VirtùQuotidiane

A Napoli torna “TuttoPizza”, alla Mostra d’Oltremare tre giorni con 170 espositori e 250 marchi

21 Maggio 2026

di Redazione

NAPOLI – Torna a Napoli dal 25 al 27 maggio TuttoPizza. Alla Mostra d’Oltremare 4 padiglioni, 12.000 mq. espositivi, 170 espositori e oltre 250 marchi rappresentati.

“Per anni la pizza è stata raccontata quasi esclusivamente attraverso il folklore e l’immaginario tradizionale legato a Napoli. Un simbolo straordinario del Made in Italy, ma spesso confinato dentro una narrazione che non riusciva a rappresentare il reale valore economico, imprenditoriale e industriale di questo settore. Con TuttoPizza abbiamo voluto cambiare questo paradigma. La nostra idea è stata fin dall’inizio quella di dare alla pizza industry una piattaforma internazionale di business capace di valorizzare non solo la

tradizione, ma tutta la filiera produttiva che oggi ruota attorno a questo mondo”, dice **Raffaele Biglietto**, direttore di TuttoPizza.

Tuttopizza è il più grande marketplace mondiale per chi fa business con la pizza. La fiera, 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 grande evento 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 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.

Quella del 2025 è stata un’edizione da record: più di 40.000 presenze, soprattutto visitatori stranieri provenienti da oltre 30 Paesi, e più di 80 maestri pizzaioli presenti nel programma ufficiale.

Questa del 2026, che sarà la nona edizione di Tuttopizza, segna un’evoluzione strategica per l’evento B2B di riferimento del mondo pizza. L’evento si presenta con un format ancora più orientato al business e alla visione internazionale della filiera.

Tra le novità più attese, il Pizza Design District, un’area speciale dedicata a layout, concept, arredi, tecnologie, packaging e nuovi modelli di pizzeria: 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.

E anche quest’anno TuttoPizza è un grande piattaforma internazionale: 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 hanno anticipato il main event partenopeo, 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.

Le novità

Un’edizione molto dinamica, internazionale e ricca di contenuti innovativi. Una delle novità più interessanti sarà Pizza Icona, la mostra realizzata insieme all’Accademia Belle Arti di

Napoli, che racconterà la pizza attraverso design, comunicazione, creatività e identità visiva. Sarà un percorso che unirà arte, branding e cultura contemporanea, dimostrando come la pizza sia ormai diventata anche un linguaggio estetico e un fenomeno culturale globale.

Accanto a questo ci sarà anche anche il Pizza Design District, un'area pensata insieme agli architetti di ARS Constructa per offrire idee, soluzioni e ispirazioni concrete per le pizzerie del futuro. Oggi una pizzeria non viene scelta soltanto per la qualità della pizza, ma anche per l'esperienza complessiva che riesce a offrire: layout, materiali, illuminazione, funzionalità, comunicazione, sostenibilità e tecnologia. Un'area pensata per aiutare imprenditori e operatori a immaginare nuovi modelli di locale, più moderni, efficienti e attrattivi, mettendo in dialogo architetti, designer, aziende e professionisti del settore horeca.

Ci sarà inoltre grande attenzione ai temi dell'innovazione tecnologica, dell'intelligenza artificiale applicata al food & horeca, della formazione manageriale e del marketing. Perché oggi il pizzaiolo non è più soltanto un artigiano: è spesso un imprenditore, un comunicatore e un ambasciatore del Made in Italy.

"Il pizzaiolo contemporaneo non può più essere soltanto un grande interprete dell'impasto o della cottura: deve diventare un professionista completo, capace di gestire un'attività, comprendere i numeri, organizzare il lavoro, comunicare il proprio brand e affrontare le dinamiche di un mercato sempre più competitivo e internazionale" dice **Gianluca Pirro**, presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani. "Crediamo che la formazione del futuro debba unire tradizione e managerialità, cultura artigianale e visione imprenditoriale. Solo così il settore potrà continuare a crescere, creare valore e dare nuove opportunità alle giovani generazioni. La pizza è diventata una vera industria globale del food e il pizzaiolo deve essere protagonista di questa trasformazione, non subirla".

Le aree

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; Pizza District Design, idee, format e soluzioni di design per la pizzeria contemporanea.

Anche quest’anno Tuttopizza vuole fotografare il comparto e analizzare le tendenze del mondo della pizza che giustamente rivendica un ruolo di primo piano nel panorama enogastronomico italiano. Al seguente link si può partecipare al questionario: *https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScwVVtm1YK5IO7qVBR3J7wUrUt2vvkLuFdMmaWnfzk274WaBw/viewform*. I dati saranno trattati in forma anonima e aggregata e saranno utili a darci un quadro, il più chiaro possibile, per aggiornare i media e i consumatori ed essere ancora più vicini alle esigenze di pizzaioli e pizzerie.

Le masterclass

Ogni giorno sono previste sessioni di domande e risposte con i pizzaioli. È consigliabile arrivare in tempo utile per garantirsi un posto a sedere e vivere un’esperienza formativa e di aggiornamento unica.

Lunedì 25 maggio: La Pizza Napoletana

Ore 10,30, LA PIZZA CLASSICA NON È MAI PASSATA DI MODA – Fabio Cristiano;
Ore 11.30: LA PIZZA FRITTA: DAL VICOLO AL GOURMET – Salvatore Piccirillo
Ore 12,30: “L’ESSENZIALE”, LE ORIGINI DELLA PIZZA DA FORNO….. NAPOLETANA, MA NON TROPPO! – Antonio Silvestri
Ore 13,30: LA RUOTA DI CARRO E LE PIZZE TRADIZIONALI: COSACCA, SCARPARIELLO, MASTUNICOLA – Simone Fortunato
Ore 14,30: LA PIZZA DEL CUORE CIRIO: 170 ANNI DI PASSIONE ITALIANA IN OGNI PIZZA – Simeone Castaniere
Ore 15,30: La mia Napoletana – Pasquale Vitiello
Ore 16:30: Dal sapere antico a nuove visioni della pizza – Valentino Libro e Francesco Esposito

Martedì 26 maggio: La Pizza Contemporanea

Ore 10,30: L’UTILIZZO DEI CEREALI ALTERNATIVI ALL’INTERNO DI UN IMPASTO CONTEMPORANEO – Enzo Bastelli
11.30: SCUGNIZZO PER SEMPRE: VISIONE CONTEMPORANEA NAPOLETANA – Ciro Cascella;
Ore 12.30: PIZZA: GESTIONE DEI GRANDI NUMERI – Diego Vitagliano

Dalle 13.30: PIZZA CONTEMPORANEA DAY. Masterclass e premiazioni in collaborazione con Scatti di Gusto. Il programma:

Ore 13.30: Sasà Martucci – Milano;

Ore 14,15: Giuseppe Bove;
Ore 15.15: Diego Ciraudo;
Ore 16.15: Jessica Sorrentino;
Ore 17.15: Lombardi Pizzeria – Maddaloni.

Mercoledì 27 maggio: La Pizza in Italia, oltre la tradizione e la contemporaneità

Ore 10.30: LA RUOTA DI CARRO – Ciro Tutino;
Ore 11.30: IL PADELLINO – Renato Bosco;
Ore 13.30: PIZZA IN TEGLIA: Contaminazioni tra Lazio e Campania – Antonio Saviana e Noemi Finotti ;
Ore 15.00: La Pizza diversamente napoletana – Salvatore Lioniello;
Ore 16.00: La pizza cosentina – Pasqualino De Giuseppe;
Ore 17.00: La pizza low carb – Alberto De Paolo

Convegni e seminari

Lunedì 25 maggio

Ore 10,30: Cerimonia inaugurale della 9° edizione di Tuttopizza
Incontro degli organizzatori e delle Istituzioni presenti con la stampa.
segue: Presentazione dati aggiornati dell'Osservatorio sulla Pizza 2026
Intervengono: Raffaele Biglietto – Co-ideatore e Direttore Tuttopizza, Carmela Cassese – Consigliere per gli Affari Politici e Relazioni Istituzionali Agrodipab Horeca, Gianluca Pirro – Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Ore 12,30: Più Clienti, Più Tavoli, Più Margini. Strategie concrete per aumentare fatturato e fidelizzazione nelle pizzerie
A cura di Vincenzo Cimmino – formatore risorse umane /coaching personalizzato.

Ore 14,30: Presentazione mostra "Pizza Icona: iconografia di un rito universale"
Introduzione: Ivana Gaeta – coordinatrice del corso di design della comunicazione Accademia di Belle Arti di Napoli, Saluti istituzionali: Rosanna Romano – Direttore Generale per le politiche culturali e il turismo della Regione Campania
Intervengono: Raffaele Cercola – studioso, docente e consulente di marketing, strategie aziendali e marketing Territoriale, Amedeo Colella – scrittore, storico e umorista napoletano, Anna Corcione – docente di metodologia progettuale della comunicazione visiva ABANA, Alessandro Guglielmini – Gruppo 50 Kalò, Daniela Pergreffi – docente di illustrazione ABANA, Francesco Quarto – docente di metodologia progettuale della comunicazione visiva ABANA.

Ore 16,30: Pizza Design District: la nuova architettura della convivialità.
Modera: Aniello Tirelli – Architetto | studio NoiArchitetti_Napoli
Intervengono: Fabio Baratto – Architetto | Presidente commissione Architettura di Interni e Design Ordine degli Architetti PPC di Napoli e Provincia, Eduardo De Martino – Imprenditore | Beverly Contract, Beniamino Di Fusco – Architetto | EOSS Architettura, Marco Falconio – Architetto | Studio Marco Falconio, Diego Granese – Architetto, Sissj Flavia Pirozzi – Sociologa; Manuela Tirrito – Architetto | Ars Constructa.

Martedì 26 maggio

Ore 10. 30: L'arte bianca per il made in Italy
Modera: Dott. Carlo Maione
?Formazione, promozione e comunicazione nel settore della panificazione – Leonardo Spadoni – Vice Presidente FIPPA Federazione Italiana Panificatori, Pasticcieri e Affini
Certificazione e filiere: catena del valore per il territorio – Ing. Vincenzo Borrelli – Certiquality
Pizza, cibosofia e biodiversità allevata in via d'estinzione – Prof. Gianni Cicia – Dipartimento di Agraria dell'università degli Studi di Napoli Federico II
Sostenibilità della produzione di grano tenero – Dott. Eugenio Cozzolino – CREA
Arte bianca, innovazione, Tecnologia: la farina per valorizzare il made in Italy
Prof. Annalisa Romano – Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II
Prodotti da forno: una scelta sicura Made in Italy! – Prof. Francesco Esposito – Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II

Ore 13.30: Presentazione libro Pizza (re)connection. Visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni
Incontro con l'autrice del libro Giusy Ferraina
Il volume affronta il mondo pizza da un punto di vista inedito: quello del business, della costruzione dell'identità e delle strategie di comunicazione per i pizzaioli contemporanei. Un'analisi che intreccia trend, innovazione, branding, tecnologie e storytelling, offrendo una fotografia attuale del settore e delle sue prospettive future. Una guida strategica per il mondo pizza, che sta diventando riferimento per i pizzaioli e il settore.

14.00: Talk: Storie di Pizza. Dal bancone a TikTok a cura di "Pepita – Pizza e Pasta Italiana"
Conducono: Alfonso Del Forno, giornalista ed esperto di gluten free e beer pairing; Giusy Ferraina, giornalista e critica gastronomica
Intervengono: Alessandro Condurro – Amministratore L'antica Pizzeria Da Michele in The World, Nino Pannella – pizzaiolo | Pizzeria Nino Panella, Nerina Di Nunzio, docente universitaria, giornalista, esperta di comunicazione e marketing.

Un confronto dedicato al modo in cui il mondo pizza comunica oggi tra social media, contenuti digitali, nuove community e costruzione del personal brand insieme a esperti di comunicazione, pizzaioli e imprenditori del settore che si confronteranno sulle nuove sfide del mercato: dal racconto autentico della propria identità alla capacità di trasformare una pizzeria in un progetto imprenditoriale riconoscibile e contemporaneo.

Ore 15.00: “Gli abbinamenti con la pizza” a cura di Pizza Magazine
Modera: Tania Mauri – giornalista, food writer and traveller
Intervengono: Antonella Amodio – giornalista, sommelier e scrittrice, Enzo Coccia – maestro pizzaiolo | Pizzeria La Notizia, Alfonso Isinelli – giornalista gastronomico, Chiara Maggio – sommelier | Avenida Calò, Maria Ida Avallone – co-titolare di Villa Matilde Avallone
16.30: Intelligenza Artificiale e Comunicazione: i nuovi scenari nel Food & Horeca.
Come l’AI sta cambiando ristorazione, marketing e relazione con il cliente
Intervengono: Antonio Celotto – Fabbricanti di emozioni, Paolo Ferrigno – Direttore Creativo Publione, Giuseppe Giorgio – Giornalista Enogastronomico, Massimo Varrone Direttore Campania Newsteel, Francesco Virnicchi – AI Manager e docente di generative AI all’università di Napoli Suor Orsola Benincasa.

Mercoledì 27 maggio

10.30: L’importanza del pane fresco
Modera: Emma Prunella – Direttore FIPPA
Intervengono: Giuseppe Baino – Referente FIPPA Regione Campania, Giuseppe Petrella – Panificatore

11.30: Food Cost e Marginalità nelle Pizzerie: strumenti e strategie per una gestione sostenibile e per aumentare margini e redditività
Modera: Pasquale Limatola – Dottore commercialista/Esperto Ristorazione
Intervengono: Stefano Ateniese – Amministratore Sviluppo Idea, Marcello Lala – Presidente Unicommercio , Salvatore Marotta – CEO Tuttuu Adv Srl, Danilo Fusco – Pizzeria Benvenuti al Sud

15.00: Pizza Napoletana: patrimonio culturale e attrattore turistico per la Campania
Modera: Marianna Ferri – Ufficio Stampa Regione Campania
Intervengono: Raffaele Biglietto – Co-ideatore e Direttore Fiera Tuttopizza, Luciano D’Aponte – Responsabile Promozione Agroalimentare della Regione Campania, Vincenzo Maraio – Assessore al turismo, promozione del territorio e innovazione digitale, Francesca Pagliari – Presidente Federalberghi Napoli, Gianluca Pirro – Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Rosanna Romano – Direttore Generale per le politiche culturali e il turismo della

Regione Campania, Maria Carmela Serluca – Assessore all'Agricoltura Regione Campania, Emanuela Sorrentino – Giornalista

Ore 16.30: FAQ PIZZA (Tutto quello che avreste voluto sapere sulla pizza) a cura dello scrittore Luigi Vivese.
Intervengono: Carmine Maturo – Giornalista, Giovanni Serritelli – Presidente Slow Food Napoli, Patrizia Spigno – Presidente di Slow Food Campania