

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

PALCO CENTRALE - HALL 4

**INAUGURAZIONE DELLA QUARTA EDIZIONE DI GUSTUS
E DELLA VENTINOVESIMA EDIZIONE
DEL CONGRESSO FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

DALLE ORE 11:30 ALLE 13:30 | DALLE ORE 15:30 ALLE 16:30

STAND ACCADEMIA MACELLERIA ITALIANA

CORSO DI FORMAZIONE INTENSIVA A cura dell'Accademia Macelleria Italiana
"MINOR SCARTO E PIÙ REDDITIVITÀ CON I PREFERITI AL NATURALE"

ORE 12:00

SALA MEDITERRANEO

**CONVEGNO: "LA DIETA MEDITERRANEA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE.
LA PATERNITÀ DELLA REGIONE CAMPANIA SUI PRIMATI PRODUTTIVI"**

A cura della Regione Campania

ORE 14:00

SALA MEDITERRANEO

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
"MARKETING SENSORIALE & INDUSTRIA 4.0: ZOOM SULL'AGRIFOOD"**

DALLE ORE 14:00 ALLE 15:00

SALA TIRRENO

**MEETING DIRIGENTI DEL DSEFIC,
DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ ED EMERGENZE FIC ITALIA**

ORE 15:30

SALA MEDITERRANEO

**CORSO DI AGGIORNAMENTO RISERVATO AGLI OPERATORI DELL'HO.RE.CA
"OPPORTUNITÀ ECONOMICHE PER GLI INVESTIMENTI NELLA
RISTORAZIONE: COME OTTENERE FINANZIAMENTI PER L'APERTURA,
L'AMPLIAMENTO, L'INNOVAZIONE DEL TUO RISTORANTE"**

ORE 17:00

SALA MEDITERRANEO

**CORSO DI AGGIORNAMENTO RISERVATO AGLI OPERATORI DELL'HO.RE.CA
"I NUOVI CONCEPT, I NUOVI FORMAT NEL FOOD RETAIL MANAGEMENT"**

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO

CONSEGNA DEL PREMIO “MANGIA&BEVI”

IL MATTINO

alle 18 eccellenze della ristorazione campana
con Luciano Pignataro e Santa Di Salvo.

Categorie: il locale dell'anno, il piatto dell'anno, la cucina del cuore,
la cucina di mare, l'accoglienza più bella, lo chef emergente, il cuoco dell'anno,
il sommelier dell'anno, la cantina dell'anno, il maitre dell'anno, la novità dell'anno,
la pizzeria dell'anno, la pizza dell'anno, il pizzaiolo dell'anno, la trattoria dell'anno,
il produttore d'olio dell'anno, il produttore di vino, il premio alla carriera

DALLE ORE 10:00 ALLE 15:00

SALA TIRRENO

**FORMAZIONE CUOCHI VOLONTARI A CURA DI NICOLA IASENZA
RESP. FORMAZIONE DSEFIC,
DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ ED EMERGENZE FIC ITALIA**

Al termine presentazione dell'ONP Action Aid

DALLE ORE 11:30 ALLE 13:30 | DALLE ORE 15:30 ALLE 16:30

STAND ACCADEMIA MACELLERIA ITALIANA

CORSO DI FORMAZIONE INTENSIVA

A cura dell'Accademia Macelleria Italiana

“MINOR SCARTO E PIÙ REDDITIVITÀ CON I PREFERITI AL NATURALE”

ORE 12:30

SALA MEDITERRANEO

INCONTRO CON LA STAMPA**“LA DIETA MEDITERRANEA, VALORE RICONOSCIUTO DALL’UNESCO COME PATRIMONIO UNIVERSALE”**

A cura della Regione Campania

Intervengono: Franco Alfieri, capo della segreteria del presidente della Regione Campania; Luca Braia, Assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata

ORE 14:00

SALA MEDITERRANEO

PRESENTAZIONE: “INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE NEL SETTORE AGROALIMENTARE: OPPORTUNITÀ DI BUSINESS IN CANADA, POLONIA E REGNO UNITO”

Interverranno la dottoressa Giovanna del Gaudio, dipartimento Economia Management ed Istituzioni dell’Università di Napoli Federico II e la dott.ssa Roberta Mosca, funzionario ITA/ICE Servizi alle Imprese/Marketing and Trade Advice.

ORE 15:30

SALA MEDITERRANEO

CORSO DI AGGIORNAMENTO RISERVATO AGLI OPERATORI DELL’HO.RE.CA “RIEMPIRE IL LOCALE NEI GIORNI FERIAI I FONDAMENTI DEL RESTAURANT REVENUE MANAGEMENT”

Relatore: Dott.ssa Paola Imparato, Hospitality Business Developer

ORE 16:30

SALA MEDITERRANEO

CORSO DI AGGIORNAMENTO RISERVATO AGLI OPERATORI DELL’HO.RE.CA “IL MENÙ, STRUMENTO DI MARKETING E VENDITA. I FONDAMENTI DEL MENU ENGINEERING”

Relatore: Dott.ssa Paola Imparato, Hospitality Business Developer

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

DALLE ORE 10:00 ALLE 13:00

SALA MEDITERRANEO

APERTURA DEL MEET & MATCH RISERVATO AGLI ESPOSITORI

35 buyers tra owner, direttori, direttori acquisti di hotel, catene alberghiere e di ristorazione, supermercati, GDO, grossisti, distributori incontrano gli espositori di Gustus

DALLE ORE 10:00 ALLE 13:00

MEETING DIRIGENTI DSEFIC, DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ ED EMERGENZE FIC ITALIA, CON PRESIDENTI REGIONALI PER LA PROGRAMMAZIONE DELL'ANNO 2018

ORE 15:00

SALA MEDITERRANEO

**CORSO DI AGGIORNAMENTO RISERVATO AGLI OPERATORI DELL'HORECA
"TRIPADVISOR: NEMICO O AMICO"**

Relatore: Dott.ssa Paola Imparato, Hospitality Business Developer

ORE 15:45

SALA MEDITERRANEO

**CORSO DI AGGIORNAMENTO RISERVATO AGLI OPERATORI DELL'HO.RE.CA
"LE REGOLE PER UN LOCALE DI SUCCESSO:
LA GESTIONE MANAGERIALE IN UN LOCALE"**

Relatore: Dott.ssa Paola Imparato, Hospitality Business Developer

ORE 16:30

SALA MEDITERRANEO

CONVEGNO

“IL SUD, UN’OPPORTUNITÀ PER L’ITALIA NEL MONDO”

Moderatore: Renato Rocco, giornalista

Introduce: Valeria Romanelli, presidente associazione “Terre del Sud”;

relazione: Corrado Martinangelo, direttore associazione “Terre del Sud”;

testimonianze: rappresentanti di associazioni ed imprese del sud;

interventi: Carlo Scatozza, slow turismo;

Marcello Caronte, consigliere “Compagnie delle Opere della Campania”;

Salvatore Guerriero, presidente PMI international;

Rolando Marciano, presidente Cepi;

On. La Carra, avvocato e consigliere regionale commissione agricoltura Puglia;

On. Mauro D’Acri, consigliere regionale delegato agricoltura regione Calabria;

On. Luca Braia, assessore regionale agricoltura Basilicata

Conclusioni: Franco Aleri, capo della segreteria del presidente della Regione Campania