



Dalla formazione del pizzaiolo ai nuovi locali
Tutti i temi del settore, compresi ambiente e salute

Mondo Pizza per tre giorni ai raggi X

LUNEDÌ 20 MAGGIO

ore 11:00

Inaugurazione 4° edizione
Tuttopizza - Incontro con la
stampa e le Istituzioni

ore 12:00

Il mestiere di pizzaiolo e la
nuova formazione

Relatori

Assessore Chiara Marciari -
Regione Campania

Prof. Filippo Monaco - Presi-
de Istituto Alberghiero Petronio
di Pozzuoli.

Gianluca Pirro - Pizzaioli Na-
poletani Formazione

Enzo Gargiulo - Direttore Ge-
nerale Confartigianato Napoli

Enzo Coccia - Maestro Piz-
zaiolo

Antonio Starita - Maestro Piz-
zaiolo

Sergio Miccù - Presidente As-
sociazione Pizzaiuoli Napoleta-
ni

Giuseppe D'Addio - Chef e Di-
rettore Dolce&Salato

Modera: Luciano Pignataro

ore 15:00

Organizzazione e gestione
aziendale di catene di pizzerie:
esperienze a confronto

Relatori

Giuseppe Cutraro - Big Mama
Alberto Buonocore - Fresco e
Cimmino

Luigi Venditti - Johnny Take
Uè

Franco Manna - Rosso Pomo-
doro

Modera: Dott.ssa Giovanna
Del Gaudio (Phd. In Scienze del
Turismo ad indirizzo manage-
riale presso il Dipartimento di

Economia, Management, Istitu-
zioni dell'Università degli studi
di Napoli Federico II)

ore 16:30

Seminario "Gli ingredienti
economici per una pizzeria di
successo" organizzato da UGDC
Napoli.

Relatori

Dott.ssa Maria Caputo Presi-
dente Unione Giovani Dottori
commercialisti Napoli

Dott. Guido Spiniello Com-
mercialista in Napoli

Dott. Antonio Tamburrini
Commercialista in Napoli

Dott. Claudio Sica Commer-
cialista in Napoli

Dott. Pasquale Limatola Com-
mercialista in Napoli

Ore 17,30

L'artigianalità nell'Arte Bian-
ca - a cura del Centro Studi 3P
(Pizzaioli-Pasticcieri-Panet-
tieri)

MARTEDÌ 21 MAGGIO

ore 10,30

Presentazione 4° edizione Piz-
zaAward di Mysocialrecipe

ore 11,30

Presentazione 2° rapporto
mercati e consumi della pizza in
collaborazione con CNA Ali-
mentare

ore 12,30

Meeting Presidenza Naziona-
le CNA Alimentare

ore 15,00

- Workshop Pizza e Celiachia:
aspetti medici, sociali e dietetici.
Dott.ssa Rosa Maria Bevilac-
qua - Pizza in...Mostra: significa-

ti socio antropologici di un cibo
simbolo

Dott.ssa Sara Meola - La pre-
venzione a tavola

Dott. Gennaro Auriemma -
Sensibilizzazione e corretta in-
formazione nel panorama del
gluten free

ore 17,30

- Pizza & Sport: i benefici del-
la pizza nell'alimentazione degli
sportivi. A cura del Comitato Or-
ganizzatore della 30° Summer
Universiade Napoli 2019

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO

Workshop a cura del Diparti-
mento di Agraria dell'Universi-
tà degli studi di Napoli Federico
II

10:30

Carmine Maione

Giornalista

"Pizza e marketing territoria-
le"

Annalisa Romano

Dipartimento di Agraria -
Università degli Studi di Napoli
"Federico II"

Docente di Processi dell'Indu-
stria alimentare

"La ricerca scientifica e l'arte
del pizzaiuolo napoletano"

Antonio Di Matteredo

Dipartimento di Agraria -
Università degli Studi di Napoli
"Federico II"

Sezione di Genetica e biotec-
nologie vegetali

"La qualità del pomodoro dal
punto di vista genetico"

Vincenzo Borrelli

Certiquality Milano - Area
Manager

"Qualità dei prodotti per la tu-



tela e sicurezza dei consumatori”

Gino Oliviero

OstePoeta

“Gourmet o non gourmet: questo è il problema”

Modera: Carmine Maione

ore 13:30

- 2° Convention Nazionale del Pizzaiuolo: Dalla bottega all'azienda. La pizzeria di successo nel nuovo millennio

Interverranno: associazioni

di categoria, rappresentanti delle Istituzioni, manager dell'industria, imprenditori del settore della distribuzione di prodotti Food&Beverage, pizzaioli.

Contributi:

- Il mercato della Pizza nei consumi fuoricasa (TradeLab)

- Prof. Raffaele Cercola (Prof. Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese presso l'Università della Campania Luigi Vanvitelli di Capua)

telli di Capua)

Modera: Barbara Guerra – Curatrice di 50 Top Pizza

ore 17:00

Tavola Rotonda “Come salvaguardare l'ambiente con prodotti ecologici e biodegradabili in pizzeria”

Sponsor Sala Convegni e Seminari:

Banca Popolare Vesuviana – Pasticcerie Ranieri – Acqua Lauretana - Plose

**MERCOLEDÌ LA SECONDA
CONVENTION NAZIONALE
DEL PIZZAIUOLO
DALLA BOTTEGA
ALLA AZIENDA
UN LAVORO CHE CAMBIA**



BARBARA GUERRA

La curatrice della Guida 50TopPizza e di Lsdm mercoledì alle 13.30 coordina la seconda convention nazionale del pizzaiolo: dalla bottega all'azienda, la pizzeria del terzo millennio

