

# **CIBO. NAPOLI, GUSTUS 2021 PALCOSCENICO DELLA 'ZEPPOLA D'ORO' DELLA FIPGC**

DIR1810 3 ECO 0 RR1 N/POL / DIR /TXT  
CIBO. NAPOLI, GUSTUS 2021  
PALCOSCENICO DELLA 'ZEPPOLA  
D'ORO' DELLA FIPGC E GRAZIE ALLA  
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI 3  
GIORNI DI SHOW COOKING (DIRE)  
Napoli, 12 nov. - "Gustus rappresenta un  
momento di incontro e di confronto tra  
aziende, professionisti. Visto il momento  
bisogna fare un plauso a tutte le fiere che  
hanno messo risorse economiche e di personale  
affrontando questo periodo con grande  
ottimismo. Noi abbiamo risposto  
positivamente all'invito di Gustus per essere  
presenti a Napoli e dare una mano a chi  
investe. All'interno dei padiglioni della  
struttura di Fuorigrotta ci sarà un'area dedicata  
a focus e cooking show e terremo anche il

nostro consiglio nazionale". Lo dice Rocco Pozzulo, presidente della Federazione italiana Cuochi, in vista della settima edizione del salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia - unica fiera del settore del Centro Sud - in programma da domenica 21 a martedì 23 novembre 2021 dalle 10 alle 18:30 alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Protagonista di Gustus 2021 sarà anche la Federazione internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il presidente Roberto Lestani che si dice "molto orgoglioso di essere qui anche con l'evento sulla zeppola che rappresenta la cultura napoletana". La kermesse organizzata da Progetta "è - prosegue - una vetrina molto importante per il panorama nazionale dell'horeca. Noi faremo dimostrazioni con campioni del mondo e Equipe eccellenze sulla pasticceria sia a livello artistico che di dolci moderni e tradizionali". Occhi puntati sulla premiazione della 'Zeppola d'oro', che verrà conferita ai migliori pasticceri del territorio campano alle 10 di martedì, e sul forum di aggiornamento sugli andamenti della pasticceria nel periodo Natalizio con la partecipazione del campione del mondo del

partecipazione del campione del mondo del  
Panettone FIPGC 2021 Fabio Albanesi di  
Roma, martedì alle 16. Grande attesa anche per  
Federcarni che per due giorni avrà uno spazio  
dedicato per fare formazione intensiva: corso  
di preparazione e cottura delle carni, preparati  
pronti a cuocere, corso di formazione su  
frollatura delle carni, corso di formazione sulle  
carni crude, tartare, carpacci, finger food e  
Sushi meat. Grande novità, infine, il 'Coffee  
village' con la partecipazione di Alberto  
Polojac, coordinatore nazionale italiano  
Specialty coffee association. (Rec/Dire) 15:[40](#)  
[12-11-21](#) NNNN