



Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca  
*Baking and Technology for Pizza and Fresh Pasta*

**fieramilano**, 5 – 9 maggio 2007

## LA PIZZA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE PROSPETTIVE DI UN SETTORE IN CERCA DI UNA PRECISA IDENTITÀ

*Il 7 maggio, all'interno di A.B. Tech Pizza Expo, Salone per Prodotti e Tecnologie per Pasta Fresca e Pizza, un importante convegno per fare il punto sul mercato e puntare a una qualità sempre più alta del prodotto.*

Milano, 30 marzo 2007 – Confrontarsi sulla situazione di mercato per innalzare il livello di qualità del prodotto e del servizio: questo l'obiettivo di **"La pizza tra innovazione e tradizione: prospettive di un settore in cerca di una precisa identità"**, convegno che si terrà a fieramilano il prossimo **7 maggio (ore 14.30)** nell'ambito di **A.B. Tech Pizza Expo**, Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca e **A.B. Tech Expo**, Salone per Tecnologie e Prodotti per Panificazione Pasticceria e Dolciario (fieramilano, 5-9 maggio 2007).

### CONTENUTO DEGLI INTERVENTI

- ✓ **Beppe Francese**, giornalista - *Il mondo della pizza oggi: luci ed ombre. Alla ricerca di un'alta qualità e innovazione nella somministrazione*
- ✓ **Aldo Tagliabue**, Segretario Generale A.B Tech Expo/A.B. Tech Pizza Expo - *La tecnologia per la pizza e la sua vetrina in Fiera: perché una fiera dedicata alla pizza*
- ✓ **Marisa Cammarano**, biologa, Specialista di Scienza dell'Alimentazione - *La scelta delle materie prime, la pizza nell'alimentazione odierna: qualità organolettiche e nutrizionali*
- ✓ **Paolo Massobrio**, giornalista enogastronomico - *Settore Pizzerie, antagonista alla ristorazione classica o complementare? ...perché poca critica?*
- ✓ **Luciano Sbraga**, Responsabile Centro Studi FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) - *Presente e futuro del mercato della Pizza e della Ristorazione ad essa collegata*
- ✓ **Carlo Giuseppe Valli**, docente universitario e giornalista - *Il Marketing e la Comunicazione della Pizza. Qualificare la difesa dell'italianità del prodotto. Qualificare il "mestiere" del pizzaiolo*

Moderato da Beppe Francese, giornalista ed esperto del settore, il convegno vedrà gli interventi di esponenti **super partes** del mondo dell'Alimentazione, dell'Authority per la sicurezza alimentare, nutrizionisti e giornalisti, che daranno vita all'"**Agora della Pizza**".

Un momento di riflessione e aggiornamento che, al termine degli interventi, lascerà ampio spazio agli operatori presenti, offrendo a pizzaioli e associazioni di settore un'occasione unica per presentare le proprie esigenze e problematiche, illustrare la propria visione del mercato e dibattere con enti e opinion leader.

Inoltre tutti i giorni, all'interno dello spazio espositivo, sarà attivo il **Laboratorio Centrale della Pizza**, **Coordinato dal Maestro Renato Andrenelli**, dove rinomati Pizzaioli si alterneranno con dimostrazioni dal vivo e degustazioni, offrendo agli operatori l'opportunità di scoprire "sul campo" segreti e tecnologie per realizzare un prodotto di qualità.

Per ulteriori informazioni:

**Ufficio stampa**  
F&M Fiere & Mostre Srl  
Mariagrazia Scoppio  
Tel. 02-40922426  
press@fieremostre.it  
www.abtechexpo.com

**Organizzatore**  
F&M Fiere & Mostre Srl  
tel. 02.40922511  
fax 02.40922499  
promo.abtech@fieremostre.it  
www.abtechexpo.com