

Tuttopizza 2026, a maggio si sveleranno le nuove tendenze del mondo della pizza con aree dedicate

31 Marzo 2026

di Redazione



NAPOLI – Tutto pronto per la nona edizione di Tuttopizza, l’evento B2B di riferimento del mondo della pizza in programma alla Mostra d’Oltremare di Napoli dal 25 al 27 maggio e che vuole segnare un’evoluzione strategica pizza, presentandosi con un format ancora più orientato al business e alla visione internazionale della filiera.

L’evento, con il suo concept di manifestazione esperienziale, consente ai pizzaioli provenienti da tutto il mondo di visitare dal vivo gli stand delle aziende leader del settore e di partecipare a gare, masterclass, seminari di aggiornamento e raduni professionali. Un’occasione che riunisce tutti i trend di settore, le eccellenze produttive, le materie prime, le bevande, le tipicità, le attrezzature e i macchinari, le innovazioni tecnologiche e i servizi per la filiera. Tuttopizza propone, infatti, ai professionisti del settore il meglio della produzione del settore, anticipando tendenze e novità e condividendo le esperienze e i segreti dei protagonisti del mondo pizza.

Tra le novità più attese, nasce il **Pizza design district**, un'area speciale dedicata a layout, concept, arredi, tecnologie, packaging e nuovi modelli di pizzeria, ovvero uno spazio esperienziale pensato per valorizzare progettazione, identità di marca e sviluppo contemporaneo del punto vendita, mettendo in dialogo produttori, designer, architetti e imprenditori Ho.Re.Ca.

Le aree di Tuttopizza 2026 saranno TuttoPizza international, il network globale della pizza, tra business e opportunità internazionali; Area masterclass, formazione live con i grandi professionisti del settore; Area pizza show, competizioni, tecnica e creatività sul palco; Area pizza senza glutine, area espositiva dedicata al gluten free e lactose free, con aziende, associazioni e soluzioni sicure per un mercato in forte crescita; Area tuttobirra, vetrina di birrifici agricoli e artigianali, con area espositiva, degustazioni e incontri; Area tuttopane, l'arte bianca protagonista, tra aziende, associazioni e artigiani della panificazione; Area convegni, talk, incontri e approfondimenti con esperti e professionisti del settore; e Pizza district design, per idee, format e soluzioni di design per la pizzeria contemporanea.

Ma Tuttopizza 2026 inizia prima di Napoli; infatti, con il progetto **Tuttopizza international**, l'evento rafforza la propria prospettiva globale grazie alle missioni organizzate insieme al SIAL Network, universal marketing e all'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Le tappe a SIAL India, SIAL Canada e SIAL China anticiperanno il main event, offrendo alle aziende opportunità concrete di networking, export e posizionamento sui mercati strategici. Un'ecosistema che parte da Napoli, cuore della pizza, e si apre al mondo.

Si ricorda, infine, che quella del 2025 è stata un'edizione da record: più di 40.000 presenze, soprattutto visitatori stranieri provenienti da oltre 30 Paesi, oltre 350 brand rappresentati da 187 espositori e più di 80 maestri pizzaioli.