

Programma Piazza della pizza a Cheese 2017

- Ven 15 h 18:30, **Una breccia nella storia – Storie di Pizza**. Gennaro Luciano dell'*Antica Pizzeria Port'Alba* di Napoli, insieme a Federico Zorda, *Pizzeria San Martin*, ci propone le sue creazioni davanti a un boccale di birra di Qba – Quality Beer Academy.
- Ven 15 h 20:30, **Il Gusto dell'innovazione – Storie di Pizza**. Salvatore Santucci e *Ammaccamm'* di Pozzuoli ha deciso di rileggere la tradizione della pizza napoletana con nuove tecniche di impasto e prodotti. Scopriamo le sue creazioni in questa degustazione.
- Sab 16 h 20:30, **New Pizza Generation – Storie di Pizza**. Due grandi studiosi di impasti e lievitazioni a confronto: Ciccio Vitiello di *Casa Vitiello* (Caserta) e Stefano Vola di *Bontà per Tutti* (Santo Stefano Belbo). Non una semplice degustazione, ma un viaggio multisensoriale.
- Dom 17 h 13:30, **Pizza che passione – Storie di Pizza**. Ancora Ciccio Vitiello e la sua *Casa Vitiello* è protagonista dell'evento, questa volta insieme a Alessio Rovetta della Pizzeria dei Sette Ponti di Cenate Sopra (Bg).
- Dom 17 h 16:30, **I percorsi del grano – Pizza Talk**. Due grandi esponenti della pizza campana, Vito De Vita di *PizzaArt* da Battipaglia e Salvatore Kosta della *Grotta del Buono* di Aversa si confrontano insieme ad altri relatori sul ruolo degli materia prima nel costruire una pizza.
- Dom 17 h 18:30, **La scienza in pizzeria – Storie di Pizza**. Ma i pizzaioli sono scienziati o artisti? Sicuri che la termodinamica non c'entri nulla con un'ottima pizza? Interviene ancora *Salvatore Kosta*, insieme Pierluigi Police da *O Scugnizzo* (Arezzo).
- Dom 17 h 20:30, **Briganti si nasce – Storie di Pizza**. *Vito de Vita* con la sua pizzeria di Battipaglia e Salvatore Gatta di *Fandango* sono accomunati da un cuore da briganti e dal ... lievito madre.
- Lun 18 h 11, **In principio era il grano – Storie della Pizza**. Cosa unisce il Vesuvio ad Arezzo? L'amore per la pizza. **Renato Pancini**, operante ad Arezzo dal 1986 con **Al Fogher** e **Aniello Falanga**, il patron di

Haccademia a Terzigno (Na), in una degustazione che punta al cuore, più che allo stomaco.