



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



ANIMA ITALIA

LA CUCINA ITALIANA SI FA SPAZIO

PROGRAMMA EVENTO

VILLAGGIO ITALIA, DOHA
DAL 17 AL 21 DICEMBRE 2024



Coordinamento Area Pizza a cura di
Michele CIRCHIRILLO

50 Top Eccellenze d'Italia

Executive Chef, fondatore, co-proprietario 48h Pizza e Gnocchi Bar Group



PIZZA E GNOCCHI BAR



L'Italia è casa nostra, ma per natura e storia è casa di tutti coloro che condividono, attuano e diffondono elementi di valore che costruiscono il senso stesso di italianità. Un vero spirito guida del lavoro che ogni giorno i nostri olivicoltori, agricoltori e professionisti dell'arte bianca e della cucina fanno proprio.

Essere italiani significa soddisfare al bisogno di italianità così espressa e ovunque questo sia percepito e realizzato non può che definire Italia il luogo ospite di una magia che si ripete da millenni con immutati incanto e passione.

Anima Italia è il nome scelto per dare forza a questo valore comune ed è anche il nome con il quale Italia Olivicola, CIA Agricoltori Italiani, Molino Signetti e FOI mettono a disposizione della candidatura della Cucina Italiana come Patrimonio Inangibile dell'Umanità in sede UNESCO.

Una candidatura che supportiamo con l'orgoglio di chi ogni giorno l'Italia non solo la ama, ma la assapora.



MARTEDI 17/12/2024

dalle 12.00 alle 13.00

PIZZA MASTERCLASS

Pizza Classica a cura di Leonardo Palermo
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 17.00 alle 18.00

APERITIVO ALL'ITALIANA

Partecipazione con realizzazione pizze
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.00 alle 20.00

MASTERCLASS ITALIA OLIVICOLA

Masterclass Olio Evo a cura del Capo Panel Dott. Pasquale Costantino
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

MERCOLEDI 18/12/2024

dalle 12.00 alle 13.00

PIZZA MASTERCLASS

Pizza senza Glutine a cura di Benjamin Mustafi
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 17.00 alle 18.00

APERITIVO ALL'ITALIANA

Partecipazione con realizzazione pizze
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.00 alle 20.00

MASTERCLASS ITALIA OLIVICOLA

Masterclass Olio Evo a cura del Capo Panel Dott. Pasquale Costantino
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

GIOVEDÌ 19/12/2024

dalle 12.00 alle 13.00

PIZZA MASTERCLASS

Pala e Pinsa Romana a cura di Andrea Hussey
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 16.30 alle 17.30

MASTERCLASS OLIVE DA TAVOLA

A cura di Fiere di Verona: masterclass su olive da tavola, olii Sol d'oro
e abbinamenti con 3 diversi tipi di pane
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 17.00 alle 18.00

APERITIVO ALL'ITALIANA

Partecipazione con realizzazione pizze
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.00 alle 20.00

MASTERCLASS ITALIA OLIVICOLA

Masterclass Olio Evo a cura del Capo Panel Dott. Pasquale Costantino
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.00 alle 19.00

SHOW COOKING

A cura dello Chef Emanuele Natalizio
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.30 alle 20.00

PIZZE STELLATE

Evento conviviale a cura di Italia Olivicola e CIA Agricoltori Italiani
di lavorazioni altamente professionali a cura di Molino Signetti
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 20.30 alle 21.30

EVENTO FONDAZIONE RAVA

Evento svolto a bordo con distribuzione pinsa su pala e teglia realizzata nello spazio Anima Italia a cura di Michele Circhirillo su impasti realizzati da team Molino Signetti composto dai pizzachef Bujamin Mustafi, Michele Pascarella, Alfonso Saviello, Leonardo Palermo e Andrea Hussey

c/o Amerigo Vespucci

VENERDI 20/12/2024

dalle 12.00 alle 13.00

PIZZA MASTERCLASS

Pizza Contemporanea a cura di Michele Pascarella
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 17.00 alle 18.00

APERITIVO ALL'ITALIANA

Partecipazione con realizzazione pizze
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.00 alle 20.00

MASTERCLASS ITALIA OLIVICOLA

Masterclass Olio Evo a cura del Capo Panel Dott. Pasquale Costantino
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 20.30 alle 21.30

EVENTO CONVIVIALE ICE

Con il supporto di Italia Olivicol e CIA Agricoltori Italiani
Evento con Chef Stellati Ristorante Da Vittorio, La Credenza e Il Patriarca
c/o Amerigo Vespucci

SABATO 21/12/2024

dalle 12.00 alle 13.00

PIZZA MASTERCLASS

Pizza Napoletana a cura di Alfonso Saviello
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 17.00 alle 18.00

APERITIVO ALL'ITALIANA

Partecipazione con realizzazione pizze
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia

dalle 18.00 alle 20.00

MASTERCLASS ITALIA OLIVICOLA

Masterclass Olio Evo a cura del Capo Panel Dott. Pasquale Costantino
c/o spazio Anima Italia - Villaggio Italia



I PROTAGONISTI



LA TUA PROSSIMA FARINA



Event Coordinator
**Michele
CIRCHIRILLO**

Executive Chef, fondatore, co-proprietario 48h Pizza e Gnocchi Bar Group. Tra i riconoscimenti ricevuti: Arcimboldo d'Oro 2023, 2024 e 20225, 50 Top Pizza Asia, Best Pizzeria in Asia Pacific 2022, 13esima Pizzeria in the World 2022, Best Pizzeria in Australia 2022, 2023, 2024, Best Wine Service 2023, Best Beer Service 2024, Eccellenze d'Italia 2023, Eccellenze d'Italia 2024, Miglior Pizzeria Senza Glutine in Italia 2025

Come Coordinatore dell'area Anima Italia promuove un'Incessante, sostenuta ricerca della qualità delle materie prime in tutte le proposte offerte per la durata dell'evento con la necessità costante di omaggiare la qualità più estrema derivante dall'eccellenza del territorio italiano.

Special Guest
**Michele
PASCARELLA**



Michele Pascarella ha iniziato il suo percorso nel mondo della pizza in giovane età, lavorando a Caserta all'età di 11 anni. Dopo aver consolidato le basi e specializzandosi nello stile napoletano, si è trasferito a Londra nel 2016 con l'obiettivo di diffondere la vera e inimitabile pizza napoletana. Nel 2019 ha lanciato la pizzeria **Napoli on the Road** nel quartiere Chiswick di Londra, seguita da una seconda sede a Richmond.

Le pizzerie sono diventate rapidamente un punto di riferimento, con una proposta che rispetta la tradizione della pizza napoletana ma esplora tecniche moderne e ingredienti stagionali. Il riconoscimento internazionale è arrivato nel 2023, quando Pascarella ha vinto il titolo di **Global Pizza Maker of the Year ai 50 Top Pizza World**; questo premio celebra la sua capacità di bilanciare innovazione e autenticità.

Protagonista delle classifiche 50 Top Pizza e attualmente posizionato al primo posto in Europa e UK e al quinto in tutto il mondo.



Pizzachef
Bujamin
MUSTAFI

Bujamin Mustafi, di origini macedoni, è cresciuto in Italia, precisamente a Napoli, ed è attualmente un pizzaiolo in stile napoletano in Germania. Oggi crea pizze che combinano tocchi innovativi e contemporanei, pur esaltando l'unicità del suo stile personale.

Bujamin ha riunito i maestri pizzaioli per fondare la prima Vera Accademia del Pizzaiolo in Germania, dove collabora con aziende italiane di spicco nel settore gastronomico. In qualità di ambasciatore dell'Arte Bianca a Colonia, promuove la tradizione e la cultura gastronomica italiana all'estero. Nel suo ruolo di istruttore e consulente, forma nuovi pizzaioli nello stile napoletano e perfeziona le competenze professionali di coloro che già lavorano nelle pizzerie.

Per garantire il suo sviluppo professionale, Bujamin aggiorna costantemente le sue conoscenze su tecniche, metodi e impasti alternativi per creare pizze leggere e facilmente digeribili. Non scende mai a compromessi sulla selezione accurata degli ingredienti di alta qualità, che definiscono un prodotto di alto livello.

Presto, Bujamin Mustafi inaugurerà la sua pizzeria a Colonia, dove porterà la sua esperienza e professionalità ai clienti, offrendo pizze imbevute dei profumi e dei sapori della splendida Italia.



Pizzachef
Leonardo
PALERMO

Emigrato nel 2000 a Stoccarda, in Germania, ha iniziato a lavorare in una pizzeria per coprire le spese. Appassionato talmente a questo lavoro, dopo 10 anni ritorna nel suo paese natale, aprendo una pizzeria propria, **Manuelito**. **Ora continua a cercare di trasmettere la sua passione a tutti viaggiando per il mondo come consulente per Molino Signetti.**



Pizzachef
Alfonso
SAVIELLO

Alfonso Saviello, **consulente che viaggia per il mondo e sviluppatore per Molino Signetti nel campo della pizza napoletana, proprietario di Alchimia Pizzeria a Salerno e presto in apertura di Mio Pizzeria a Doha.**



Pizzachef
Andrea
HUSSEY

Andrea Hussey, chef, designer e consulente di food styling. Dopo aver vissuto a Doha per 15 anni, ha lanciato diversi ristoranti, creando menù e formando il personale. **Collabora nella gestione di uno dei gruppi social media più popolari a Doha, focalizzati sul cibo, mostrando la scena culinaria vibrante e multiculturale della città.** La sua formazione nell'arte della panificazione è avvenuta a Napoli.



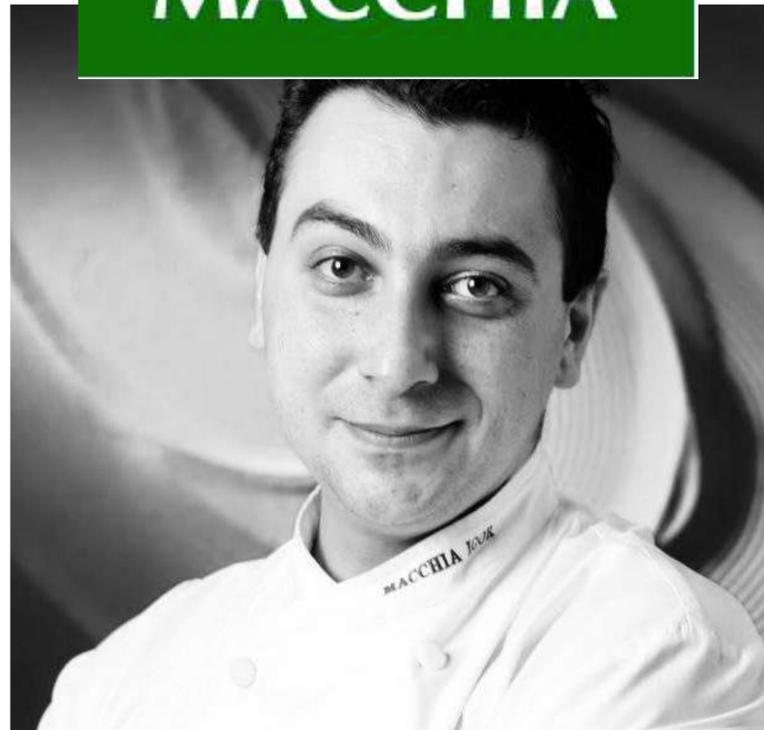
Oil Chef
Emanuele
NATALIZIO

Emanuele Natalizio è conosciuto nel mondo della gastronomia e dell'ospitalità come lo "Chef dell'Olio," grazie al suo amore per questo alimento (non solo un ingrediente), che descrive come "prezioso ed essenziale, come un gioiello finemente lavorato."

Nato a Bitonto, vicino Bari, nel 1976, ha iniziato a cucinare per divertimento da ragazzo in un ristorante locale durante le vacanze estive, perché sua madre voleva evitare che trascorresse l'intera estate per strada a combinare guai. È in quel momento che è scoccata la scintilla tra lui e i fornelli, e da allora non ha più lasciato le cucine dei ristoranti. Nel corso degli anni ha lavorato nelle cucine di ristoranti rinomati in tutta Italia, e ogni volta che tornava a casa, vedeva che il ristorante dove si era formato non esisteva più. Nel 2006 ha deciso di aprire **"Il Patriarca,"** uno dei pochi ristoranti in Italia dove il menù è costruito attorno agli oli extravergini di alta qualità.

Durante la devastante diffusione della Xylella, che ha distrutto molti uliveti nella regione Puglia, Natalizio ha lanciato il **"Festival Itinerante dell'Olio Extravergine d'Oliva – Cene dell'Olio,"** un evento che nel tempo è diventato sempre più apprezzato da professionisti del settore, aziende olivicole e frantoi italiani.

Oggi è il patrono del **Galà dell'Olio,** un evento annuale che mira a offrire un'esperienza completa per scoprire e apprezzare le caratteristiche nutraceutiche dell'olio, i metodi di produzione tradizionali, le varietà di cultivar utilizzate e le proprietà organolettiche che conferiscono al prodotto il suo sapore unico e pregiato. Al contempo, l'obiettivo è creare una rete collaborativa tra produttori locali, operatori turistici, istituzioni ed appassionati del settore.



Co-proprietario e chef aziendale del gruppo La Credenza.

I ristoranti del gruppo La Credenza sono: Ristorante La Credenza, una stella Michelin dal 2006; Casa Format, ristorante con stella verde Michelin dal 2020; SP143, pizzeria gourmet a Orbassano (Torino).

Lo chef Macchia, viaggiando per il mondo, promuove lo stile di vita italiano e l'esperienza culinaria tradizionale.



Dottor
Pasquale
COSTANTINO

Ingegnere tecnico in informatica industriale, studi universitari in scienze della comunicazione digitale, consulente internazionale per il settore dell'olio d'oliva, assaggiatore di olio d'oliva e capo panel riconosciuto dal **Ministero dell'Agricoltura italiano.**

La sua lunga carriera nel settore oleario include incarichi come consulente per il controllo qualità e docente di analisi sensoriale dell'olio d'oliva presso il **Consorzio di Garanzia dell'Olio Italiano;** consulente per l'**Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare;** consulente internazionale per il miglioramento della qualità dell'olio d'oliva in Nord Africa per l'**ONU-FAO;** membro della giuria di qualità dei premi **Evooleum;** docente di analisi sensoriale dell'olio d'oliva per l'**Università di Bari** e responsabile dei sistemi di gestione della tracciabilità della filiera presso il **Consorzio Italia Olivicola. Presidente di Epignosys, società di consulenza.**