PROGRAMMA
SALA CONVEGNI

LUNEDÌ 20

10.30 – Conferenza inaugurale 7^ edizione Tuttopizza
- Incontro con la stampa e le Istituzioni
- Presentazione dati aggiornati dell'**Osservatorio sulla Pizza** a cura di **CNA AgroAlimentare**

12.30 – Strumenti innovativi a sostegno del comparto Agro-Alimentare
- Modera: Pino Coletti
- Relatori:
Dario Costantini – *Presidente Nazionale CNA*
Salvatore Velotto – *Presidente dell'Ordine dei Tecnologi di Campania e Lazio*
Claudio Ricci – *Dottore Commercialista*
Francesco Lancia – *Resp. Area Retail Campania BdM Banca Spa - Gruppo MCC*
Simone Fortunato – *Pizzaiolo*

15.30 – Seminario: come trasformare una pizzeria in una catena di ristorazione internazionale
- Intervengono:
Pasquale Limatola - *Presidente Commissione Internazionalizzazione ODCEC Napoli*
Marcello Lala - *Presidente AEPI Campania*
Raffaele Cercola - *Prof. Ordinario Marketing Università della Campania Luigi Vanvitelli*
Vincenzo Piccirillo - *Presidente UGDCEC Napoli*
Alessio Cutino - *Titolare Food Retail Consulting*
Stefano Ateniese - *Sviluppo Idea Srl*
Giuseppe Russo - *Founder "Il mio viaggio a Napoli" Adelaide Rescigno - Responsabile commissioni di studio UGDCEC Napoli*
Adelaide Rescigno - *Responsabile commissioni di studio UGDCEC Napoli*

MARTEDÌ 21

10.30 – TAVOLA ROTONDA - La Pizza che include: il valore sociale di un mestiere.
- Modera: Alfonso Del Forno.
- Interventi:
Luciano Pignataro - *Giornalista, scrittore, gastronomo italiano.*
Donatella Chiodo, - *Past President Mostra d'Oltremare.*
Gianluca Guida - *Direttore carcere minorile di Nisida.*
Francesca Marotta - *Pizzeria dell'Impossibile.*
Mariolina Trapanese - *Presidente La bottega dei semplici pensieri*
Giuseppe Maglione *Pizzaiolo*

12.00 – Territorio & filiera della pizza napoletana
Modera: Carmine Maione
- La pizza napoletana tra nostalgia, territorio ed edonismo sensoriale
Prof. Gianni CICIA - *Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli FEDERICO II*
- Certificazione dei prodotti agroalimentari per la valorizzazione del legame con il territorio
Vincenzo Borrelli- Certiquality
- La pizza della legalità
Peppe Scognamiglio Presidente della Cooperativa Sociale "GIANCARLO SIANI"
- Riduzione degli input chimici nella fertilizzazione del grano tenero
Prof. Mauro MORI - Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli FEDERICO II
- Dalla farina alla pizza napoletana
Prof. Annalisa ROMANO – Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli FEDERICO II
- La pizza napoletana dal campo alla tavola: una scelta sicura!
Prof. Francesco ESPOSITO Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli FEDERICO II

13.30 – Pizza Talk conduce Giuseppe Rotolo Direttore di Pizza&Core
PIZZA E INTELLIGENZA ARTIFICIALE. CI STA? *con:*
Marco Ilardi - Imprenditore CEO di Micropedia, sviluppatore di app mobile, scrittore, podcaster e consulente seo

14.30 – Pizza Talk conduce Giuseppe Rotolo Direttore di Pizza&Core
MONDO PIZZA & SOSTENIBILITÀ, A CHE PUNTO SIAMO? con:
- Antimo Caputo Ad Mulino Caputo
- Gabriele Lastrucci - *Direttore commerciale Gi.Metal*
- Fabrizio Lampa – *Responsabile vendite - EcoDu Soluzioni Eco, Bio e Compostabili per il Food*

15.30 – Pizza Talk conduce Giuseppe Rotolo Direttore di Pizza&Core.
LA PIZZA DEL FUTURO .....SECONDO TE (la parola alle aziende) con:
- Emanuele e Mariella Pizzuti *titolare e responsabile vendite azienda Molini Pizzuti*
- Marana Ferdinando – *titolare azienda Marana Forni*
- Raffaele Maiello *titolare azienda Latticini Orchidea - Gruppo Caseario Meridionale*

16.00 – Pizza, immigrazione e identità italiana nel mondo
interverranno:
L'arte dei pizzaioli, un brand Italia - *Prof. Domenico Nicoletti Campus Mediterraneo (APS Academy)*
Pizza, immigrazione e identità italiana - *Prof. Raffaele Palumbo, Dipartimento Studi e Ricerche Turistiche e di Sviluppo Territoriale.*

17.00 – Arte dell'accoglienza, figura del maitre, una professione ancora necessaria in un mercato moderno in evoluzione.
a cura di AMIRA Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi
- Modera: Nello Ciabatti *Addetto stampa AMIRA Napoli-Campania*
- Intervengono: Dario Duro *Fiduciario Amira Napoli-Campania*
Mario Volpe - *Delegato Regionale AIFBM Associazione Italiana Food & Beverage Manager*
Rosario Lopa - *Portavoce Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo*
Piero Ferretti - *Imprenditore settore Alberghiero*
Giuseppe De Girolamo - *Giornalista enogastronomico*
Gilda Guida Martusciello - *Vice Delegato Campania Donne del Vino*
Tommaso Longo - *Presidente AIS Associazione Italiana Sommelier*

MERCOLEDÌ 22

11.00 – Le pizzerie gluten free: luci ed ombre dell'alimentazione fuori casa"
a cura di Nonsologlutine

12.00 – Comunicare il Senza Glutine: le nuove strategie di marketing adeguate al mercato odierno
a cura di Nonsologlutine.
- Relatori:
Alfonso Del Forno, Sara Serafini (Gluten Free on the Road),
Clarissa Sorrentino (Il diario della celiaca),
Angela Iuliano (Arienzo senza glutine),
Fabiola Citro (Bibi GlutenFree)

15.30 – Rintracciabilità di filiera - Casi pratici e gestione delle non conformità
- Interventi:
Manuela Tortese – *Coordinatore didattico Master Academy Time Vision/Coordinatore del Master Executive Quality & Food Safety Management di Time Vision*
Giuseppe Parise — *Consulente settore Agro Alimentare- Membro della commissione giudicatrice degli esami finali dei Master Universitari istituiti presso l'Università degli Studi di Napoli "Parthenope", Faculty Master Quality&Food Safety Management di Time Vision*
Marika De Rosa – *Sales Time Vision*