RASSEGNA STAMPA

a cura della dott.ssa Novella Talamo

IL MATTINO DEL LUNEDÌ
Fondato nel 1892
12 aprile 2010
Lunedì
SALERNO
www.ilmattino.it
€ 1

Data 12 aprile 2010
Pagina 29
Foglio 1/1

Battipaglia
Pizza, consigli e normative in un libro

Il pizzaiolo Cosimo Mogavero

Presentato, presso la Fabbrica dei sapori, la pubblicazione «La pizza campana artigianale fra tradizione e innovazione». Il volume, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani "La pizza artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto" svoltosi nel mese di dicembre 2009 presso "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia e organizzato dalla Camera di Commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno. La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma UNI 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni.
Nella prima vengono illustrati e commentati, anche alla luce delle implicazioni nutrizionali e organolettiche, i due disciplinari – UNI 10791:98 ed STG – che attualmente tutelano l'identità della pizza napoletana. Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori che hanno dato vita all'evento formativo. Da segnalare, fra tutti, il commento del professore Eugenio Del Toma, esperto di scienza dell'alimentazione, docente al Campus Biomedico di Roma.

Anno XXI - N. 99 - Domenica 11 Aprile 2010
Supplemento a IL ROMA oggi in edicola 1,20 Euro
IL GOLFO
IL QUOTIDIANO DELLE COMUNITA' DI ISCHIA E PROCIDA FONDATO DA DOMENICO DI MEGLIO

Data 11 aprile 2010
Pagina 29
Foglio 1/1

terraferma

a cura di Vera De Luca

Presentato a Battipaglia il volume di Eugenio Luigi Iorio

La pizza artigianale campana tra tradizione e innovazione

"La Pizza artigianale campana fra tradizione e innovazione": questo il titolo della pubblicazione presentata l'8 aprile a "La Fabbrica dei Sapori" di Battipaglia. Il volume, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani, svoltosi nel mese di dicembre 2009 e organizzato dalla Camera di Commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno. La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma UNI 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni. Nella prima vengono illustrati e commentati, anche alla luce delle implicazioni nutrizionali e organolettiche, i due disciplinari - UNI 10791:98 ed STG - che attualmente tutelano l'identità della pizza napoletana. Le "regole" in essi sancite non rappresentano un ostacolo alla creatività e alla libertà di interpretazione del pizzaiolo ma offrono a questi una fonte e una sintesi certa, verificata e approvata, di un metodo artigianale che è espressione della tradizione campana, a tutela di tutti gli operatori della filiera della pizza. Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori che hanno dato vita all'evento formativo. Da segnalare, fra tutti, il commento del professore Eugenio Del Toma, esperto di scienza dell'alimentazione, docente al Campus Biomedico di Roma. "I due disciplinari - egli ha precisato - offrono al nutrizionista una ricetta chiara e completa che finalmente consentirà l'inserimento corretto della pizza in qualsiasi proposta di regime dietetico, anche in caso di diabete; la pizza integrale antiossidante, poi, offre una marcia in più, rispettosa della tradizione, che potrebbe aprire nuovi orizzonti nel campo della ristorazione scolastica". Sulla base di questi contenuti "La pizza artigianale fra tradizione innovazione" si pone come una pubblicazione assolutamente originale, nel corso della quale il lettore viene portato per mano dall'analisi rigorosa del processo produttivo alla descrizione dei più fini meccanismi biochimici che sono alla base del "miracolo" della pizza, con l'occhio sempre rivolto ai requisiti che rendono "unica" la regina della tavola: la qualità delle materie prime, il procedimento manuale secondo metodo tradizionale e la cottura mediante forno a legna. Il tutto senza trascurare l'innovazione, "incarnata" nella pizza integrale antiossidante, ora anche "anti-rughe".

Iorio e Mogavero con la pizza ambita

Molto appropriata, dunque, la location dell'evento dell'8 aprile, "La Fabbrica dei Sapori...", un'antica fabbrica conserviera - fondata nel dopoguerra da Gabriele Garofalo e in attività sino agli '70 - restaurata e trasformata in centro polifunzionale dall'architetto Brunello di Cunzolo. Cuore, laboratorio e sede di degustazione dei marchi Ciripizza® e Pizzia®, è il frutto della lunga attività di un geniale maestro della ristorazione quale è Cosimo Mogavero. Si tratta di un imprenditore che ha dedicato gran parte delle sue energie alla valorizzazione e alla promozione della pizza tradizionale campana, nelle sue varie espressioni e interpretazioni locali, partecipando allo sviluppo e alla diffusione, in Italia e all'estero, della cultura della qualità nella produzione e nella trasformazione delle materie prime, nella gestione del processo produttivo artigianale e dei servizi erogati al cliente, nonchè nella formazione e nella qualificazione degli operatori coinvolti nella filiera produttiva. Oggi "La Fabbrica dei Sapori...", circa ventiduemila metri quadrati di cui tremila coperti, è una struttura polifunzionale - con bar-museo, ristorante, pizzeria, spazi per eventi ed area giochi - dove è possibile confrontarsi, sperimentare e proporre produzioni tipiche da mostrare e degustare: in sintesi, una fonte di spunti culturali e una banca viva di emozioni per chi è realmente sensibile al fascino dei sapori, intesi anche come strumento di aggregazione e di condivisione.

Vera De Luca

nerosubianco

Quindicinale di informazione, cultura, politica, sport e spettacolo. Anno VI, n° 7, 10 aprile 2010

Data 10 aprile 2010
Pagina 7
Foglio 1/1

Alla *Fabbrica dei Sapori* presentato un libro sulla pizza artigianale

Giovedì 8 aprile presso "La Fabbrica dei Sapori…" di Battipaglia è stata presentata la pubblicazione *La pizza campana artigianale fra tradizione e innovazione.* Il volume, realizzato da **Eugenio Luigi Iorio** con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani *La pizza artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto* svoltosi nel mese di dicembre 2009 presso "La Fabbrica dei Sapori…" di Battipaglia e organizzato dalla Camera di Commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno.

La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma UNI 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante.

L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide in due grandi sezioni. Nella prima vengono illustrati e commentati i due disciplinari - UNI 10791:98 ed STG - che attualmente tutelano l'identità della pizza napoletana. Le "regole" in essi sancite offrono una sintesi certa, verificata e approvata, di un metodo artigianale che è espressione della tradizione campana, a tutela di tutti gli operatori della filiera della pizza.Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori che hanno dato vita all'evento formativo. "La pizza artigianale fra tradizione innovazione" si pone come una pubblicazione assolutamente originale, nel corso della quale il lettore viene portato per mano dall'analisi rigorosa del processo produttivo alla descrizione dei più fini meccanismi biochimici che sono alla base del "miracolo" della pizza, con l'occhio sempre rivolto ai requisiti che rendono "unica" la regina della tavola: la qualità delle materie prime, il procedimento manuale secondo metodo tradizionale e la cottura mediante forno a legna. Il tutto senza trascurare l'innovazione, "incarnata" nella pizza integrale antiossidante, ora anche "antirughe".

Avanti!
Un quotidiano moderno nel segno della tradizione
WWW.AVANTI.IT
Anno XV n° 85 - € 1,00
QUOTIDIANO SOCIALISTA DAL 1896
Sabato 10 aprile 2010

Data 10 aprile 2010
Pagina 6
Foglio 1/1

La specialità è il frutto del sapere e della creatività di Cosimo Mogavero e di Eugenio Luigi Iorio

La pizza anti-età è una realtà!

"Quell'uomo, del quale tu mi scrivi, che ebbe la sfrontatezza di definirsi principe dei negromanti, è un vagabondo, chiacchierone e giramondo, degno di essere frustato". Questo è un estratto della lettera di un abate, che risale al 1507. L'anonimo abate si riferiva al dottor Johann Faust, ben noto mago e negromante, di come si è promesso al diavolo per un determinato periodo della sua vita, di quali straordinarie avventure egli fu protagonista o testimone, fino al momento in cui ricevette la ben meritata mercede. Un esempio orrendo per tutti i superbi, i saccenti e gli empi. Il racconto riguarda il destino di un sapiente (scienziato o chierico) chiamato Faust il quale, nella sua continua ricerca di conoscenze avanzate o proibite delle cose materiali, invoca il diavolo, che si offre di servirlo per un periodo di tempo, in tutto ventiquattro anni, e al prezzo della sua anima gli consentirà la conoscenza assoluta e la gioventù perpetua. Molte persone sono attratte dal sogno dell'eterna giovinezza e, affascinati dalla pubblicità ingannevole (il Mefistofele dei nostri tempi) cercano attraverso integratori alimentari di elevare la qualità della vita. Tali assunzioni indiscriminate, quando sono portate all'eccesso (impiego di vari integratori), non mostrano significativi risultati.

Come evitare di prendere tanti integratori per sopperire ad una dieta squilibrata?

Come al solito la soluzione è davanti ai nostri occhi! Ricorrere alla buona e sana "pizza anti-età" inventata da Cosimo Mogavero (il "mago della pizza" della Fabbrica dei Sapori di Battipaglia-SA) e di Eugenio Luigi Iorio (presidente dell'Osservatorio internazionale dello stress ossidativo). Si tratta di una pizza "anti-aging", *anti-ossidante, anti-invecchiamento*. La novità è nell'impasto, realizzato con un insieme di farine integrali e con un mix di 8 vegetali crudi. Si chiama "Primula", è pubblicizzata con lo slogan "per chi vuol mantenersi giovane" e sul menu è indicata come la pizza che ti dà benessere. Lo studio che ha portato all'invenzione è contenuto nel volume "La Pizza artigianale campana fra tradizione e innovazione" presentato l'8 aprile presso "La Fabbrica dei Sapori" di Battipaglia (www.cosasrl.it).

Il libro, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani, svoltosi nel mese di dicembre 2009 e organizzato dalla Camera di commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno. La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma Uni 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante.

L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni. Nella prima vengono illustrati e commentati, anche alla luce delle implicazioni nutrizionali e organolettiche, i due disciplinari - Uni 10791:98 ed Stg - che attualmente tutelano l'identità della pizza napoletana. Le "regole" in essi sancite non rappresentano un ostacolo alla creatività e alla libertà di interpretazione del pizzaiolo ma offrono a questi una fonte e una sintesi certa, verificata e approvata, di un metodo artigianale che è espressione della tradizione campana, a tutela di tutti gli operatori della filiera della pizza. Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori che hanno dato vita all'evento formativo. Da segnalare, fra tutti, il commento di Eugenio Del Toma, esperto di Scienza dell'alimentazione, docente al Campus Biomedico di Roma.

"I due disciplinari - egli ha precisato - offrono al nutrizionista una ricetta chiara e completa che finalmente consentirà l'inserimento corretto della pizza in qualsiasi proposta di regime dietetico, anche in caso di diabete; la pizza integrale antiossidante, poi, offre una marcia in più, rispettosa della tradizione, che potrebbe aprire nuovi orizzonti nel campo della ristorazione scolastica".

Sulla base di questi contenuti "La pizza artigianale fra tradizione innovazione" si pone come una pubblicazione assolutamente originale, nel corso della quale il lettore viene portato per mano dall'analisi rigorosa del processo produttivo alla descrizione dei più fini meccanismi biochimici che sono alla base del "miracolo" della pizza, con l'occhio sempre rivolto ai requisiti che rendono "unica" la regina della tavola: la qualità delle materie prime, il procedimento manuale secondo metodo tradizionale e la cottura mediante forno a legna. Il tutto senza trascurare l'innovazione, "incarnata" nella pizza integrale antiossidante, ora anche "anti-rughe".

In Italia le pizzerie sono all'incirca 25mila, ma la metà di queste serve la "4 stagioni" sempre con gli stessi ingredienti, sia d'estate, sia d'inverno, in virtù del fatto che si utilizzano prodotti importati e quindi non made in Italy. A rilevarlo è la Coldiretti che, di conseguenza, ha dichiarato "guerra" alla solita pizza "4 stagioni" con materie prime non italiane servita ad ignari consumatori. Ben altra "musica" si serve alla Fabbrica dei Sapori che a ben ragione è stata scelta quale location dell'evento. La struttura è in grado di servire (con forni a legna e lunga lievitazione dell'impasto) 2.500 pizze al giorno. Nata da un'idea di Cosimo Mogavero, che ha ristrutturato una vecchia fabbrica di pomodori pelati degli anni Cinquanta e poi chiusa negli anni Settanta, è stata restaurata e trasformata in centro polifunzionale dall'architetto Brunello di Cunzolo. La costruzione si estende per circa ventiduemila metri quadrati, di cui tremila coperti. Secondo Enzo Vizzari, direttore della "Guida Espresso", vi si mangia la "migliore pizza". Laboratorio, museo nonché sede di degustazione dei marchi Ciripizza® e Pizzia®, è il frutto della lunga attività di un geniale maestro della ristorazione quale è Cosimo Mogavero, un imprenditore che ha dedicato gran parte delle sue energie alla valorizzazione ed alla promozione della pizza tradizionale campana, nelle sue varie espressioni e interpretazioni locali, partecipando allo sviluppo e alla diffusione, in Italia e all'estero, della cultura della qualità nella produzione e nella trasformazione delle materie prime, nella gestione del processo produttivo artigianale e dei servizi erogati, nonché nella formazione e nella qualificazione degli operatori coinvolti nella filiera produttiva.

La pizza anti-aging sembra dunque essere il classico "uovo di colombo" di chi vuole mantenersi in forma e se non consentirà proprio di combattere la vecchiaia che avanza, sicuramente consentirà di mantenersi in buona forma come la dieta mediterranea ci insegna da secoli.

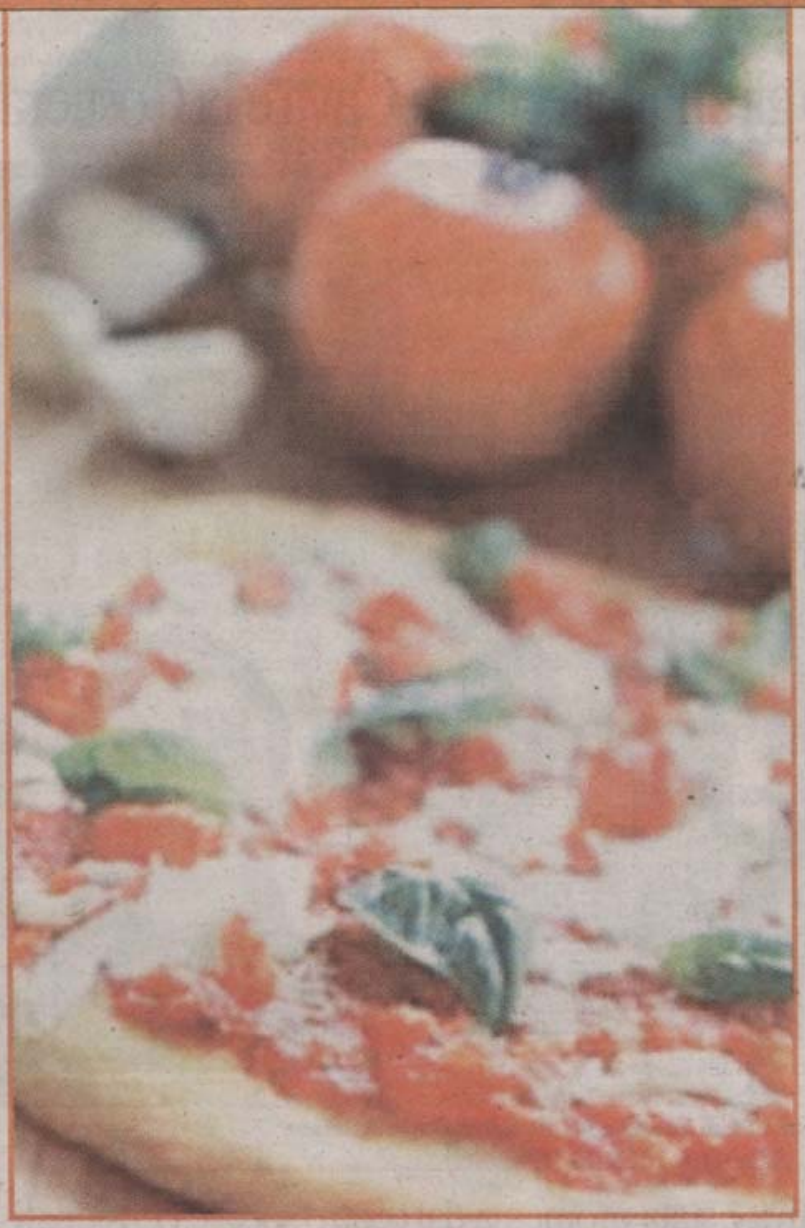
Harry di Prisco

il Nuovo Salernitano
Direttore GIGI CASCIELLO
GIOVEDI' 8 APRILE 2010
1,00 EURO
ANNO XIV - NUOVA SERIE N. 83
EDIZIONI P.C.R.L. COOP ARCADIO, via Due Principati, 49 - Montoro Inferiore (Av) - Redazione: via Conforti,11 - SALERNO - Tel. 089/2583357 - fax 089/251001 - ilsalernitano@virgilio.it - Concessionaria Pubblicità Cooperativa Arcadio, Tel. 089/2583357- fax 089/251001 - 84100 Salerno - Diffusione: S.E.R. - Napoli. TEL. 081/5845742

Data 8 aprile 2010
Pagina 17
Foglio 1/1

LA PIZZA CAMPANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Oggi alle ore 18 ne "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia verrà presentata la pubblicazione "La pizza campana artigianale tra tradizione ed innovazione". Il volume, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani. La pubblicazione è una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma Uni 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni.



CRONACHE DEL MEZZOGIORNO

Data 8 aprile 2010
Pagina 19
Foglio 1/1

L'alimento campano fra tradizione ed innovazione

Il libro della pizza

Questa sera la presentazione del volume

Questa sera alle ore 18 a "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia verrà presentata la pubblicazione "La Pizza Campana artigianale fra tradizione e innovazione". Il volume, realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero, nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani "La pizza artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto" svoltosi nel mese di dicembre 2009 presso "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia e organizzato dalla Camera di Commercio di Salerno in collaborazione con la Confartigianato di Salerno. La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma UNI 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni.

Nella prima vengono illustrati e commentati, anche alla luce delle implicazioni nutrizionali e organolettiche, i due disciplinari – UNI 10791:98 ed STG – che attualmente tutelano l'identità della pizza napoletana. Le "regole" in essi sancite non rappresentano un ostacolo alla creatività e alla libertà di interpretazione del pizzaiolo ma offrono a questi una fonte e una sintesi certa, verificata e approvata, di un metodo artigianale che è espressione della tradizione campana, a tutela di tutti gli operatori della filiera della pizza. Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori che hanno dato vita all'evento formativo. Da segnalare, fra tutti, il commento del professore Eugenio Del Toma, esperto di scienza dell'alimentazione, docente al Campus Biomedico di Roma: "I due disciplinari offrono al nutrizionista una ricetta chiara e completa che finalmente consentirà l'inserimento corretto della pizza in qualsiasi proposta di regime dietetico, anche in caso di diabete; la pizza integrale antiossidante, poi, offre una marcia in più, rispettosa della tradizione, che potrebbe aprire nuovi orizzonti nel campo della ristorazione scolastica". Sulla base di questi contenuti, "La pizza artigianale fra tradizione innovazione" si pone come una pubblicazione assolutamente originale, nel corso della quale il lettore viene portato per mano dall'analisi rigorosa del processo produttivo alla descrizione dei più fini meccanismi biochimici che sono alla base del "miracolo" della pizza, con l'occhio sempre rivolto ai requisiti che rendono "unica" la regina della tavola: la qualità delle materie prime, il procedimento manuale secondo metodo tradizionale e la cottura mediante forno a legna. Il tutto senza trascurare l'innovazione, "incarnata" nella pizza integrale antiossidante, ora anche "anti-rughe".

la Città
QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA
Data 8 aprile 2010
Pagina 23
Foglio 1/1

La pizza campana artigianale In un libro segreti e contributi

Sarà presentato oggi, alle 18, presso "La Fabbrica dei Sapori", il libro "La pizza campana artigianale fra tradizione e innovazione". Il volume è stato realizzato da Eugenio Luigi Iorio con il contributo tecnico di Cosimo Mogavero.

E nasce quale naturale epilogo del seminario di aggiornamento professionale per pizzaioli artigiani "La pizza artigianale fra tradizione e innovazione: norme e proposte a confronto" svoltosi lo scorso mese di dicembre presso "La Fabbrica" ed organizzato dalla Camera di Commercio in collaborazione con la Confartigianato. La pubblicazione vuole anche segnare una tappa importante dell'ormai decennale impegno profuso dai due curatori dell'opera a tutela della pizza tradizionale campana artigianale, dalla prima verace pizza napoletana certificata al mondo secondo la norma Uni 10791:98 alla più recente pizza integrale antiossidante. L'opera, che sarà diffusa e distribuita su tutta la provincia di Salerno e non solo, si suddivide, idealmente, in due grandi sezioni. Nella prima vengono illustrati i due disciplinari che tutelano l'identità della pizza napoletana. Nella seconda sono riportati i contributi dei relatori. Tra questi il professore Eugenio **Del Toma**.

PUBBLICAZIONI WEB

http://ricerca.gelocal.it/lacittadisalerno/archivio/lacittadisalerno/2010/04/08/23wy20804_A6.txt.html

http://www.viniesapori.net/articolo/la-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-0704.html

http://www.viniesapori.net/articolo/la-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-presentata-la-pubblicazione-a-cura-della-camera-di-commercio-di-salerno-0904.html

http://www.slowsud.info/?idcnt=5740&idct=5

http://it.redtram.com/go/239591904/

http://www.wikio.it/italia/calabria/campana

http://www.argacampania.it/articolo4.asp?id=6767

http://fidest.wordpress.com/2010/04/08/la-pizza-campana-artigianale/

http://www.rosmarinonews.it/it/articoli/la-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-br-la-presentazione-del-volume-a-la-fabbrica-dei-sapori.htm

http://www.rosmarinonews.it/it/articoli/presentato-il-volume-la-pizza-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-br-a-conclusione-di-un-seminario-per-pizzaioli.htm

http://www.metropolisweb.it/Rubriche/Gusto/il_libro_pizza_campana_artigianale_tradizione_e_innovazione.aspx

http://www.cilentonotizie.it/dettaglio/?ID=4711

Tele-Diocesi
Salerno

http://www.telediocesi.it/2010/04/07/un-libro-di-iorio-e-mogavero-parla-della-pizza-campana-fra-tradizione-e-innovazione/

agire on line

http://www.editorialeagire.it/2010/04/07/un-libro-di-iorio-e-mogavero-parla-della-pizza-campana-fra-tradizione-e-innovazione/

TargatoSA
Il portale della provincia di Salerno

http://targatosa.it/index.php/2010/04/07/la-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-domani-la-presentazione-a-la-fabbrica-dei-sapori/

http://www.radioalfa.fm/home/news.php?n_fun=Battipaglia-SA---Domani-presentazione-di-un-libro-interamente-dedicato-alla-pizza-napoletana1

La FABBRICA dei Sapori...

http://www.facebook.com/pages/Battipaglia-Italy/La-Fabbrica-dei-Sapori/157594660901#!/album.php?aid=18889&id=100000082284482

www.lafabbricadeisapori.it **(sezione "Eventi)**

http://www.eventiesagre.it/Eventi_Culturali/21035474_La+Pizza+Campana+Artigianale+fra+Tradizione+e+Innovazione.html

http://www.valloshow.it/home/index.php?option=com_newsfeeds&task=view&feedid=13&Itemid=60

fai.informazione.it

http://fai.informazione.it/s/281F02A3-284A-4B5F-8A53-967FEFC1AC22/La-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione

http://fai.informazione.it/p/2FB4D748-A5DC-489B-BADB-E6C203DDE1E5/La-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-presentata-la-pubblicazione-a-cura-della

http://www.campiflegreiatavola.it/news/news.php?id=1726

http://www.diariodelweb.it/Articolo/Economia/?d=20100409&id=135615

http://www.spaghettitaliani.com/User/LauraG/Evento.php?NE=1357

http://www.frevarcom.org/news/curiosita/1798-pizza-napoletana-fra-tradizione-ed-innovazione

http://www.battipagliaonline.com/news/default.asp?codice=6971&directory=home

http://www.paestum.it/appuntamenti.asp?ID=496

http://www.unaganews.org/wordpress/presentata-la-pubblicazione-%E2%80%9Cla-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione%E2%80%9D.html

Giornaledizona.com

La notizia dove vuoi tu!

http://www.giornaledizona.com/notizie/comune/salerno/salerno/battipaglia-sa-la-pizza-campana-artigianal

12mesi.it

http://www.12mesi.it/notiziappuntamenti.asp?ID=14446
e-fra-tradizione-e-innovazione.asp

http://www.occhiodisalerno.it/it/articles/la-pizza-campana-artigianale-in-un-libro.htm

http://www.teseogiovani.it/articoli/details.php?nome=d4&tit=Eventi%20e%20mostre&ID=1127&titdove=&genere

http://www.cibvs.com/post/222/73434/la-pizza-campana-artigianale-fra-tradizione-e-innovazione-presentata-la-pubblicazione-a-cura-della-camera-di-commercio-di-salerno

AGENZIA DI STAMPA

AGI - Agenzia Giornalistica Italia

http://www.agi.it/food/notizie/201004081046-eco-rt10035-pizza_napoletana_quella_artigianale_fra_tradizione_e_innovazione

SERVIZI TV

TG2 Eat Parade, servizio in onda venerdì 7 maggio 2010 alle ore 13:45 (replica sabato 8 maggio 2010 dopo mezzanotte)

Telecolore, servizio in onda venerdì 30 aprile 2010 alle ore 15:15 e domenica 2 maggio 2010 alle ore 13:30 nell'ambito di "Paese che vai, Campania che trovi...", una rubrica tv curata dalla giornalista Antonella Petitti (visibile anche sul canale 849 di SKY).

Tele Salerno 1, servizio in onda sabato 10 aprile 2010 alle ore 14:00, 18:05, 20:00 e 22:00 nell'ambito del TG (visibile anche in streaming su http://www.telesalerno1.it).