

# PROGRAMMA PIZZA CONVIVIUM

CECINA 18-19-20 MAGGIO 2019

Centro Espositivo "I Pini" La Cecinella – Cecina Mare

Tema della manifestazione: **LA PIZZA E IL MARE**

## STAND GASTRONOMICI DELLA PIZZA TRADIZIONALE E SENZA GLUTINE

sabato dalle h 18.00 alle h 22.30 – domenica dalle h 12.00 alle h 22.30

### INGRESSO LIBERO

6 stand di produzione PIZZA e 1 stand PANE: PIZZAIOLI NAPOLETANI con Mario Cipriano e ospite speciale LUCIANO SORBILLO - DISAPORE LA PIETRA PIZZERIA CONTEMPORANEA di Gabriele Dani – PIZZA GLUTEN FREE, L'Acquapazza - LA PIZZA FRITTA di Giovanni Santarpia – STAND GUEST a cura di pizzaioli locali a rotazione – LADY PIZZA a cura di pizzaiole  
STAND ESPOSITIVI DI PRODOTTI GASTRONOMICI E CONSERVE ITTICHE

Banco degustazione vini della Costa degli Etruschi a cura dei Sommelier Fisar Le Due Valli - Chiosco Birre e bevande analcoliche

### PROGRAMMA ATTIVITA'

#### SABATO 18 MAGGIO

H 14.30-16.00 PIZZA LAB PER PROFESSIONISTI : LA PIZZA IN PALA, a cura di Mario Cipriano, pizzaiolo premiato dal Gambero Rosso e 50 top pizza

H 16.00 – 18.00 PIZZA LAB PER AMATORI : LA PIZZA IN CASA, a cura di Gabriele Dani, pizzaiolo premiato dal Gambero Rosso e 50 top pizza e Marco Greco, pizzaiolo e performer, Fiko Amsterdam

H 16.00 – 17.00 PIZZA LAB : LA PIZZA FRITTA di Giovanni Santarpia, pizzaiolo premiato dal Gambero Rosso e 50 top pizza

H 18.00 – 19.00 PIZZA LAB: PIZZA E BIRRA , SAI VERAMENTE COSA SCEGLIERE? Con Simone Cantoni, assaggiatore birre

H 18.00 – 19.00 PIZZA LAB PER AMATORI : PARLIAMO DI PIZZA con Luigi Ricchezza, tecnico Grandi Molini Italiani

H 19.30 – 20.30 PIZZA LAB : PIZZA E BOLLA con Riccardo Margheri, sommelier

#### DOMENICA 19 MAGGIO

H 14.00 – 15.00 PIZZA LAB PER AMATORI : il panuozzo napoletano di Luca D'Auria, pizza chef di Panuozzomania

H 15.00 – 16.00 PIZZA LAB PER AMATORI : LA PIZZA IN CASA a cura di Gabriele Dani, pizzaiolo premiato dal Gambero Rosso e 50 top pizza

H 16.00-17.00 COOKING SHOW : LA PIZZA DI LUCIANO SORBILLO, pizzaiolo di Pizz a' Street, Napoli

H 16.00 – 18.00 PIZZA LAB JUNIOR: laboratori per bambini con merenda a cura di Marco Greco Marco Greco, pizzaiolo e performer, Fiko Amsterdam

H 17.30 – 18.30 COOKING SHOW : LA PIZZA E IL MARE con lo chef SIMONE CIPRIANI di Essenziale, Firenze e chef tv Gambero rosso Channel e Gabriele Dani , pizzaiolo premiato dal Gambero Rosso e 50 top pizza

H 18.30-19.30 PRESENTAZIONE LIBRO: TOSCANA DA BERE di Marco Gemelli e Federico S. Bellanca con cocktail aperitivo

### LUNEDI' 20 MAGGIO

H 10.00-12.00 2° TROFEO DELLA PIZZA “L’Omino di ferro”- Competizione riservata a pizzaioli professionisti

H 13.00-15.00 PIZZA LAB PER PROFESSIONISTI : LA PIZZA CONTEMPORANEA, toppings e abbinamenti a cura dello chef-consulente Lorenzo Giglioli e Gabriele Dani pizzaiolo premiato dal Gambero Rosso e 50 top pizza

H 15.00-18.00 2° TROFEO DELLA PIZZA “L’Omino di ferro”- Competizione riservata a pizzaioli professionisti

H 19.00-20.00 PREMIAZIONE 2° TROFEO DELLA PIZZA “L’Omino di ferro”

### **Costi attività:**

Pizza LAB JUNIOR: GRATUITO

PIZZA LAB AMATORI E COOKING SHOW: GRATUITO, senza prenotazione, fino ad esaurimento posti

PIZZA LAB VINO E BIRRA : € 10 cad, incluso omaggio, su prenotazione

PIZZA LAB PROFESSIONISTI : INCLUSO nel costo d’iscrizione al Trofeo

TICKET CONSUMAZIONI PIZZA : € 10,00 valido per 4 assaggi

TICKET DEGUSTAZIONE VINO COMPLETO: € 10,00 valido per 3 assaggi con bicchiere e tracolla omaggio

TICKET SINGOLA DEGUSTAZIONE VINO: € 3,00

TICKET BICCHIERE + TRACOLLA: € 3,00

TICKET CONSUMAZIONE BIRRE E ALTRE BEVANDE : vedere listino interno

**NB:** la manifestazione si terrà all’interno di una tensostruttura coperta, pertanto si svolgerà anche in caso di maltempo

Info e prenotazioni: TEL 3277639650-3398722805 Info Trofeo 3465787161

EMAIL [pizzaconviviumcecina@gmail.com](mailto:pizzaconviviumcecina@gmail.com)

[www.pizzaconviviumcecina.it](http://www.pizzaconviviumcecina.it)

fb : pizzaConvivium #pizzaconviviumcecina