

Napoli: tornano le fiere, con Gustus 100 espositori e chef stellati

Napoli: tornano le fiere, con Gustus 100 espositori e chef stellati Napoli, 14 ott. (LaPresse) - Dopo un anno di stop forzato a causa della pandemia, a Napoli si riparte con le fiere. Torna così Gustus, il salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia, unica fiera del settore del Centro Sud, con la sua settima edizione in programma da domenica 21 a martedì 23 novembre 2021 dalle 10 alle 18,30 alla Mostra d'Oltremare di Napoli. L'accesso alla struttura è consentito solo con green pass. Sono già oltre 100 gli espositori che hanno confermato la propria partecipazione e che animeranno i 5mila metri quadri della struttura di Fuorigrotta insieme ai visitatori professionali che possono continuare ad iscriversi online. "La grande novità del 2021 - spiega il patron di Progetta Angioletto de Negri - è la presenza dell'Istituto Commercio Estero (Ice) che dopo qualche anno di assenza ritorna a collaborare con

anno di assenza ritorna a collaborare con Gustus ed a valorizzare le aziende del Sud con un'attività di sportello informativo dedicato alle imprese in fiera e selezionando ed invitando una delegazione di buyers europei che in fiera incontreranno gli espositori. Si tratta - evidenza de Negri - di una opportunità importantissima per le aziende del nostro territorio, per quelle già internazionalizzate ma soprattutto per quelle che vogliono affacciarsi ai mercati esteri e possono cominciare proprio da Gustus". Nel ricco programma della tre giorni, tra gli appuntamenti da non perdere gli eventi e le premiazioni di chef, ristoratori e pizzaioli a cura di Luciano Pignataro. E ancora, momenti di aggiornamento per macellai e ristoratori della carne organizzati da Federcarni che al salone ha triplicato i propri spazi. (Segue). Napoli, 14 ott. (LaPresse) - Nel corso della kermesse grande spazio alla Federazione internazionale pasticceria, gelateria, cioccolateria che sarà protagonista di tutte e tre le giornate di Gustus con un palco dedicato dal quale si potrà assistere a un focus sui dolci moderni con quattro dimostrazioni, a dimostrazioni per la costruzione di pezzi

artistici in cioccolato, zucchero artistico e pastigliaggio a cura dei campioni mondiali di pasticceria, alla premiazione della 'Zeppola d'oro' con un forum di aggiornamento sugli andamenti della pasticceria nel periodo post covid. Il pomeriggio terminerà l'evento con due demo dedicate alla pasticceria moderna. Protagonista della settima edizione di Gustus sarà anche la Campania. Da un lato sarà presente la Regione con uno stand con prodotti del territorio, dall'altro è previsto l'evento a cura dell'Unione regionale Cuochi della Campania 'I prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche campane'. Attenzione anche all'aspetto economico e fiscale del comparto con il focus su 'Bonus e opportunità di finanziamento e di agevolazioni fiscali per le aziende e la ristorazione' a cura del corso di laurea in ospitality Management, Dipartimento di Economia Management Istituzioni dell'Università Federico II di Napoli. La fiera, durante la quale sono in programma show cooking curati dalle aziende partecipanti e da chef stellati, vede la partecipazione anche di buyers della gdo, buyers delle catene di

ristorazione, catene alberghiere ed hotel, operatori del mondo Bar, addetti ai lavori del food service. E sarà anche il luogo in cui la Federazione italiana cuochi riunirà il proprio consiglio. In serbo per tutti i partecipanti una grande sorpresa: quattro importanti aziende si uniscono e portano insieme un format di bar innovativo che verrà svelato in fiera.ves CRO CAM ves/vln 141630 OTT 21