



Coca-Cola
**PIZZA
VILLAGE**

NAPOLI
MOSTRA D'OLTREMARE
DAL 1 AL 6 LUGLIO 2025



DOWNLOAD PER LA CARTELLA STAMPA



COMUNICATO STAMPA

**Coca-Cola Pizza Village 2025:
sei giorni di pizza, musica e cultura alla Mostra d'Oltremare dall'1 al 6 luglio**

*Cresce l'attesa per il ritorno del Pizza Village, uno degli eventi gastronomici più amati al mondo, giunto alla sua **tedicesima edizione**.*

Napoli, 12 giugno 2025

Dall'1 al 6 luglio la Mostra d'Oltremare di Napoli ospiterà la XIII edizione del Coca-Cola Pizza Village, uno degli eventi gastronomici più importanti a livello internazionale, diventato simbolo della cultura partenopea e del successo della pizza italiana nel mondo.

Nato per unire cultura gastronomica e intrattenimento, Pizza Village si è affermato negli anni come un **appuntamento unico**, capace di coniugare artigianalità, turismo, spettacolo e partecipazione. Anche quest'anno, **le migliori pizzerie, tra storiche e contemporanee** con i nuovi interpreti, saranno presenti nel grande villaggio a **ingresso gratuito**, animato da masterclass, laboratori, incontri divulgativi e dal format narrativo Pizza Tales, che mette a confronto pizzaioli, territori, storie di pizza e di altri mondi.

Al centro della scena, nuovamente il **grande palco firmato RTL 102.5**, media partner ufficiale, che ogni sera trasmetterà in diretta radio tv e animerà il villaggio con live e ospiti d'eccezione, senza biglietto, senza barriere, pensati davvero per tutti.

Tra i primi nomi trapelati: **Alex Ways, Alfa, BigMama, Florinda, LDA, Napoleone, Sarah Toscano, Settembre, Tiromancino, Trigno**, ai quali si aggiungeranno presto gli altri protagonisti delle hit del momento e tanti altri interpreti e voci della scena napoletana contemporanea, tra cui il vincitore di un Contest musicale che avrà l'opportunità di rientrare in uno dei calendari musicali più attesi dell'estate (contestpizzavillage@gmail.com).

L'edizione 2025 è stata presentata ufficialmente questa mattina a Palazzo San Giacomo, nel corso della conferenza stampa alla quale hanno preso parte il Sindaco di Napoli, **Gaetano Manfredi**, l'Assessora al Turismo e alle Attività Produttive, **Teresa Armato**, gli organizzatori **Claudio Sebillio e Alessandro Marinacci di Oramata Grandi Eventi**, l'AD di Mulino Caputo **Antimo Caputo**, il Presidente della Mostra d'Oltremare **Remo Minopoli** e il **team di RTL 102.5**. A condurre e dare ritmo all'incontro, è stato **Gianni Simioli**, voce storica della radio e profondo conoscitore dell'anima napoletana.

«La XIII edizione del Pizza Village è la conferma di un appuntamento consolidato e apprezzato in città, un punto di riferimento in grado di coniugare gastronomia tipica e intrattenimento. La cornice della Mostra d'Oltremare, con i suoi ampi spazi, si è rivelata la sede ideale per ospitare eventi molto partecipati e per decongestionare aree del centro già molto frequentate. Il Pizza Village, ogni anno, si riconferma punto di incontro e confronto necessario per artigiani della pizza e appassionati: un'ottima occasione per portare in alto la cultura della pizza e favorire un dialogo costante tra tradizione e contemporaneità. È volano di crescita e sviluppo per l'economia locale, un appuntamento che, ogni anno, richiama napoletani e turisti alla partecipazione e alla condivisione, e gli spettacoli dal vivo accompagnano il buon cibo e la convivialità. Nell'anno delle celebrazioni di Napoli 2500, il Pizza Village contribuisce ad ampliare l'offerta della città, sempre più ricca e poliedrica, valorizzando l'area occidentale. Di questo ringrazio gli organizzatori e tutti i partner

coinvolti per l'impegno costante. È una grande soddisfazione per tutti noi», *così il sindaco di Napoli Gaetano Manfredi.*

«Pizza Village è una straordinaria vetrina per l'eccellenza napoletana. Non solo celebra l'antica e prestigiosa arte del pizzaiuolo, tramandata di generazione in generazione, con la genuinità del gusto e con i maestri pizzaioli che da tredici edizioni si incontrano per una kermesse che attira decine di migliaia di persone; ma è anche un grande attrattore per i napoletani e per i turisti, proponendo sei giorni di musica, cultura e conoscenza con incontri e dibattiti sulla pizza e i suoi ingredienti. Ha, inoltre, il pregio di esportare la nostra cultura in altri luoghi del mondo, a Milano come a Londra, New York e in Arabia Saudita», così l'Assessora comunale al Turismo e alle Attività produttive **Teresa Armato.**

«Pizza Village è un progetto che va ben oltre il cibo, che nasce con l'obiettivo di valorizzare il brand Napoli e raccontarne l'identità attraverso un linguaggio popolare e accessibile. Agli inizi un potente volano per il turismo e l'economia locale, oggi si candida a diventare un vero e proprio ambasciatore internazionale del nostro patrimonio culturale. È per questo che siamo approdati a Milano tre anni fa e che, presto, potenzieremo la nostra presenza anche all'estero», dichiarano **Claudio Sebillo** e **Alessandro Marinacci.**

Un progetto ambizioso, in costante crescita, sostenuto da partner sempre più prestigiosi che hanno creduto – e continuano a credere – nell'idea e nei valori di condivisione e convivialità. A partire da **Coca-Cola, Title Sponsor dell'evento**, orgogliosa di essere parte di un evento in cui si celebra una tra le principali tradizioni gastronomiche italiane, accompagnando questa eccellenza con l'inconfondibile gusto di Coca-Cola. E da **Mulino Caputo, Founding & Global Partner**, uno dei massimi interpreti del lavoro di promozione dell'artigianalità e della cultura partenopea nel mondo, apprezzato e stimato dai migliori Maestri Pizzaioli e dal grande pubblico degli amanti della pizza.

Pizza Village è un **grande gioco di squadra:**

Coca-Cola – *Title Sponsor*; Mulino Caputo – *Founding & Global Partner*; Latteria Sorrentina, Ciao Il Pomodoro di Napoli, Caffè Toraldo – *Global Partner*; Peroni, Grana Padano, Wow – *Main Sponsor*; Garofalo, Aperol, Bauli, Ploom, Stellantis, Algida, Daygum, Olio Basso, Frittò, Nerea, Validoso, Fantasy – *Official Sponsor*; Forni Magliano, Mec academy, Sacar, Goeldlin, Mecnosud, Di Cosmo – *Technical Partner*

Per accrediti stampa:

info@malvarosa.info

rossella@malvarosa.info

I PIZZAIOLI, LE PIZZERIE, LE SPECIALITÀ

Le pizzerie partecipanti al Coca-Cola Pizza Village Napoli 2025.

Ogni pizzeria produrrà oltre alle classiche ed intramontabili Margherita e Marinara, la propria pizza speciale.

Antica Pizzeria da Gennaro

Fabio Cristiano

Pizza Special: Sara

Ingredienti: Funghi porcini, provola, pancetta, scaglie di Grana Padano

Casa Reale

Lino Ranieri

Pizza Special: Regno di Napoli

Ingredienti: Pomodorini gialli, pomodorini rossi, fior di latte, pesto di basilico

Ciàmmamà

Gianluigi Porzio

Pizza Special: Donna Lucia

Ingredienti: Pomodorini, mozzarella di bufala, olio evo, basilico

Da Mario

Mario Cammardella

Pizza Special: Da Mario

Ingredienti: 1/3 ripieno al salame, ricotta, pepe, 1/3 margherita, 1/3 composto da pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padano

Donna Sofia ai Tribunali

Sergio dell'Annunziata

Pizza Special: Carrettiera 2.0

Ingredienti: Crema di friarielli, salsiccia sbriciolata, provola di Agerola, stracciata di bufala

Errico Porzio

Errico Porzio

Pizza Special: Pizzimbocca

Ingredienti: Metà margherita e metà prosciutto crudo e rucola, Grana Padano, olio evo

Farinati - Pizza and More

Renato Ruggiero

Pizza Special: Tre pomodori

Ingredienti: Pomodoro arrosto, datterino dry giallo, datterino dry rosso, provola affumicata, olio evo, basilico

Gino e Toto Sorbillo

Gino e Toto Sorbillo

Pizza Special: Wurstel e patatine fritte

Ingredienti: Wurstel classico, fior di latte, patate fritte, olio evo

Guappo Amoriello

Marco Amoriello

Pizza Special: Pizza del Guappo - senza glutine

Ingredienti: Vellutata di zucca, fior di latte, olio evo, Grana Padano, basilico

I Damiano Pizza Concept

Pasquale Damiano

Pizza Special: Marinara del monaco

Ingredienti: Pomodoro San Marzano dop, aglio arso, origano di Salina, datterini gialli e rossi, provolone del monaco, pepe nero, olio evo, basilico

Il mio viaggio a Napoli

Giuseppe Russo e Federica Franco

Pizza Special: Scarpariello

Ingredienti: Pomodori datterini saltati in padella, provola affumicata, pecorino romano, in uscita scaglie di Grana Padano, olio evo, basilico

La Campagnola

Ciro Grossi

Pizza Special: Diavola di mare

Ingredienti: Salsa di datterino giallo, salamella rosa del pescatore, friggiteli, fior di latte, Grana Padano

L'Antica Pizzeria da Michele

Antonio Falco

Pizza Special: Retaggio partenopeo

Ingredienti: Genovese vegetariana, salsiccia napoletana, fior di latte, olio di semi di soia, Grana Padano, basilico

Lucignolo Bella Pizza

Pino Celio

Pizza Special: Pizza Parigina in forno a legna

Ingredienti: Bianca con provola affumicata a paglia, porchetta di Ariccia, patate al forno con rosmarino, olio evo

Marotta

Giovanni Rivero

Pizza Special: Mac Fratmm

Ingredienti: Hamburger di maialino o wurstel, provola, patate chips aromatizzate al curry, paprika dolce, in uscita salsa barbecue

Maruzzella

Giuseppe Terracciano

Pizza Special: Nonna Parmigiana

Ingredienti: Ciliegino arrostito, fior di latte di Agerola, gocce di crema di melanzane affumicate, a crudo: stracciatella di bufala, polvere di buccia di melanzane, crumble di pane cafone all'aglio, scaglie di Grana Padano, olio evo, basilico

MaryRose

Jessica De Vivo

Pizza Special: Croccchè

Ingredienti: Prosciutto cotto, croccchè di patate, mozzarella, olio evo, basilico

Maturazioni

Gabriella Esposito

Pizza Special: Rustico

Ingredienti: Patate al forno, pancetta, provola affumicata, olio evo

Onna Lella

Mario Cervotti

Pizza Special: Profumi del Vesuvio

Ingredienti: Pacchetelle del Vesuvio gialle e rosse, fonduta di Grana Padano, pesto di rucola, olio evo, basilico

Pellone

Mario Pellone

Pizza Special: Zucca

Ingredienti: Zucca, provola, formaggio, olio evo, basilico

PORZIO...ni Di PIZZA

Errico Porzio

Pizza Special: Nerano

Ingredienti: crema di zucchini, chips di zucchini fritte, fior di latte, pecorino, basilico

Pizza Special: Giovane

Ingredienti: leggero strato di panna, crochè sbriciolato, fior di latte, prosciutto cotto

PIZZERIA PRESENTE NELLO STAND COCA-COLA

Teresa Iorio - Femmena e Fritta

Teresa Iorio

Pizza Special: Femmena e Fritta

Ingredienti: Pomodoro, provola, origano

Tumasi

Gennaro Agostinello

Pizza Special: Malatia

Ingredienti: Genovese napoletana, carne sfilacciata, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico

Vesi

Salvatore Vesi

Pizza Special: O' cappiell e Totò

Ingredienti: Impasto ripieno con zucchini San Pasquale chips, provola affumicata di Agerola, provolone a scaglie semi piccante. All'esterno farcita con pomodori del Vesuvio DOP, fior di latte di Agerola, olio evo. In uscita pesto di basilico

ZeroOttantUno

Francesco Esposito

Pizza Special: Cu 'e pacche dint'o l'acqua

Ingredienti: Porchetta, provola, patate al forno, olio evo

COMUNICATO STAMPA

**Pizza Village Music Contest 2025:
La prossima voce di Napoli potresti essere tu!**

In palio un'esibizione live al Pizza Village sul palco in diretta radio-tv sui canali di RTL 102,5.

Napoli, 12 giugno 2025

Nasce il **Pizza Village Music Contest**, il primo concorso musicale targato Pizza Village, da sempre attento alla scena culturale e musicale partenopea, pensato per dare *voce e visibilità* ai nuovi talenti del panorama campano.

Il meccanismo è semplice: artisti solisti e band possono inviare un proprio brano inedito, una demo o un videoclip all'indirizzo mail castingpizzavillage@gmail.com **entro il 30 giugno 2025**.

Una **giuria** composta da DJ, radiofonici e giornalisti musicali, selezionerà il più promettente che avrà la possibilità di esibirsi nella serata finale sul palco principale, in diretta nazionale su RTL 102.5, conquistando il pubblico della radiotelevisione.

"Il Pizza Village non è solo gusto e spettacolo: da quest'anno diventa anche una vetrina per chi sogna di vivere di musica. Siamo felici di accendere i riflettori sui tanti talenti campani, proprio qui, dove la musica non bussa... ha le chiavi di casa" dichiarano congiuntamente gli Organizzatori ed RTL 102,5.

Per accrediti stampa:
info@malvarosa.info
rossella@malvarosa.info



Anche per l'edizione 2025, Coca-Cola sarà al fianco di Pizza Village come **title sponsor** della celebrazione culinaria tutta Italia. Un ritorno atteso, che si arricchisce quest'anno con nuove attivazioni, ancora più interattive e coinvolgenti, ispirate al claim **"Pizza Lovers love to be together"**.

Con una formula rinnovata e un palinsesto di attività che unisce **intrattenimento, gioco, condivisione e sostenibilità**, Coca-Cola firma uno spazio tutto da vivere, nel cuore della manifestazione. Dall'ingresso alla zona relax, passando per l'immane stand e il corner "Condividi Coca-Cola", ogni area è pensata per offrire momenti di allegria da condividere, sempre con una Coca-Cola in mano.

*"Siamo felici di tornare quest'anno al Pizza Village come **title sponsor**, in un evento che celebra la città della pizza e uno dei simboli più amati della nostra cultura," ha dichiarato Paola Donelli, Frontline Activation Marketing Director di Coca-Cola Italia. "Pizza e Coca-Cola rappresentano da sempre un simbolo capace di unire le persone e creare momenti di vera condivisione, un valore che è al cuore del nostro brand. Essere presenti qui significa rendere omaggio a un'eccellenza italiana con tutto il gusto inconfondibile di Coca-Cola."*

Il viaggio dei visitatori comincia subito all'ingresso del Pizza Village con photo-opportunity e installazioni ad hoc, fino a culminare nel grande **Stand Coca-Cola**, cuore pulsante dello spazio. Tra le varie possibilità, gli ospiti potranno:

- partecipare alla **Pizza Lovers Challenge** e ad altri giochi ispirati alla tradizione culinaria italiana;
- divertirsi con la **Pizza-Lip Challenge** o il **Pizza-Mimo**, giochi interattivi a gruppi;
- ricevere **gadget esclusivi**;
- personalizzare la propria lattina nel corner "**Condividi Coca-Cola**", creando messaggi dedicati agli amici con cui condividere la bibita;
- rilassarsi nell'area "**Fun & Relax**" con salottini e biliardini;
- assaporare la pizza firmata **Errico Porzio** presso la pizzeria ufficiale e godersi l'esperienza al social table.

A ogni attività Coca-Cola è associato un gettone, che permette ai partecipanti di accedere al **concorso instant-win**: in palio per Napoli, un **training kit SSC Napoli**.

L'atmosfera si animerà ulteriormente grazie alla partecipazione straordinaria, nelle serate del weekend, di volti noti della televisione italiana, che coinvolgeranno il pubblico con sketch, giochi e momenti di spettacolo.

Coca-Cola

The Coca-Cola Company (NYSE: KO) è una total beverage company che offre ai suoi consumatori oltre 200 brand in più di 200 Paesi. Oltre a Coca-Cola, il nostro portfolio prodotti include brand come Fanta, Sprite, FUZETEA, Kinley, Powerade e Acque Lilia. Per rispondere al meglio alle esigenze dei consumatori, lavoriamo costantemente per innovare il nostro portfolio, dalla riduzione dello zucchero al lancio di nuove bevande. Per ridurre il nostro impatto ambientale reintegriamo l'acqua che utilizziamo per produrre le nostre bevande e promuoviamo il riciclo dei nostri packaging. Insieme ai nostri partner imbottiglieri, abbiamo più di 700 mila dipendenti e contribuiamo alla creazione di opportunità economiche in tutti i Paesi in cui siamo presenti. Dal 1927 in Italia, oggi contiamo 7 stabilimenti e oltre 2.000 dipendenti. Per maggiori informazioni su Coca-Cola in Italia, visitate www.coca-colaitalia.it.



Mulino Caputo da oltre cento anni cammina al fianco dei professionisti dell'arte bianca, facendosi promotore degli antichi valori dell'artigianalità, della tradizione e della buona cultura gastronomica.

Il **Pizza Village**, con il coinvolgimento delle migliori pizzerie, con la programmazione di decine di show ed eventi di musica live, si configura come l'ideale cornice per **Casa Caputo**, l'area in cui, come di consueto, saranno realizzati laboratori e masterclass con i più autorevoli professionisti della pizza per l'intera durata dell'evento.

“Siamo orgogliosi di essere al fianco del Pizza Village fin dalla prima edizione, condividendone la visione e l'amore per la pizza napoletana. Questo evento celebra un sapere artigiano che portiamo avanti da generazioni, con passione, territorio e tradizione al centro di ogni impasto.

Come ogni anno, il Pizza Village è l'occasione per aprire le porte di Casa Caputo, un luogo di aggregazione e condivisione, dove cerchiamo di diffondere la cultura dell'artigianalità agli avventori della pizza. Attraverso le loro lezioni, i grandi maestri pizzaiuoli sveleranno le tecniche e i segreti della loro arte a tutti coloro che vorranno imparare a fare una buona pizza.”

— Antimo Caputo, CEO Mulino Caputo



RTL 102.5, RADIO ZETA E RADIOFRECCIA AL



DALL'1 AL 6 LUGLIO 2025

**CON "W L'ITALIA"
IN DIRETTA DAL CAFFÈ GAMBRINUS
DALLE 11:00 ALLE 13:00**

**E I PROGRAMMI DAL RADIO TRUCK ALLA MOSTRA D'OLTREMARE
IN DIRETTA DALLE 13:00 ALLE 21:00**

**OGNI SERA
DALLE 21:00 ALLE 24:00
LO SHOW DELLA PRIMA RADIO D'ITALIA ALLA MOSTRA D'OLTREMARE,
MUSICA DAL VIVO CON GRANDI OSPITI E IL DJ SET DI MASSIMO ALBERTI**

Anche quest'anno il Gruppo RTL 102.5 sarà protagonista al Napoli Pizza Village. Dal 1° al 6 luglio 2025, dalla Mostra d'Oltremare, la prima radiovisione d'Italia racconterà l'intera manifestazione attraverso i suoi programmi e le voci dei suoi speaker.

Fin dal mattino, dalle 11:00 alle 13:00, Angelo Baiguini condurrà il programma "W l'Italia" in diretta dal Caffè Gambrinus, lo storico bar nel cuore di Napoli, per catturare l'atmosfera unica della città. Nel corso della giornata, RTL 102.5, Radio Zeta e Radiofreccia saranno in onda dalla Mostra d'Oltremare. Dal Radio Truck - punto d'incontro per gli ascoltatori, con musica, interviste e tanto intrattenimento – dalle 13:00 alle 15:00, Carolina Russi Pettinelli e Cianna condurranno "Zetagram" (Radio Zeta), mentre dalle 15:00 alle 17:00 sarà il momento di The Flight (RTL 102.5) con Matteo Campese. Dalle 17:00 alle 18:00 spazio al rock con Radiofreccia e il programma "Terra di Nessuno", rinominato, per l'occasione, "Terra di Napoli". Infine, dalle 19:00 alle 21:00, Francesco Fredella e Gianni Simioli condurranno "Protagonisti", nell'attesa che cominci il grande show con moltissimi artisti attesi sul palco.

Il racconto del Napoli Pizza Village continuerà anche sui profili social delle radio del Gruppo RTL 102.5 con contenuti esclusivi, interviste, retroscena e dirette TikTok per raccontare storie e personaggi di una delle città più belle del mondo.

A partire dalle 21:00, al via il grande show della prima radio d'Italia al Pizza Village con il dj set di Massimo Alberti, che ogni sera farà ballare Napoli con il format "'70 '80 '90 all'ora". A seguire, con la conduzione di Matteo Campese e Carolina Russi Pettinelli, RTL 102.5 accoglierà sul palco della Mostra d'Oltremare grandissimi ospiti.

UFFICIO STAMPA RTL 102.5

ustampa@rtl.it

Francesco Fredella (Capo Ufficio Stampa)

ffredella@rtl.it

Diana Consolazio

dconsolazio@rtl.it



Latteria Sorrentina protagonista del Pizza Village di Napoli 2025

Dall'1 al 6 luglio lo storico caseificio è main partner dell'evento dedicato alla pizza con lo stand che celebra il Fiordilatte e i latticini d'eccellenza

Giugno 2025 - Latteria Sorrentina è main partner della 13° edizione del *Coca Cola Pizza Village* di Napoli, l'evento per eccellenza dedicato al piatto più iconico del Bel Paese.

Dall'1 al 6 luglio, per la quinta volta, lo storico caseificio della Campania è tra i main partner della manifestazione dedicata alla cultura della pizza che si svolgerà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Latteria Sorrentina avrà un proprio stand e, come nelle edizioni precedenti, organizzerà una serie di attività ludiche e interviste, con l'obiettivo di contribuire a diffondere la conoscenza dei latticini di qualità in Italia e all'estero attraverso le testimonianze di coloro che già li conoscono e li utilizzano per produrre una pizza di alto livello, ma anche di restituire il clima di festa e convivialità che tradizionalmente si crea proprio attorno alla pizza.

Pizza: convivialità ma non solo

Al centro dell'evento ci saranno ovviamente la pizza e i suoi interpreti d'eccellenza, che da sempre rappresentano per Latteria Sorrentina i destinatari privilegiati dei suoi prodotti. Il pubblico potrà quindi degustare le creazioni dei migliori pizzaioli d'Italia e del mondo, nelle versioni della classica Pizza Margherita e di una Pizza Special, realizzata per raccontare le storie familiari che ogni giorno vengono infornate insieme all'impasto di acqua e farina. Il tutto ovviamente con l'utilizzo del Fiordilatte e degli altri prodotti firmati Latteria Sorrentina.

Non mancheranno inoltre momenti di dialogo per approfondire i diversi aspetti che ruotano attorno alla pizza e ai suoi ingredienti, con l'obiettivo di contribuire a diffondere la consapevolezza di come questo alimento iconico sia diventato molto più che un piatto da condividere, trasformandosi in un vero e proprio rituale fatto di gesti sapienti e in un'espressione autentica di quella cultura tutta italiana per le cose buone e fatte bene.

Le attività e gli ospiti



Dopo il successo riscosso negli scorsi anni da attività come la “Fiordilatte Experience” che ha permesso ai visitatori di entrare in una capsula e di compiere un viaggio immersivo (con suoni e immagini) attraverso tutte le tappe della filiera di Latteria Sorrentina o la “Milkpool” che ha consentito loro di sperimentare la sensazione di tuffarsi letteralmente nel prodotto, all’interno di una piscina piena di palline bianche, anche per questa edizione la storica azienda partenopea promette di stupire il pubblico con momenti divertenti che coinvolgeranno grandi e bambini, con musica, premi e tanto altro. In più ci sarà uno spazio riservato agli incontri con gli amici pizzaioli che vorranno raccontarsi e trascorrere del tempo con Latteria Sorrentina e i suoi ospiti.

Una partecipazione importante

Rinnovando la sua presenza al *Coca Cola Pizza Village*, Latteria Sorrentina coglie una nuova occasione per esprimere quei valori che sono alla base della sua produzione quotidiana: l’importanza del rispetto delle tradizioni familiari tramandate attraverso le generazioni, l’attenzione per la qualità e la ricerca costante dell’eccellenza. Gli stessi principi che ogni giorno permettono a migliaia di dischi di impasto di trasformarsi nel cibo italiano più amato e conosciuto nel mondo e di unire le persone attorno alla tavola e non solo.

Ufficio stampa Latteria Sorrentina

Les Enderlin & Partner

Veronique@enderlin.it



CIAO – IL POMODORO DI NAPOLI PROTAGONISTA AL PIZZA VILLAGE 2025

Napoli, 11 giugno 2025 – Anche quest’anno **Ciao - Il Pomodoro di Napoli** rinnova la sua presenza in qualità di sponsor storico al **Napoli Pizza Village**, l’evento che celebra la regina della tavola partenopea: la pizza.

Da sempre a fianco dei protagonisti dell’arte bianca, Ciao si conferma punto di riferimento internazionale per la qualità del pomodoro sulla pizza. Il Pizza Village rappresenta per Ciao non solo un appuntamento imperdibile, ma soprattutto un’occasione per **condividere con il pubblico l’autenticità del gusto e la gioia dello stare insieme**, in un’atmosfera festosa e familiare che ogni anno attira migliaia di appassionati.

A rendere ancora più speciale questa edizione 2025, sarà la presenza di una **brand ambassador d’eccezione: Teresa Iorio - Femmenafritta**, prima donna vincitrice del Campionato Mondiale dei Pizzaiuoli e simbolo della tradizione partenopea rivisitata con passione e personalità. Con lei, il “**metodo Ciao**” prenderà forma davanti agli occhi del pubblico, tra profumi, storie e sapori autentici.

Invitiamo tutti i fan della pizza e della buona cucina a venire a trovarci al nostro stand per **vivere l’esperienza del pomodoro Ciao**, scoprirne i segreti e assaporare tutto il gusto della tradizione napoletana.

Vi aspettiamo al Pizza Village!

Sito web: <https://www.ciaoilpomodorodinapoli.it/>

Instagram: @ciaoilpomodorodinapoli

Caffè Toraldo: focus sul canale pizzerie, rilancia il rito dell'espresso al Pizza Village 2025

La storica torrefazione napoletana continua a puntare sull'HoReCa con una sponsorship che unisce due simboli identitari di Napoli nel mondo

Caffè Toraldo, torrefazione napoletana con oltre cinquant'anni di storia, è Global Partner del Pizza Village 2025, in programma dall'1 al 6 luglio presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. Una partecipazione che si inserisce nel percorso di sviluppo del brand nel settore HoReCa, ambito naturale per l'azienda sin dalle origini e oggi al centro di una strategia mirata al consolidamento nel canale pizzerie.

L'evento dà l'occasione ad operatori e visitatori di vivere l'autenticità del caffè napoletano all'interno di uno stand firmato Caffè Toraldo. Al centro, il rito dell'espresso preparato con l'iconica macchina a leva: un richiamo diretto alla tradizione del bar, canale storico del brand, pensato per completare l'esperienza della pizza con un gesto familiare, parte delle abitudini quotidiane delle persone. La presenza di Caffè Toraldo al Pizza Village si inserisce in un progetto culturale più ampio: promuovere il rito del caffè come elemento identitario, riconoscibile ed esportabile, in linea con il percorso già avviato dall'azienda in oltre 70 Paesi nel mondo. L'attenzione al canale pizzerie si conferma strategica per coniugare due simboli forti della tradizione gastronomica, in un'ottica di complementarità che crea valore.

Così **Marco Simonetti** – AD di Caffè Toraldo commenta la partecipazione all'evento: "essere presenti al Pizza Village come Global Partner significa rafforzare un dialogo già attivo con il mondo della ristorazione e, in particolare, con il canale pizzerie. Per noi, il caffè è parte integrante dell'esperienza gastronomica, non un elemento accessorio. L'obiettivo è esportare questo approccio – fondato sulla qualità del prodotto e sulla forza del rito – oltre i confini italiani, in coerenza con il nostro percorso di internazionalizzazione".

La partecipazione al Pizza Village è un'ulteriore operazione di sponsorship coerente con la visione dell'azienda di esportare il rito del caffè nel mondo. Non a caso, Gigi D'Alessio – volto noto della musica italiana e profondamente legato a Napoli – è il testimonial scelto per rafforzare il legame tra tradizione, espressione artistica e identità territoriale. Il caffè, la musica e la pizza: tre simboli di una Napoli culturalmente riconosciuta in Italia e nel mondo, in coerenza con la narrazione che Caffè Toraldo porta avanti nei mercati internazionali.



PERONI NASTRO AZZURRO È MAIN SPONSOR DI PIZZA VILLAGE 2025

Il brand rinnova la collaborazione con la manifestazione che celebra l'arte della pizza, uno dei simboli più autentici dell'italianità nel mondo.

Napoli: 1 - 6 luglio presso la Mostra d'Oltremare di Fuorigrotta

Milano, The House of Peroni Nastro Azzurro: 2 - 7 settembre presso il Parco City Life

Napoli, 12 giugno 2025 - Peroni Nastro Azzurro, la birra premium italiana simbolo di stile ed eleganza, rinnova la collaborazione con Pizza Village 2025 in qualità di main sponsor.

La collaborazione nasce da una visione comune basata sui valori di convivialità e condivisione. Peroni Nastro Azzurro desidera mettere in luce l'eccellenza, il gusto e il saper fare italiano, valorizzando l'**abbinamento vincente tra la birra e la pizza di qualità**. Con il messaggio "*La Pizza quella buona, la birra Peroni Nastro Azzurro*", il brand vuole valorizzare l'eccellenza italiana presidiando un'occasione di consumo essenza dell'identità nazionale.

"Pizza Village è l'occasione perfetta per condividere i nostri valori e sottolineare il piacere di un momento speciale, nel connubio naturale che pizza e birra esprimono da sempre" commenta **Viviana Manera, Direttrice Marketing Birra Peroni**.

Peroni Nastro Azzurro sarà presente per il secondo anno consecutivo nelle due tappe di **Pizza Village 2025** a Napoli e a Milano. Due eventi ricchi di appuntamenti e momenti di svago, tra cui: la partecipazione di pizzaioli da tutto il mondo, competizioni, pizza-class, animazione, musica e molto altro. Una manifestazione completamente dedicata al simbolo assoluto dell'italianità nel mondo, la pizza. Per la tappa milanese, il brand allestirà **The House of Peroni Nastro Azzurro**, un luogo simbolo di ospitalità e **punto di riferimento dell'esperienza premium**, dove i visitatori potranno godersi un'atmosfera immersiva e vivere esperienze esclusive, tra cui lo **Chef's Table**, con alcuni dei migliori chef italiani che esalteranno la tradizione e l'innovazione della pizza, il tutto gustando una birra **Peroni Nastro Azzurro**.

Peroni Nastro Azzurro

Peroni Nastro Azzurro, brand del gruppo Asahi Europe & International, è una birra italiana premium dal carattere distintivo, con un gusto secco e rinfrescante. Nata a Roma e prodotta in Italia dal 1963 è ormai un'icona consolidata in tutto il mondo, poichè Peroni Nastro Azzurro incarna lo spirito italiano: passione per la vita, autenticità e qualità.

STORICO PASTIFICIO

Garofalo



Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.
Sede Legale e Stabilimento
Via del Pasta, 42 - 80054 Gragnano (Na) Italy
Tel. +39 081 831 10 92 Fax +39 081 801 29 37
info@pastagarofalo.it
pec@pec.pastagarofalo.eu
www.pasta-garofalo.com
Capitale Sociale € 3.098.000,00
Partita Iva 03675661214
Cod. Fisc. e N. Registro Imprese 03320410851
N. Meccanografico NA 831107
R.E.A. NA 601087

Pasta Garofalo celebra la frittatina napoletana al Pizza Village 2025 con uno stand dedicato e un messaggio d'amore firmato: Tuo Garofalo

Quest'anno, Pasta Garofalo approda al **Pizza Village** – nella sua **tredicesima edizione a Napoli** dal 1 al 6 Luglio, città natale del brand, e nella **terza edizione milanese** dal 2 al 7 Settembre, epicentro dell'innovazione gastronomica – con un progetto speciale che unisce radici, emozioni e gusto autentico.

La grande novità dell'edizione 2025? I **fritti**. E per Garofalo la risposta è immediata: **celebrare la frittatina napoletana**, che da simbolo di street food si è trasformata in un'icona del mangiare bene, ovunque nel mondo.

Nasce così **lo stand interamente dedicato alla frittatina**, realizzato in collaborazione con **Fame**, partner tecnico dell'iniziativa. Qui, il pubblico potrà gustare tre versioni:

1. **Frittatina classica napoletana**, cremosa e croccante preparata con i **Bucatini Garofalo**
2. **Frittatina con cacio e pepe**, una versione gustosa, sempre con i **Bucatini Garofalo**
3. **Frittatina alla nerano, versione gluten free**, a base di **Spaghetti Garofalo senza glutine** per non rinunciare al gusto, mai.

Ma c'è di più: sulla grafica dello stand campeggia una confezione di bucatini accompagnata da una **lettera d'amore firmata "Tuo Garofalo"**. Un messaggio alla frittatina, che recita:

“Cara frittatina, non ascoltare chi ti riduce a un semplice aperitivo, sei molto di più.

Dentro di te c'è la pasta, quella buona, fatta con amore: la nostra.

Grazie perché ci fai sentire a casa.”

Un gesto affettuoso, coerente con il tono intimo e autentico della nuova **campagna “Tuo Garofalo”**, che racconta il legame profondo tra il brand e le persone, tra la pasta e le emozioni quotidiane.

Per completare l'esperienza, Garofalo ha attivato una partnership con **Aperol** ambasciatore dell'aperitivo italiano, per offrire una combinazione vincente: **frittatina + Aperol Spritz**

Perché la frittatina può essere anche un perfetto preludio alla serata, ma resta sempre molto, molto di più.

Con questa presenza, Pasta Garofalo rinnova il suo impegno a portare nel mondo il gusto autentico della sua terra, con passione, creatività e un pizzico di ironia.

Vi aspettiamo al Pizza Village. Perché l'amore, quello vero, passa anche dalla frittatina.



Nato in Veneto nel 1919 grazie a un'intuizione dei fratelli Luigi e Silvio Barbieri, **Aperol** ha conquistato intere generazioni in tutto il mondo grazie all'iconico **Aperol Spritz** che, preparato con prosecco, Aperol e soda, è diventato in tutto il mondo un rituale sociale senza tempo.

Grazie al suo gusto inconfondibile, da sempre rimasto invariato, Aperol Spritz non smette mai di dimostrare di essere molto più di un semplice aperitivo: è un simbolo di un'Italia che sa godere della vita con leggerezza e spirito.

Dal mese di maggio 2025, Aperol è on air con una nuova campagna di comunicazione globale che, invitando tutti a vivere ogni momento con autenticità, riafferma la propria leadership con un messaggio chiaro e coinvolgente: "Aperol. L'unico. Per tutti."

Infine, nel corso dell'estate, Aperol unisce tutta l'Italia attraverso il concorso "Estate Aperol" che, coinvolgendo sia i punti vendita che la grande distribuzione, consentirà di vincere numerosi premi tra cui i biglietti per la tappa del tour di Rose Villain "The Radio Trilogy" il 23 settembre a Milano all'Unipol Forum, un'esperienza sul catamarano Aperol, in giro lungo le coste della Penisola dal mese di luglio, e l'ingresso a numerose manifestazioni ed eventi musicali. Link al concorso estateaperol.com.

CAMPARI GROUP

Group è uno dei maggiori player a livello globale nel settore degli spirit, con un portafoglio di oltre 50 marchi premium e super premium, che spaziano dagli Aperitivi, tra cui gli iconici Aperol e Campari, ai distillati di Agave, come tequila Espolòn, ai whiskeys e rum, tra cui Wild Turkey e Appleton Estate, fino ai Cognac e Champagne, come Courvoisier e Grand Marnier. Campari Group, fondato nel 1860, è il sesto per importanza nell'industria degli spirit di marca. Ha un network distributivo su scala globale che raggiunge oltre 190 Paesi nel mondo, con posizioni di primo piano in Europa e nelle Americhe. Con sede principale in Italia, a Sesto San Giovanni, Campari Group conta 25 siti produttivi in tutto il mondo e una rete distributiva propria in 27 paesi. Campari Group impiega circa 5.000 persone. Le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana dal 2001. Per maggiori informazioni: <http://www.camparigroup.com/it>

IG @aperol.italia

FB AperolSpritz

Ufficio Stampa Aperol

Pilot Room
Cecilia Mecheri
Agnese Paris
Irene Lomellini
aperol@pilotroom.it

Gruppo Campari

Paola Paletti
Paola.paletti@campari.com
Giulia Marascalchi
giulia.marascalchi@campari.com

COMUNICATO STAMPA STELLANTIS &YOU NAPOLI PER PARTECIPAZIONE COCA COLA PIZZA VILLAGE

Stellantis &You Napoli, unico dealer di proprietà del gruppo Stellantis e presente a Napoli da quasi 100 anni nelle sue sedi storiche di Corso Meridionale ed Agnano, con entusiasmo annuncia la sua presenza, in collaborazione con FIAT, al Pizza Village di Napoli come partner ufficiale dell'evento.

L'evento, punto di riferimento nel settore del food, si terrà all'interno della Mostra d'Oltremare dall'1 al 6 luglio 2025. In quest'occasione, Stellantis &You Napoli ospiterà un evento speciale dedicato alla nuova Fiat Grande Panda, ma la presenza prevederà, oltre ad uno stand a tema personalizzato, anche la presenza in esposizione di modelli iconici come 600 e Topolino.

Il Pizza Village ha come obiettivo la diffusione della cultura dell'antica arte pizzaiola napoletana, attraverso un evento che attira migliaia di visitatori da tutto il mondo ogni anno e che è un'importante vetrina per comunicare, esportare e preservare quest'importante tradizione napoletana, da sempre simbolo di convivialità, unione e felicità.

È per questi motivi che Stellantis &You non poteva non partecipare all'edizione di quest'anno.

In sintonia con lo scopo e i valori della manifestazione, Stellantis &You Napoli farà entrare i partecipanti nel mondo FIAT con uno stand e tante attività dedicate, incentrate sul tema dei colori e della felicità.

Inoltre, la concessionaria offrirà al pubblico la possibilità di poter sfruttare delle promozioni esclusive per il solo periodo dell'evento, e metterà a disposizione una squadra di consulenti pronti a guidare i visitatori nella scelta della loro prossima auto.



28 maggio 2025

DAYGUM PROTEX AL PIZZA VILLAGE DI NAPOLI

Nei 7 giorni di festa con pizze straordinarie ci sarà anche Daygum Protex, per non dimenticare l'igiene orale quando non c'è lo spazzolino!

Che vita sarebbe senza pizza? Certamente meno ricca, meno gustosa, meno sociale! La pizza, l'alimento più amato al mondo, protagonista del Pizza Village dal 1 al 6 luglio 2025 alla Mostra d'Oltremare di Fuorigrotta, metterà in relazione le migliori pizzerie napoletane con migliaia di persone che vogliono vivere un'esperienza di gusto imperdibile. Un contesto in cui, assaggio dopo assaggio, diventerà importante ripulire la bocca per essere pronti alla successiva sperimentazione e avere sempre un alito fresco per le numerose relazioni sociali che si stabiliscono quando ci si trova fianco a fianco a sperimentare sublimi novità!

Daygum Protex è l'alleato che non può mancare in queste occasioni: il chewing gum senza zucchero con xilitolo, calcio e fluoro è un valido aiuto quando si è fuori casa senza lo spazzolino. Grazie allo xilitolo, che a differenza degli zuccheri naturali e dei dolcificanti non viene metabolizzato dai batteri della placca, Daygum aiuta a proteggere bocca e sorriso dai tanto temuti batteri cariogeni. Inoltre, grazie alla presenza di fluoro è utile a mantenere la mineralizzazione e con il calcio aiuta a mantenere la salute dei denti.

Non possiamo fare a meno della pizza, dell'allegria e delle relazioni sociali associate a questa esperienza di gusto, ma facciamo sì che sia festa anche per i nostri denti e la nostra bocca!

Quando c'è la pizza e la giusta compagnia, ma non c'è lo spazzolino, c'è Daygum Protex!



DAYGUM – Fuori casa, quando non c'è lo spazzolino c'è Daygum.

Daygum è la linea completa di chewing gum senza zucchero per la tua igiene orale fuori casa, quando non c'è lo spazzolino. Daygum è un completamento dell'igiene orale, ma non sostituisce quelle che sono

Ufficio stampa Daygum (Perfetti Van Melle)

Gruppo Mario Mele & Partners – 02 4677631

Michela Davanzo – michela.davanzo@gruppommp.it - 392 9551389

Valentina Scarparo – valentina.scarparo@gruppommp.it - 366 6046184

Eleonora Carminati – eleonora.carminati@gruppommp.it – 331 1862546



Napoli, 12 Giugno 2025

Olio Basso al Pizza Village di Napoli: allegria, gusto e swing nella capitale mondiale della pizza.

Olio Basso è lieto di annunciare la sua partecipazione all'edizione 2025 del **Pizza Village di Napoli**, l'evento internazionale dedicato alla regina indiscussa della cucina italiana: la pizza.

Dal 1° al 6 luglio, la Mostra d'Oltremare di Napoli diventerà il punto di incontro dei migliori brand di food, nazionali e internazionali: un evento unico dedicato agli operatori del settore e una grande festa per celebrare il piatto più iconico di sempre.

Olio Basso sarà presente all'interno di uno stand esclusivo, nel quale i visitatori potranno scoprire l'**olio extravergine di oliva Basso**, uno degli ingredienti principali della cucina napoletana ed il **Frittò**, la scelta ideale per la frittura professionale.

Sarà **Pizza Swing** il format attraverso cui Olio Basso si presenterà per l'occasione: l'allegria e l'energia della musica Swing caratterizzeranno lo stand che sarà animato da giochi ispirati agli Anni '50 pensati per coinvolgere il pubblico e gli appassionati di pizza provenienti da tutto il mondo.

I protagonisti dello stand:

- L'olio extravergine d'oliva Olio Basso
- Musica e giochi a tema Anni '50

“Per noi di Olio Basso è motivo di orgoglio essere presenti con il nostro stand all'interno dell'evento più importante dedicato al mondo della pizza. Da amanti dell'eccellenza italiana e da sostenitori dell'autenticità e del gusto, sarà una gioia presentare al pubblico la nostra azienda ed i nostri prodotti. Celebreremo questo incontro con tutta l'allegria che l'occasione merita.”

Fabrizio Basso, Chief Executive Officer

Olio Basso vi aspetta al Pizza Village di Napoli con il suo Pizza Swing:

un'esperienza di gusto e allegria da vivere nota dopo nota, assaggio dopo assaggio.

Basso Fedele e figli s.r.l.
Via Nocelleto, 46
83020 San Michele di Serino (AV)
Tel. +39 0825 595781
www.oliobasso.com