

PROGRAMMA
NOVEMBRE 2020 **DOMENICA 22**

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**INAUGURAZIONE
DELLA SETTIMA 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 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING CAMPANIA TEAM

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

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

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

ORE 12:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef Luigi Vitiello
Presidente Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

A cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**TAVOLA ROTONDA:
"LA BIRRA ARTIGIANALE VALORE AGGIUNTO
DEL NOSTRO PATRIMONIO GASTRONOMICO"**

A cura di Carmela Cerrone
Le tecniche di degustazione
in abbinamento ai prodotti tipici campani

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

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
"IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE"**

A cura di C.A.R.A. Campania Coordinamento Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza
A cura delle Associazioni Regionali
ADA - AIH - AQIBES - AMIRA - AIS - URCC
- Associazioni Pizzaioli - Associazioni Pasticcieri
- Le Chiavi d'Oro, Portieri d'Albergo

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**FOCUS: ALLERGIE ED INTOLLERANZE
STRATEGIE VINCENTI NELLA RISTORAZIONE**

A cura della Dott.ssa Nutrizionista Katia Tarantino

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**INTAGLI VEGETALI
E TAVOLO DI PRESENTAZIONE**

A cura del maestro Domenico Lucignano
pluricampione del mondo ed olimpico

PALCO FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA

**FOCUS SUI DOLCI MODERNI A CURA
DELL'EQUIPE DI ECCELLENZA: FORMAZIONE,
TECNICHE, PREPARAZIONI, ESIBIZIONI**

Nel laboratorio dedicato alla Federazione si alterneranno 4 dimostrazioni che focalizzeranno l'attenzione sui dolci moderni.
Si parlerà di consistenze, stratificazioni del dolce, bilanciamento delle ricette, costruzione ed uso di glasse a specchio, realizzazione di piccole decorazioni in cioccolato.
Queste demo saranno svolte da pasticceri appartenenti all'Equipe Eccellenze Italiane della FIPGC.

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2020

LUNEDÌ 23

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 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 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali URCC

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
"PROSPETTIVE E OPPORTUNITÀ
PER IL SETTORE"**

A cura di C.A.R.A. Campania Coordinamento Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza A cura delle Associazioni Regionali ADA - AIH - AQIBES - AMIRA - AIS - URCC - Associazioni Pizzaioli - Associazioni Pasticcieri - Le Chiavi d'Oro, Portieri d'Albergo

ORE 12:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

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

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

A cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2020

LUNEDÌ 23

ORE 14:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali URCC

ORE 14:45

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**BONUS E 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

SHOW COOKING

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

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 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

**PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI
DELLE AZIENDE CAMPANE**

PALCO FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA

**L'ARTE DELLA PASTICCERIA A CURA DEI
CAMPIONI MONDIALI DI PASTICCERIA E DELLE
CAKE DESIGN DELLA CAMPANIA**

I campioni mondiali di pasticceria si esibiranno in dimostrazioni per la costruzione di pezzi artistici in cioccolato, zucchero artistico e pastigliaggio; saranno coadiuvati ed affiancati dalle mani esperte del gruppo delle cake designer della Campania.

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2020

MARTEDÌ 24

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
“GLI STATI GENERALI DELLA RISTORAZIONE
E DELL'ACCOGLIENZA”**

Intervengono i Presidenti e i Delegati della FIC e Regionali C.A.R.A. Campania Coordinamento Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali URCC

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

CORSO DI AGGIORNAMENTO

A cura di C.A.R.A. Campania Coordinamento Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza
A cura delle Associazioni Regionali

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali URCC

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

**I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

A cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle Associazioni Provinciali URCC

DALLE ORE 15:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura di Agrocepi

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

**TAVOLA ROTONDA “DIPARTIMENTO
SOLIDARIETÀ EMERGENZE CAMPANIA”**

Il valore umano e professionale nelle emergenze

PALCO FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA

**PREMIAZIONE DELLA “ZEPPOLA D'ORO”
E FOCUS SUL PANETTONE
CON I VINCITORI DEL CAMPIONATO
MONDIALE DEL PANETTONE. FORUM SUGLI
ANDAMENTI DELLA PASTICCERIA**

La mattina sarà dedicata alla premiazione della “Zeppola d'oro”. Interverranno pasticceri riconosciuti su tutto il territorio campano e ci sarà un forum di aggiornamento sugli andamenti della pasticceria nel periodo post covid. Il pomeriggio terminerà l'evento con due demo dedicate alla pasticceria moderna.

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SALUTI FINALI

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