



LA FUCINA DELLA PIZZA

presented by



timetable



Tuesday, 9
April 2019

Pizza Building
11.00 to 11.50 a.m.

A workshop to evaluate characteristics of the products, acquire tools to distinguish the quality factors of the ingredients, and develop a greater awareness in the use of the senses

by
Slow Food Italia

Le attrezzature in pizzeria
12.30 to 1.20 p.m.

How does technical equipment help achieving quality of your pizza?

by
Pizza e Pasta Italiana

La qualità delle materie prime
2.30 to 3.20 p.m.

Extra virgin olive oil
Workshop dedicated to the quality of products that contribute into making the perfect pizza

by
Slow Food Italia

Digital Marketing Evolution
4.00 to 4.50 p.m.

Objectives, tools, scenarios: how the relationship with the customer of the future (present) evolves and is maintained!

by
OmniaWeb Italia



Wednesday 10
April 2019

Pizza Building
11.00 to 11.50 a.m.

A workshop to evaluate characteristics of the products, acquire tools to distinguish the quality factors of the ingredients, and develop a greater awareness in the use of the senses

by
Slow Food Italia

Le attrezzature in pizzeria
12.30 to 1.20 p.m.

How does the equipment help achieving quality of your pizza?

by
Pizza e Pasta Italiana

La qualità delle materie prime
2.30 to 3.20 p.m.

Mozzarella, fior di latte & CO
Workshop dedicated to the quality of products that contribute into making the perfect pizza

by
Slow Food Italia

Alla scoperta del Parmigiano Reggiano
4.00 to 4.50 p.m.

A journey into the world of Parmigiano Reggiano with final tasting of different ages

by
Consorzio Parmigiano Reggiano



Thursday 11
April 2019

Pizza Building
11.00 to 11.50 a.m.

A workshop to evaluate characteristics of the products, acquire tools to distinguish the quality factors of the ingredients, and develop a greater awareness in the use of the senses

by
Slow Food Italia

#sponsorizziamoci
12.30 to 1.20 p.m.

Google, Facebook, Instagram and Tripadvisor provide advertising tools for local activities. Let's find out!

by
OmniaWeb Italia

La qualità delle materie prime
2.30 to 3.20 p.m.

Beer-pizza pairing techniques
Workshop dedicated to approach at beers tasting and their combination with pizza

by
Slow Food Italia

LIMITED TICKETS

seminar participation is **free**,
reserve your seat indicating the workshops you want to attend at

info@pizzaepastaitaliana.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@pizzaepastaitaliana.it



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@pizzaepastaitaliana.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@pizzaepastaitaliana.it