



Reggia di Portici/06 dicembre 2019/ore 10.30



L'arte del
pizzaiuolo
napoletano

patrimonio
dell'umanità

La **pizza** napoletana: tra tradizione e scienza

SALUTI ISTITUZIONALI

MATTEO LORITO / Direttore del Dipartimento di Agraria

VINCENZO CUOMO / Sindaco della Città di Portici

PAOLO MASI

Il processo di lavorazione della pizza: impastamento, formatura e cottura.

ANNALISA ROMANO

Il processo di lavorazione della pizza: la lievitazione.

PASQUALE FERRANTI

La pizza e la salute umana: la digeribilità della pizza.

TERESA CIRILLO

Pizza e contaminanti chimici: una visione scientifica del problema.

PAOLO MASI

Presentazione del progetto di interesse nazionale:

The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects.

MODERA : Carmine Maione / Giornalista

Evento inserito nel programma ufficiale delle iniziative promosse dalla Regione Campania e Scabec per celebrare il 2° anniversario dell'iscrizione de "L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano" nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Immateriale dell'Umanità.



Progetto finanziato
con fondi POC (PROGRAMMA
OPERATIVO COMPLEMENTARE)
Regione Campania



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

