Gustus
expo dei sapori mediterranei

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA
VIII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 20 | LUN 21 | MAR 22 Novembre 2022

PROGRAMMA DOMENICA
20 NOVEMBRE 2022

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

IL MATTINO

e Gustus premiano le migliori pizzerie della Campania della guida de Il Mattino e i nuovi ristoranti Michelin con Luciano Pignataro

---

ORE 10:00 ALLE ORE 14:00

PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3

FOCUS SULLA CREAZIONE DI PEACE ARTISTICHE IN PASTIGLIAGGIO

A cura del delegato provinciale su Napoli Palmiro Russo e delegato su Salerno Domenico Manfredi entrambi appartenenti all'Equipe d'Eccellenza Italiana. Peace in cioccolato ad opera del campione italiano di pasticceria Gianluca Cecere

---

ORE 10:00

COFFEE VILLAGE – HALL 2

PRESENTAZIONE INCONTROTENDENZA COFFEE E APERTURA II EDIZIONE DEL CAMPANIA COFFEE VILLAGE

Valerio Vitiello, Aldo Arancio, Michele Cantarella

ORE 10:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

1° corso di formazione: preparati pronti a cuocere a cura dei maestri macellai Federanti Napoli

---

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Partner Federazione Italiana Cuochi

ORE 11:00

COFFEE VILLAGE – HALL 2

CONTROLLO QUALITÀ SUL CAFFÈ VERDE E LO SPECIALTY COFFEE, CAFFÈ CON ETICHETTA TRASPARENTE TOTALMENTE TRACCIABILE

Alberto Polojac CEO Imperator, Q-GRADER

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

INCONTRO: "LA SOSTENIBILITÀ È SERVITA"

A cura del Prof. Giovanni De Feo
Università degli Studi Salerno

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

INAUGURAZIONE DELL'OTTAVA 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.

Interverrà l'Assessore all'Agricoltura della Regione Campania Nicola Caputo e l'Assessore alle Attività Produttive e Turismo del Comune di Napoli Teresa Armato

---

ORE 12:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Intervento del Presidente Nazionale Federcarni Maurizio Arosio, del direttore di Confcommercio Campania Pasquale Russo e dei presidenti regionali Federcarni

---

ORE 12:00

COFFEE VILLAGE – HALL 2

LA MACCHINA ESPRESSO E LE NUOVE TECNOLOGIE

Alessandro Coda Brand Ambassador Cimbali

PROGRAMMA DOMENICA
20 NOVEMBRE 2022

ORE 12:30
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
PRESENTAZIONE DEL LIBRO "MANUALE DI FOOD DESIGN"

Confronto sul tema Cibo e Innovazione Sociale. Modera il dibattito il giornalista Angelo Cirasa. Intervengono l'Assessore all'agricoltura Nicola Caputo, la professoressa Annamaria Colao titolare della cattedra UNESCO presso la Federico II Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile, Paolo Romano Chef tre stelle Michelin, Sergio D'Angelo presidente Gesco

---

ORE 12:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

A cura dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli

ORE 12:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Intervento della Dottoressa Susanna Bramante su: filiera delle carni, benessere animale, sostenibilità e benefici della carne

---

ORE 13:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

Regione Campania Assessorato all'Agricoltura
A cura dello chef Luigi Vitiello Presidente Unione Regionale Cuochi della Campania
"La Campania in tavola" i prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche Campane"
Degustazione pasta "28 Pastai" – Gragnano IGP – trafilata al bronzo, lenta essiccazione

ORE 13:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di cottura delle carni: show cooking a cura di Luca Terni e Andrea Laganga, con degustazione dei piatti

---

ORE 13:00
COFFEE VILLAGE – HALL 2
LA MACINATURA IN TUTTE LE SUE SFUMATURE

Alberto Cocci CEO DM Italia srl

ORE 14:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali U.R.C.C.

ORE 14:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di formazione carni crude: tartare, carpacci, finger food e sushi meat a cura dei maestri Alberto Rossi e Giuseppe Corbo

---

ORE 15:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AREA SUD

Federazione Italiana Cuochi
Consegna Ufficiale Collegium Cocorum associati
Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 15:00
PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3
FOCUS SUL PANETTONE

Interverranno Matteo Cutolo Campione del Mondo e Presidente FIPGC, Raffaele Romano Campione del Mondo per la Categoria Panettone Classico 2022, Luigi Fusco Campione del Mondo del Panettone categoria Innovativo 2022 e Luigi Conte Maestro Lievitista

PROGRAMMA DOMENICA
20 NOVEMBRE 2022

ORE 15:00
COFFEE VILLAGE – HALL 2
**ACQUA PER IL CAFFÈ:
LA PRATICA OLTRE AL LIBRO SCA**
Massimiliano Cirelli Area Manager Centro Italia BWT

ORE 15:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
"IL MARRONE E LA CASTAGNA DI SERINO IGP VALORE AGGIUNTO DEL NOSTRO PATRIMONIO GASTRONOMICO"
A cura del prof. Abele De Luca associazione ADACI Degustazione

---

ORE 15:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI
Corso di frollatura delle carni. Cuomo Metod
a cura del Dott. Cuomo (Maturmeat)

ORE 16:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING
A cura delle Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

---

ORE 16:00
PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3
DIMOSTRAZIONE DI UN RINFRESCO DEL LIEVITO MADRE E APPROFONDIMENTO SULL'IMPASTO DEL PANETTONE
I partecipanti alla demo potranno ricevere un pezzo di lievito madre per le loro preparazioni

ORE 16:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI
2° corso di preparati pronti a cuocere a cura dei maestri macellai Federcarni e degustazione dei piatti

---

ORE 16:00
COFFEE VILLAGE – HALL 2
L'IMPORTANZA DELLA PULIZIA DELLE ATTREZZATURE
Andrea Antonelli Brand Ambassador PulyCaf

ORE 16:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
INCONTRO C.A.R.A. CAMPANIA
Coordinamento Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza

---

ORE 18:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI
Saluti del Presidente Pietro Pepe
e consegna Attestati di Partecipazione

PROGRAMMA LUNEDÌ
21 NOVEMBRE 2022

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00 ALLE ORE 18:00

PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3

SELEZIONI PER IL CAMPIONATO MONDIALE DEL TIRAMISÙ CHE SI TERRÀ A MILANO AD OTTOBRE 2023 (ITALIA CENTRO SUD E ISOLE)

In giuria Matteo Cutolo presidente FIPGC Enrico Casarano Campione del Mondo di Pasticceria e Gianluca Cecere Campione Italiano di Pasticceria

---

ORE 10:00

COFFEE VILLAGE – HALL 2

INTRODUZIONE ALLA GARA: "SELEZIONI ITALIANE CAMPIONATO CUP TASTER – TAPPA SUD

Alessandro Coda Coordinatore Eventi SCA ITALY
Ore 11:00 inizio gara

ORE 10:10

PALCO CENTRALE – HALL 4

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AREA SUD FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

ORE 10:15

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 U.R.C.C. Campania

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura del maestro pizzaiolo Ciro Casale
"Pizzeria Pulcinella Baiano"
"Pizza al Padellino piemontese"

ORE 10:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

1° corso di formazione
Preparati pronti a cuocere a cura dei maestri macellai Federcarni con degustazione

---

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Montosco (gruppo Collina Toscana) in cucina con sale maldon – coloranti alimentari e spezie

---

ORE 11:15

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Team Vesuvio

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AREA SUD FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

"No mistakes with bufala campana Dop: pastry show a cura di Marco Merola in collaborazione con il Consorzio di Tutela della mozzarella e ricotta di bufala campana

PROGRAMMA LUNEDÌ
21 NOVEMBRE 2022

ORE 12:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
STRUMENTI INNOVATIVI E INTERVENTI SOSTENIBILI PER RAFFORZARE IL SETTORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA IN CAMPANIA. PRIMO TAVOLO PESCA: TRASFORMAZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI DELLA PESCA

A cura della Regione Campania e Formez PA

ORE 12:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

A cura dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli

ORE 12:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di salatura e insaccati
a cura del maestro Davide Cecconi

ORE 13:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Le aziende, i prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche Campane
Chef Ludovico D'Urso
Dipartimento Solidarietà Emergenze
Unione Regionale Cuochi della Campania
Degustazione "Accio", liquore al sedano di Gesualdo e di "Madrigalista" liquore all'Aglianico di Maurizio Forgione

ORE 13:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di frollatura delle carni Cuomo Metod
a cura del Dott. Cuomo (Maturmeat)

ORE 14:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
DALLA PIZZA AL DESSERT: LA VERSATILITÀ DI MOZZARELLA E RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

A cura di Marco Merola
in collaborazione con i Consorzi di Tutela Mozzarella & Ricotta di Bufala Campana DOP

ORE 14:20
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Intervento del Presidente Nazionale Federcarni Maurizio Arosio

---

ORE 14:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di preparazione e cottura delle carni con show cooking a cura dell'esperto Vincenzo Polverino con degustazione

---

ORE 15:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione
Regionale Cuochi della Campania

PROGRAMMA LUNEDÌ
21 NOVEMBRE 2022

ORE 15:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

Associazione Cuochi Avellinesi – URCC
Degustazione "Pastai di Serino"
– Pasta secca artigianale
Degustazione prodotti de "L'orto di Paola"
– Legumi e farine biologiche

ORE 15:30
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
STRUMENTI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE PER LE IMPRESE FOOD&WINE

Presentazione dei paesi selezionati in occasione dell'incoming a Gustus. A cura di ICE AGENZIA

ORE 15:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

2° corso di preparati pronti a cuocere a cura dei maestri macellai Federcarni con degustazione

---

ORE 16:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
PRESENTAZIONE PRODOTTI DELLE AZIENDE CAMPANE

Tavola rotonda: "Enogastronomia, ospitalità, ristorazione e risorse umane... cosa fare di più?"
Interverranno I Presidenti regionali e provinciali FIC e i delegati C.A.R.A. Campania

---

ORE 16:30
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
LE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE TRA IL CARO-ENERGIA E LA CARENZA DI PERSONALE. POSSIBILI SCENARI E SOLUZIONI

A cura di Confesercenti

ORE 17:30
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

Saluti del Presidente Pietro Pepe
e consegna attestati di partecipazione

PROGRAMMA MARTEDÌ
22 NOVEMBRE 2022

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3

DEMO DI PASTICCERIA MODERNA

Due membri dell'Equipe Eccellenza Italiana daranno dimostrazione di completamento di una monoporzione moderna arricchita con particolari decorazioni in cioccolato

---

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

STRUMENTI INNOVATIVI E INTERVENTI SOSTENIBILI PER RAFFORZARE IL SETTORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA IN CAMPANIA. SECONDO TAVOLO ACQUACOLTURA: SVILUPPO SOSTENIBILE E BLUE ECONOMY PER I PRODOTTI ITTICI DI ALLEVAMENTO

A cura della Regione Campania e Formez PA

ORE 10:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

DAL DOLCE AL SALATO INNOVANDO CON CUCIMIX

Firex dimostrazione: Tradizionali ricette, sia dolci che salate, innovate con il cuocitore automatizzato CUCIMIX

ORE 10:15

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Partner Federazione Italiana Cuochi

ORE 11:00

COFFEE VILLAGE – HALL 2

L'ESPRESSO ANCORA TRADIZIONE O SCIENZA PERFETTA?

Alessandro Coda Brand Ambassador Cimbali

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

L'OLIO NEL PIATTO: I MIGLIORI OLI SELEZIONATI DAL CONCORSO "EXTRACAMPANIA" INCONTRANO LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

"Valorizzazione del prodotto nel menu e nell'impiattamento"

ORE 12:00

PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3

DEMO SUL CIOCCOLATO

Due membri dell'Equipe Eccellenza Italiana creeranno due tipologie di praline una stampata e una modellata

---

ORE 12:00

COFFEE VILLAGE – HALL 2

IL CAFFÈ NELLA STORIA

Gabriele Cortopassi CEO Espresso Academy e del blog Aprire un Bar

Gustus
expo dei sapori mediterranei

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA
VIII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 20 | LUN 21 | MAR 22 Novembre 2022

PROGRAMMA MARTEDÌ
22 NOVEMBRE 2022

ORE 12:00
SALA WORKSHOP – HALL 2
I VINI DELLE VIGNE METROPOLITANE DI NAPOLI

A cura della Regione Campania
in collaborazione con AIS

ORE 12:15
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali U.R.C.C.

ORE 14:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE NEL COMPARTO DELL'AGRIFOOD

A cura di Valentina Della Corte, Professore Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese e Coordinatrice del CdS in Hospitality Management

---

ORE 13:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

Regione Campania
Assessorato all'agricoltura
Le aziende, i prodotti tipici
e le eccellenze gastronomiche Campane

ORE 13:00
COFFEE VILLAGE – HALL 2
L'ACQUA, ESSENZIALE PER VIVERE, CRESCERE... E BERE UN BUON CAFFÈ

Salvatore D'Agostino BWT e CEO H2HORECA

ORE 14:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali U.R.C.C.

ORE 14:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

Alta pasticceria Perrino – Grottaminarda
"Il panettone artigianale" degustazione

ORE 15:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
LE NUOVE OPPORTUNITÀ AGEVOLATIVE DEL COMPARTO AGRIFOOD

A cura di Alessio Piras, Dottore Commercialista – Esperto di finanza aziendale e finanza agevolata

---

ORE 15:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali U.R.C.C.

ORE 15:00
PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3
DEMO DI PANE ARTISTICO

Il delegato regionale del Comparto Panificatori
Domenico Fioretti

PROGRAMMA MARTEDÌ
22 NOVEMBRE 2022

ORE 15:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3

DAL DOLCE AL SALATO INNOVANDO CON CUCIMIX

Firex dimostrazione: Tradizionali ricette, sia dolci che salate, innovate con il cuocitore automatizzato CUCIMIX

ORE 15:30
PALCO CENTRALE – HALL 4

TAVOLA ROTONDA

Dipartimento Solidarietà Emergenze Campania
"Il valore umano e professionale nelle emergenze"

ORE 16:00
PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3

COMPLETAMENTO DELLA TORTA MONUMENTALE CREATA DAL COMPARTO DEL CAKE DESIGNER

Guidato dalla Responsabile Regionale Oriana Capuano con la presenza di Marianna Brunaccini Campionessa Mondiale per il Panettone Decorato, Mariarosaria Stabile e Barbara Cozzolino appartenenti all'Equipe d'Eccellenze Italiane del Cake Designer

ORE 16:00
SALA WORKSHOP – HALL 2

VINI E TARTUFI CAMPANI

A cura della Regione Campania
in collaborazione con AIS

ORE 16:30
PALCO CENTRALE – HALL 4

SALUTI FINALI

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

ORE 17:00
PALCO FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA – HALL 3

FINE LAVORI

Convocazione di tutti i membri della FIPGC Campania per un saluto ed un augurio in prossimità delle imminenti festività Natalizie