Tuttopizza 2017, fiera interpreta nuovi trend di consumo

Autore : Redazione

Data : 22 Maggio 2017

Il 23 maggio si discute di Ambiente e Comunicazione. Attesa per il concorso a squadre

Riceviamo e pubblichiamo.

50mila pizzerie in Italia, di cui 20mila da asporto e un fatturato derivante dal consumo di pizze pari a 56 milioni di euro a settimana. Sono i dati aggiornati emersi da Tuttopizza 2017, la fiera internazionale dedicata al comparto che resterà alla Mostra d'Oltremare fino al 24 maggio prossimo.
A ricordarli sono stati i promotori, Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di Ticketlab, partiti proprio dalle analisi Coldiretti-Fipe che mostrano anche che la pizzeria classica rappresenta il 40% della ristorazione italiana:

per questo la fiera interpreta i nuove trend di consumo.

All'apertura dell'evento organizzato dalla Squisito Eventi, hanno partecipato, insieme ai promotori, anche Franco Alfieri, consigliere all'Agricoltura del Presidente della Regione, Vincenzo De Luca, il presidente della Mostra Donatella Chiodo con il consigliere Giuseppe Oliviero, numerose autorità del mondo istituzionale.

La fiera, che sarà aperta fino al prossimo 24 maggio, quest'anno si estende su 7mila metri quadri, ospita oltre 100 aziende e si articola su tre aree, oltre a quella espositiva:
l'*Area convegni*, dedicata interamente agli approfondimenti contenutistici;
l'*Area Pizza show*, dedicata all'abilità dei pizzaioli e alle esibizioni;
l'*Area Master Class*, dedicata agli approfondimenti tecnici e ai laboratori.

Tra i vari corsi in programma quello sugli impasti.

Tra le novità che hanno preso il via questa mattina, anche il corso per *'Assaggiatore professionale della*

pizza: si tratta di un corso sperimentale rivolto esclusivamente ai cosiddetti lover, gli "amatori'.
Grande partecipazione per le Selezioni Master Pizza Champion a cura di Ristorazione Italiana Magazine e presentate da Enzo Calabrese vinto da Emanuele Marigliano ed Elia Pompa pari merito.

Intenso il *timing* per l'area convegnistica che ha visto un incontro sull'etichettatura alimentare con:
Maria Piani Miani, CNA Sixtema ed esperta in diritto alimentare;
Gabriele Rotini, Responsabile Nazionale CNA Agroalimentare;
la presentazione del Codice del Pizzaiolo con Sergio Miccù, Presidente APN, e l'avvocato Carmine Coviello;
un dibattito sui foodallergeni l'esperto in sicurezza alimentare, Antonio De Gennaro;
il seminario su *'Il menu come elemento di design e business'* a cura di Artmenú e ancora il *focus* su *'come calcolare il food cost nelle pizzerie'* e, a seguire, un evento firmato TicketClub su *'Come abbiamo fatto vendere 497mila pizze grazie ad una App per Smartphone'*, che ha avuto una grande partecipazione.

A margine della fiera, è stata anche lanciata anche la seconda edizione del contest *#pizzaUnesco* a cura di Mysocialrecipe, presente con un corner e rappresentata da Francesca Marino, che ha ricordato che

> alla fine del 2017 l'UNESCO deciderà per il riconoscimento dell'arte dei pizzaioli napoletani come patrimonio immateriale dell'Umanità e quindi il contest si inquadra in un anno chiave.

C'è grande attesa, domani, nell'area Pizza show per il 2° Trofeo Tuttopizza, la gara a squadre riservata ad associazioni, pizzerie e scuole di pizzaioli, a cura di Squisito Eventi.

Mentre, tra i convegni in programma, alle 11:00 la Tavola rotonda su *'L'impatto ambientale dei contenitori pizza'* con gli interventi del Vicepresidente della Giunta Regionale della Campania Fulvio Bonavitacola, del Consigliere Regionale Francesco Emilio Borrelli e di Diego Rubino, Inpact.

Alle 17:30 , invece, *'La pizza liberata: 5 errori da non fare per comunicare la tua pizzeria'*.

Intervengono:
Luciano Pignataro, Vincenzo Pagano, Antonio Puzzi, Franco Manna.

Il programma completo.