



PIZZA TALES

Pizza Tales Approda al Pizza Village di Milano: Un Viaggio tra Tradizione e Innovazione

Anche quest'anno Pizza Tales, la rassegna di eventi ideata e curata dalla casa editrice Malvarosa Food Style in partnership con Pizza Village, torna nella capitale meneghina con un programma ricco di incontri e scambi che esploreranno le evoluzioni moderne della pizza. Il 5 e il 6 settembre, in un'emozionante due giorni, i riflettori saranno puntati su due appuntamenti di alto livello, moderati da Luciano Pignataro, un'autorità nel mondo della gastronomia e della pizza. Partner d'eccezione per l'edizione milanese di Pizza Tales, quest'anno sarà l'azienda Dovel (Distribuzione Organizzativa Vini e Liquori). Nata nel 1987 a Caianello, in provincia di Caserta, dal 2017 l'erede della famiglia proprietaria, Domenico Telaro con sua moglie Federica Violo, iniziano a selezionare spirits in giro per il mondo con il nuovo claim che ben riassume la filosofia aziendale: "young people, young spirits". I punti fermi della selezione? Aziende con distillerie di proprietà e che avessero prodotti legati al territorio. Negli ultimi anni il focus si è sempre più incentrato sui prodotti Bio dimostrando di essere una realtà aziendale al passo con i tempi e con lo sguardo sempre attento alla sostenibilità.

5 settembre

Pizzerie Stellari: Le Catene Che Conquistano Milano

Il primo incontro, *Pizzerie Stellari: Le Catene Che Conquistano Milano*, è dedicato all'analisi delle grandi catene di pizzerie che stanno trasformando il panorama gastronomico della città. Scopriremo come queste realtà riescono a coniugare tradizione e innovazione per conquistare il cuore dei milanesi e non solo. Un'opportunità imperdibile per comprendere le dinamiche di mercato e le strategie vincenti dietro i brand più famosi. Questo incontro si focalizzerà sulle grandi catene di pizzerie che hanno trovato spazio e successo a Milano. Analizzeremo come queste realtà riescono a mantenere viva la tradizione pur innovando costantemente e come stanno conquistando il palato dei milanesi. L'obiettivo è comprendere le strategie vincenti delle catene di pizzerie e il loro impatto sul mercato locale.

Moderatore: Luciano Pignataro

Panel

Antonella Amodio | Giornalista

Franco Manna | Rosso Pomodoro

Genny Zinzi | Storica Salumeria Zinzi

Mauro D'Errico | Fra Diavolo

Degustazione a cura di Galleria Navarra

6 Settembre

UFFICIO STAMPA

Fabrizio Kühne cell. 339 83.83.413 - Brunella Bianchi cell. 331 26.30.029

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com



Milano Mecca Golosa

Il secondo appuntamento, *Milano Mecca Golosa*, esplorerà il fenomeno della tradizione napoletana reinterpretata nella capitale della creatività gastronomica. I pizzaioli napoletani che si sono trasferiti a Milano porteranno la loro esperienza e le loro innovazioni, creando un'occasione unica per apprezzare l'incontro tra due culture culinarie in un'armoniosa fusione di sapori e tecniche. Un'occasione da non perdere per tutti gli appassionati e i professionisti del settore della pizza, che potranno partecipare a discussioni stimolanti e scoprire le ultime tendenze in fatto di pizza e gastronomia. In questo incontro, esploreremo come i pizzaioli napoletani abbiano reinterpretato la loro tradizione gastronomica a Milano, centro di creatività gastronomica, che accoglie la tradizione napoletana con nuove idee e tecniche, offrendo un'affascinante miscela di sapori. L'obiettivo è scoprire come la tradizione napoletana si fonde con l'innovazione milanese, creando nuove esperienze culinarie.

Moderatori: Luciano Pignataro e Carlo Carnevale

Panel

Antonella Amodio | Giornalista

Denis Lovatel | Denis pizza di montagna

Lorenzo Sirabella | Dry Milano

Errico Porzio | Porzio

Tommaso Luongo | AIS

Focus Sugli Abbinamenti: Pizza, Vino e Cocktail

Durante l'evento, sarà dedicata attenzione agli abbinamenti tra pizza e vino, grazie alla partecipazione dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS), che guiderà i partecipanti alla scoperta delle combinazioni più interessanti. Inoltre, per offrire una dimensione contemporanea, ci sarà uno spazio anche per i cocktail innovativi che arricchiranno l'esperienza gastronomica.

UFFICIO STAMPA

Fabrizio Kühne cell. 339 83.83.413 - Brunella Bianchi cell. 331 26.30.029

E. mail - comunicazione@fabriziokuhne.com