

## EVENTI PIZZA ARENA



La Pizza Arena, Pad. A7, sarà il palcoscenico per quattro giornate di eventi interamente rivolti al mondo della pizza e alle sue novità. Animeranno l'area Pizza e Pasta Italiana, Ristorazione Italiana Magazine e NIPfood con dimostrazioni e degustazioni dedicate alla pizza in tutte le sue declinazioni.

### Sabato 18 febbraio

**11.00 – 17.00 ACCADEMIA PIZZAIOLI – “La Scrocchiarella, la pizza croccante e leggera per il pub”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

Dimostrazione ed assaggi della Scrocchiarella, la pizza croccante e al tempo stesso leggera proposta nella sua versione frozen facile da preparare e servire nei pub e nelle birrerie.

A cura di Ristorazione Italiana Magazine

**11.30 - 12.25 NIPfood – “Masterclass di Pizza Gluten Free”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

**12.00 – 13.30 PIZZA E PASTA ITALIANA – “It’s tasting time: ad ogni pizza la sua birra!”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

Ciclo di degustazioni incentrate su come abbinare la birra migliore a diverse tipologie di pizza, in base all'impasto, alla lavorazione e alla farcitura proposta.

A cura di PIZZA E PASTA ITALIANA in collaborazione con Scuola Italiana Pizzaioli.

**12.30 – 13.55 NIPfood – “Masterclass di Cucina Vegan”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

**14.00 – 15.25 NIPfood – Presentazione “DOVILIO 1907”**

#### BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini  
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506  
beerattraction@riminifiera.it  
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



Comune di Rimini



media partner



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**

A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

**Pizza Arena – Pad. A7**

“DOVILIO 1907” è un nuovo format di locale all'interno del quale si racchiude tutto ciò che esso può offrire: pizzeria, panificazione, pasticceria, bar, gelateria e birreria. La particolarità innovativa del format è la non necessità di preparare i prodotti partendo dalle materia prime, ma da semi-lavorati e prodotti già pronti, che dovranno soltanto essere infornati, conditi, e serviti al cliente.

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

**15.30 – 16.25 NIPfood – “Masterclass di Pizza e Pane a Gourmet”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

**16.30 - 17.55 NIPfood – “Masterclass di Pizza Gluten Free”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

## **Domenica 19 febbraio**

**10.30 – 18.00 NIPfood – CAMPIONATO INTERNATIONAL STREET FOOD**

**Pizza Arena – Pad. A7**

I migliori chef d'Europa si sfideranno nell'arte dello Street Food per aggiudicarsi il primo posto nelle seguenti categorie:

Miglior Panino/Hamburger/Calzone

Miglior Primo Piatto (in scodella/ciotola)

Miglior Dessert

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

**11.00 – 17.00 ACCADEMIA PIZZAIOLI – “Le pizze al trancio classiche ed in pala per il pub”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

Dimostrazione d'impasti ed assaggi di diverse tipologie di pizze al trancio classiche ed in pala, stuzzicanti proposte ideali per accompagnare le diverse qualità di birre.

A cura di Ristorazione Italiana Magazine

**11.00 – 12.30 PIZZA E PASTA ITALIANA – “Pizza in Pala Revolution: innovazione nella tradizione”**

**Pizza Arena – Pad. A7**

La pizza in pala rimane uno dei modi di offrire la pizza al proprio cliente più conviviale e gustoso tra tutti. Scuola Italiana Pizzaioli presenta tecniche all'avanguardia nella

**BEER ATTRACTION**

via Emilia, 155 | 47900 Rimini  
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506  
beerattraction@riminifiera.it  
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**

A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

realizzazione e produzione di questo magnifico piatto ed abbinamenti di farciture tipiche dell'alta cucina, sempre con attenzione al rispetto dei canoni nutrizionali della dieta mediterranea.

A cura di Pizza e Pasta Italiana

## Lunedì 20 febbraio

### 10.00 – 17.00 ACCADEMIA PIZZAIOLI – “Pizza Senza Frontiere – concorso per pizzaioli professionisti”

#### Pizza Arena – Pad. A7

Selezioni del format “Pizza Senza Frontiere”, il concorso alla ricerca della pizza più buona e dei migliori pizzaioli per Londra 2017.

A cura di Ristorazione Italiana Magazine

### 10.30 - 18.00 NIPfood – CAMPIONATO WORLD PIZZA CONTEST

#### Pizza Arena – Pad. A7

Il campionato vedrà i pizzaioli sfidarsi sulle diverse specialità di pizza che oggi più che mai è un prodotto richiesto in tutte le sue possibili declinazioni. I concorrenti si sfideranno nella preparazione di:

Pizza classica

Pizza Gluten free

KAMUT® Pizza

Pizza Vegan

A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

### 11.00 – 18.00 PIZZA E PASTA ITALIANA - Giropizza d'Europa e Premio Speciale "Birra e Pizza d'Italia"

#### Pizza Arena – Pad. A7

Ritorna la gara di pizza a tappe più famosa d'Europa. Durante l'evento, per la prima volta a Beer Attraction, più di 30 pizzaioli si affronteranno per la “pizza della casa” più buona e creativa. Le migliori 10 proseguiranno verso una finale che si svolgerà in Germania.

Grande novità di quest'anno sarà anche la prima edizione del premio “Birra e Pizza d'Italia” da assegnarsi alla migliore birra in abbinamento.

A cura di Pizza e Pasta Italiana

#### BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini  
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506  
beerattraction@riminifiera.it  
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**

A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

## Martedì 21 febbraio

- 10.00 - 11.25 NIPfood - Masterclass di KAMUT® Pizza**  
**Pizza Arena – Pad. A7**  
A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli
- 11.00 – 16.00 ACCADEMIA PIZZAIOLI – “Le pizze moderne ed i prodotti del territorio”**  
**Pizza Arena – Pad. A7**  
Le nuove pizze di tendenza: dimostrazioni d'impasti e farciture con prodotti di qualità legati al territorio per la preparazione di pizze stuzzicanti e golose.  
A cura di Ristorazione Italiana Magazine
- 11.30-12.25 NIPfood - Presentazione di progetti NIP – “Impasti Alternativi e Funzionali”**  
**Pizza Arena – Pad. A7**  
A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli
- 12.30-13.25 NIPfood – “Vegan show cooking”**  
**Pizza Arena – Pad. A7**  
A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli
- 13.00 – 14.30 PIZZA E PASTA ITALIANA - Scuola Italiana Pizzaioli: l'esperto risponde**  
**Pizza Arena – Pad. A7**  
Gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli offrono un focus sulla pizza: cosa proporre nel proprio locale? Quali sono le metodologie di lavoro per assicurarsi sempre una pizza buona e facile da digerire? Quali le soluzioni più innovative per diversificarsi dai competitor? Una giornata per rispondere a queste e a tutte le domande dei visitatori di Beer Attraction. Degustazioni e show cooking di impasti ad altissima digeribilità.  
A cura di Pizza e Pasta Italiana
- 13.30 – 15.00 NIPfood – “DOVILIO 1907”**  
**Pizza Arena – Pad. A7**  
“DOVILIO 1907” è un nuovo format di locale all'interno del quale si racchiude tutto quello che un locale può offrire: pizzeria, panificazione, pasticceria, bar, gelateria e birreria. La particolarità innovativa del format è la non necessità di preparare i prodotti partendo dalle materie prime, ma da semi-lavorati e prodotti già pronti, che dovranno soltanto essere infornati, conditi, e serviti al cliente.  
A cura di NIPfood – Nazionale Italiana Pizzaioli

### BEER ATTRACTION

via Emilia, 155 | 47900 Rimini  
tel (+39) 0541/744.226 - 744.506  
beerattraction@riminifiera.it  
www.beerattraction.com

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ORGANIZZATO DA

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP

A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza