

● Spazio Pizza Tales

Pizza Chic

La nuova pizza è: stile, gusto, eleganza #PizzaChic

Per l'edizione 2024 di Pizza Village, Pizza Tales sceglie il “lusso democratico” come tema dominante delle dieci serate.

Gusto, Eleganza e Stile per un ciclo di appuntamenti che riflette la trasformazione della pizza da alimento pop a pietanza raffinata, da gustare e apprezzare in tutta la sua rinnovata complessità.

Le dieci serate *Pizza Tales* si propongono di esplorare l'evoluzione della pizza verso un piacere culinario sofisticato, dove non solo il gusto, ma anche lo stile vengono messi al centro dell'esperienza.



il tema

da street food a prelibatezza gourmet

In ogni serata "Pizza Chic", avremo l'opportunità di esplorare insieme agli esperti del settore come la pizza abbia subito notevoli cambiamenti negli ultimi anni.

Discuteremo degli ultimi trend gastronomici e delle influenze culturali che hanno plasmato l'evoluzione della pizza da semplice street food a prelibatezza gourmet.

Scopriremo insieme le storie dietro le ricette più innovative e come ogni ingrediente possa trasformare una semplice pizza in un'esperienza culinaria unica.



10 serate chic il calendario



VENERDÌ, 14 GIUGNO

Pizza e Cultura: Un Viaggio tra Vino,
Tradizione e Innovazione
Partner Tecnico : Farina Caputo

Pizza & Vino: un'armonia gustativa

L'analisi si concentra su come abbinare raffinati vini alla pizza per esaltarne i sapori. Sarà un'opportunità per offrire un'esperienza gastronomica unica e presentare il libro "Calici & Spicchi" di Antonella Amodio, che esplora il connubio tra pizza e vino.

Amazon e le “Storie di pizza”

Una serata speciale dedicata al documentario "Storie di pizza", che esplora la storia e le radici della pizza. L'autore illustrerà le diverse varietà di pizza e il loro impatto culturale, sottolineando l'importanza della pizza nella valorizzazione dei territori e delle eccellenze italiane.

Moderato

Luciano Pignataro | Giornalista

con:

Antonella Amodio | Giornalista

Bruno Avagliano | Imprenditore, Produttore Televisivo

Antimo Caputo | Ceo Mulino Caputo

Luca Carcano | Recarcano Produzioni

Flavia Corrado | FoodBlogger

Francesco Corrado | CampaniaFoodblog

Ciro Grossi | La Campagnola

Pasquale Palamaro | Chef

Carlo Sammarco | Sammarco

Degustazioni:

Pasquale Palamaro | Ciro Grossi

Vini:

Cantine Astroni | Colle Rotondella - Campi Flegrei dop Piediroso 23

Muratori | Franciacorta Brut

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



SABATO, 15 GIUGNO

Pizza e Stile: il binomio gusto ed eleganza
Partner Tecnico : Pomodoro Ciao

Una serata straordinaria in cui il gusto e lo stile si fondono in un viaggio sensoriale volto a esplorare l'affascinante connubio tra la cucina italiana e la moda, in una celebrazione dell'arte culinaria e dell'estetica. Allo stesso tempo, come il mondo della moda possa ispirare il modo in cui ci presentiamo quando andiamo a gustare questo piatto iconico. Attraverso discussioni illuminate ed esempi pratici, scopriremo come il gusto e lo stile si intrecciano in un connubio unico che va oltre la semplice esperienza culinaria.

Moderato

Enrico Deuringer | RAI

Rossana Russo | La 7

con:

Gennaro Esposito | chef

Mimmo Esposito | Pizzeria Mé

Ciro Grossi | La Campagnola

Tommaso Luongo | AIS Campania

Assunta Pacifico | A figlia d'o Marenaro

Adolfo Scuotto | Tenute Scuotto

Anna Silvano Perno | Napoli Reale

Degustazioni:

Gennaro Esposito | Ciro Grossi

Assunta Pacifico

Vino: Tenute Scuotto

Oi ní

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



DOMENICA, 16 GIUGNO

Arte Bianca: l'evoluzione della pizza gourmet

Partner Tecnico: Zio Pepe

Una serata dedicata all'esplorazione dell'evoluzione della pizza, che è passata da essere un semplice piatto popolare a diventare un simbolo di alta gastronomia. Durante l'evento, esploreremo le tecniche e gli ingredienti che trasformano la pizza in un'autentica opera d'arte culinaria. Sarà un'occasione per scoprire come il mondo della pizza sia stato rivoluzionato da chef innovativi che hanno elevato questa tradizione italiana a livelli di eccellenza gastronomica.

Moderà

Luca Fresolone | Communication Manager

con

Alfonso Califano | Cinquanta Spirito Italiano

Ginevra Castaldi | Ginevralandia

Leonardo Ciccarelli | Giornalista

Simona Fiengo | Ti ci devo portare

Antonio Giaccoli | Accademia Pizza Doc

Helga Liberto | PizzArt

Emanuele Primavera | Cinquanta Spirito Italiano

Valentino Tafuri | Pizzeria 3 Voglie

Degustazione:

Helga Liberto

Valentino Tafuri

Vino: Moncristi

Donna Amalia | Nata per la Pizza

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



LUNEDÌ, 17 GIUGNO

Pizza: una tradizione familiare gustosa

Partner Tecnico : Pomodoro Ciao

Una serata speciale dedicata al ruolo della pizza nelle tradizioni familiari, esplorando come la sua preparazione e condivisione possano trasmettere valori di rispetto e convivialità. Scopriremo le storie delle famiglie italiane legate alla pizza, evidenziando le radici profonde di questo piatto nella cultura e nella società. Celebriamo il potere unificante della pizza e l'importanza dei legami familiari che essa rappresenta, rinnovando il valore dei momenti condivisi intorno a un tavolo.

Moderano

Luca Sessa | Giornalista

Emanuela Sorrentino | Giornalista

con:

Vincenzo Capuano e Nonno | Vincenzo Capuano

Davide Di Guida | Bartender

Ron Garofalo | Mistral _ Palermo

Salvatore Giugliano | Mimì alla Ferrovia

Giuseppe Miraglia | Direttore commerciale Fiorucci

Angelo Pagano | Fattoria Pagano

Angela Petroccione | Giornalista

Anastasia Pezzella | Travel Influencer

Pasqualino Rossi | élite

Ivano Vecchia | Allegrío Restaurant

Degustazione:

Vincenzo Capuano

Pasqualino Rossi

Vino: Fattoria Pagano

Falerno del Massico DOP

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



BonTon a tavola: il nuovo galateo della pizza
Partner Tecnico: Latteria Sorrentina

MARTEDÌ, 18 GIUGNO

Dalla cena elegante alla serata informale con gli amici, esploreremo insieme le regole non scritte che guidano il comportamento durante il pasto, anche di una semplice pizza. Condividendo consigli pratici e aneddoti divertenti, questa serata ci aiuterà a comprendere come comportarci con eleganza e rispetto mentre gustiamo una delle delizie culinarie più amate al mondo.

Moderano

Luca Sessa | giornalista
Alessandro Pipero | Maître&Sommelier

con:

Edris Al Malat | Dry Milano
Luca Doro | Doro Gourmet
Mimmo Esposito | Pizzeria Mé
Maicol Izzo | Piazzetta Milù
Valerio Izzo | Shub Sorrento
Lorenzo Sirabella | Dry Milano
Davide Uccella | giornalista

Degustazioni:

Luca Doro
Mimmo Esposito

Vino: Tenuta Augustea

Era 79 | Lacryma Chrysti del Vesuvio DOP Bianco

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



Napoli nel tempo: viaggio alla scoperta della pizza in città
Partner Tecnico: Fiorucci

MERCOLEDÌ, 19 GIUGNO

Un viaggio affascinante attraverso i secoli di storia di Napoli, con un focus speciale sulla sua ricca tradizione culinaria e sulla crescita della pizza nel definire l'identità culinaria italiana. Questo evento esclusivo offre ai partecipanti l'opportunità di immergersi nell'atmosfera affascinante della città, attraverso i racconti dei presenti, che condurranno i presenti tra storie, tradizioni e piccoli segreti gourmet.

Moderano

Mario Liguori | Direttore Voce di Napoli

con:

Gaetano Cataldo | Sake/Cured Meats Taster
Luca Castellano | Castellano
Enzo Coccia | La Notizia
Amedeo Colella | Scrittore, storico
Vincenzo Damiano | Pizzeria Rovi
Giacomo Garau | Olio&Basilico
Ciro Grossi | La Campagnola
Rossella Maraio | Creator Digitale
Giuseppe Miraglia | Direttore commerciale Fiorucci
Gino Sorbillo | Gino Sorbillo
Giuseppe Zambon | Citazioni Napoletane

Degustazioni:

Luca Castellano
Giacomo Garau
Ciro Grossi

Vino: Moncristi

Donna Amalia | Nata per la Pizza

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



Eno-Gusto

Partner Tecnico: Latteria Sorrentina

GIOVEDÌ, 20 GIUGNO

Quando si assaggia un vino in pizzeria, è importante mostrare rispetto verso il lavoro dello staff e utilizzare tutti i sensi durante l'esperienza gustativa. Assaggiare il vino con delicatezza, evitando rumori e movimenti bruschi, e condividere le impressioni con moderazione sono comportamenti che esprimono eleganza e buone maniere a tavola, arricchendo l'esperienza culinaria complessiva.

Moderà

Antonella Amodio | Giornalista

con:

- Giovanni Bologna | Radici Clandestine Caserta
- Michele De Luca | Città di Napoli
- Mauro Fragella | Da Zero
- Rosario Lopa | Consulta Nazionale Agricoltura Turismo
- Salvatore Lioniello | Lioniello
- Sasà Martucci | Masanielli Sasà Martucci
- Luca Pezzetta | Clementina
- Renato Ruggiero | Pizzeria Farinati
- Antonio Savarese | Giornalista
- Antonello Schiena | ceo Da Zero

Degustazioni:

Mauro Fragella
Renato Ruggiero

Vino: Cantine di Solopaca

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



Non Serve

Partner Tecnico: Pintauro

VENEDÌ, 21 GIUGNO

Una serata che celebra l'innovazione nell'arte culinaria e nell'ospitalità, esplorandone l'evoluzione attraverso la storia della pizza e dei suoi servizi. Come disse una volta Maya Angelou, "La gentilezza si traduce in molte lingue e tutti la capiscono": riflettiamo sull'importanza dello staff nella ristorazione, coloro che non solo preparano i piatti, ma creano un'esperienza memorabile attraverso il loro contatto umano e la cura per i dettagli.

Moderà

Nadia Tagliatela | critico enogastronomico

con:

- Gianni Avolio | F&B Grand Hotel Parker's
- Leonardo Ciccarelli | giornalista
- Rocco Gervasio | Horeca Consultant
- Domenico Iavarone | Zest Sorrento
- Titti Minasola | Sommelier Nonna Rosa
- Antonio Moliterno | Pizzeria da Mimì _ Aversa
- Jack Prisco | Pizza & Spirits

Degustazioni:

Jack Prisco | Domenico Iavarone
Antonio Moliterno

Vino:

Muratori | Franciacorta Brut

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



La Carta dei Cocktail: innovazioni in pizzeria

Partner Tecnico : Farina Caputo

SABATO, 22 GIUGNO

L'abbinamento tra pizza e cocktail sta conquistando sempre più appassionati. Pizza Tales, lancia una nuova sfida alle pizzerie: dar vita a una carta dei cocktail appositamente studiata per accompagnare le pizze e creare esperienze di gusto complete, capaci di bilanciare sapori e aromi in un connubio perfetto tra cibo e drink. Che sia un classico Margarita abbinato a una Margherita, o un intrigante Negroni accanto a una pizza gourmet, le possibilità sono infinite. È il momento di sperimentare e stupire con combinazioni nuove e sorprendenti.

Moderà

Carlo Carnevale | Giornalista

con:

Davide Civitiello | RossoPomodoro
Francesco Di Ceglie | Pizzeria Monfortino
Adele Granieri | Giornalista enogastronomica / Guida Slow Wine
Antonio Falco | Da Michele
Errico Porzio | Porzio
Sabina Yausheva | Bartender
Antonio Sorrentino | Chef

Degustazioni:

Antonio Sorrentino | Davide Civitiello
Antonio Falco
Francesco Di Ceglie

Vino:

Moncristi | Donna Amalia: Nata per la Pizza

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



Pizza e Cocktail: nuova frontiera di gusto

Partner Tecnico: Sigaro TOSCANO®

DOMENICA, 23 GIUGNO

Esplorare nuove frontiere culinarie per condurre la pizza oltre i limiti tradizionali: dall'armoniosa fusione con la cucina degli chef all'elegante accostamento con le selezioni di vini, ora puntiamo ancora più in alto, proponendo l'inedito connubio tra pizza e cocktail. Come suggeriva Julia Child, "La scoperta di un nuovo piatto è un tesoro per l'umanità, tanto prezioso quanto la scoperta di una nuova stella".

Moderà

Giampiero Francesca | Direttore Blue Blazer

con:

Joe Barba | Bartender
Vincenzo Durante | 1947 Pizza Fritta
Eduardo Estatico | chef
Federica Franco | Il mio viaggio a Napoli
Tommaso Luongo | Presidente Ais Campania
Gennaro Masiello | Il mio viaggio a Napoli
Luca Piscopo | Anema e Pizza
Mario Severino | Officina della Pizza
Emanuela Sorrentino | Giornalista
Giuseppe Russo | Il mio viaggio a Napoli
Gabriele Troisi | Lievitati Troisi

Degustazioni:

Ciro Gallo
Luca Piscopo
Gabriele Troisi

Vino: Tenuta Augustea

Cataluna | Catalanesca del Monte Somma IGP

Dessert:

Pintauro

Fumo:

Sigaro TOSCANO®



l'appuntamento dal 14 al 23 giugno

Mostra D'Oltremare | Napoli
