



martedì / tuesday

I PRODOTTI / INGREDIENTS

11.00 AM MASTERCLASS

Salute a noi!

in collaborazione con 5 Stagioni.
con Marisa Cammarano, biologa
nutrionista; Massimo Zenti,
Presidente dell'Associazione
Italiana Narcolessia; Maurizio
Gaccione, pizzaiolo, già Campione
del mondo.

Cheers to us!

in collaboration with 5 Stagioni.
with Marisa Cammarano,
nutritionist and biologist; Massimo
Zenti, President of the Italian
Narcolepsy Association; Maurizio
Gaccione, pizza chef and former
World Champion.

01.00 PM WORKSHOP

Si fa presto a dire mozzarella... e non solo!

in collaborazione con Good
Morning Paper.
con Michele Crocchia, pizzaiolo
e Marlena Buscemi, foodteller.

It's easy to say 'mozzarella'...but there's more to it!

in collaboration with Good
Morning Paper.
with Michele Crocchia, pizza chef,
and Marlena Buscemi, foodteller.

03.30 PM TALK

Il pizzaiolo: da arte a mestiere

con Bartolomeo Amidei,
Senatore della Repubblica
Italiana; Walter Botrugno,
Presidente APES; Enrico
Bonardo, direttore commerciale
e marketing Scuola Italiana
Pizzaioli; Corrado Scaglione,
pizzaiolo e i rappresentanti
del Comitato Italiano Pizzaioli
per il riconoscimento della
professione.

The pizza chef: from art to craft

with Bartolomeo Amidei,
Senator of the Italian Republic;
Walter Botrugno, President
of APES; Enrico Bonardo,
Commercial and Marketing
Director of the Italian School of
Pizza Makers; Corrado Scaglione,
pizza chef, and representatives
of the Italian Committee of Pizza
Makers for the recognition of the
profession.

05.30 PM APERITIVO CON PEPITA - PIZZA E PASTA ITALIANA

Il gelato gastronomico e la pizza

in collaborazione con Vecogel.

Gourmet gelato and pizza

in collaboration with Vecogel.



mercoledì / wednesday

LE TECNICHE / TECHNIQUES

11.00 AM TALK

Qualità: quella vera è una sola

in collaborazione con
Parmigiano Reggiano.
con Igino Morini, responsabile
promozione territoriale e turistica
Consorzio del Parmigiano
Reggiano e Will Grant, pizzaiolo
già Campione del Mondo.

Quality: there is only one true quality

in collaboration with
Parmigiano Reggiano.
with Igino Morini, Head of
Regional and Tourism Promotion
at the Parmigiano Reggiano
Consortium, and Will Grant,
pizza chef and former World
Champion.

01.00 PM MASTERCLASS

Napoli: tutta un'altra storia

in collaborazione con 5 Stagioni.
con Patrizia Spigno e Federica
Mignacca, Master istruttrice
Scuola Italiana Pizzaioli.

Naples: a whole different story

in collaboration with 5 Stagioni.
with Patrizia Spigno and Federica
Mignacca, Master Instructors at
the Italian School of Pizza Makers.

05.30 PM APERITIVO CON PEPITA - PIZZA E PASTA ITALIANA

La pizza di "Bepo".

con Josip Voric, pizzaiolo di
Aquarius Konoba (Buie, Croazia)
e giudice di gara.

'Bepo's' pizza.

with Josip Voric, pizza chef at
Aquarius Konoba (Buie, Croatia)
and competition judge.



giovedì / thursday

LA COMUNITÀ / COMMUNITY

12.00 PM TALK

"Mo' faccio un post!"

in collaborazione con 5 Stagioni.
con Luigi Cremona e Lorenza
Vitali, curatori del "cooking
talent" Emergente; Elis Rubino,
comunicatrice gastronomica; Giusy
Ferraina, giornalista e autrice di
Pizza (re)connection; Nadia De
Ruosi, trade marketing specialist
"Le 5 Stagioni". Lectio introduttiva
di Nerina Di Nunzio, docente
universitaria, su come tracciare le
linee di una comunicazione vincente.

"I'll post something now!"

in collaboration with 5 Stagioni.
with Luigi Cremona and Lorenza
Vitali, curators of the "cooking
talent" Emergente; Elis Rubino,
food communicator; Giusy Ferraina,
journalist and author of Pizza (re)
connection; Nadia De Ruosi,
trade marketing specialist at "Le
5 Stagioni". Introductory lecture
by Nerina Di Nunzio, university
lecturer, on how to outline a winning
communication strategy.

01.30 PM WORKSHOP

Scioglievolezza e Cremosità

In collaboration with Demetra.
con Luigi Timoncini, Master istruttore
della Scuola Italiana Pizzaioli
e Marlena Buscemi, foodteller.

Melting Quality and Creaminess

In collaboration with Demetra.
with Luigi Timoncini, Master Instructor
at the Italian School of Pizza Makers,
and Marlena Buscemi, foodteller.

03.00 PM BEER

A tutta birra... e non solo

in collaborazione con Radeberger.
con Alfonso Del Forno, giornalista;
Gianfranco Zanfardino, Pizzaiolo
del Cambiamento" e Roberto
Parodi, biersommelier.

Full steam ahead... and more

in partnership with Radeberger.
with Alfonso Del Forno, journalist;
Gianfranco Zanfardino, 'Pizzaiolo
del Cambiamento'; and Roberto
Parodi, beer sommelier.

05.30 PM APERITIVO CON PEPITA - PIZZA E PASTA ITALIANA

Alla scoperta del Prosecco rosé

in collaborazione con Sutto.
con Graziano Bertuzzo, giudice
di gara del Campionato Mondiale
della Pizza.

Discovering Prosecco rosé

In collaboration with Sutto.
with Graziano Bertuzzo, judge at
the World Pizza Championship.