PROGRAMMA NOVEMBRE 2018 DOMENICA 18

ORE 10:00
APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
INAUGURAZIONE DELLA QUINTA EDIZIONE DI GUSTUS
Saluto dei vertici F.I.C. e U.R.C.C.
e delegazioni Associazioni Provinciali Campania
saluto delle autorità e degli ospiti d'onore

ORE 10:30
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
CONVEGNO: "IL DRY-AGING QUALE OPPORTUNITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA BUFALINA"
A cura del Dipartimento di Medicina Veterinaria
e Produzioni Animali in partnership con Likee Italy
Introduzione a cura del Professore Aniello Anastasio
"EFFETTI DEL DRY-AGING SULLE CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLA CARNE BUFALINA"
A cura del Prof. Raffaele Marrone
"I BENEFICI DEL CONSUMO DI CARNE BUFALINA"
A cura della Prof.ssa Marialuisa Balestrieri

ORE 10:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4
PRIMO CORSO DI PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE
A cura di Federcarni Napoli

ORE 11:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING "L'ARTE DELLA CUCINA"
A cura del team dell'Unione Regionale Cuochi
della Campania con tavolo di presentazione

ORE 11:45
PALCO CENTRALE – HALL 4
CONVEGNO: "SANA ALIMENTAZIONE PRIMO COMANDAMENTO DELLA TAVOLA"

ORE 12:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
CONVEGNO "FOOD DIGITAL MARKETING: I 5 PUNTI FONDAMENTALI PER CONQUISTARE IL TUO TARGET ON LINE"
A cura di Sfida Digitale
Relatore: Fabrizio Morrone

ORE 12:15
SALA ACCADEMIA – HALL 4
PRESENTAZIONE CONFCOMMERCIO SERVIZI E CONVENZIONI PER I SOCI
A cura di Federcarni Napoli

ORE 12:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING
A cura dello chef stellato Paolo Barrale

ORE 12:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4
CORSO DI FORMAZIONE: I PREPARATI E COTTURA DELLE CARNI
A cura di Federcarni Napoli

ORE 13:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
CORNER DEGUSTAZIONE
A cura di Pasta Rummo
Corner degustazione prodotti
A cura dell'Azienda Agricola Geor Geo
degustazione dei prodotti tipici campani

ORE 13:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4
CORSO DI FORMAZIONE: LA FROLLATURA DELLE CARNI, DRY AGER
A cura di Federcarni Napoli

ORE 14:30
PALCO CENTRALE – HALL 4
TAVOLA ROTONDA: "I VINI D.O.C.G. DELLA CAMPANIA VALORE AGGIUNTO IN TAVOLA"
A cura di Carmela Cerrone
segue una piccola degustazione
in abbinamento ai prodotti tipici campani

ORE 14:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4
CORSO DI FORMAZIONE: CARNI CRUDE, TARTARE E FINGER FOOD
A cura di Federcarni Napoli

PROGRAMMA NOVEMBRE 2018 DOMENICA 18

ORE 15:30
PALCO CENTRALE – HALL 4

IL PANETTONE ARTIGIANALE, CARATTERISTICHE E PECULARIETA A CURA DI CARMEN VECCHIONE

Segue una piccola degustazione

ORE 15:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI MARKETING E COMUNICAZIONE

A cura di Federcarni Napoli

ORE 16:00
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW DI INTAGLIO VEGETALI E TAVOLO DI PRESENTAZIONE

A cura del maestro Domenico Lucignano
pluricampione del mondo ed olimpico

ORE 16:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4

SECONDO CORSO DI PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE

A cura di Federcarni Napoli

PROGRAMMA
NOVEMBRE 2018

LUNEDÌ 19

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00
SALA MEDITERRANEO

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

CONVEGNO: "LA NUOVA I.G.P. CAMPANA: IL MARRONE DI SERINO E LE PROSPETTIVE"

ORE 10:00
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI FORMAZIONE: I PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE (PRIMO CORSO)

A cura di Federcarni Napoli

ORE 11.00
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING A BASE DI CASTAGNE

A cura della chef Valentina Martone
ristorante Megaron di Paternopoli

ORE 11.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

CONVEGNO: "I PESCI POVERI NELLA DIETA MEDITERRANEA"

ORE 12:00
SALA MEDITERRANEO

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

A cura della Regione Campania.
A otto anni dal prestigioso riconoscimento UNESCO, un momento di approfondimento sul valore del pescato nostrano negli equilibri nutrizionali dello stile di vita sano più rinomato nel mondo

---

ORE 12:00
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING A CURA DEL TEAM DELL'UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA CON TAVOLO DI PRESENTAZIONE

ORE 12:00
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI FORMAZIONE: CARNI CRUDE, TARTARE E FINGER FOOD

A cura di Federcarni Napoli

ORE 12:30
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura del Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania prof. Luigi Vitiello

---

ORE 13:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4

"I NUOVI ORIZZONTI DEL FOOD 'SOSTENIBILE': LE CERTIFICAZIONI KOSHER"

A cura della comunità ebraica di Napoli

ORE 13:00
PALCO CENTRALE – HALL 4

CORNER DEGUSTAZIONE

A cura di Pasta Rummo
Corner degustazione dei prodotti dell'azienda agricola Geor Geo
Degustazione dei prodotti tipici campani

ORE 13:00
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI MARKETING E COMUNICAZIONE

A cura di Federcarni Napoli

PROGRAMMA
NOVEMBRE 2018

LUNEDÌ 19

ORE 14:00
SALA MEDITERRANEO

CORSO DI FORMAZIONE PER GIORNALISTI CON CREDITI FORMATIVI

In collaborazione con l'ordine dei Giornalisti della Campania
a cura dell'Università di Napoli Federico II
Iscrizioni su piattaforma Sigef
per attribuzione crediti formativi.
La sicurezza alimentare "cibo bio" al "cibo etico"
verso uno sviluppo agroalimentare sostenibile".
Docenti: Matteo Lorito, Professore Ordinario
di Patologia Generale; Mauro Sciarelli, Professore
Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese;
Valentina Della Corte, Professore Ordinario
di Economia e Gestione delle Imprese; Antonella Miletti,
Ricercatrice di Diritto agroalimentare;
Gimmo Cuomo, giornalista de Il Corriere del Mezzogiorno

ORE 14:00
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI FORMAZIONE: LA PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI

A cura di Federcarni Napoli

ORE 14.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello chef Vito Amato
componente della nazionale italiana cuochi

ORE 15.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello Chef Alfredo Iannaccone "La Cucina Zen"

ORE 15:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI FORMAZIONE LA FROLLATURA DELLE CARNI, DRY AGER

A cura di Federcarni Napoli

ORE 16:00
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW DI INTAGLIO VEGETALI E TAVOLO DI PRESENTAZIONE

A cura del maestro Domenico Lucignano
pluricampione del mondo ed olimpico

ORE 16:30
PALCO CENTRALE – HALL 4

CONVEGNO O SHOWCOOKING? GIOVANNI ARVONIO TABERNA DEL PRINCIPE PRESENTA "LA NOCCIOLA AVELLANA NELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA"

ORE 16:30
SALA ACCADEMIA – HALL 4

CORSO DI FORMAZIONE: I PREPARATI DI CARNE PRONTI A CUOCERE (SECONDO CORSO)

A cura di Federcarni Napoli

PROGRAMMA
NOVEMBRE 2018

MARTEDÌ 20

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

35 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 CON GLI CHEF STELLATI: "DOVE VA LA CUCINA CAMPANA?"

DALLE ORE 11:00
SALA ACCADEMIA – HALL 4

PROFESSIONE CHEF GIAPPONESE

GIAPPO ACADEMY: la prima scuola professionale di cucina giapponese. Organizzato da Giappo & Città del Gusto Napoli partner Gambero Rosso Academy
Docenti: Enrico Schettino - Jun Toki

ORE 10.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello chef Ciro Casale della Pizzeria Pulcinella

ORE 11.00
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura dello chef Rinaldo Ippolito di GB Agricola di Montoro (AV) "La cipolla ramata di Montoro"

ORE 11.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

A cura delle associazioni cuochi della Campania

SHOW COOKING

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

---

ORE 13.00
PALCO CENTRALE – HALL 4

CORNER DEGUSTAZIONE

A cura di Pasta Rummo
Corner degustazione prodotti
a cura dell'Azienda Agricola Geor Geo
Degustazione prodotti tipici campani

ORE 14.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

PRESENTAZIONE "IL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE"

A CURA DEL BIRRIFICIO 23 DI GROTTAMINARDA

ORE 14.30
PALCO CENTRALE – HALL 4

WORKSHOP SULL'ARTE NORCINA ARTIGIANALE

A cura di Mario Laurino
Piccola degustazione

ORE 15.00
PALCO CENTRALE – HALL 4

LE LUMACHE: DA PRODOTTO POVERO ALL'ALTA GASTRONOMIA SHOW COOKING A TEMA

DALLE ORE 15:30
SALA MEDITERRANEO

"PROGETTO CIBO NOSTRUM: QUALITÀ ED INNOVAZIONE"

A cura di Agrocepi

ORE 17.00
PALCO CENTRALE – HALL 4

SALUTI FINALI