

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2019

DOMENICA 17

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**INAUGURAZIONE
DELLA SESTA EDIZIONE DI GUSTUS**

Saluto dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania
Saluto delle delegazioni delle Associazioni Provinciali Cuochi della Campania
Saluto delle autorità e degli ospiti d'onore

ORE 10:30

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**"IL FRANCHISING E IL FOOD:
LA NUOVA FRONTIERA DEL DELIVERY"**

Relatori: Roberto Lo Russo, Viviana Cianciulli

"COME SCRIVERE TESTI DI VENDITA PERFETTI"

Relatore: Massimo Petrucci

ORE 10:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura di Federcarni Napoli

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING CAMPANIA TEAM

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

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CONVEGNO: "LO SPRECO ALIMENTARE
NELLA RISTORAZIONE: SENSIBILIZZAZIONE
E POSSIBILI ALTERNATIVE"**

ORE 12:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**CORSO PRATICO: "DA INSTAGRAM
A PINTEREST COME AUMENTARE
LA FOOD SOCIAL AUDIENCE ON LINE"**

Relatore Fabrizio Morrone

A cura di Sfida Digitale

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef Alfredo Iannacone "Zen Food Lab"

ORE 12:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**PRESENTAZIONE CONFCOMMERCIO
CAMPANIA**

SERVIZI E CONVENZIONI PER I SOCI

Presentazione e adesioni per il Campionato Italiano dei Giovani Macellai Federcarni

A cura di Federcarni Napoli

ORE 12:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef Luigi Vitiello

Presidente Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**CORSO DI FORMAZIONE:
PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI
DEGUSTAZIONE FINALE**

A cura di Federcarni Napoli

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CORNER DEGUSTAZIONE: AZIENDE PRODOTTI
ECCELLENZE GASTRONOMICHE CAMPANE**

A cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2019

DOMENICA 17

ORE 14:15

PALCO CENTRALE – HALL 4

TAVOLA ROTONDA:

**“LA BIRRA ARTIGIANALE VALORE AGGIUNTO
DEL NOSTRO PATRIMONIO GASTRONOMICO”**

A cura di Carmela Cerrone. Interviene Vito Pagnotta del Birrifico artigianale Serrocroce Il Marrone IGP di Serino “Eccellenza organolettica”
Segue una piccola degustazione in abbinamento ai prodotti tipici campani

ORE 15:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura di Federcarni Napoli

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello chef Giuseppe Sorrentino Presidente Associazione Cuochi Napoli e dello Chef Achille Sanges

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello chef Sabatino Nunziata Team Cuochi Vesuvio - Associazione Cuochi Torre del Greco area Vesuviana, Nolana, Strianese

ORE 16:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CONVEGNO: “CUCINARE SALUTE:
L'ALIMENTAZIONE COME STRUMENTO DI
PREVENZIONE A TAVOLA”**

A cura della Dott.ssa Nutrizionista Katia Tarantino e del Prof. Pietro Roberto Montone, Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**INTAGLI VEGETALI
E TAVOLO DI PRESENTAZIONE**

A cura del maestro Domenico Lucignano pluricampione del mondo ed olimpico

ORE 16:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura di Federcarni Napoli

ORE 16:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura di Federcarni Napoli

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2019

LUNEDÌ 18

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4
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 11:00

**UN PIZZAIOLO ADHOC
NEL PRESEPE DI FERRIGNO
PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE
DEL SONDAGGIO**

A cura di Adhoc Cash and Carry

ORE 11:30

**PRESENTAZIONE SERATA FINALE
DELLA QUARTA EDIZIONE #PIZZAWARD
DI MYSOCIALRECIPE
CON FRANCESCA MARINO,
TOMMASO ESPOSITO E LUCIANO PIGNATARO**

ORE 10:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
QUADRI PROVINCIALI**

A cura del Prof. Pietro Roberto Montone, Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi, e del Prof. Luigi Vitiello, Presidente URCC Campani

ORE 10:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**CORSO DI FORMAZIONE:
I PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE**

A cura di Federcarni Napoli

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef Valentina Martone
Ristorante Megaron - Paternopoli (AV)

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura degli Chef Gennaro Calemma e Antonio Somma
Associazione Cuochi Penisola Sorrentina

ORE 12:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**CORSO DI FORMAZIONE: "STAGIONANDO"
SALATURA E STAGIONATURA DEI SALUMI**

A cura di Federcarni Napoli

ORE 12:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

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

A cura della Regione Campania

ORE 12.30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Chef Carmelo Barberi
A cura del Team Associazione Cuochi Caserta

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

CORNER DEGUSTAZIONE

A cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 13:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**PRESENTAZIONE E ISCRIZIONI CAMPIONATO
ITALIANO GIOVANI MACELLAI FEDERCARNI**

ORE 13:30

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**MINI CORSO DI MANAGEMENT
DELLA RISTORAZIONE**

- Creazione del menù come strumento di marketing
- Il controllo di gestione
- La gestione del personale: l'integrazione tra cucina e sala
A cura del Corso di Laurea in Hospitality Management, Dipartimento di Economia Management Istituzioni dell'Università Federico II

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2019

LUNEDÌ 18

ORE 14:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**CORSO DI FORMAZIONE:
PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI
DEGUSTAZIONE FINALE**

ORE 14:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura del Culinary Team Avellino:
Chef Ugo D'Alessandro, Gaetano Cerciello,
Enzo De Gisi, Pasquale D'Alessandro,
Federico Della Cerra

ORE 14:45

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**OPPORTUNITÀ DI FINANZIAMENTO
E DI AGEVOLAZIONI FISCALI PER LE AZIENDE
E LA RISTORAZIONE**

A cura del Corso di Laurea in Hospitality
Management, Dipartimento di Economia
Management Istituzioni dell'Università Federico II

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

"IL RAVECE, L'ORO VERDE DELL'IRPINIA"

A cura di Carmela Cerrone. Interviene Francesco
Acampora dell'Olificio "Il Cortiglio" e Presidente
Coldiretti di Avellino e Pietro Roberto Montone
Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi

ORE 15:30

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**MINICORSO: POTENZIARE LA RISTORAZIONE
INFLUENCER MARKETING ED IDEE SOCIAL
PER RILANCIARE E RIEMPIRE UN RISTORANTE**

Focus su video e post sponsorizzati, le nuove
funzionalità a pagamento, gestire gli strumenti
A cura di Marketing Italia

ORE 15:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura di Federcarni Napoli

ORE 16:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**CORSO DI FORMAZIONE:
PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE**

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura degli Chef Mariano Armonia e Vincenzo
Ferro
Associazione Provinciali Cuochi Napoli

ORE 16:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef Pasquale Castaldo
Associazione cuochi Torre del Greco area
Vesuviana, Nolana, Strianese

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI
DELLE AZIENDE CAMPANE**

ORE 17:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**SALUTI DEL PRESIDENTE PIETRO PEPE
E CONSEGNA ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE**

A cura di Federcarni Napoli

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2019

MARTEDÌ 19

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**

30 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

**“CIBO... VALORE DA DIFENDERE,
I CUOCHI CONTRO LO SPRECO NELLA FILIERA
ALIMENTARE: NO AL FOOD WASTE”**

Interviene Luigi Vitiello Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

“La pizza” a cura di **Ciro Casale** della Pizzeria Pulcinella- Baiano (AV)

DALLE ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**GIAPPO ACADEMY - CITTÀ DEL GUSTO NAPOLI
GAMBERO ROSSO ACADEMY
PRESENTANO: DIETA MEDITERRANEA
E DIETA GIAPPONESE AL CONFRONTO**

Show cooking ed approfondimenti con gli esperti **Serena Maggiulli, Nicola Miele, 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 dello Chef **Giovanni Arvonio** “Pizzeria Madremia” Sirignano (AV)

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef **Giuseppe Zaccaria** “Ristorante dal Pescatore” Vietri sul Mare (SA)
Associazioni Cuochi Salerno

ORE 12:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura degli Chef **Rocco Festa** Presidente Associazione Provinciale Cuochi Benevento, **Chef Antonio Carbone, Chef Alessandro Della Rocca** e lo Chef **Lorenzo Scinto** Ristorante “Punto Verde” Castelfranco (BN)

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

CORNER DEGUSTAZIONE

A cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura del Pastry Chef **Raffaele Vignola** “Pasticceria Vignola” Solofra (AV)

DALLE ORE 15:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**L'AGROALIMENTARE IN RETE:
MARCHI, PROMOZIONE, VALORIZZAZIONE,
COMMERCIALIZZAZIONE”**

A cura di **Agrocepi**

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef **Salvatore Gatto** “Terrazza Calabritto”

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**TAVOLA ROTONDA” DIPARTIMENTO
SOLIDARIETÀ EMERGENZE CAMPANIA**

Il valore umano e professionale nelle emergenze

ORE 16:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

LA PIZZA È DIETA MEDITERRANEA

A cura della Regione Campania

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SALUTI FINALI

A cura della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi Campani