

Gustus 2021 sarà palcoscenico della 'Zeppola d'oro' della Fipgc

Gustus 2021 sarà palcoscenico della 'Zeppola d'oro' della Fipgc Tre giorni di show cooking grazie a Federazione italiana cuochi Napoli, 12 nov. (askanews) - "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". A dirlo 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

settore del Centro Sud, in programma da domenica 21 a martedì 23 novembre 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 Panettone FIPGC 2021 Fabio Albanesi di Roma. 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. Psc

20211112T173109Z