

Napoli: torna Gustus, 3 giorni show cooking e premio a migliori pasticciери campani/PREVISTO

Napoli: torna Gustus, 3 giorni show cooking e premio a migliori pasticciери

campani/PREVISTO Napoli, 14 nov.

(LaPresse) - Da domenica 21 a martedì 23 novembre, dalle 10 alle 18,30 alla Mostra d'Oltremare di Napoli, si terrà la settima edizione del salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia 'Gustus', unica fiera del settore del Centrosud. "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 terrame

dedicata a focus e cooking show e terremoto anche il nostro consiglio nazionale", ha spiegato Rocco Pozzulo, presidente della Federazione italiana Cuochi. 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 Progecta "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 Panettone FIPGC 2021 Fabio Albanesi di Roma, martedì alle 16. Federcarni che per due giorni avrà uno spazio dedicato per fare formazione intensiva: corso di preparazione e

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.
CRO CAM ves/vln 141200 NOV 21