

# ● 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

---



## Pizza e Cultura: Un Viaggio tra Vino, Tradizione e Innovazione

Partner Tecnico : Farina Caputo

VENERDÌ, 14 GIUGNO

### 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®

## Pizza e Stile: il binomio gusto ed eleganza

Partner Tecnico : Pomodoro Ciao



SABATO, 15 GIUGNO

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'oro Marenaro

Adolfo Scutto | Tenute Scutto

Anna Silvano Perno | Napoli Reale

### Degustazioni:

Gennaro Esposito | **Ciro Grossi**

Assunta Pacifico

### Vino: Tenute Scutto

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.

### Modera

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 Veccia | 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.

### Modera

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.

### Moderata

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

VENERDÌ, 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.

### Moderata

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

---