



TuttoPIZZA WORLD 2025

Area Tutto Pizza International - Pad. 3B

Lunedì 19

ore 10:30

Inagurazione 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

Martedì 20

ore 11:00 MASTER CLASS

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

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