

pizza forma mentis

25-26 gennaio 2016_Eccellenze Campane_via Brin 69 Napoli

formamentis
•formazione •competenze •opportunità



Il Futuro della pizza napoletana: forno a legna, a gas o elettrico?

25
gennaio

Ore 10,00

APERTURA DEI LAVORI

Benvenuto da parte degli organizzatori e saluto di **Paolo Scudieri** Presidente di Eccellenze Campane

Ore 10,15

LA PIZZA, LA RICERCA SCIENTIFICA E LE ASSOCIAZIONI

Presiede **Luciano Pignataro**

LA RICERCA

Elisabetta Moro – *La Pizza simbolo della Dieta Mediterranea*

Luigi Moio – *Il concetto di tipicità nell'enogastronomia*

Annalisa Romano – *La pizza e la ricerca scientifica*

LE ASSOCIAZIONI E IL DISCIPLINARE

Sergio Miccù – *Il pizzaiolo oggi. Dinamiche del cambiamento*

Antonio Pace – *La Tradizione e il disciplinare. Che cos'è una pizza Stg*

Tommaso Luongo – *La nuova frontiera degli abbinamenti*

Antonio Mattozzi – *Forni, Pizzaiuoli e Pizzerie. La storia napoletana*

Massimo Di Porzio – *Pizzeria e ristorante, il connubio difficile*

Ore 15.00

IMPASTO, FARCITURA E COTTURA

PRIMA SESSIONE

Presiede **Maurizio Cortese**

Eugenio Signoroni – *Pizzerie Slow, esistono e ve le racconto*

Marco Lungo – *Tecniche di impasto e di cottura*

INTERVENGONO

Enzo Coccia

La Notizia-Napoli

Guglielmo Vuolo

Eccellenze Campane -Napoli

Corrado Scaglione

Lipen – Triuggio

Salvatore Kosta

L'Incrocio – Torre Annunziata

Ore 16.30

SECONDA SESSIONE

Presiede **Albert Sapere**

Paolo Masi – *Il futuro del forno a legna tra costi e sostenibilità*

Antonio Limone – *Effetti salutistici delle tre cotture*

Francesco Aversano – *La tutela giuridica della pizza napoletana*

INTERVENGONO

Franco Pepe

Pepe in Grani – Caiazzo

Salvatore Salvo

Francesco&Salvatore Salvo – San Giorgio a Cremano

Giancarlo Casa

La Gatta Mangiona – Roma

Gianfranco Iervolino

Palazzo Vialdo – Torre Annunziata

Ore 18.00

TERZA SESSIONE

Presiede **Tommaso Esposito**

Marino Niola – *l'identità Identitario: il brand Pizza Napoletana*

Antonio Lucisano – *La Pizza come sistema*

INTERVENGONO

Attilio Bachetti

Da Attilio – Napoli

Davide Civitiello

Rosso Pomodoro – Napoli

Ciro Oliva

Concettina ai tre Santi – Napoli

Ciro Salvo

50 Kalò – Napoli

Salvatore Santucci

Ammaccamm – Pozzuoli

Discussione

26 gennaio >>>

IN COLLABORAZIONE CON

Luciano Pignataro

WineBlog

Cortese way
PERSONAL FOOD EXPERIENCE

eccellenze
campane
LA TERRA DEL BUONO

CARACCIOLO
palazzo napoli

formamentisnet
RETE D'IMPRESA

pizza forma mentis

25-26 gennaio 2016 **Eccellenze Campane** via Brin 69 Napoli



26
gennaio

Ore 10.00

IL FUTURO DELLA PIZZA NAPOLETANA LONTANO DA NAPOLI

Presiede **Barbara Guerra**

Franco Manna – *Pizza Napoletana tra tipicità e replicabilità nel mondo (esperienza ad ovest)*
Salvatore Cuomo – *Pizza Napoletana tra tipicità e replicabilità nel mondo (esperienza ad est)*
Giuseppe Melara – *Saperi, talenti e know how. Le nuove frontiere della formazione*

Intervengono:

Gino Sorbillo

Lievito Madre – Napoli/Milano

Antonio Starita

Starita – Napoli/New York

Gennaro Nasti

La Famiglia di Rebellato – Parigi

Ore 11.30

CONCLUSIONI

LA PIZZA NAPOLETANA. QUALE SARÀ IL SUO FUTURO?

Tavola Rotonda moderata da **Guido Barendson**

Luigi Cremona

Paolo Marchi

Gaetano Pascale

Luciano Pignataro

Enzo Vizzari

Daniel Young

IN COLLABORAZIONE CON

Luciano Pignataro

WineBlog

Cortese way
PERSONAL FOOD EXPERIENCE

SI RINGRAZIANO

**eccellenze
campane**
LA TERRA DEL BUONO

CARACCIOLO
palazzo napoli