

# LUNEDÌ 19 MAGGIO

## LA PIZZA NAPOLETANA

**10.30** Introduzione alla pizza napoletana  
Storia e fondamentali:  
il rispetto della tradizione.  
**ENZO COCCIA / ANTONIO TRONCONE**



**11.30** La pizza a ruota di carro  
**GENNARO RUSSO / GENNARO  
PRIMICERIO / MARCO QUINTILI /  
EMILIO BRIGHIGNA**



**12.30** La parigina  
**ANTONIO GARGIULO**



**13.30** Pizza artigianale: l'eredità  
della pizza napoletana.  
**FABIO CRISTIANO / MICHELE FUCCIO**



**14.30** Il calzone napoletano: i segreti per una  
pizza ripiena come Napoli comanda  
**CORRADO ALFANO**



**15.30** Tradizionalista innovatore:  
la parigina a ruota di carro  
**PINO LUCIGNOLO**



**16.15** Pizza frita, pizza napoletana e pizza in  
pala: Perché a pizz' è femmena.  
**JESSICA DE VIVO / TERESA IORIO**



**17.00** Dalla pizza scima al ruoto napoletano.  
**LUCA CORNACCHIA**



# MARTEDÌ 20 MAGGIO

## LA PIZZA CONTEMPORANEA

10.30

La pizza contemporanea 3.0.  
**CIRO CASCELLA**



11.30

Pizza Contemporanea. Tecnica nuova,  
anima antica: l'evoluzione della pizza.  
**LUIGI SANTAGATA**  
**MARCO PECE**  
**VINCENZO ABATE**



12.30

La capricciosa con impasto  
diretto contemporaneo  
**CARLO SAMMARCO**



Pizza Contemporanea Day Master class e premiazioni in  
collaborazione con Scatti di Gusto

13.30

**PIER DANIELE SEU**



14.15

**FRANCESCO CALÒ**

15.15

**ALESSANDRO BRUNER**



16.15

**SIMONE DE GREGORIO**



17.15

**PIETRO FONTAN**

AREA  
MASTER CLASS



# MERCOLEDÌ 21 MAGGIO

## L'AVANGUARDIA DELLA PIZZA: PIZZE INNOVATIVE E SPECIALITÀ REGIONALI

**10.30** La pizza è anche dolce? Un viaggio nel dessert che ha rivoluzionato questa categoria.  
**PIETRO ZANNINI**



**11.30** La Pizza in teglia romana.  
**GABRIELE BONCI**

**13.30** Pizza regionale: il racconto del territorio.  
**COSIMO CHIODI / MARCO e LUCA COPPOLA**



**15.00** Pizza contemporanea Japan Style  
**MARCO QUINTILI**



**16.00** Sostenibilità e territorio: i nuovi strumenti innovativi  
**DANIELE FERRARA / VALERIO IESSI**

**17.00** Il cubo contemporaneo: la nuova geometria della pizza napoletana.  
**SALVATORE LIONIELLO**

### SPONSOR TECNICI

