



TuttoPIZZA 2025 Shangai, 19-21 Maggio 2025

Lunedì 19

11:00 - 11:50

LA PIZZA NAPOLETANA:
origini e sviluppo di un simbolo
gastronomico del Made in Italy

12:00 - 13:00

DEGUSTAZIONE
pizza margherita e marinara

14:00 - 15:00

Le tecniche di lievitazione e
impasto

15:00 - 16:00

DEGUSTAZIONE
pizza contemporanea

16:00 - 17:00

TALK: i pizzaiuoli napoletani
rispondono alle domande degli
operatori ho.re.ca asiatici

Martedì 20

11:00 - 11:50

**I segreti per un'ottima pizza
in pala:** un viaggio croccante e
sciglievole alla scoperta di un
prodotto leggero e digeribile

12:00 - 13:00

DEGUSTAZIONE

14:00 - 15:00

Pizza in teglia e focaccia italiana
Un must italiano per il take away,
aperitivi e spuntini

15:00 - 16:00

DEGUSTAZIONE

16:00 - 17:00

TALK: i pizzaiuoli napoletani
rispondono alle domande degli
operatori ho.re.ca asiatici

Mercoledì 21

11:00 - 11:50

Gli abbinamenti: la selezione di
ingredienti per l'affaritura della
pizza con i prodotti
agroalimentare della regione
Campania

12:00 - 13:00

DEGUSTAZIONE

14:00 - 15:00

il vino: cosa abbinare a tavola ad
un'ottima pizza

15:00 - 16:00

DEGUSTAZIONE

16:00 - 17:00

TALK: i pizzaiuoli napoletani
rispondono alle domande degli
operatori ho.re.ca asiatici