



FINO A DOMANI IN PROGRAMMA LA 4ª EDIZIONE “TuttoPizza”, alla Mostra d'Oltremare prende il via il salone internazionale

Inaugurata alla Mostra d'Oltremare la quarta edizione di “TuttoPizza”, il salone internazionale dedicato agli operatori professionali del settore curato dalla “Squisito Eventi”, in programma nell'importante spazio fieristico partenopeo fino a domani. Ad aprire ufficialmente la tre giorni dedicata al comparto pizza con il simbolico taglio del nastro ed una conferenza stampa di presentazione, sono stati il direttore della manifestazione Raffaele Biglietto ed il presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Sergio Miccù insieme al presidente della Mostra d'Oltremare, Alessandro Nardi ed al componente femminile del Cda, Valeria De Sieno.

«Una manifestazione in continua crescita - ha dichiarato il direttore Biglietto - che mi auguro continui nella sua scalata nel segno dell'innovazione e del rispetto della tradizione. In un momento in cui soltanto in Italia vengono venduti 8 milioni di pizze al giorno, “Tutttopizza” si presenta come un contenitore ricco di espositori, servizi e teconologia».

«Ringraziamo chi ha creduto in noi - ha dichiarato dal canto suo il presidente della Apn Miccù - alle spalle di questa manifestazione c'è tanto lavoro. Il nostro è un sogno che non solo si è rea-

lizzato ma che continua».

Con i convegni “Il mestiere del pizzaiuolo e la nuova formazione” e “Organizzazione e gestione aziendale di catene di pizzerie: esperienze a confronto”, la kermesse ha dato anche il via alle tante occasioni di discussione e scambio sui diversi temi legati al food. In programma, vi sono seminari, incontri, prove pratiche e gare come il “Tutttopizza”, l'unica competizione in Italia a squadre con una sezione per pizze senza glutine. Ancora per l'attesa kermesse, la seconda edizione della “Convention del Pizzaiuolo” ed il contest “Io Margherita - Premio Autoritratto di un pizzaiolo 2019. «Una gara - come ha spiegato Fabio Ditto del micro birrifico artigianale organizzatore “Kbirr” - che vedrà dieci giovani pizzaioli napoletani sfidarsi durante la realizzazione di una personale interpretazione della classica pizza Margherita».

Grande attesa durante “Tutttopizza” anche per la presentazione di questa mattina della quarta edizione del “PizzAward” di **MySocialrecipe** ed ancora, per il Meeting Presidenza Nazionale Cna Alimentare e per il workshop sugli aspetti, medici, sociali e dietetici della pizza rispetto alla celiachia.

GIUGIO

