



# LA FUCINA DELLA PIZZA

presentato da



## programma



**Martedì 9  
Aprile 2019**

**Pizza Building**  
dalle 11.00 alle 11.50

*Un laboratorio per poter valutare le caratteristiche dei prodotti, acquisire gli strumenti per distinguere i fattori di qualità degli ingredienti, sviluppare una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei sensi*

a cura di  
**Slow Food Italia**

**Le attrezzature in pizzeria**  
dalle 12.30 alle 13.20

*In che modo le attrezzature aiutano a raggiungere gli obiettivi di qualità del prodotto pizza?*

a cura di  
**Pizza e Pasta Italiana**

**La qualità delle materie prime**  
dalle 14.30 alle 15.20

**L'olio extravergine di oliva**  
*Laboratorio dedicato alla qualità dei prodotti che concorrono alla realizzazione della pizza perfetta*

a cura di  
**Slow Food Italia**

**Digital Marketing Evolution**  
dalle 16.00 alle 16.50

*Obiettivi, strumenti, scenari: come si evolve e si mantiene la relazione con il cliente del futuro (presente)!*

a cura di  
**OmniaWeb Italia**



**Mercoledì 10  
Aprile 2019**

**Pizza Building**  
dalle 11.00 alle 11.50

*Un laboratorio per poter valutare le caratteristiche dei prodotti, acquisire gli strumenti per distinguere i fattori di qualità degli ingredienti, sviluppare una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei sensi*

a cura di  
**Slow Food Italia**

**Le attrezzature in pizzeria**  
dalle 12.30 alle 13.20

*In che modo le attrezzature aiutano a raggiungere gli obiettivi di qualità del prodotto pizza?*

a cura di  
**Pizza e Pasta Italiana**

**La qualità delle materie prime**  
dalle 14.30 alle 15.20

**Mozzarella, fior di latte & CO**  
*Laboratorio dedicato alla qualità dei prodotti che concorrono alla realizzazione della pizza perfetta*

a cura di  
**Slow Food Italia**

**Alla scoperta del Parmigiano Reggiano**  
dalle 16.00 alle 16.50

*Un viaggio nel mondo del Parmigiano Reggiano con degustazione finale di diverse stagionature*

a cura di  
**Consorzio Parmigiano Reggiano**



**Giovedì 11  
Aprile 2019**

**Pizza Building**  
dalle 11.00 alle 11.50

*Un laboratorio per poter valutare le caratteristiche dei prodotti, acquisire gli strumenti per distinguere i fattori di qualità degli ingredienti, sviluppare una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei sensi*

a cura di  
**Slow Food Italia**

**#sponsorizziamoci**  
dalle 12.30 alle 13.20

*Google, Facebook, Instagram e Tripadvisor mettono a disposizione strumenti pubblicitari per le attività local. Scopriamole!*

a cura di  
**OmniaWeb Italia**

**La qualità delle materie prime**  
dalle 14.30 alle 15.20

**Tecniche di abbinamento birra-pizza**  
*Laboratorio dedicato all'introduzione alla degustazione di birre e al loro abbinamento con la pizza*

a cura di  
**Slow Food Italia**

## POSTI LIMITATI

la partecipazione ai seminari è **gratuita**,  
riserva il tuo posto indicando il workshop di tuo interesse a

[info@pizzapastaitaliana.it](mailto:info@pizzapastaitaliana.it)



**9-10-11  
APRILE 2019**

CAMPIONATO MONDIALE  
DELLA PIZZA



Fiere di Parma  
Viale delle esposizioni 393/A

Pizza e Pasta Italiana  
Via Sansonessa 49  
30021 Caorle, VE

[info@pizzapastaitaliana.it](mailto:info@pizzapastaitaliana.it)