

STAMM'O SIGÉP



16 - 20 GENNAIO

Vanvitiello



Vanvitiello

16 - 20 GENNAIO

VANVITIELLO ARRIVA AL SIGEP.

Incontri e quattro mani dedicati a impasti, panificati, alta pasticceria e formaggi. Mondi diversi che si incontrano, dialogano e si contaminano.

**PIZZA ARENA
PADIGLIONE B8
STAND 012**

IL PROGRAMMA



Vanvitiello

VEN 16

Ore 13.00 – 14.00

INAUGURAZIONE UFFICIALE

CICCIO VITIELLO CON IL PRESIDENTE GRUPPO BRAZZALE E LE 5 STAGIONI

Apertura ufficiale dello stand Vanvitiello × Brazzale con un gesto simbolico e identitario. Ciccio Vitiello, insieme al **Presidente del Gruppo Brazzale** e al brand **Le 5 Stagioni di Agugiaro e Figna**. Un'incontro tra visioni aziendali che condividono gli stessi valori: sostenibilità, rispetto della materia prima e filiera controllata che terminerà con una preparazione live di Ciccio.

Ore 15.30 – 16.30

**LIEVITATI POP & FORMAGGI:
QUANDO LA SEMPLICITÀ È PROGETTO**
CICCIO VITIELLO & ANDREA TAMAGNINI in arte STRABBA
in collaborazione con LE 5 STAGIONI

Un incontro tra due mondi solo apparentemente lontani: la pizza d'autore e la pasticceria pop. Andrea Tamagnini e Ciccio Vitiello raccontano come panificati, lievitati e formaggi possano dialogare in modo diretto, contemporaneo e accessibile.

TUTTO IL GIORNO

L'IMPORTANZA DEL TOPPING
CICCIO VITIELLO & VANVITIELLO

Un approfondimento dedicato a uno degli aspetti più delicati e spesso sottovalutati della pizza: il topping. Ciccio Vitiello affronta il tema partendo da un concetto chiave: il topping non è decorazione, ma progettazione.



Vanvitiello

SAB 17

Ore 11.00 – 12.00

**CONSISTENZE
STRUTTURA, MORSO, IDENTITÀ
CICCIO VITIELLO & RENATO BOSCO**

Un confronto tra due visioni della pizza d'autore che mettono al centro la texture come elemento progettuale. Come consistenze, morbidezza e idratazione convivono in equilibrio all'interno dello stesso prodotto.

Ore 14.00 – 15.00

**CROSS-TEXTURES, CIOCCOLATO
E CONTAMINAZIONI DOLCI / SALATE
LLUIS COSTA & CICCIO VITIELLO
in collaborazione con LE 5 STAGIONI**

Italia e Spagna si incontrano in un dialogo tra pizza d'autore e pasticceria contemporanea. Il cioccolato diventa ingrediente strutturale, lavorato in consistenze e temperature diverse in relazione ai panificati.

TUTTO IL GIORNO

**L'IMPORTANZA DEI DOLCI IN PIZZERIA
CICCIO VITIELLO & VANVITIELLO**

Un approfondimento dedicato al ruolo del dolce all'interno della pizzeria, non come semplice chiusura del pasto, ma come parte integrante dell'identità di un progetto. Lievitati, panificati e basi ibride dialogano con la pizza per costruire un percorso coerente e riconoscibile dall'inizio alla fine.



Vanvitiello

DOM 18

Ore 11.00 – 12.00

**DOLCE, IMPASTI
E CONTAMINAZIONE TRA MONDI**
CICCIO VITIELLO & DAMIANO CARRARA

Pizza e pasticceria si incontrano sul terreno della tecnica e del controllo. Gestì, temperature, grassi e consistenze mostrano come i due mondi possano contaminarsi.

Ore 14.30 – 15.30

SFOGLIATI E LIEVITATI
CICCIO VITIELLO & ALESSANDRO MANGO

Un momento dedicato ai lievitati soffici e agli sfogliati, dove pizza, panificati e pasticceria si sovrappongono. Struttura, precisione e morbidezza diventano il risultato di un lavoro tecnico misurato

TUTTO IL GIORNO

**CHI NASCE TONDO PUÒ
EVOLVERSI IN TUTTE LE FORME**
CICCIO VITIELLO & VANVITIELLO

Un racconto sulla pizza come linguaggio in evoluzione, oltre la forma tradizionale. Ciccio ripercorre il Ciccio Pizza Tour: un percorso fatto di impasti, forme e consistenze diverse che convivono all'interno di un unico progetto, ampliando il vocabolario della pizza senza perdere il legame con la sua origine.



Vanvitiello

LUN 19

Ore 12.00 – 13.30

MANGIAMI CON LE MANI

CICCIO VITIELLO, ROBERTO DAVANZO E MAURO POMPILI

Pizza e alta pasticceria internazionale si incontrano sul terreno del divertimento e del piacere immediato. Un dialogo tra mondi diversi che condividono tecnica, pensiero e una visione pop, da mangiare con le mani.

Ore 16.00 – 17.00

PADELLINO, TECNICA E STANDARD

CICCIO VITIELLO & MASSIMILIANO PRETE

Il padellino come formato che guarda al futuro. Tecnica, identità e replicabilità si incontrano in un prodotto moderno, stabile e riconoscibile.

TUTTO IL GIORNO

BASI PIZZA DI QUALITÀ E RIGENERAZIONE CONSAPEVOLE

CICCIO VITIELLO & VANVITIELLO

Una giornata dedicata alla rigenerazione come valore, non come compromesso. Un approfondimento su come panificati e basi pizza, se pensati e costruiti correttamente, possano mantenere qualità, identità e texture anche nella rigenerazione.



Vanvitiello

MAR 20

TUTTO IL GIORNO

CHIUDERE IL CERCHIO

CICCIO VITIELLO & VANVITIELLO

Pizza, persone, visioni in movimento.

Una giornata che raccoglie e rimette insieme tutto ciò che è passato dallo stand nei giorni precedenti: impasti, panificati, contaminazioni, dolce e salato, tecnica e divertimento.

Un racconto continuo del modo di lavorare di Ciccio, dove la pizza è linguaggio, il food truck è spazio di incontro e la qualità resta sempre il punto fermo. Una chiusura che non è una fine, ma il punto da cui ripartire.



STAMM FORE

VANVITIELLO.IT