

**PROGRAMMA**  
NOVEMBRE 2018 **DOMENICA 18**

**ORE 10:00**

**APERTURA DEI PADIGLIONI  
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

**ORE 10:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**INAUGURAZIONE  
DELLA QUINTA EDIZIONE DI GUSTUS**

Saluto dei vertici F.I.C. e U.R.C.C.  
e delegazioni Associazioni Provinciali Campania  
saluto delle autorità e degli ospiti d'onore

**ORE 10:30**

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**CONVEGNO: "IL DRY-AGING QUALE OPPORTUNITÀ  
DI VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA BUFALINA"**

A cura del dipartimento di Medicina Veterinaria  
e Produzioni Animali in partnership con Like Italy  
Introduzione a cura del Professor Aniello Anastasio;  
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni  
Animali, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

**"EFFETTI DEL DRY-AGING SULLE CARATTERISTICHE  
REOLOGICHE DELLA CARNE BUFALINA"**

A cura del Professor Raffaele Marrone;  
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni  
Animali, Università degli Studi di Napoli "Federico II"

**"EFFETTO DELLA MATURAZIONE DELLA CARNE  
SUL CONTENUTO DI BIOMOLECOLE  
CON ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE"**

A cura della Prof.ssa Maria Luisa Balestrieri e della Dr.ssa  
Nunzia D'Onofrio; Dipartimento di Medicina di Precisione,  
Università degli Studi della Campania "L. Vanvitelli"

**"LA TECNOLOGIA A SUPPORTO  
DELLA MATURAZIONE PROLUNGATA"**

A cura del Dott. Alessandro Cuomo

**ORE 10:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**PRIMO CORSO DI PREPARATI DI CARNE  
PRONTI A CUOCERE**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 11:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**FILATURA E DEGUSTAZIONE  
DI PRODOTTI CASEARI**

A cura del Caseificio Coppola Salvatore

**ORE 11:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING "L'ARTE DELLA CUCINA"**

A cura del team dell'Unione Regionale Cuochi  
della Campania con tavolo di presentazione

**ORE 11:45**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CONVEGNO: "SANA ALIMENTAZIONE  
PRIMO COMANDAMENTO DELLA TAVOLA"**

**ORE 12:00**

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**CONVEGNO "FOOD DIGITAL MARKETING:  
I 5 PUNTI FONDAMENTALI PER CONQUISTARE  
IL TUO TARGET ON LINE"**

A cura di Sfida Digitale  
Relatore: Fabrizio Morrone

**ORE 12:15**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**PRESENTAZIONE CONFCOMMERCIO  
SERVIZI E CONVENZIONI PER I SOCI**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 12:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura dello chef stellato Paolo Barrale  
Ristorante "Marennà" Sorbo Serino (AV)

**ORE 12:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE:  
I PREPARATI E COTTURA DELLE CARNI**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 13:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CORNER DEGUSTAZIONE**

A cura di Pasta Rummo  
A cura dell'Azienda Agricola Geor Geo di Monteforte (AV)

**PROGRAMMA**

NOVEMBRE 2018

**DOMENICA 18**

**ORE 13:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE:  
LA FROLLATURA DELLE CARNI, DRY AGER**

A cura di Federcarni Napoli

---

**ORE 14:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**TAVOLA ROTONDA: "I VINI D.O.C.G.  
DELLA CAMPANIA VALORE AGGIUNTO IN TAVOLA"**

A cura di Carmela Cerrone  
segue una piccola degustazione  
in abbinamento ai prodotti tipici campani

---

**ORE 14:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE:  
CARNI CRUDE, TARTARE E FINGER FOOD**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 15:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**IL PANETTONE ARTIGIANALE,  
CARATTERISTICHE E PECULIARITÀ**

A cura di Cermen Vecchione  
Segue una piccola degustazione

---

**ORE 15:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI MARKETING E COMUNICAZIONE**

A cura di Federcarni Napoli

---

**ORE 16:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW DI INTAGLIO VEGETALI  
E TAVOLO DI PRESENTAZIONE**

A cura del maestro Domenico Lucignano  
pluricampione del mondo ed olimpico

---

**ORE 16:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**SECONDO CORSO DI PREPARATI DI CARNE  
PRONTI A CUOCERE**

A cura di Federcarni Napoli

**PROGRAMMA**  
NOVEMBRE 2018

**LUNEDÌ 19**

**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

**ORE 10:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CONVEGNO: "LA NUOVA I.G.P. CAMPANA:  
IL MARRONE DI SERINO E LE PROSPETTIVE"**

**ORE 10:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE:  
I PREPARATI DI CARNE PRONTI  
A CUOCERE (PRIMO CORSO)**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 11.00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING A BASE DI CASTAGNE**

A cura della chef Valentina Martone ristorante Megaron di Paternopoli

**ORE 11.15**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**INTERVENTO** dello chef stellato Giuseppe Aversa de "Il Buco" Sorrento (NA)

**ORE 11.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CONVEGNO:  
"DAL MARE ALLA PADELLA"**

**ORE 12:00**

SALA MEDITERRANEO

**CONVEGNO "DIETA MEDITERRANEA  
E PESCE NOSTRANO: SOSTENIBILITÀ  
E QUALITÀ PER IL FUTURO"**

A cura della Regione Campania.

A otto anni dal prestigioso riconoscimento UNESCO, un momento di approfondimento sul valore del pescato nostrano negli equilibri nutrizionali dello stile di vita sano più rinomato nel mondo

**ORE 12:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING A CURA DEL TEAM  
DELL'UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA  
CAMPANIA CON TAVOLO DI PRESENTAZIONE**

**ORE 12:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE: CARNI CRUDE,  
TARTARE E FINGER FOOD**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 12:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura del Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania prof. Luigi Vitiello

**ORE 13:00**

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**"I NUOVI ORIZZONTI DEL FOOD 'SOSTENIBILE':  
LE CERTIFICAZIONI KOSHER"**

A cura della comunità ebraica di Napoli

**ORE 13:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CORNER DEGUSTAZIONE**

A cura di Pasta Rummo

A cura dell'Azienda Agricola Geor Geo di Monteforte (AV)

**ORE 13:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI MARKETING E COMUNICAZIONE**

A cura di Federcarni Napoli

**PROGRAMMA**  
NOVEMBRE 2018

**LUNEDÌ 19**

**ORE 14:00**

SALA MEDITERRANEO

**CORSO DI FORMAZIONE PER GIORNALISTI  
CON CREDITI FORMATIVI**

In collaborazione con l'ordine dei Giornalisti della Campania  
a cura dell'Università di Napoli Federico II

Iscrizioni su piattaforma Sigef

per attribuzione crediti formativi.

La sicurezza alimentare "cibo bio" al "cibo etico"  
verso uno sviluppo agroalimentare sostenibile".

Docenti: Matteo Lorito, Professore Ordinario  
di Patologia Vegetale; Mauro Sciarelli, Professore  
Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese;  
Valentina Della Corte, Professore Ordinario  
di Economia e Gestione delle Imprese;  
Antonella Miletta, Professore Aggregato  
di Diritto dell'Impresa Agricola e Agroalimentare  
La Corretta Informazione a cura di Gimmo Cuomo,  
giornalista de Il Corriere della Sera

**ORE 14:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE:  
LA PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 14.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura dello chef Vito Amato

componente della nazionale italiana cuochi

**ORE 15.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura dello Chef Alfredo Iannaccone "La Cucina Zen"

**ORE 15:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE  
LA FROLLATURA DELLE CARNI, DRY AGER**

A cura di Federcarni Napoli

**ORE 16:00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW DI INTAGLIO VEGETALI  
E TAVOLO DI PRESENTAZIONE**

A cura del maestro Domenico Lucignano  
pluricampione del mondo ed olimpico

**ORE 16:30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CONVEGNO O SHOWCOOKING?  
GIOVANNI ARVONIO TABERNA  
DEL PRINCIPE PRESENTA  
"LA NOCCIOLA AVELLANA  
NELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA"**

**ORE 16:30**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**CORSO DI FORMAZIONE:  
I PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE  
(SECONDO CORSO)**

A cura di Federcarni Napoli

**PROGRAMMA**  
NOVEMBRE 2018

**MARTEDÌ 20**

**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

**ORE 10.00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**TAVOLA ROTONDA CON GLI CHEF STELLATI:  
“DOVE VA LA CUCINA CAMPANA?”**

**ORE 10.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura dello chef **Ciro Casale** della Pizzeria Pulcinella

**DALLE ORE 11:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**PROFESSIONE CHEF GIAPPONESE**

GIAPPO ACADEMY: la prima scuola professionale di cucina giapponese. Organizzato da Giapponi & Città del Gusto Napoli partner Gambero Rosso Academy  
Docenti: Enrico Schettino - Jun Toki

**ORE 11.00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura dello chef **Rinaldo Ippolito** di GB Agricola di Montoro (AV) “La cipolla ramata di Montoro”

**ORE 11.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SHOW COOKING**

A cura delle associazioni cuochi della Campania

**SHOW COOKING**

A cura del team dell'Unione Regionale Cuochi della Campania con tavolo di presentazione

**ORE 13.00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CORNER DEGUSTAZIONE**

A cura di Pasta Rummo

A cura dell'Azienda Agricola Geor Geo di Monteforte (AV)

**ORE 14.00**

SALA ACCADEMIA – HALL 4

**WORKSHOP: “ETICHETTATURA  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI”**

Aggiornamenti legislativi e casi pratici  
A cura di S.I. IMPRESA - Azienda Speciale della CCIAA di Napoli

**ORE 14.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**PRESENTAZIONE**

**“IL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE”**

A CURA DEL BIRRIFICIO 23 DI GROTTAMINARDA

**ORE 14.30**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**WORKSHOP SULL'ARTE NORCINA ARTIGIANALE**

A cura di Mario Laurino

Piccola degustazione

**ORE 15.00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**LE LUMACHE: DA PRODOTTO POVERO  
ALL'ALTA GASTRONOMIA  
SHOW COOKING A TEMA**

**DALLE ORE 15:30**

SALA MEDITERRANEO

**“PROGETTO CIBO NOSTRUM:  
QUALITÀ ED INNOVAZIONE”**

A cura di Agrocepi

**ORE 17.00**

PALCO CENTRALE – HALL 4

**SALUTI FINALI**