Italian PIZZA WORLD FORUM

LA FUCINA DELLA PIZZA

presentato da

Slow Food® Italia | pizza e pasta ITALIANA

programma

9 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**

10 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	***Tavola rotonda*** *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	***Mozzarelle, 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**

11 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

2019 CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA - PIZZA WORLD CHAMPIONSHIP

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