



TuttoPIZZA WORLD 2025

Area Tutto Pizza International - Pad. 3B

Lunedì 19

ore 10:30

Inaugurazione in collegamento da
Tutto Pizza World Shanghai

ore 11:00 MASTER CLASS

"Pizza e Eccellenze Campane"
abbinamenti che esaltano il gusto
ed i sapori.

ore 11:00

Mauro Espedito

ore 12:00

Cristian Satomauro -
L'Ammaccata Cilento

ore 14:00

Robertino Cupo Robertino - Cupo
Pizza Palomonte

ore 16:00

La parola alle aziende
"L'oro rosso: il segreto della pizza"
demo Mauro Espedito

ore 11:00 Pizzeria Apprendista
Pizzaiolo - Mario Tirozzi

ore 12:00

Russo Salvatore - Mammina

ore 13:00

Simeone Castaniere - Simeo' 3.0

ore 14:30

Pizza STG: la tradizione si fa show
con demo di Vincenzo Mansi, a
cura della rivista Pizza e Pasta
Italiana.

Un viaggio nella vera Pizza
Napoletana STG, tra manualità,
tecnica e rispetto del disciplinare.
Vincenzo Mansi, pluripremiato
pizzaiolo campano, mostrerà dal
vivo tutti i passaggi che rendono
unica questa pizza tutelata a
livello europeo.

Un'occasione per tornare alle
origini, capire le regole del gioco
e imparare come valorizzarle nel
proprio menù.

ore 16:00

Carmine Apetino - Pizzerie De
Figliole

ore 17:00

La parola alle aziende
"L'olio EVO e l'alta qualità della
pizza"

Mercoledì 21

ore 10:30 - 13:30

Finali Contest "PIZZANAPOLI 2500"

PAD. 3 (Sala Convegni)

ore 14:30

Premiazioni dei vincitori del
Contest "PIZZANAPOLI 2500"
in presenza delle istituzioni

ore 15:00 CONVEGNO

Promozione e Valorizzazione della
Filiera Pizza Campana protagonisti
i marchi di qualità DOP, DOP e IGP
dell'Agroalimentare Campano.

Conclusione lavori:

Nicola Caputo

Assessore Agricoltura Regione
Campania

Martedì 20

ore 11:00 MASTER CLASS

"Pizza e Eccellenze Campane"
abbinamenti che esaltano il gusto
ed i sapori