

A.B. Tech Pizza Expo: l'evento per la regina della gastronomia mondiale



Dedicato al mondo della pizza nella sua globalità – dalla produzione artigianale a quella industriale, dal prodotto venduto al dettaglio a quello surgelato – **A.B. Tech Pizza Expo** si propone, in un spazio espositivo specifico, come un vero “evento nell’evento”, un’agorà internazionale in cui esperti di settore, maestri pizzaioli, economisti e associazioni possono incontrarsi, confrontarsi e definire alleanze e strategie per continuare a sostenere il mercato.

Farina, acqua, lievito, ma anche forni, attrezzature e tecniche sono fondamentali per garantire la qualità del prodotto finale e migliorare il lavoro del pizzaiolo. Tutto un capitolo è poi dedicato agli arredi specifici in grado di soddisfare le varieguate richieste di una clientela che, in tutto il mondo, mostra interesse sempre crescente per il prodotto.



A.B. Tech Pizza Expo: the event for a dish relished the world over

*Dedicated to pizza at large – from artisan pizza making to big industry, and from pizza parlours to frozen pizzas – **A.B. Tech Pizza Expo** has its own distinct display area inside the show and is an international get-together that draws market analysts, master pizzaioli, business experts and associations to bounce ideas off and forge agreements and strategies to drive the market onward.*

Flour, water, yeast, but also equipment and techniques are essential to ensuring quality of the final product and upgrading the work of pizza makers. A full chapter is due to be dedicated to furnishings designed to meet the variegated expectations of a worldwide clientèle that keeps growing.