



L'evento

Pizza Fest, una fetta di storia: a Gaeta la pizza incontra la birra, e la festa è davvero per tutti. C'è una data che ogni appassionato di cucina dovrebbe conoscere: il 997. In quell'anno, in un documento oggi custodito presso l'archivio diocesano di Gaeta, compare per la prima volta nella storia la parola "pizza". Non altrove: qui, in questo lembo di costa affacciato sul Tirreno, dove il nome di uno dei simboli più amati dell'Italia nel mondo ha lasciato la sua prima traccia scritta.

Che cosa propone

Ed è proprio a Gaeta che torna la seconda edizione del Pizza Fest un festival pensato **per celebrare il piatto italiano più conosciuto al mondo** con tutte le sue infinite varianti **anche gluten free**, e per far dialogare gastronomia, storia e cultura.

Quest'anno la pizza poi non sarà sola: arriva la **birra artigianale** che trova spazio per raccontare due eccellenze capaci di unire territori, mestieri e passioni. Dietro ogni bicchiere ci sono la cura delle materie prime, la sperimentazione e l'orgoglio di chi lavora con le mani, lo stesso spirito che anima i pizzaioli. Al Pizza Fest i due mondi si incontrano: l'impasto e il luppolo, il forno e la spillatura, il gusto della tradizione e la voglia di innovare.

Un festival che è anche cultura. Pizza Fest infatti prevede la partecipazione di produttori locali, esperti gastronomici e storici del settore pronti a condividere esperienze e conoscenze con il pubblico. Si parlerà delle nuove tendenze nel settore della ristorazione, della valorizzazione delle materie prime italiane e delle sfide che attendono il futuro di questo mestiere.

A completare il quadro, concerti ed esibizioni dal vivo di vari generi, per offrire intrattenimento a tutti i gusti.

Pizza Fest è questo: una fetta di storia, con o senza glutine, da gustare con un buon bicchiere in mano, proprio nel luogo in cui quella storia è stata scritta per la prima volta.

Orari di apertura

Venerdì: 18:00 - 00:30
Sabato: 17:00 - 01:00
Domenica: 18:00 - 00:00

Contatti



Comune di Gaeta - Piazza XIX Maggio
Ufficio Turismo: Tel. +39 0771 4691
www.comunedigaeta.it

Info



Proloco Gaeta: Tel. 320 038 0413

Media partner



Coordinamento editoriale

Renato Rocco
Direttore responsabile

LA BUONA
TAVOLA
Magazine

EVENT GENERATION
COMMUNICATION & SHOWS

TEAM 20
PER LA COMUNICAZIONE E LE MOSTRE

REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio

COMUNE DI GAETA
PROVINCIA DI LATINA
Città dell'arte, del gusto e del mare

atcl



II Edizione

23-24-25 Ottobre 2026
LIVE MUSIC-FOOD & BEER

GAETA - C.SO ITALIA - P.ZZA MAESTRI VETRAI



ANCHE GLUTEN FREE



Programma

VENERDÌ 23 OTTOBRE

18:30 - Inizio attività

Apertura villaggio
Presenta Stefania Cavaliere

19:00 - Tavola rotonda

Cristian Leccese, Sindaco di Gaeta
Alessandro Inerra, Presidente ASP Istituti riuniti del Lazio
Pina Rosato, Consigliere provinciale e presidente della commissione pubblica istruzione della Provincia di Latina
Claudio Ciccariello, Casa Vinicola "Ciccariello"
Andrea Genovese, Birrificio Agricolo "Podere 676"

Moderà: Fabio Gallo, giornalista conduttore di Linea Verde

20:00 - Presentazione del libro Pizza (Re) Connection
di Giusy Ferraina, giornalista e scrittrice

20:30 - Show Cooking: La Pizza tradizionale con Errico Porzio

21:00 - Area eventi
I CUGINI DI CAMPAGNA - Concerto

SABATO 24 OTTOBRE

18:00 - 19:00 - Tavola rotonda

Cristian Leccese, Sindaco di Gaeta,
Andrea Di Biase Sindaco di Itri,
Bernardino Quattrococchi, Presidente MOF di Fondi,
Giorgio Moffa, Antica pizzeria Ciro 1923 Gaeta -
Vicepresidente dell'Associazione Pizzerie Storiche di Napoli
"Le Centenarie",
Cosmo Di Russo, Azienda Agricola Cosmo Di Russo,
Carlo Avallone, Maestro Tiellaro
Vincenzo Cocozza, Pizzeria "Maruzzella" Fondi

Moderà Peppone Calabrese, giornalista, inviato e conduttore
Linea Verde.

20:00 - Presentazione del libro "Calici e Spicchi"
di Antonella Amodio, Giornalista e scrittrice

20:30 - Show Cooking: La pizza croccante con Alessandro Lo Stocco.

21:00 - Area eventi
MARTUFELLO - 50 anni di risate
I VICO - Concerto cover band

DOMENICA 25 OTTOBRE

19:00 Tavola rotonda

Cristian Leccese, Sindaco di Gaeta
Gianni Acampora, Presidente CCIAA Latina-Frosinone
Alfiero Vellucci, Presidente della XVII Comunità Montana degli Aurunci
Giorgio Moffa, Antica pizzeria Ciro 1923 Gaeta - Socio fondatore dell'Associazione Pizzerie Storiche di Napoli "Le Centenarie"
Salvatore Valente, Pizzeria "Re Ferdinando II"
Giuseppe Nardone, Pizzeria 2000

Moderà: Giulia Capocchi, giornalista e conduttrice di Linea Verde Sentieri

20:00 "Quale futuro per la pizza" di Lara De Luna, Giornalista "Repubblica" e "Il Gusto".

20:30 Show Cooking con Vincenzo Capuano

21:00 - Area eventi
BIAGIO IZZO - Un italiano di Napoli - One man show
GREASE'S BAND - Concerto cover band

Elenco attività

PIZZERIE

Al Solito Porzio
Antica Pizzeria Ciro
Ape Pippo
Aria Nuova
Gianpà
Ke Eat
La Rete
Little Garden
Malafemmina
Mamapizza
Marea
Maruzzella
O'Re Ra' Pizza
Pizzeria 3.0
Profumo di Pizza
Re Ferdinando
Terrazza Aurora
Villa Miranda

TIELLERIE

Pizzeria 2000 - Tielleria
Tielleria da Carlo
Tielleria La Piazzetta

BAR

Divas
Going
Kasa Incanto
Via Roma 18

BIRRERIE

Podere 676
East Side

PRODUTTORI E FORNITORI

Azienda Agricola Cosmo di Russo
Ichi il Sottolio
Salumi Grufà

Ospiti



CUGINI DI CAMPAGNA



MARTUFELLO



BIAGIO IZZO

