Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

PROGRAMMA MASTERCLASS

25.26.27 MAGGIO

Area Masterclass - Padiglione 5

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDÌ **25 MAGGIO**

ore **10.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

La pizza classica non è mai passata di moda

con:

FABIO CRISTIANO

Sorì
DAL CUORE NATURALE
DI ROCCAMONFINA

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDÌ **25 MAGGIO**
ore **11.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

La pizza fritta: dal vicolo al gourmet

con:
SALVATORE PICCIRILLO

LATTICINI ORCHIDEA

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDì **25 MAGGIO**
ore **12.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

L' "Essenziale", le origini della pizza da forno... napoletana, ma non troppo!

con:
ANTONIO SILVESTRI

MECNOSUD

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDÌ **25 MAGGIO**
ore **13.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

La ruota di carro e le pizze tradizionali: cosacca, scarpariello, mastunicola

con:
SIMONE FORTUNATO

ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDÌ **25 MAGGIO**
ore **14.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

La pizza del cuore Cirio: 170 anni di passione italiana in ogni pizza

con:
SIMEONE CASTANIERE

CIRIO 1856 Alta Cucina

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDÌ **25 MAGGIO**
ore **15.30**
Area Masterclass - Padiglione 5

La mia Napoletana

con:
GIACOMO GARAU

Latteria SORRENTINA DAL 1880

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

LUNEDÌ **25 MAGGIO**
ore **16.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

Dal sapere antico nuove visioni della pizza

con:
VALENTINO LIBRO
FRANCESCO ESPOSITO

ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDÌ **26 MAGGIO**
ore **10.30**
Area Masterclass - Padiglione 5

L’utilizzo dei cereali alternativi all’interno di un impasto contemporaneo

con:
ENZO BASTELLI

Sorì
DAL CUORE NATURALE DI ROCCAMONFINA

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDÌ **26 MAGGIO**

ore **11.30**

Area Masterclass - Padiglione 5

Scugnizzo per sempre: visione contemporanea

con:

CIRO CASCELLA

Latteria SORRENTINA DAL 1880

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDì **26 MAGGIO**
ore **12.30**
Area Masterclass - Padiglione 5

Pizza: gestione dei grandi numeri

con:
DIEGO VITAGLIANO

Latteria SORRENTINA DAL 1880

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDÌ **26 MAGGIO**
ore **13.30**
Area Masterclass - Padiglione 5

PIZZA CONTEMPORANEA DAY

master class e premiazioni in collaborazione con Scatti di Gusto

con:
SASÀ MARTUCCI – MILANO

SCATTI DI GUSTO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDì **26 MAGGIO**
ore **14.15**
Area Masterclass - Padiglione 5

PIZZA CONTEMPORANEA DAY

master class e premiazioni in collaborazione con Scatti di Gusto

con:
GIUSEPPE BOVE

SCATTI DI GUSTO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDì **26 MAGGIO**
ore **15.15**
Area Masterclass - Padiglione 5

PIZZA CONTEMPORANEA DAY

master class e premiazioni in collaborazione con Scatti di Gusto

con:
DIEGO CIRAUDO

SCATTI DI GUSTO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDÌ **26 MAGGIO**
ore **16.15**
Area Masterclass - Padiglione 5

PIZZA CONTEMPORANEA DAY

master class e premiazioni in collaborazione con Scatti di Gusto

con:
JESSICA SORRENTINO

SCATTI DI GUSTO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MARTEDÌ **26 MAGGIO**
ore **17.15**
Area Masterclass - Padiglione 5

PIZZA CONTEMPORANEA DAY

master class e premiazioni in collaborazione con Scatti di Gusto

con:
ALESSANDRO MANGO

SCATTI DI GUSTO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDÌ **27 MAGGIO**
ore **10.00**
Area Masterclass - Padiglione 5

Olio evo pizza pomodoro.

La master class verterà sugli abbinamenti degli oli extravergini di oliva sulle varie tipologie di pizza

con:
GIOVANNI OSLAM PACIFICO

La Finezza
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
VALORE ITALIANO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDÌ **27 MAGGIO**
ore **10.45**
Area Masterclass - Padiglione 5

La ruota di carro

con:
CIRO TUTINO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDÌ **27 MAGGIO**
ore **11.30**
Area Masterclass - Padiglione 5

Il padellino

con:
RENATO BOSCO

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDÌ **27 MAGGIO**
ore **13.30**
Area Masterclass - Padiglione 5

Pizza in teglia: contaminazioni tra Lazio e Campania

con:
ANTONIO SAVIANA
E NOEMI FINOTTI

Sorì
DAL CUORE NATURALE
DI ROCCAMONFINA

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDì **27 MAGGIO**
ore **15.00**
Area Masterclass - Padiglione 5

La pizza diversamente napoletana

con:
SALVATORE LIONELLO

LATTICINI ORCHIDEA

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDÌ **27 MAGGIO**
ore **16.00**
Area Masterclass - Padiglione 5

La pizza cosentina

con:
PASQUALINO DE GIUSEPPE

Tutto Pizza

SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

MERCOLEDì **27 MAGGIO**

ore **17.00**

Area Masterclass - Padiglione 5

La pizza low carb

con:

ALBERTO DE PAOLO