnati nel fornire soluzioni personalizzate e di alta qualità che rispecchino l'unicità e l'eccellenza dei nostri clienti nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Per questo, in occasione della fiera, dedichiamo condizioni favorevoli sulla linea Posillipo, e su tutta la gamma di prodotti esposta”. La possibilità di personalizzare questi piatti “resistentissimi” consente alle pizzerie di comunicare i propri valori e distinguersi dalla concorrenza, rafforzando così la brand identity. Il claim dell'azienda, “You think, Casolaro Inks”, sottolinea l'impegno di Casolaro Hotellerie nel trasformare le idee dei propri clienti in realtà. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



La fiera internazionale della pizza

Caltanissetta. A Napoli Molino Riggi protagonista di “Tuttopizza” salone internazionale della Pizza alla Mostra d'Oltremare

Redazione

CALTANISSETTA. Dal 20 maggio e fino a domani 22 maggio 2024 Molino Riggi è protagonista a Tuttopizza, il salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Ogni giorno, nel corner Molino Riggi all'interno dello stand Luigi Castaldi Group, azienda di distribuzione leader in Campania nel settore food and beverage, sono previsti tanti cooking show, talk e dimostrazioni con ospiti d'eccezione condotti dai giornalisti enogastronomici Salvo Scaduto, Adalberto Catanzaro e Renato Rocco.

Sarà l'occasione per mettere in luce prodotti di punta del molino studiati appositamente per il settore, con una gamma completa che risponde alle esigenze concrete della nuova concezione di pizza e pizzerie. Le farine avranno un ruolo di assoluto rilievo e in fiera sarà possibile conoscere tutte le referenze del brand comprese la linea “Pizza Maestro” e le ultime novità del molino di Caltanissetta. Per tutti i visitatori, ci saranno degustazioni delle pizze e dei prodotti appena sfornati guardando all'innovazione del mondo pizza.

Tra cooking show previsti quelli di Stefano De Martino di “Capri Blu Ammare”, Mario Ciulla di “Granofino”, Luca Piscopo di “Anema & Pizza”, Giuseppe Pavone di “Magatama”, Carmine Pellone, di “Fonderi Pizza Glamour”, Salvatore Capuozzo della “Pizzeria Antonio Sorbillo”, Raffaele Incarnato della pizzeria “Don Alfonso”, Antonio Minissale de “Il Laboratorio degli Impasti”, Emilio Di Nardo di “Pizza alla Brace”, Salvatore Palmigiano de “Il Grappolo” e Lella Gallifuoco della pizzeria “Da Pasqualino 1931”. Lo spazio a TuttoPizza 2024 – commenta Marco Riggi, CEO di Molini Riggi – arriva in un momento importante per Molini Riggi. A Napoli per noi inizia il nuovo progetto di comunicazione della nostra linea di farine per pizza che provengono da macinazione a pietra e da grani italiani al 100%. È un momento di svolta importante perchè tra qualche mese inaugureremo anche il nuovo Molino ad Assoro, punto strategico da sempre per la filiera del grano sin dai tempi dell'antica Roma. La Sicilia è stata granaio d'Italia e Riggi oggi ha l'obiettivo di conservare questa peculiarità. Da sempre abbiamo tutelato i grani antichi siciliani e da qualche anno mio fratello Alessandro, direttore tecnico della produzione, ha messo in luce la capacità delle nostre farine per creare un prodotto di altissima qualità in linea con i tempi, guardando con molta attenzione alle esigenze dei pizzaioli e dei maestri della lievitazione.” Durante la manifestazione gli esperti e tecnici Molino Riggi saranno a disposizione per rispondere a domande e fornire consulenze personalizzate a clienti e a tutti gli interessati.

Il Fatto
Nisseno

CALTANISSETTA. Dal 20 maggio e fino a domani 22 maggio 2024 Molino Riggi è protagonista a Tuttopizza, il salone internazionale della pizza alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Ogni giorno, nel corner Molino Riggi all'interno dello stand Luigi Castaldi Group, azienda di distribuzione leader in Campania nel settore food and beverage, sono previsti tanti cooking show, talk e dimostrazioni con ospiti d'eccezione condotti dai giornalisti enogastronomici Salvo Scaduto, Adalberto Catanzaro e Renato Rocco.



Sarà l'occasione per mettere in luce prodotti di punta del molino studiati appositamente per il settore, con una gamma completa che risponde alle esigenze concrete della nuova concezione di pizza e pizzerie. Le farine avranno un ruolo di assoluto rilievo e in fiera sarà possibile conoscere tutte le referenze del brand comprese la linea “Pizza Maestro” e le ultime novità del molino di Caltanissetta. Per tutti i visitatori, ci saranno degustazioni delle pizze e dei prodotti appena sfornati guardando all'innovazione del mondo pizza.

Tra cooking show previsti quelli di Stefano De Martino di “Capri Blu Ammare”, Mario Ciulla di “Granofino”, Luca Piscopo di “Anema & Pizza”, Giuseppe Pavone di “Magatama”, Carmine Pellone, di “Fonderi Pizza Glamour”, Salvatore Capuozzo della “Pizzeria Antonio Sorbillo”, Raffaele Incarnato della pizzeria “Don Alfonso”, Antonio Minissale de “Il Laboratorio degli Impasti”, Emilio Di Nardo di “Pizza alla Brace”, Salvatore Palmigiano de “Il Grappolo” e Lella Gallifuoco della pizzeria “Da Pasqualino 1931”.

Alla Mostra d'Oltremare di Napoli si alterneranno più di 80 pizzaioli provenienti da tutta Italia

Molini Pivetti a TuttoPizza 2024

Redazione

Molini Pivetti, storica azienda italiana specializzata nella produzione di farine di alta qualità dal 1875, partecipa alla 7° edizione di "TuttoPizza", la fiera dedicata alla filiera della pizza e alle aziende che la compongono, nella Mostra d'Oltremare di Napoli, dal 20 al 22 maggio.

Presso lo Stand 320-326 Padiglione 3B, l'azienda promuove la Linea Special per pizzeria, una gamma di farine pensate per i professionisti che necessitano di alta qualità della materia prima, facile lavorabilità e spazio di personalizzazione permettendo di realizzare ogni tipologia di pizza, rifacendosi alla tradizione napoletana, romana o emiliana.

“Con il progetto Foodservice, Molini Pivetti ha puntato sulla linea di farine Special. Un lavoro di ricerca e sviluppo che ha visto riunito un gruppo di esperti pizzaioli e tecnici professionisti, per la creazione di cinque referenze dai tratti distintivi, precisi e inconfondibili”, afferma Giulia Chessa, Marketing Manager di Molini Pivetti. “Le farine della Linea Special sono pensate per i professionisti che necessitano di alta qualità della materia prima, facile lavorabilità e spazio di personalizzazione poiché permettono di realizzare ogni tipologia di pizza, rifacendosi alla tradizione napoletana, romana o emiliana”.

La Linea Special si compone dalle referenze “Nafavola 320” e “Nafavola 270” per la pizza napoletana, “Sorbole” per la pizza emiliana, “Maggica” per la pizza alla romana, e “Incanto”, specifica per preimpasto e per impasti diretti. Nel corso dell'esposizione oltre 80 pizzaioli provenienti da diverse regioni d'Italia si alternano presso lo stand Molini Pivetti per celebrare la pizza in tutte le sue varianti, con l'obiettivo di proporre punti di vista diversi e nuove interpretazioni, mostrando abilità, tecnica e competenza che stanno alla base della loro pizza.

La forza del pizzaiolo è la sua formazione: lo scorso aprile Molini Pivetti e Iannucci Academy hanno promosso il convegno di successo “Formare per crescere”, all'interno degli Scavi di Pompei volto a valorizzare la figura del pizzaiolo nel quadro della formazione scolastica alberghiera, rendendola un indirizzo di studi specifico corrispondente ad una precisa scelta di vita e di evoluzione professionale. In particolare, la Iannucci Academy è un'associazione che porta avanti il concetto del convegno: valorizzare la figura del pizzaiolo, garantendone la formazione durante l'anno, previa iscrizione, con corsi gratuiti all'interno di Molini Pivetti.

EFA NEWS
Non ricevi altro finanziamento pubblico
Direttore responsabile
CLAUDIA MOSCHINI

Home Notizie Video Abbonamenti Contattaci

Molini Pivetti a TuttoPizza 2024

Alla Mostra d'Oltremare di Napoli si alterneranno più di 80 pizzaioli provenienti da tutta Italia

idealo

Molini Pivetti, storica azienda italiana specializzata nella produzione di farine di alta qualità dal 1875, partecipa alla 7° edizione di "TuttoPizza", la fiera dedicata alla filiera della pizza e alle aziende che la compongono, nella Mostra d'Oltremare di Napoli, dal 20 al 22 maggio.

Presso lo Stand 320-326 Padiglione 3B, l'azienda promuove la Linea Special per pizzeria, una gamma di farine pensate per i professionisti che necessitano di alta qualità della materia prima, facile lavorabilità e spazio di personalizzazione permettendo di realizzare ogni tipologia di pizza, rifacendosi alla tradizione napoletana, romana o emiliana.

"Con il progetto Foodservice, Molini Pivetti ha puntato sulla linea di farine Special. Un lavoro di ricerca e sviluppo che ha visto riunito un gruppo di esperti pizzaioli e tecnici professionisti, per la creazione di cinque referenze dai tratti distintivi, precisi e inconfondibili", afferma Giulia Chessa, Marketing Manager di Molini Pivetti. "Le farine della Linea Special sono pensate per i professionisti che necessitano di alta qualità della materia prima, facile lavorabilità e spazio di personalizzazione poiché permettono di realizzare ogni tipologia di pizza, rifacendosi alla tradizione napoletana, romana o emiliana".

La Linea Special si compone dalle referenze "Nafavola 320" e "Nafavola 270" per la pizza napoletana, "Sorbole" per la pizza emiliana, "Maggica" per la pizza alla romana, e "Incanto", specifica per preimpasto e per impasti diretti. Nel corso dell'esposizione oltre 80 pizzaioli provenienti da diverse regioni d'Italia si alternano presso lo stand Molini Pivetti per celebrare la pizza in tutte le sue varianti, con l'obiettivo di proporre punti di vista diversi e nuove interpretazioni, mostrando abilità, tecnica e competenza che stanno alla base della loro pizza.

idealo

La forza del pizzaiolo è la sua formazione: lo scorso aprile Molini Pivetti e Iannucci Academy hanno promosso il convegno di successo "Formare per crescere", all'interno degli Scavi di Pompei volto a valorizzare la figura del pizzaiolo nel quadro della formazione scolastica alberghiera, rendendola un indirizzo di studi specifico corrispondente ad una precisa scelta di vita e di evoluzione professionale. In particolare, la Iannucci Academy è un'associazione che porta avanti il concetto del convegno: valorizzare la figura del pizzaiolo, garantendone la formazione durante l'anno, previa iscrizione, con corsi gratuiti all'interno di Molini Pivetti.

La fiera internazionale della pizza

Molino Spadoni torna a TuttoPizza

Redazione

Maggio 2024. Il focus della fiera riguarderà l'ampiezza della gamma professionale di prodotti specifici per pizza: dalle Farine e Miscele Professionali agli Impasti Surgelati nelle loro diverse varianti, tutte proposte in degustazione. A presidiare l'area demo saranno il Pizza Specialist Vincenzo Cimino e l'Ambassador Michele Picciallo, per offrire al pubblico preziosi consigli sull'utilizzo dei prodotti in base alle esigenze di ogni tipologia di locale. Allo stand sarà prevista anche una zona interamente dedicata alle Birre Artigianali del Birrificio del Molino Spadoni presentate dal mastro birraio Nicola Grande per valorizzare il tradizionale binomio "pizza e birra". Le Farine per la pizza, tra i prodotti principe della lunga tradizione molitoria di Molino Spadoni, avranno un ruolo da protagonisti. In fiera sarà possibile conoscere tutte le referenze del ricco portfolio di Farine e Miscele del brand ma grande attenzione sarà data alle 3 new entry che vanno ad arricchire ulteriormente l'offerta per il mondo pizza: Farina 00 Marrone, Farina Integrale e Farina Tipo 1 con Germe di grano e crusca. A queste si aggiungerà anche un importante annuncio, il lancio della Farina per pizza approvata da AVPN, la cui presentazione ufficiale è in programma nel mese di giugno. Avrà un ruolo centrale anche la gamma di Panificati Surgelati Molino Spadoni, composta da prodotti che garantiscono grande versatilità di utilizzo e varietà di gusto, in particolare gli Impasti Surgelati disponibili in 7 versioni diverse, ideali per preparare pizze con cereali alternativi, sempre più ricercate, ma spesso penalizzanti da realizzare in piccole quantità. Gli Impasti Surgelati Molino Spadoni sono già pronti e porzionati quindi non necessitano l'apporto di personale esperto in cucina. La scorta delle Palline Surgelate Molino Spadoni nei vari gusti può essere tenuta in freezer; basta poi scongelare la quantità desiderata, anche poche unità, riducendo gli eventuali sprechi che si avrebbero con l'impasto ambient qualora non fosse richiesto e consumato. Le Palline Surgelate semplificano i processi di pizzerie, ristoranti, bar e punti caldi con prestazioni altamente time saving, utili anche per tenere sotto controllo il food cost. Molino Spadoni dimostra la sua capacità di coniugare il più vasto assortimento di prodotti pizza presente sul mercato con una forte componente di servizio, per permettere ai pizzaioli di comporre la pizza list che meglio li rispecchia, offrendo una qualità costante ai clienti, sia per la cottura nel forno a legna che per quella nel forno elettrico. Sul tema, a TuttoPizza Molino Spadoni ospiterà Zanoli, azienda veronese che progetta e produce forni e macchine per pizzerie, pasticcerie e panifici.



La fiera internazionale della pizza

Le farine Molino Grassi protagoniste a Tuttopizza 2024

Redazione

Dal 20 al 22 maggio 2024 Molino Grassi sarà tra i protagonisti di Tuttopizza, il grande salone internazionale di Napoli. Appuntamento al Padiglione 5, box 511-512-517: ogni mattina, condotti e moderati da Nerina Di Nunzio, ci saranno speech e dimostrazioni con ospiti d'eccezione, tra cui Cristian Zaghini, Nicola Ascani e Diego Vitagliano, primo classificato 50 Top Pizza 2023 e Brand Ambassador del molino parmense. Sarà l'occasione per mettere in luce i prodotti di punta del molino studiati appositamente per il settore, con una gamma completa che risponde alle esigenze concrete della moderna pizzeria. Tra questi, spiccano le innovative Napoletana e Romana, oltre alla Senza Glutine, frutto dell'esclusivo know-how Molino Grassi; ma anche Tipo 1 e Multicereali, con riferimento alla crescente domanda di impasti "rich-in". Non mancherà un approfondimento sul sempre più importante ruolo imprenditoriale nel campo della pizza all'interno dei talk con Diego Vitagliano: obiettivo, riflettere sulle sfide e le opportunità che caratterizzano questo lavoro, tra tradizione ed evoluzione. Per tutti i visitatori, ci saranno degustazioni delle pizze e dei prodotti appena sfornati, accompagnati da birra di prima qualità. Inoltre ogni pomeriggio, a partire dalle 14:30, gli esperti e tecnici Molino Grassi saranno a disposizione per rispondere a domande e fornire consulenze personalizzate a clienti e a tutti gli interessati. Di recente Molino Grassi è stato anche tra i protagonisti di Cibus, evento che ha visto al centro le farine del marchio nelle sapienti declinazioni di grandi Maestri. Partenza in grande stile con chef Cristiano Tomei: tre preparazioni con protagonista una sola farina, ossia Miracolo®, grande successo - e quasi unicum nel panorama molitorio - firmato Molino Grassi. "Cosa rende speciale questo prodotto? Ha un sapore. Cosa che, per una farina, oggi, non è banale", racconta lo Chef, titolare e firma de L'Imbutto a Lucca. A Cibus ha così proposto una focaccia di Recco ripiena di feta di capra e crescione; una torta brisée di seppie e primizie primaverili, chiamata "Torta 18" poiché contenente 18 ingredienti; un interessante fazzoletto di sfoglia, molto sottile, dal ripieno a base di spinacino. Denominatore comune, Miracolo®, che ha saputo caratterizzare, in totale versatilità, tutte e tre le creazioni: una farina composta da varietà antiche di grano locale, recuperate da Molino Grassi in collaborazione con agricoltori del parmense e non solo. Ideale per qualsiasi prodotto da forno, dona sapore e profumi unici e si rivela particolarmente trasversale, essendo adatta a panificazione, pizza, dolci. E a proposito di pizza non è mancata quella preparata da Diego Vitagliano, primo classificato 50 Top Pizza 2023 e brand ambassador Molino Grassi. A Cibus, Diego ha proposto un grande classico - la verace pizza frita - ma anche una versione di sua creazione, dal suggestivo nome "Magma Flegreo". Su base croccante, ingredienti partenopei e incisivi per una pizza in menu davvero originale: passata di piennolo del Vesuvio arrostito, nduja, pesto di basilico leggero, ricotta salata stagionata. Tra le farine protagoniste, Napoletana e Romana, i due più recenti lanci di Molino Grassi a tema pizza: la prima è una farina tipo 0 con germe di grano, studiata per le esigenze della migliore tradizione partenopea. Due versioni per altrettanti impasti dedicati: una per corte/medie lievitazioni e impasti diretti, e una per medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. La seconda è una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia o padellino, anche qui in due versioni diverse: una con meno fibre per impasti dalla colorazione chiara - ma senza rinunciare ad un bilanciato apporto nutritivo - e una dai toni più ambrati che esalta il valore, il gusto e i sapori di una volta, per un risultato più rustico. Durante la quattro giorni di fiera è stata fondamentale la presenza dei tecnici Molino Grassi, Cristian Zaghini e Nicola Ascani: con la loro maestria hanno realizzato diverse preparazioni che hanno catturato l'attenzione, e soprattutto il palato, del pubblico. Il gran finale non poteva che essere dolce e di alta pasticceria. Sandro Ferretti, Maestro AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) ha preparato una creativa rivisitazione del classico maritozzo, reso speciale da un morbido cuore di panna montata con cocco e ripieno di mango e passion fruit. Per l'impasto, il Maestro ha scelto la farina Lievitata de La Pasticceria Bio Molino Grassi: da grano 100% italiano e biologico, è una farina a tutti gli effetti tecnica che garantisce elasticità, estensibilità e omogeneità in cottura, con grande capacità di trattenere liquidi e grassi assicurando così un prodotto soffice nel tempo. A Parma sono stati numerosi i visitatori, provenienti sia dall'Italia che dall'estero, che hanno avuto l'opportunità di esplorare da vicino i prodotti, i progetti e l'intera filiera Molino Grassi. Un mondo fatto anche di valori e qualità, elementi esaltati dalle creazioni dei rinomati Maestri che hanno sapientemente interpretato il lavoro svolto dall'Azienda.



La fiera internazionale della pizza

CERUTTI INOX PRESENTA LA NUOVA PALA ALLA FIERA TUTTOPIZZA EXPO DI NAPOLI

Redazione

In occasione della 7° edizione della fiera TuttoPizza Expo di Napoli, in programma dal 20 al 22 maggio presso la Mostra di Oltremare, Cerutti Inox sarà presente per il secondo anno consecutivo presso il Padiglione 4, stand 431 per presentare l'ultima creazione, una nuova linea di pale con caratteristiche inedite.

La collaborazione con i Maestri Pizzaioli e la presentazione della nuova pala Cerutti Inox

In linea con la nostra filosofia aziendale, che pone al centro l'ascolto e la collaborazione con i maestri della pizza, abbiamo progettato una nuova serie tenendo conto delle esigenze specifiche dei pizzaioli moderni. Ad affiancarci in questo nuovo progetto, il nostro brand ambassador Diego Vitagliano – “il maestro degli impasti” – che da tempo ha scelto le nostre pale professionali per i suoi prestigiosi locali “10 Pizzeria” e ha potuto testare le qualità della nuova pala.

La nuova pala è infatti il risultato di un lungo percorso di ricerca e sviluppo, in cui abbiamo integrato le più avanzate tecnologie con il know-how dei maestri pizzaioli. I tratti distintivi delle nostre linee di pale, come la rinomata serie Tulip e la resistente Anodizzata Dura, si fondono armoniosamente nella nuova pala, garantendo prestazioni superiori e un design distintivo.

nuova pala Cerutti

Evoluzione delle Serie Tulip e Anodizzata Dura: leggerezza, solidità ed eleganza

La serie Tulip, con il suo caratteristico manico rosso, è stata un successo sin dal suo lancio, rappresentando un connubio di leggerezza, solidità ed estetica accattivante, arricchita poi nell'estetica dalla nuova foratura “a spiga di grano” in occasione del nostro 60° anniversario. La recente aggiunta alla nostra famiglia di pale, la serie Anodizzata Dura, offre una soluzione estremamente resistente ed è stata progettata per garantire una grande resistenza al calore, alla corrosione e all'usura. Il mix di nuance sui toni del grigio conferisce un tocco di eleganza alle nostre nuove anodizzate dure, rispecchiando il costante impegno nel progresso tecnologico nel mondo della pizza.

Presso il nostro stand i visitatori avranno l'opportunità di scoprire da vicino la nuova pala e di testarne le innovative performance, prima su tutte una leggerezza senza precedenti.



CERUTTI INOX PRESENTA LA NUOVA PALA ALLA FIERA DI NAPOLI

9 Maggio 2024

In occasione della 7° edizione della fiera TuttoPizza Expo di Napoli, in programma dal 20 al 22 maggio presso la Mostra di Oltremare, Cerutti Inox sarà presente per il secondo anno consecutivo presso il Padiglione 4, stand 431 per presentare l'ultima creazione, una nuova linea di pale con caratteristiche inedite.

La collaborazione con i Maestri Pizzaioli e la presentazione della nuova pala Cerutti Inox

In linea con la nostra filosofia aziendale, che pone al centro l'ascolto e la collaborazione con i maestri della pizza, abbiamo progettato una nuova serie tenendo conto delle esigenze specifiche dei pizzaioli moderni. Ad affiancarci in questo nuovo progetto, il nostro brand ambassador Diego Vitagliano – “il maestro degli impasti” – che da tempo ha scelto le nostre pale professionali per i suoi prestigiosi locali “10 Pizzeria” e ha potuto testare le qualità della nuova pala.

[SCOPRI DI PIÙ E CHIEDI INFORMAZIONI](#)

La nuova pala è infatti il risultato di un lungo percorso di ricerca e sviluppo, in cui abbiamo integrato le più avanzate tecnologie con il know-how dei maestri pizzaioli. I tratti distintivi delle nostre linee di pale, come la rinomata serie Tulip e la resistente Anodizzata Dura, si fondono armoniosamente nella nuova pala, garantendo prestazioni superiori e un design distintivo.



Evoluzione delle Serie Tulip e Anodizzata Dura: leggerezza, solidità ed eleganza

La serie Tulip, con il suo caratteristico manico rosso, è stata un successo sin dal suo lancio, rappresentando un connubio di leggerezza, solidità ed estetica accattivante, arricchita poi nell'estetica dalla nuova foratura “a spiga di grano” in occasione del nostro 60° anniversario. La recente aggiunta alla nostra famiglia di pale, la serie Anodizzata Dura, offre una soluzione estremamente resistente ed è stata progettata per garantire una grande resistenza al calore, alla corrosione e all'usura. Il mix di nuance sui toni del grigio conferisce un tocco di eleganza alle nostre nuove anodizzate dure, rispecchiando il costante impegno nel progresso tecnologico nel mondo della pizza.

Presso il nostro stand i visitatori avranno l'opportunità di scoprire da vicino la nuova pala e di testarne le innovative performance, prima su tutte una leggerezza senza precedenti.

[CHIEDI INFORMAZIONI](#)

La fiera internazionale della pizza

Nevada • Tu vulive a pizza



lucianopignatarowineblog •

Nevada • Tu vulive a pizza



pizzametrodagiginovicoequense

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

**Il pizzaiolo inaspettato...Ecco cosa ci nascondeva Raimondo...
La clamorosa scoperta di @lino.dangio #tuttopizza**



pizzametrodagiginovicoequense

Audio originale

...



marco_ilardi

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Mi ha fatto piacere partecipare a Tutto Pizza 2024 dove ho tenuto anche un intervento sull' #intelligenzaartificiale...



forniturehoreca.it

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

ilmonfortino



forniturehoreca.it •
ilmonfortino • Audio originale

...



pizzeria.me

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Fiero di aver portato al TuttoPizza la mia Pizza a Spicchi. Grazie per la grande ospitalità a..



pizzeria.me ·

Audio originale



davidecivitiello

La fiera internazionale della pizza

Oggi dal @fiera_tuttopizza qui allo stand @mulinocaputo una pizza per voi !



davidecivitiello •

Audio originale



furnus_pizzacasareccia

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

La nostra marinara coi pomodorini sbarca al “Tutto Pizza”....



furnus_pizzacasareccia •

Jon Mero, LÒNIS • Feels This Good

...



lucignolo_bellapizza_

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

La nostra pizza ad arte dedicata al grande chef bottura presenta al tuttopizza con il mio amico @_antoniodefalco_30



lucignolo_bellapizza_ ·

Audio originale

...



la_parigina_brune

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

Tutto pizza



la_parigina_brune •

Audio originale



jessica de vivo

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



lionello salvatore
Tutto Pizza

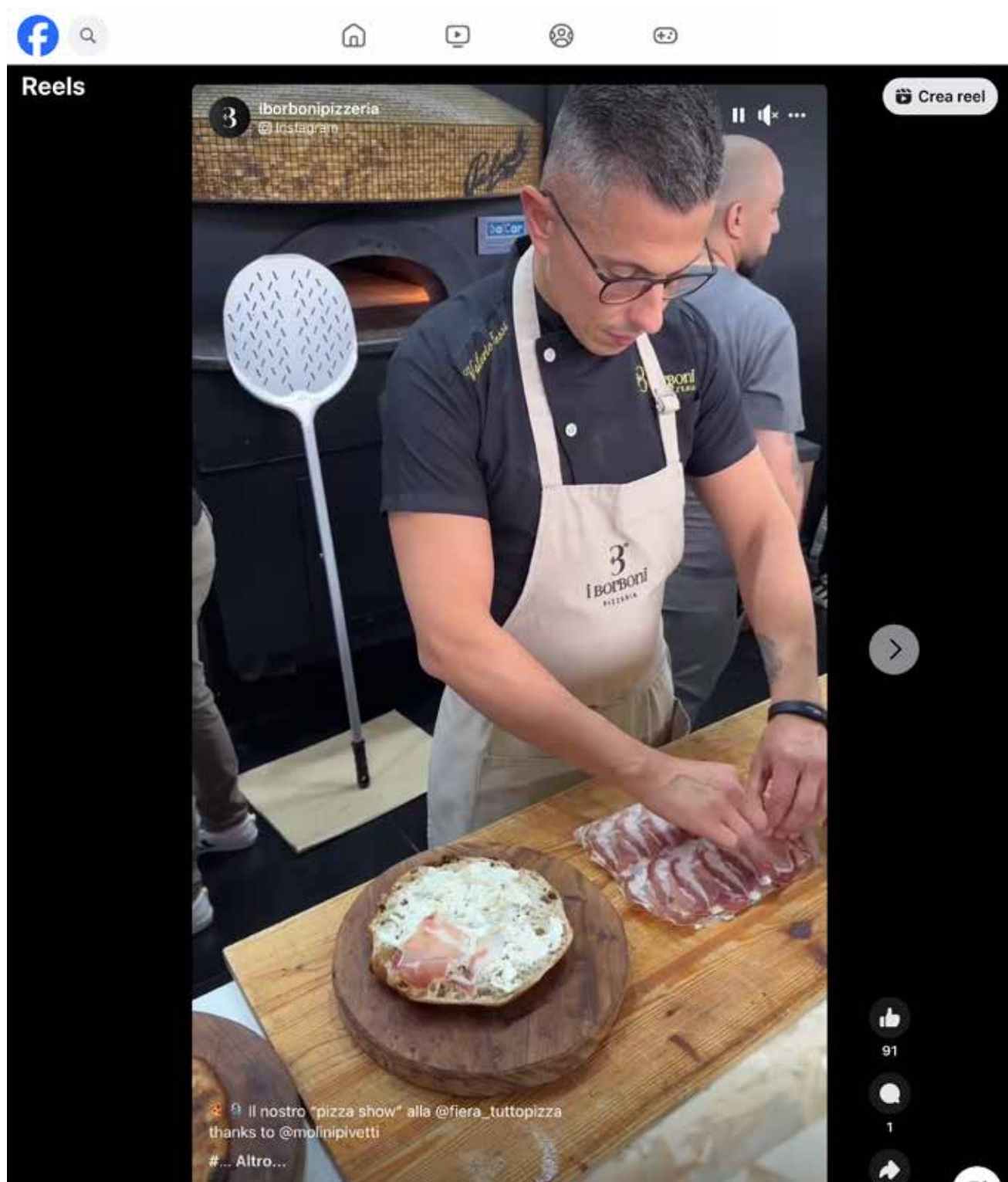
La fiera internazionale della pizza



i borboni pizzeria

Tutto Pizza

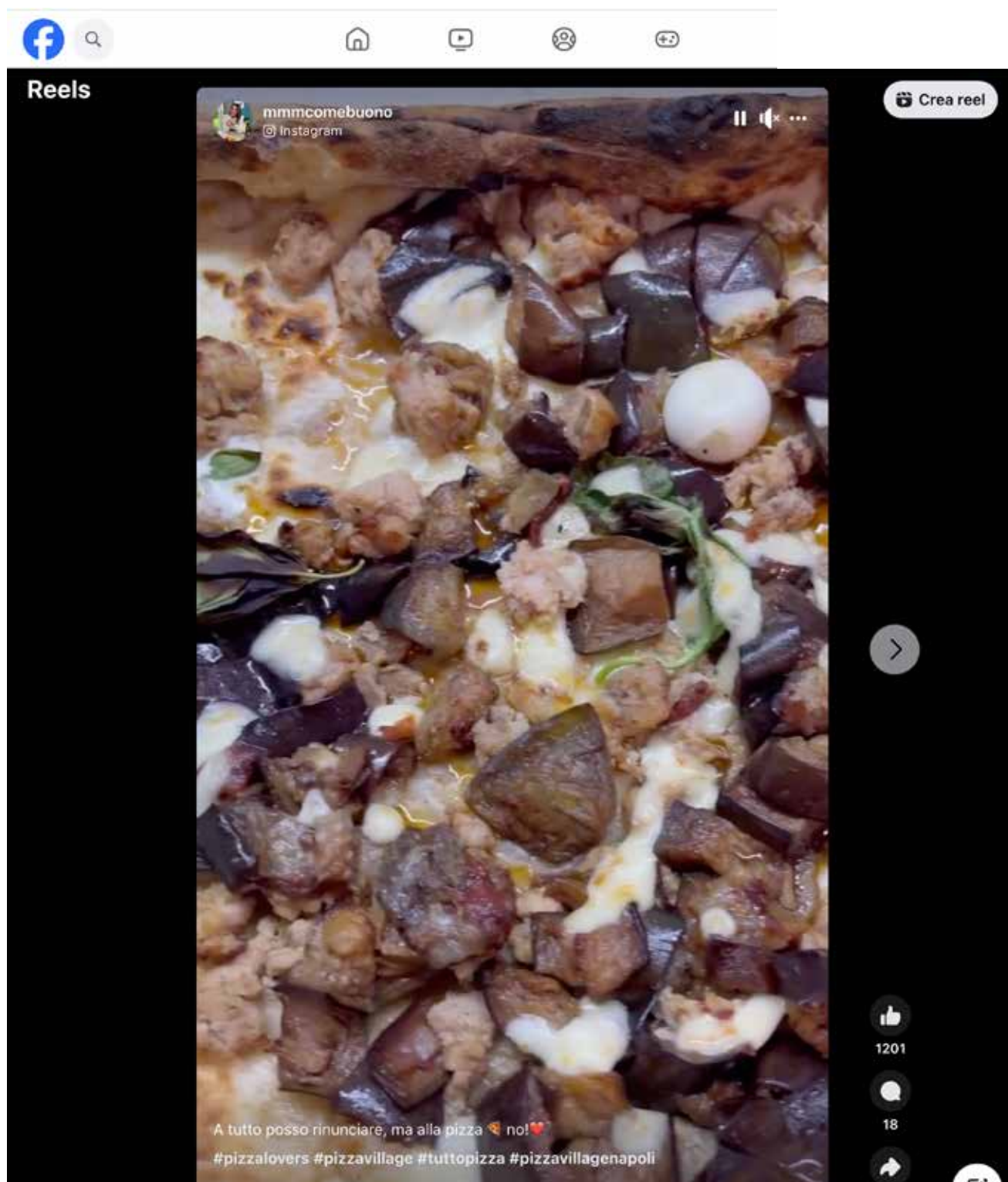
La fiera internazionale della pizza



mmm comebuono

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



pizzeria carminuccio
Tutto Pizza

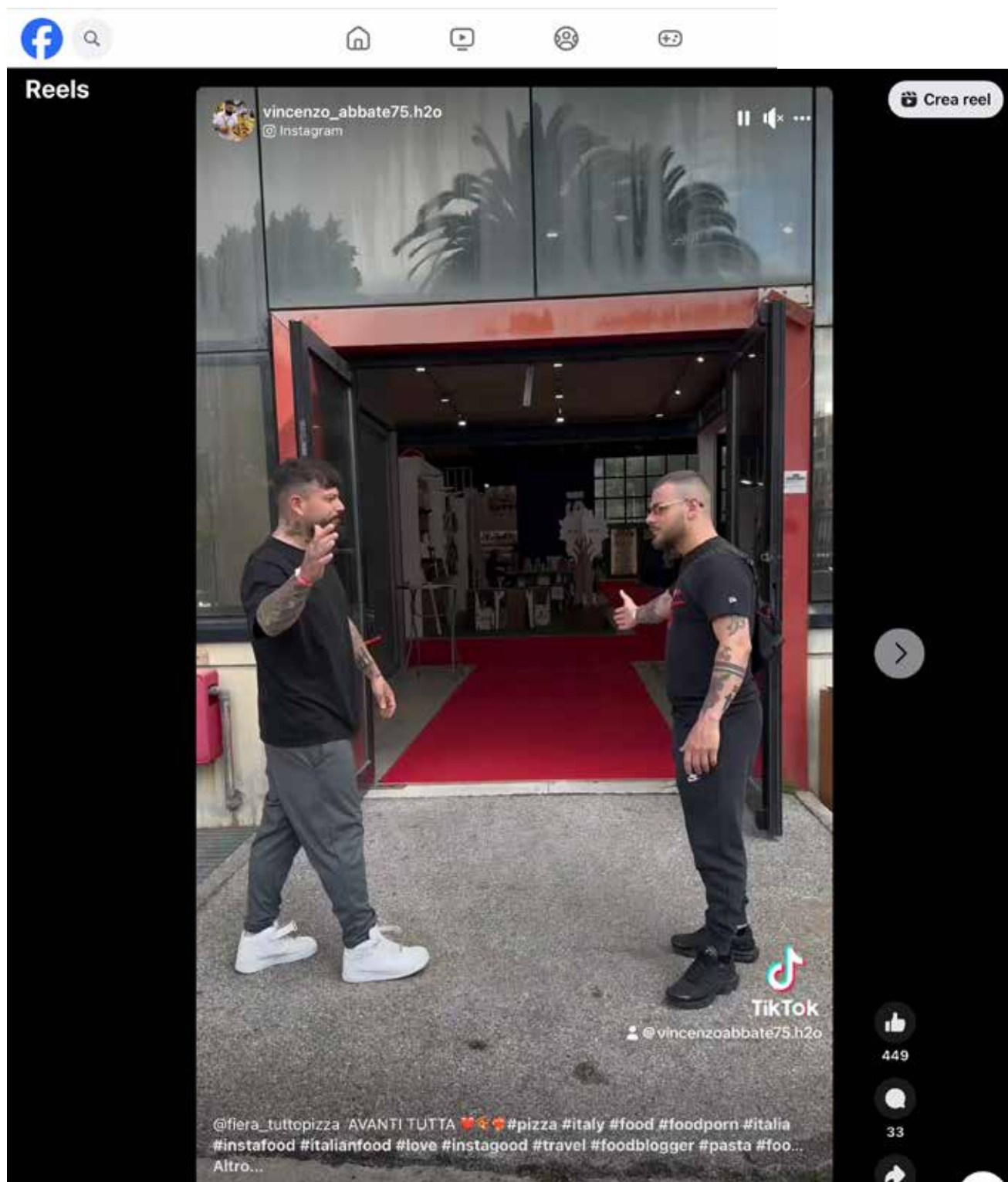
La fiera internazionale della pizza



vincenzo_abbate75.h2o

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



gli artigiani_la_pizzeria
Tutto Pizza

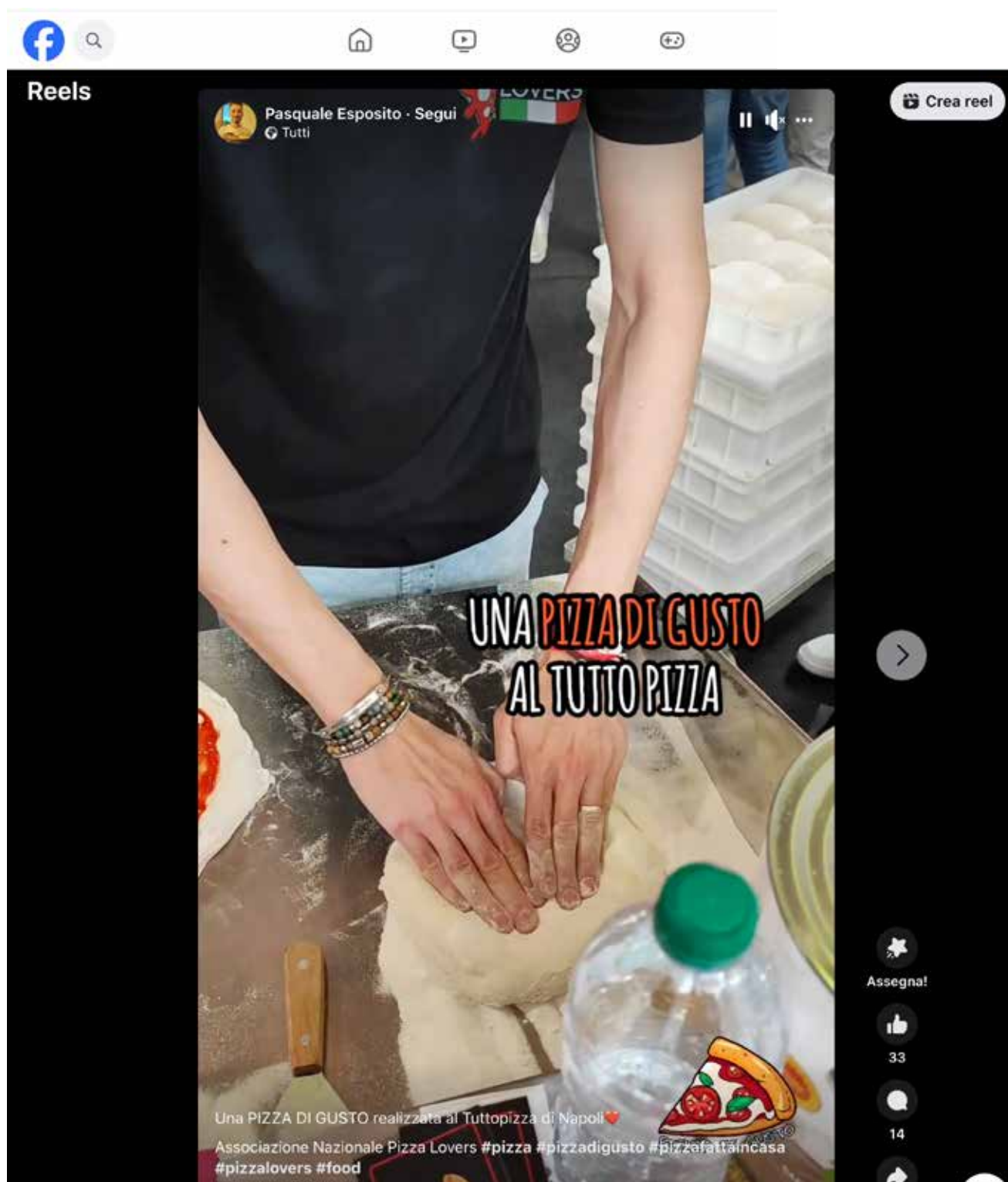
La fiera internazionale della pizza



Pasquale Esposito

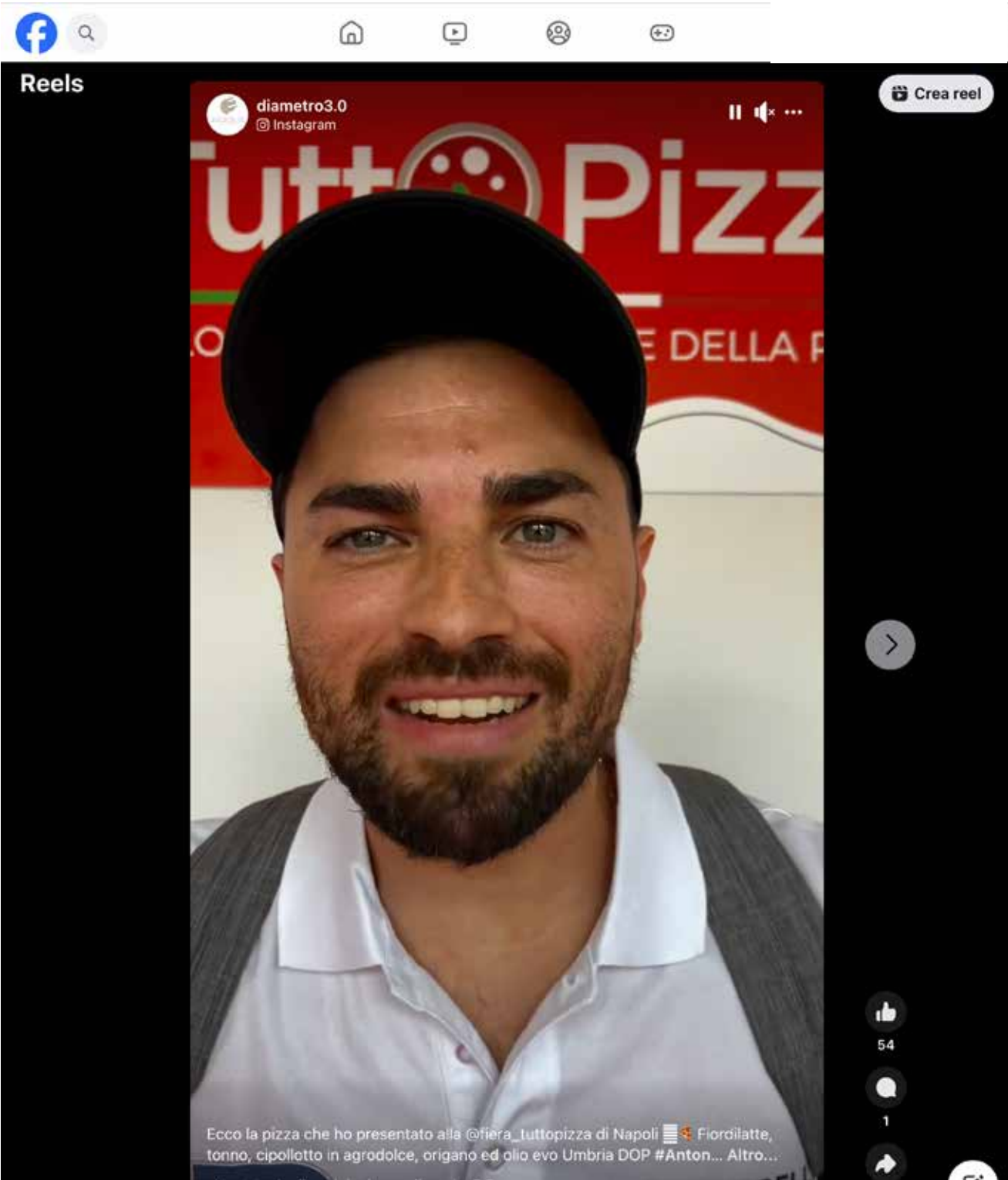
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



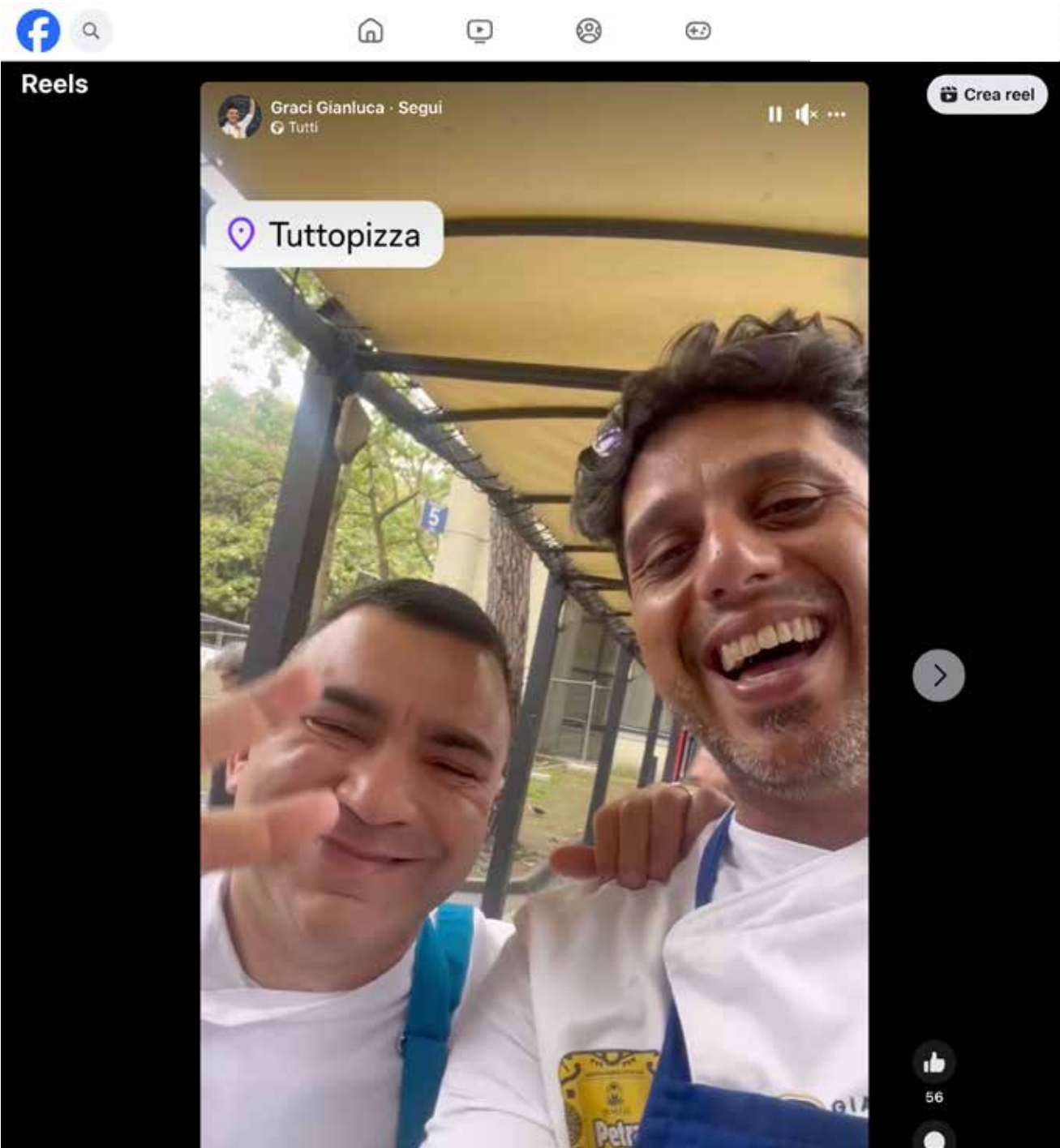
diametro3.0
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



graci gianluca
Tutto Pizza

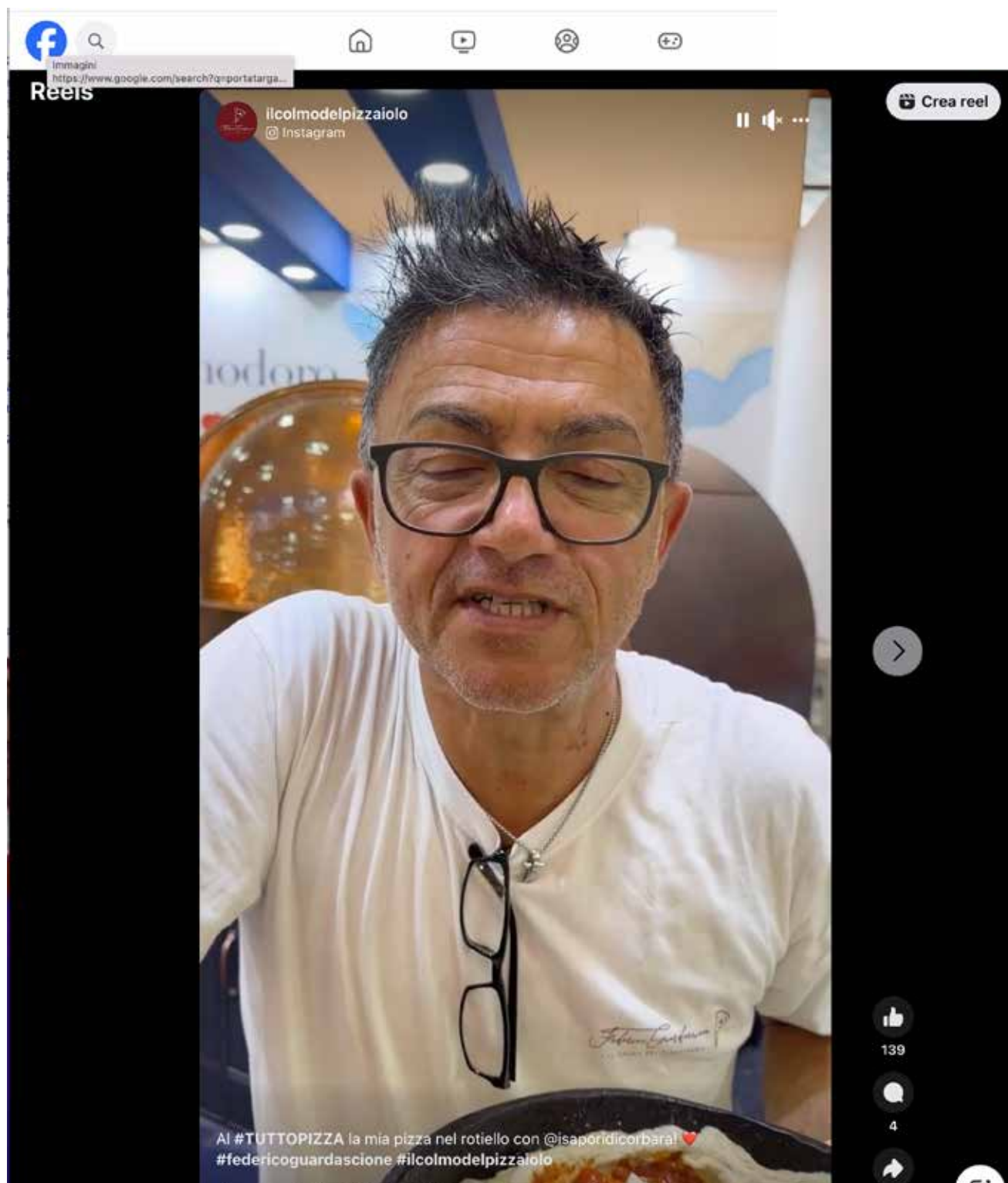
La fiera internazionale della pizza



ilcolmodelpizzaiolo

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



bibi_glutenfree
Tutto Pizza

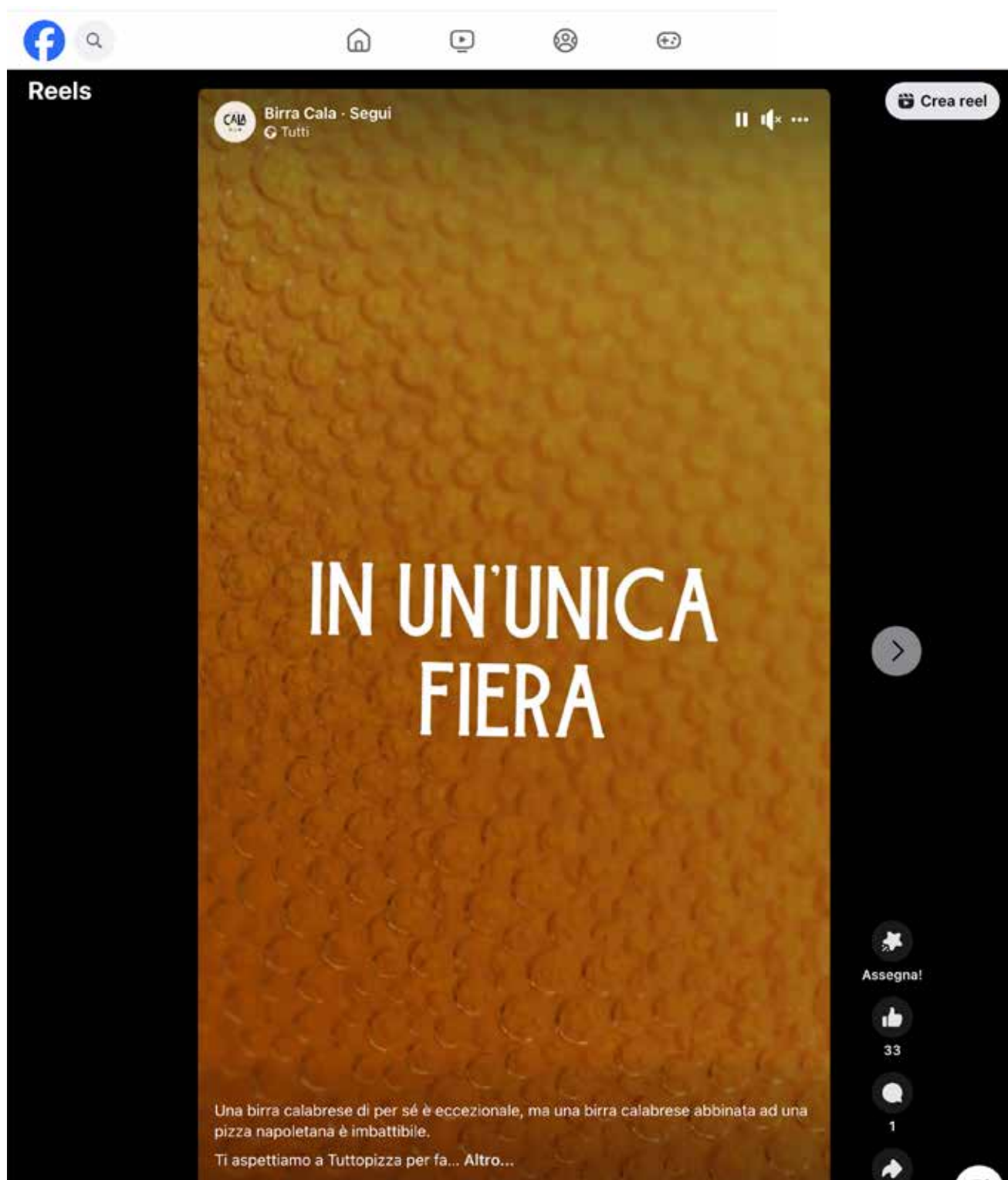
La fiera internazionale della pizza



Birra Cala

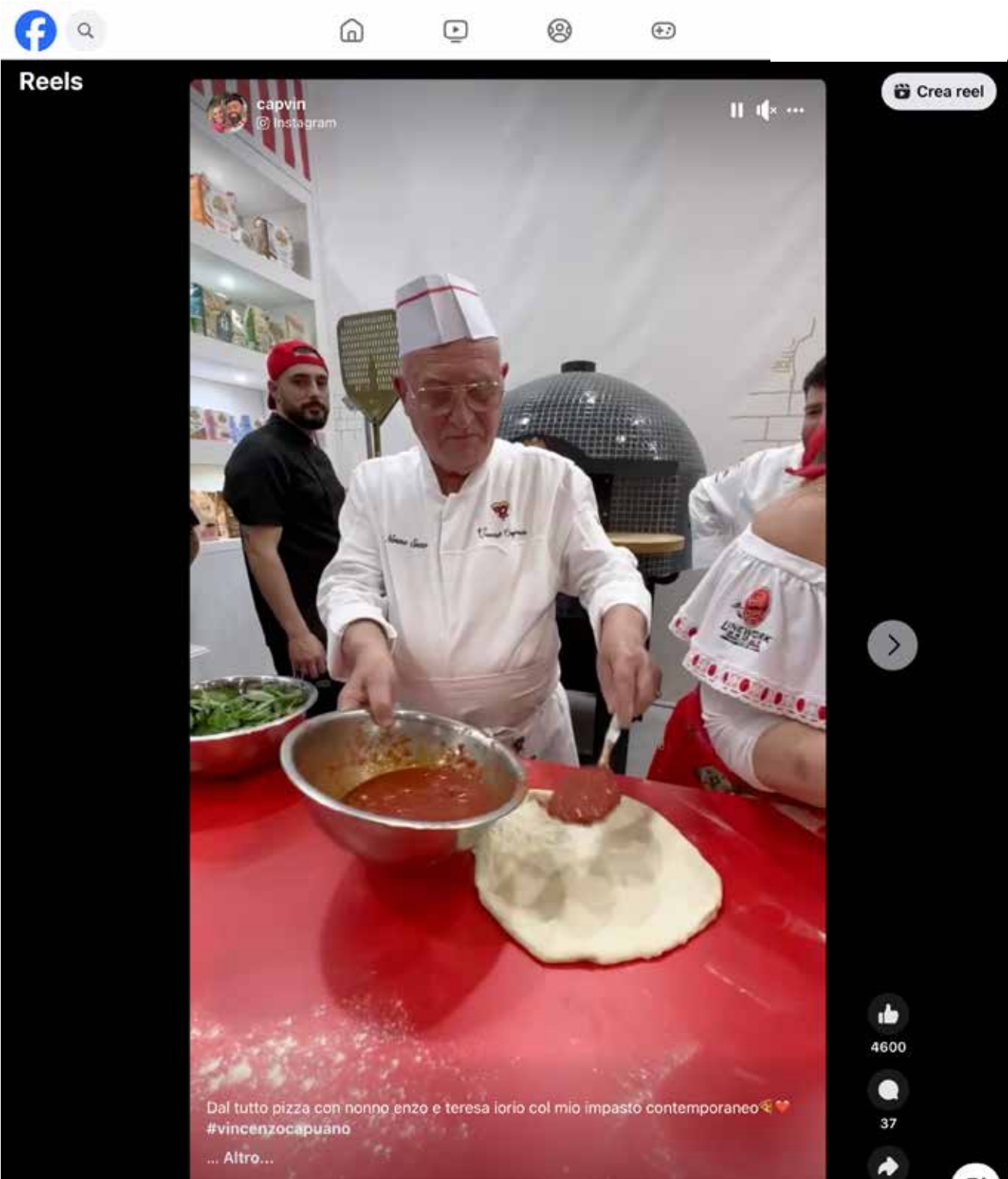
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



capvin
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



Bujo Maestro Pizzaiolo Doc

Tutto Pizza

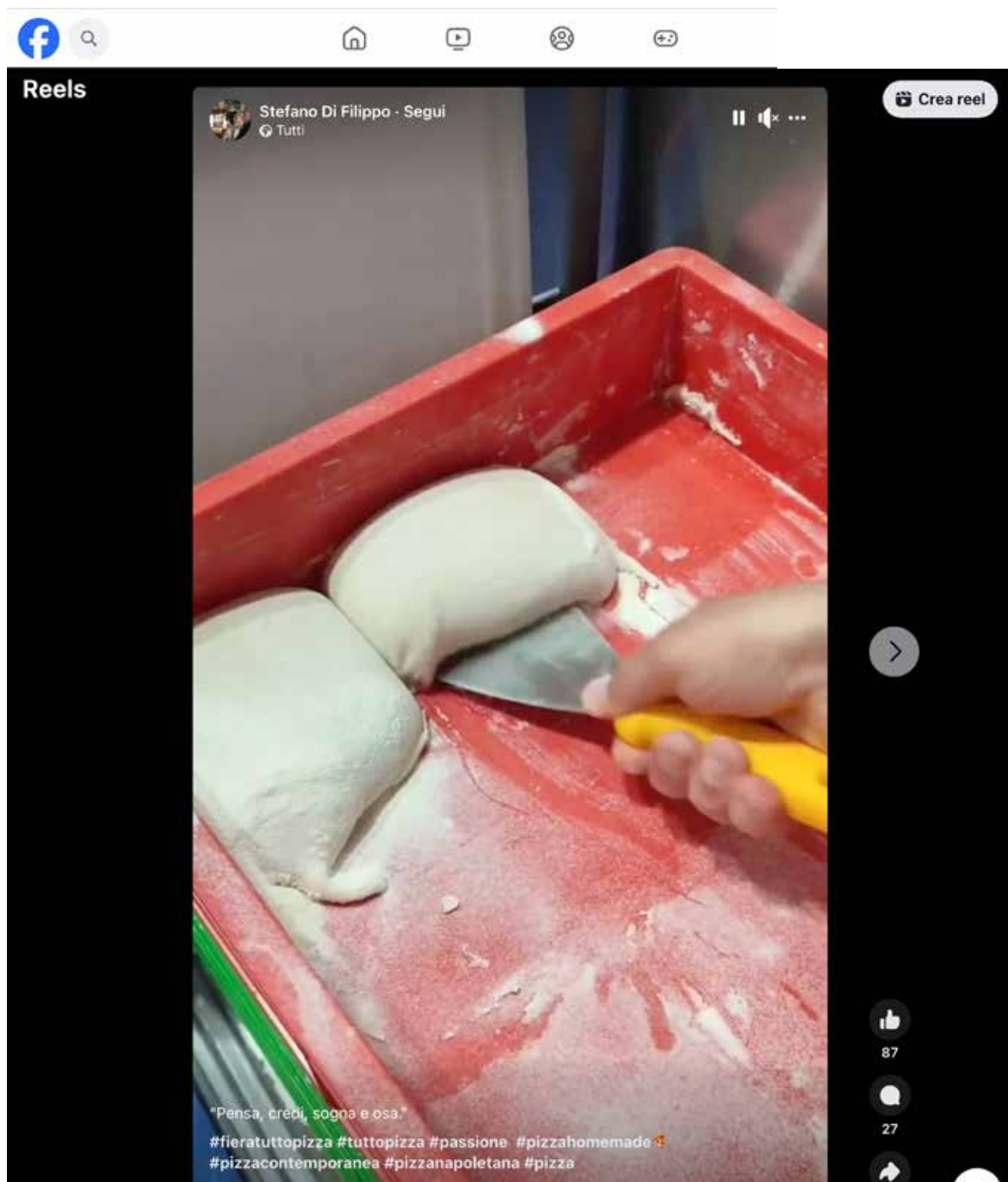
La fiera internazionale della pizza



Stefano Di Filippo

Tutto Pizza

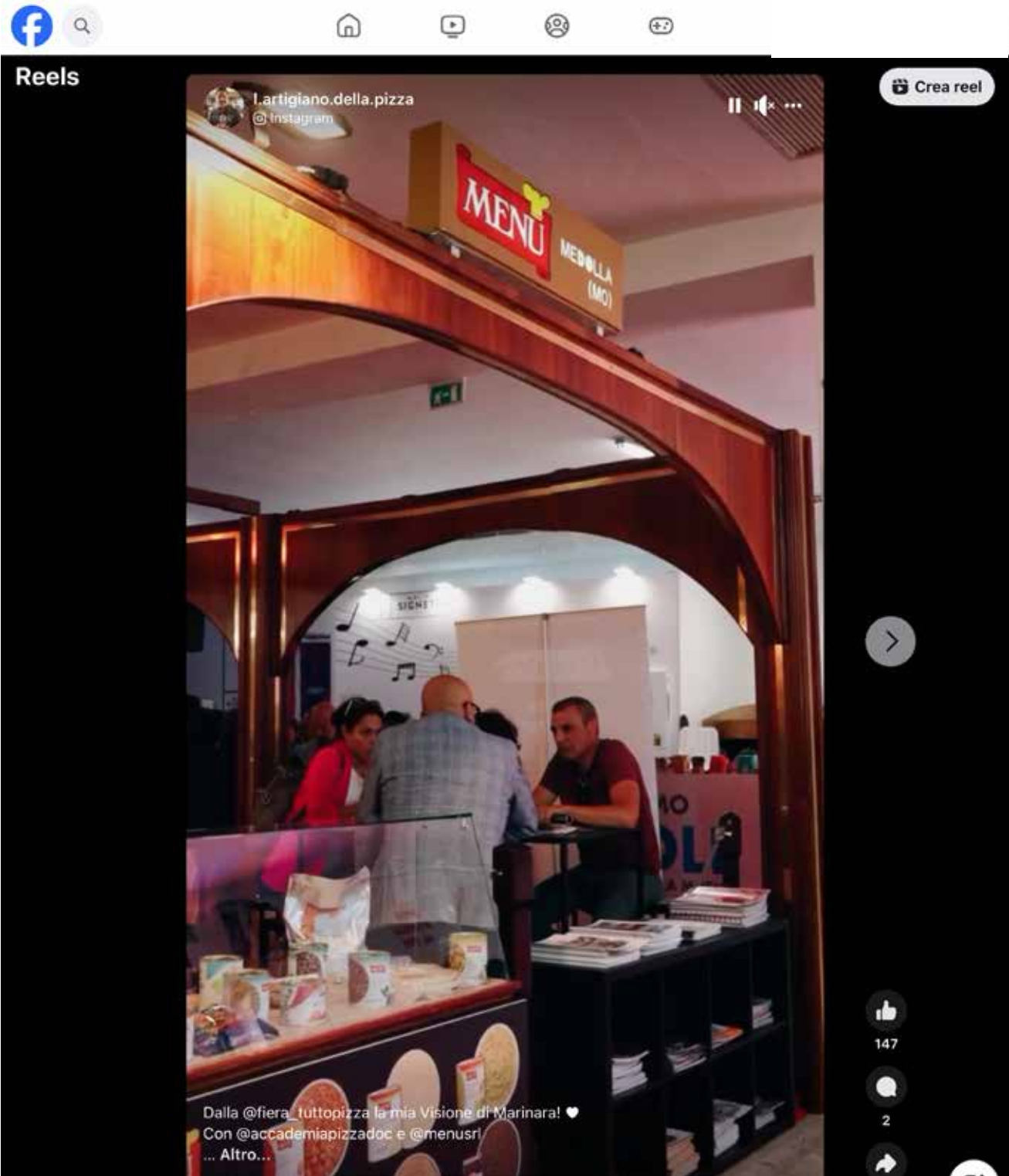
La fiera internazionale della pizza



I.artigiano.della.pizza

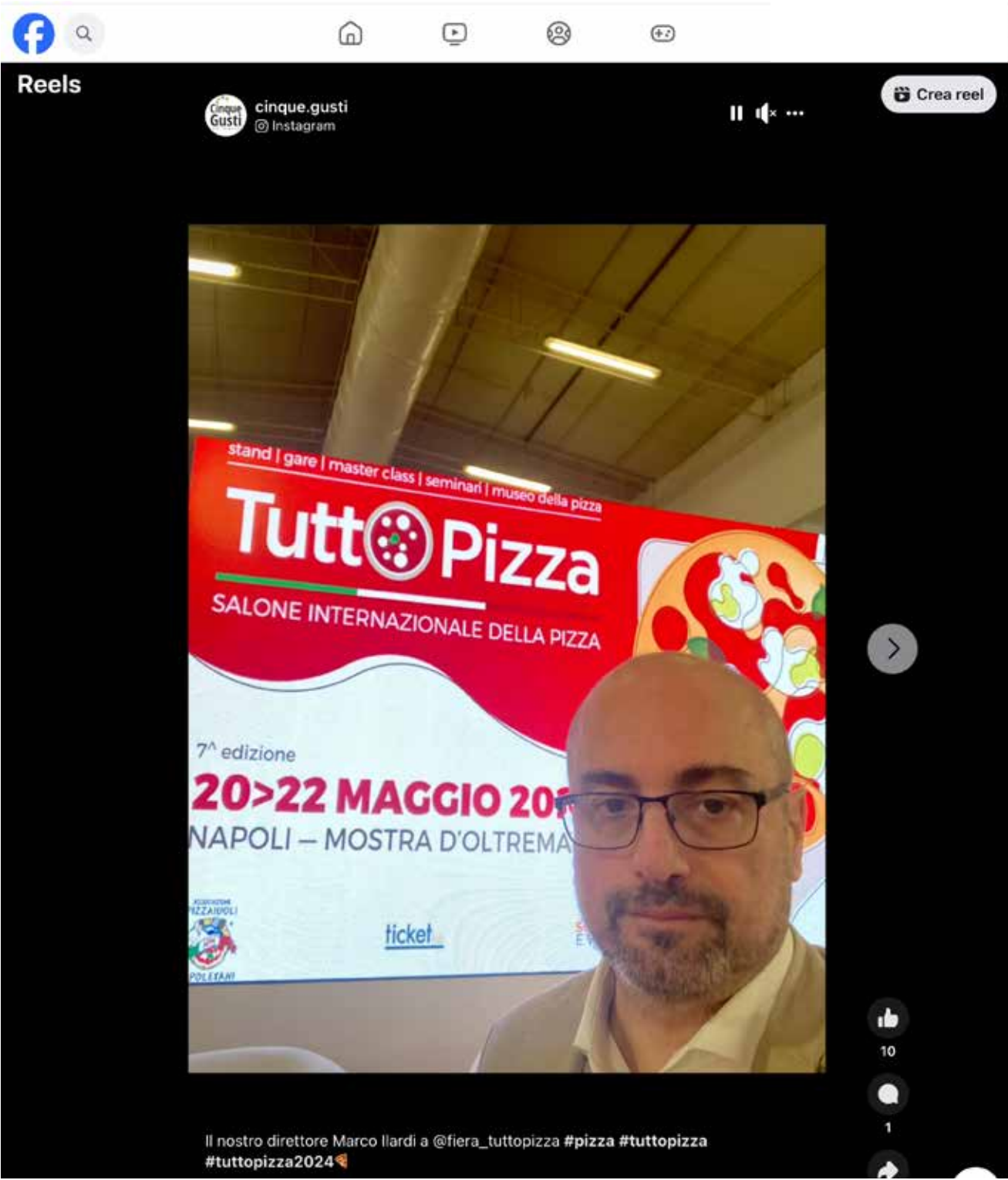
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



cinque.gusti
Tutto Pizza

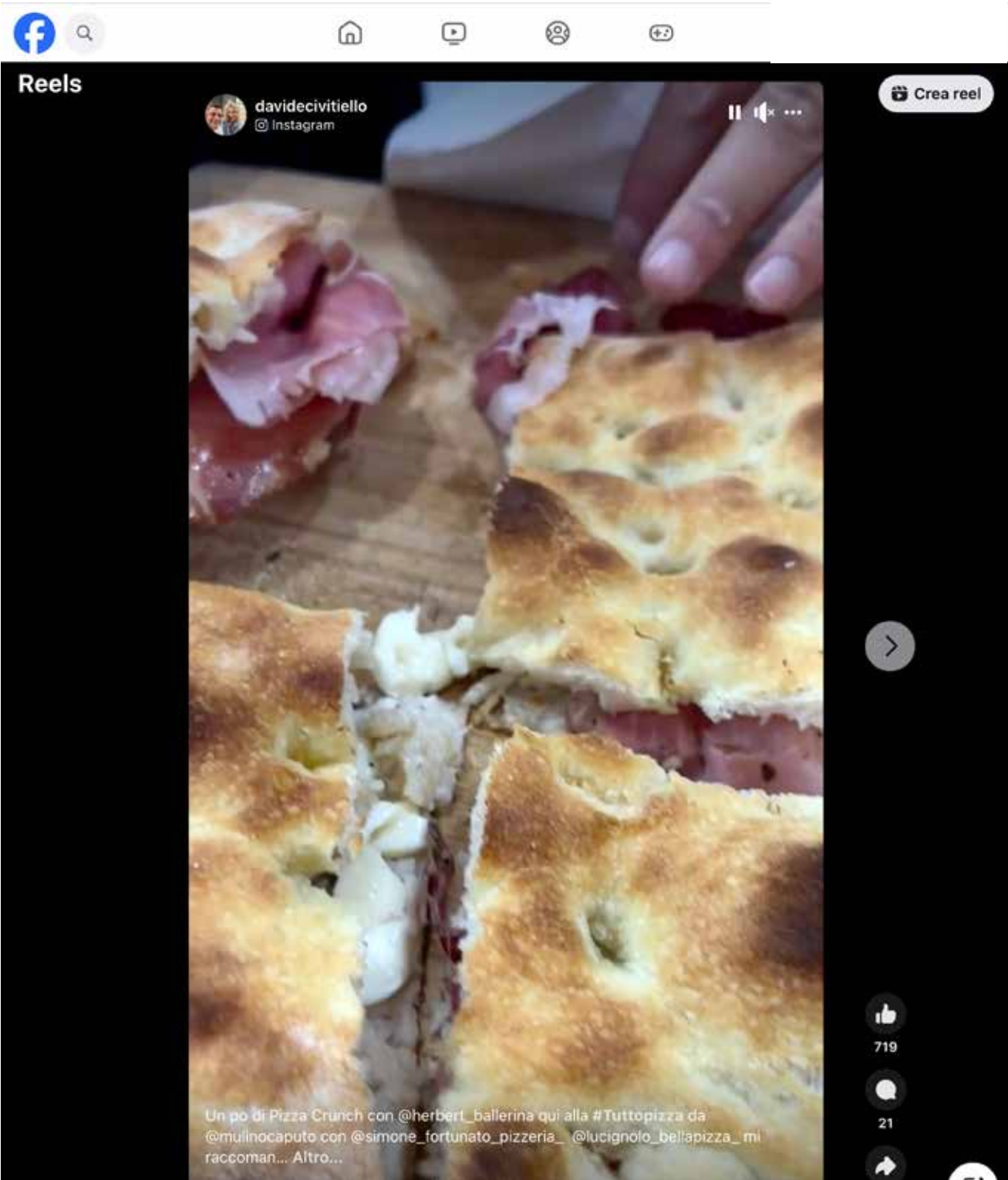
La fiera internazionale della pizza



davidecivitiello

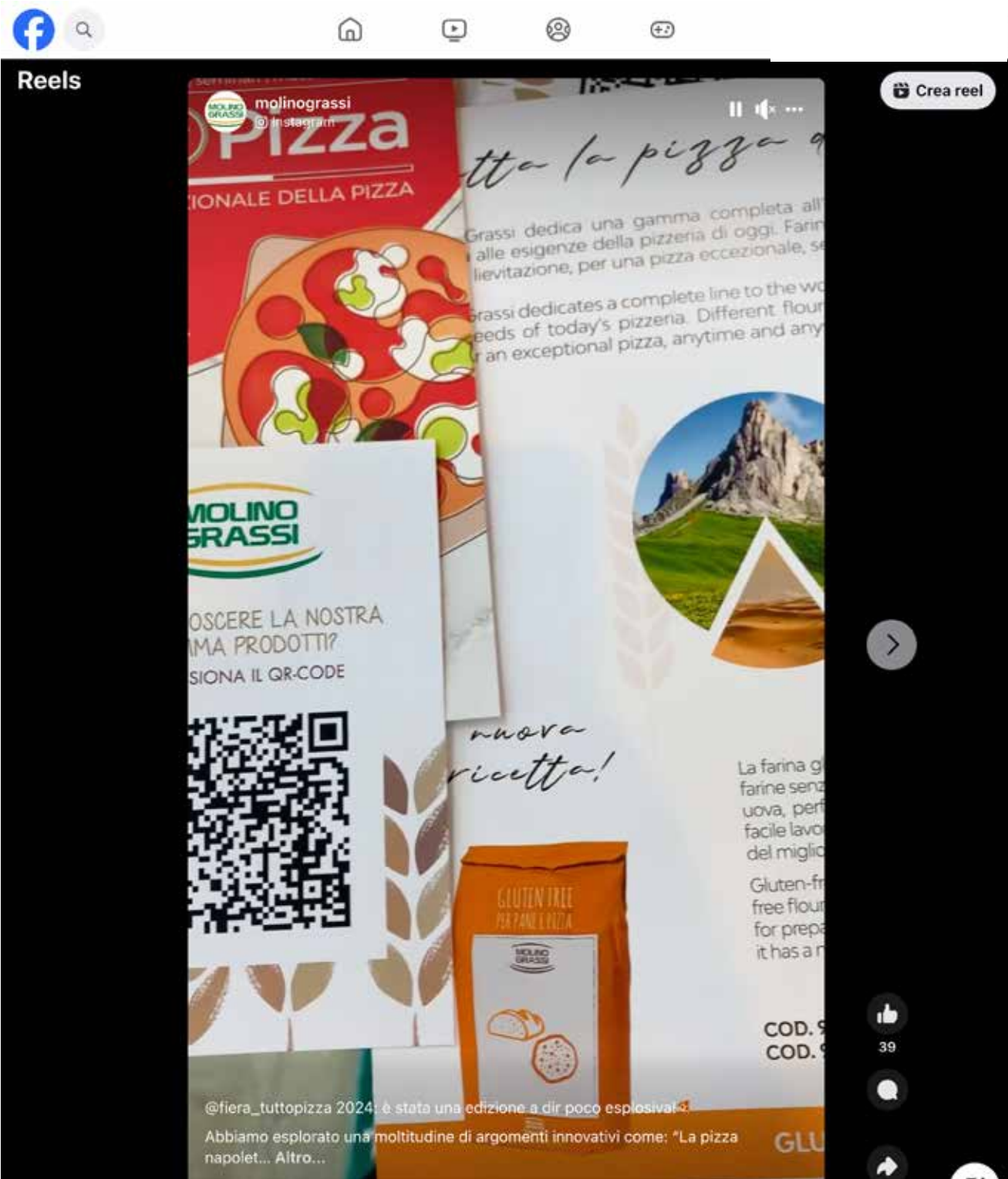
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



molinograssi
Tutto Pizza

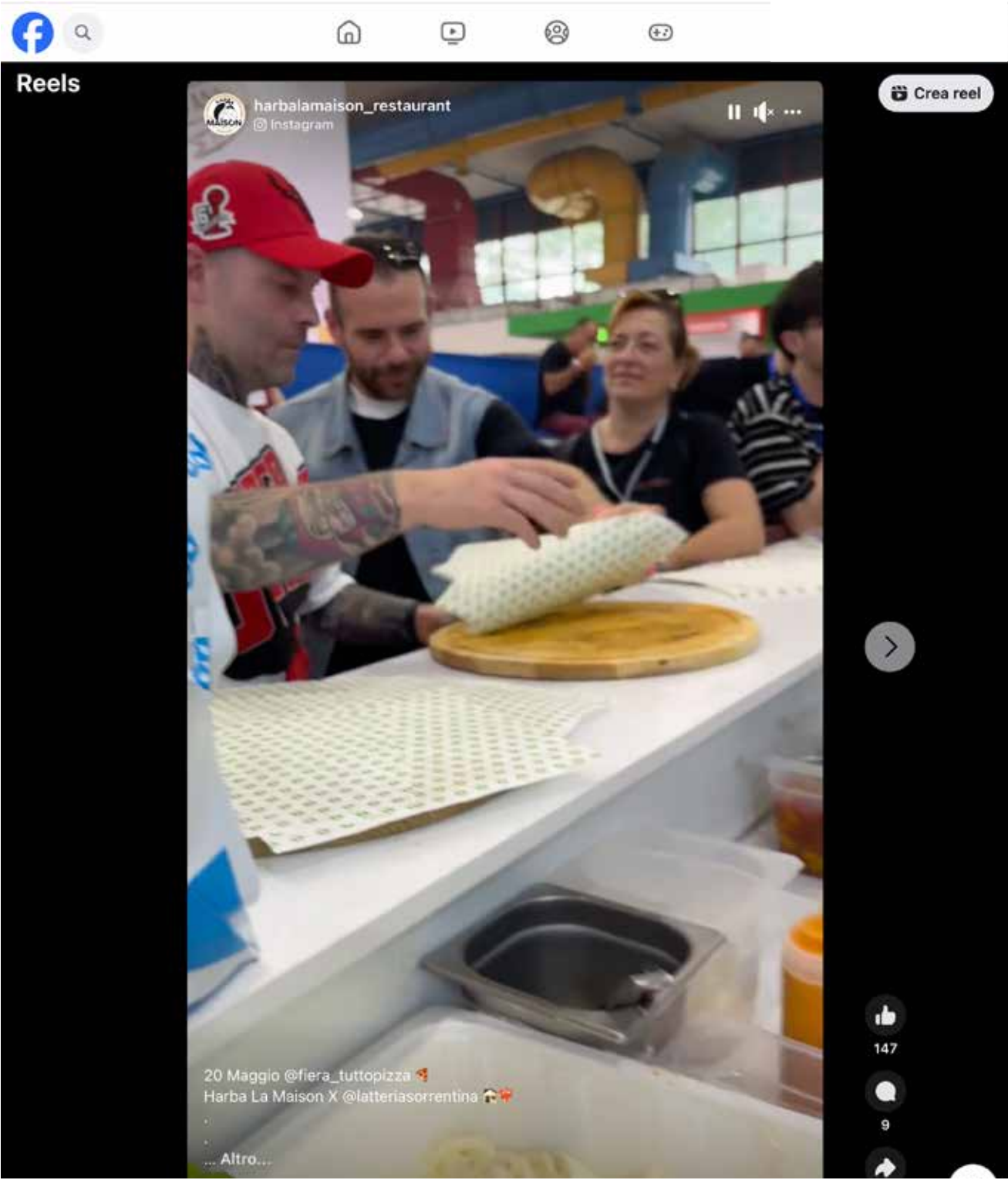
La fiera internazionale della pizza



harbalamaison_restaurant

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



davidecivitiello

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



latorrente_pomodoro
Tutto Pizza

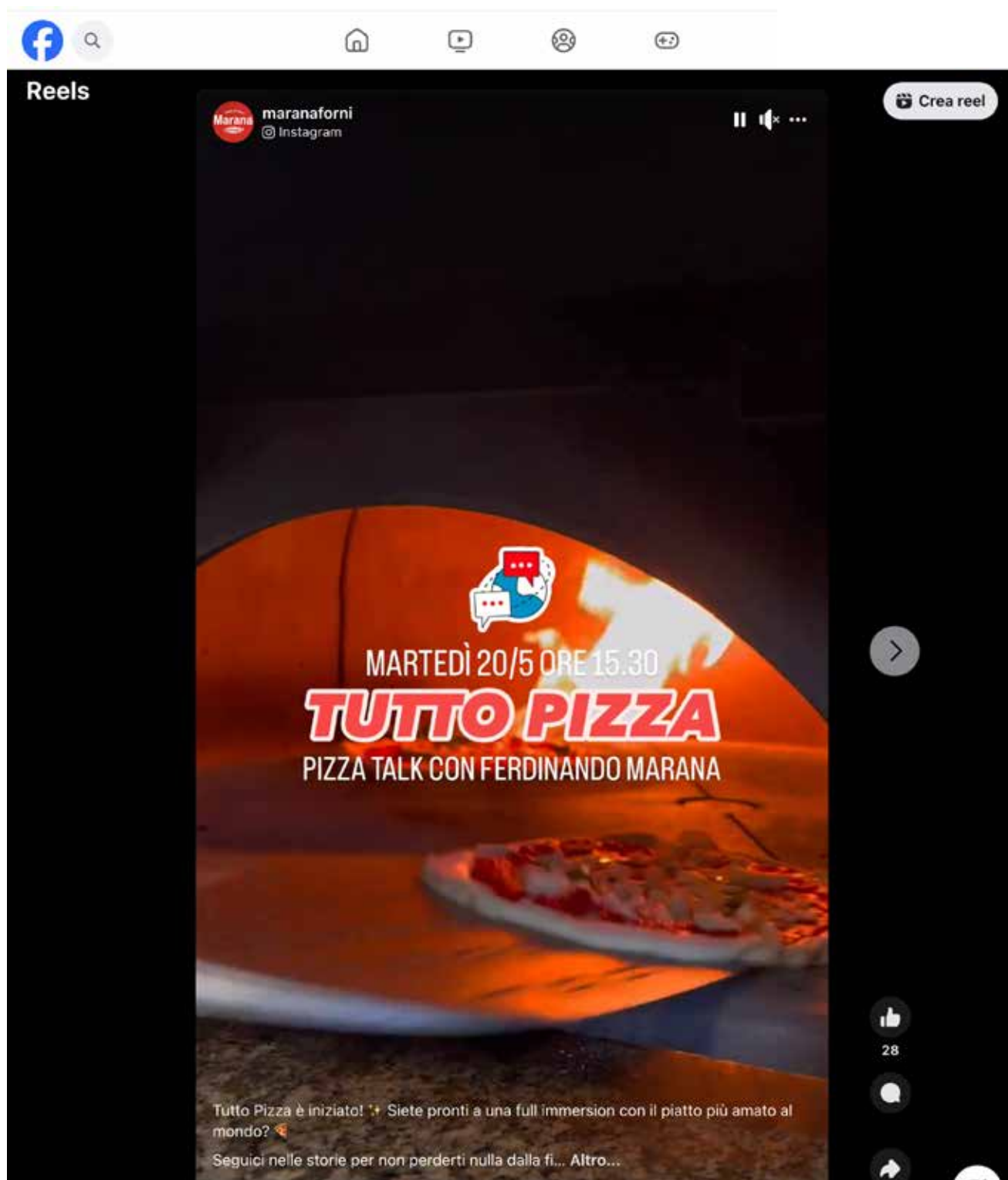
La fiera internazionale della pizza



maranaforni

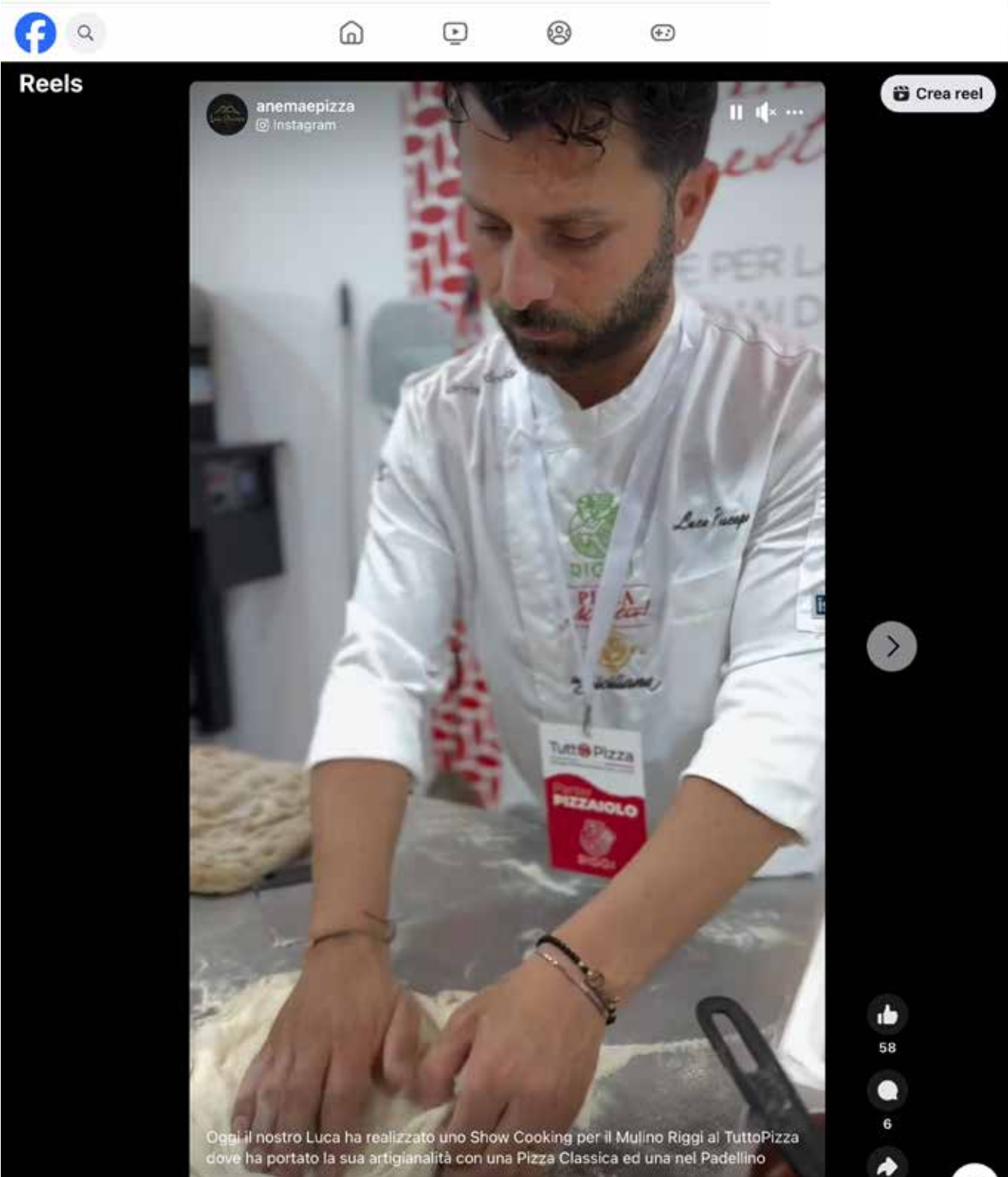
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



anemaepizza
Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



APN Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza



alfonsosaviello

Tutto Pizza

La fiera internazionale della pizza

