



## PIZZA ARENA

In collaborazione con Scuola Italiana Pizzaioli e rivista Pizza e Pasta Italiana

### DOMENICA 9

11.30/13:00	<b>UN MONDO DI OLI</b> Analisi nutrizionale e organolettica di tre differenti tipi di olio extravergine d'oliva, vincitori della Gran Menzione del Concorso Internazionale Sol d'Oro, come alimento con la Pizza.
14.30/16:00	<b>PIZZA IN PALA REVOLUTION</b> Un prodotto straordinario, partito dai forni di Roma, ha conquistato il mondo per la sua versatilità e le sue caratteristiche di fragranza e croccantezza. Nuove tecniche di realizzazione e produzione in abbinamento con le farciture tipiche dell'alta cucina, ma nel rispetto dei canoni nutrizionali della dieta mediterranea.

### LUNEDÌ 10

11.30/13:00 e 14.30/16:00	<b>AD OGNI PIZZA...LA SUA BIRRA!</b> Degustazioni guidate per abbinare, in base al tipo d'impasto, al tipo di lavorazione e di farcitura, la birra adeguata.
---------------------------	---

### MARTEDÌ 11

11.30/13:00 e 14.30/16:00	<b>PIZZA E ALTA CUCINA SI INCONTRANO!</b> Cosa possono fare assieme un cuoco e un pizzaiolo? Una "pizza a due" che esalta il sapore dell'impasto e la qualità degli ingredienti proposti. In sinergia con l'alta cucina, degustazioni sorprendenti dai sapori inaspettati e innovativi.
---------------------------	---

**MERCOLEDÌ 12**

11.30/13:00 e 14.30/16:00	<b>PIZZA E PIZZA NAPOLETANA</b> Due scuole a confronto, due modi di intendere, di vivere la pizza, dall'impasto alle farciture, ma che hanno un unico fattore comune: le materie prime solo Made in Italy
---------------------------	--