

PROGRAMMA

PROGRAMMA DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00 FINO ALLE ORE 13:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**APERTURA DEL MEET& MATCH
RISERVATO AGLI ESPOSITORI DI GUSTUS**

Con buyers internazionali selezionati da ICE provenienti da Austria, Azerbaijan, Croazia, Israele, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria

ORE 10:00

SALA FIGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

**INSEDIAMENTO DELLA GIURIA PER
IL THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2024**

Saranno presenti i maestri: Emanuele Valsecchi, Samuel Gonzalez, Paolo Caridi, Marco Massi, Ciro Chiummo, Donnarumma Vincenzo ed il Presidente di Giuria Cutolo Matteo

Dalle 10:30 alle 17:30

valutazione e degustazione categoria
“Panettone Classico”, valutazione e degustazione
categoria “Panettone Innovativo”

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

**SALUTI E CONSEGNA UFFICIALE COLLEGIUM
COCORUM ASSOCIATI UNIONE REGIONALE
CUOCHI DELLA CAMPANIA
PRESENTAZIONE EMERGENCY FOOD
CONTEST 2024 – ESERCITAZIONE NAZIONALE
DEI CUOCHI IN EMERGENZA**

Dipartimento Solidarietà Emergenze – Federazione Italiana Cuochi – Dipartimento Nazionale Protezione Civile- Dipartimento Protezione Civile Regione Campania – Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

**1° CORSO DI FORMAZIONE
“PREPARATI PRONTOCUOCI”**

a cura dei maestri macellai
coordinati dal maestro Giovanni Iorio

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Chef Giuseppe Sorrentino – Presidente Associazione Provinciale Cuochi Napoli URCC

ORE 11:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Chef Sabatino Nunziata, Associazione Provinciale Cuochi Torre del Greco area Vesuviana, Nolana, Strianese URCC.

Partner Federazione Italiana Cuochi – Lurisia – prodotti – bevande – Royal Greenland – Oleificio Zucchi

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

La Basilicata in tavola. A cura degli chef dell'Unione Regionale Basilicata – FIC

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA

**PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI
DEL TERRITORIO CAMPANO
E SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONI**

PROGRAMMA DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

INAUGURAZIONE DELLA DECIMA EDIZIONE DI GUSTUS

Intervengono l'Assessore all'Agricoltura della Regione Campania Nicola Caputo e l'Assessore alle Attività Produttive e Turismo del Comune di Napoli Teresa Armato. Saluto dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

PRESSO L'AREA ESTERNA DEL PADIGLIONE 2 SI TERRÀ, PER I TRE GIORNI DI MANIFESTAZIONE, L'ESERCITAZIONE NAZIONALE DEI CUOCHI IN EMERGENZA DEL DSE DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI CON IL DIPARTIMENTO NAZIONALE PROTEZIONE CIVILE – DIPARTIMENTO PROTEZIONE CIVILE REGIONE CAMPANIA UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

ORE 13:00

**SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI**

CORSO DI FORMAZIONE “CARNI CRUDE, TARTARE, SUSHIMEAT E FINGER FOOD”

a cura del maestro Giuseppe Corbo

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Regione Campania Assessorato all'Agricoltura
A cura dello chef Luigi Vitiello, Presidente Unione Regionale Cuochi della Campania
“La Campania in tavola” prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche Campane
“Pastai di Serino” di Graziano Ivan
Pasta fresca artigianale
Orto di Paola – Legumi e farine biologiche-
Tenuta Perrino – Olio Evo – Vino Rosè Filorosa –
Aglianico – Greco di Tufo. Degustazione

ORE 14:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

La Calabria in tavola
A cura degli chef dell'Unione Regionale Calabria
Federazione Italiana Cuochi

DALLE ORE 14:30 ALLE 17:30

**SALA FIGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4**

POSIZIONAMENTO DELLE OPERE ARTISTICHE PER LA CATEGORIA “PANETTONE DECORATO”

ORE 14:30

**SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI**

CORSO DI FORMAZIONE “PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI”

con degustazione dei piatti preparati

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE PROVINCE DELLA CAMPANIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

“Cucina Italiana: lo chef e la lotta
allo junk food e i cibi ultra processati
in difesa della Dieta Mediterranea”

ORE 15:00

SALA MEDITERRANEO HALL 4

PRESENTAZIONE “ABBINAMENTO TRA VINO E TARTUFI: ECCELLENZE DELLA REGIONE CAMPANIA”

A cura di AIS Campania e Regione Campania

PROGRAMMA DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

**PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA RAFFAEL
MARRONS GLACES MONTORO AV**

Degustazione

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale

Cuochi della Campania

Partner Federazione italiana Cuochi –

Lurisia – prodotti – bevande – Prodemar

ORE 16:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

**MINICORSO DI FORMAZIONE
SU FROLLATURA DELLE CARNI IN DRY AGER**

a cura dell'esperto Alitek Aldo Miraglia

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

**PREMIAZIONE EMERGENCY FOOD CONTEST
2024 – ESERCITAZIONE NAZIONALE
DEI CUOCHI IN EMERGENZA**

Incontro C.A.R.A CAMPANIA – coordinamento
associazioni della ristorazione e dell'accoglienza

ORE 16:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

**2° CORSO DI FORMAZIONE
"PREPARATI PRONTOCUOCI"**

a cura di Pagani Chef e maestri macellai Federcarni

PROGRAMMA LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2024

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

EMERGENCY FOOD CONTEST 2024 ESERCITAZIONE NAZIONALE DEI CUOCHI IN EMERGENZA

Dipartimento Solidarietà Emergenze – Federazione Italiana Cuochi – Dipartimento Nazionale Protezione Civile – Dipartimento Protezione Civile Regione Campania – Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

IL MATTINO

e Gustus premiano le pizzerie segnalate con tre galletti dalla guida de Il Mattino “Le migliori 300 pizzerie della Campania” con Luciano Pignataro

ORE 10:00

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE CATEGORIA “PANETTONE SALATO E PANDORO”

Con la presenza degli Chef Giuseppe Daddio, Chef Michele de Leo e del Maestro Panificatore Fabio Albanesi

ORE 10:00 – 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CAMPIONATO DEL PANINO PHILADELPHIA PROFESSIONAL CATEGORIA UNICA

ORE 10:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

CORSO DI AGGIORNAMENTO QUADRI PROVINCIALI

a cura del prof. Pietro Roberto Montone – Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi, e del prof. Luigi Vitiello – Presidente URCC Campania

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

a cura del maestro pizzaiolo Ciro Casale “Pizzeria Pulcinella Baiano”
“Sostenibilità e packaging:
la pizza che rispetta l’ambiente”

ORE 11:00

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

INSEDIAMENTO DELLA GIURIA PER IL PANETTONE DECORATO

con la Responsabile Internazionale FIPGC Rado Krisztina e l’Artista Decoratrice Molly Coppini

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

1° CORSO DI FORMAZIONE “PREPARATI PRONTOCUOCI”

a cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE PROVINCE CAMPANIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA

PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO CAMPANO E SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONI

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Sorrento

PROGRAMMA LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2024

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Il Lazio in tavola

a cura degli chef dell'Unione Regionale Lazio

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

MINICORSO FROLLATURA IN DRY AGER

a cura degli esperti Francesco Camassa e Aldo Miraglia

ORE 13:00

SALA MEDITERRANEO HALL 4

WORKSHOP: SICUREZZA ALIMENTARE, SOSTENIBILITÀ, DIGITALIZZAZIONE: LE CERTIFICAZIONI PER POTENZIARE LA COMPETITIVITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE

A cura di Rina Agrifood e S.I. Impresa – Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Napoli

ORE 13:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA: LE AZIENDE, I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE CAMPANE

Chef Ludovico D'Urso Dipartimento Solidarietà Emergenze – Unione Regionale Cuochi della Campania
"Accio" liquore al sedano di Gesualdo "Madrigalista" liquore all'aglianico di Maurizio Forgione
Degustazione

Partner Federazione Italiana Cuochi – Lurisia – prodotti – bevande – Prodemar

ORE 13:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

DEGUSTAZIONE DEI PIATTI E DEI PRODOTTI OFFERTI DAI PARTNER FEDERCARNI

ORE 14:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

CORSO DI PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI, CON DEGUSTAZIONE DEI PIATTI PREPARATI

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Provinciale Cuochi Salerno

ORE 15:00

SALA FIGGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

PRESENTAZIONE CALENDARIO FRASCHERI 2025

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania

ORE 15:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Stabiese Equana Monti Lattari
Chef Francesco Grieco

ORE 15:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

2° CORSO DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"

a cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Benevento

ORE 16:00

SALA MEDITERRANEO HALL 4

PREMIAZIONI PER IL CONCORSO "THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2024"

Saranno proclamati i vincitori delle Categorie Decorato, Salato, Pandoro, Innovativo e Classico. Al termine delle premiazioni ci sarà un dibattito con i concorrenti presenti

**PROGRAMMA LUNEDÌ
18 NOVEMBRE 2024**

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

**PREMIAZIONE EMERGENCY
FOOD CONTEST 2024 – ESERCITAZIONE
NAZIONALE DEI CUOCHI IN EMERGENZA**

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

**PRESENTAZIONE PRODOTTI
DELLE AZIENDE CAMPANE**

PROGRAMMA MARTEDÌ 19 NOVEMBRE 2024

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

SALA FIGGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

WORKSHOP SUL GELATO

Gelatieri provenienti dall'Italia centro-meridionale
si confronteranno sul bilanciamento
e sulla mantecatura del gelato,
gusti nuovi e tendenze moderne.

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

TAVOLA ROTONDA

“DALLA CORTE DI FEDERICO II ALLA CUCINA ITALIANA CONTEMPORANEA: STORIA, TRADIZIONE E INNOVAZIONE”

A cura di Valentina Della Corte – Professore
Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese
e Coordinatrice del CdS in Hospitality Management
e Gianni Cicia – Professore Ordinario di Professore
di economia agraria, alimentare ed estimo rurale

ORE 10:00 – 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CAMPIONATO DEL PANINO PHILADELPHIA PROFESSIONAL CATEGORIA UNICA

ORE 10:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Napoli – URCC

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CONVEGNO RISTORAZIONE: RISORSE UMANE E PRODOTTI ALIMENTARI, EVOLUZIONE O INVOLUZIONE?

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI

RISTORATORI E STEACK HOUSE A CONFRONTO

Giornata formativa di confronto fra ristoratori, dove
ognuno di essi potrà presentare alla platea una
propria specialità o ricette a base di carne: i piatti
presentati verranno poi degustati dagli ospiti in sala.
Durante la giornata sarà offerto ai partecipanti un
mini corso di frollatura in Dry Ager.
La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i ristoratori.

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

La Puglia in tavola
A cura degli chef dell'Unione Regionale Puglia
Federazione Italiana Cuochi

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA

PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO CAMPANO E SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONI

ORE 12:00

SALA FIGGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

PRESENTAZIONE DELLA SQUADRA ITALIANA CHE PARTECIPERÀ AL “WORLD TROPHY OF PASTRY GELATO AND CHOCOLATE 2025”

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Regione Campania Assessorato all'Agricoltura
I prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche campane
“Accio” liquore al sedano di Gesualdo “Madrigalista”
liquore all'aglianico di Maurizio Forgione
Degustazione
Partner Federazione Italiana Cuochi – Lurisia –
prodotti – bevande – Prodemar
Associazione Cuochi Caserta – URCC

ORE 14:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Avellino URCC

PROGRAMMA MARTEDÌ 19 NOVEMBRE 2024

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Pregiata Pasticceria Perrino Grottaminarda
Il Panettone Artigianale – Praline, Dragèes,
Confetti Artigianali e Torrone
Degustazione

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi della
Campania

ORE 15:00

SALA FIGPC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI GELATI PREPARATI DURANTE LA GIORNATA

ORE 15:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Stabiese Equana Monti Lattari
Chef Tommaso De Rosa

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

TAVOLA ROTONDA

**“RISTORAZIONE SOSTENIBILE:
SI PUÒ FARE DI PIÙ! UN APPROCCIO
GESTIONALE E UN INSIEME
DI AZIONI PRATICHE FINALIZZATE
ALLA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI NEGATIVI
SULL'AMBIENTE A ALLA VALORIZZAZIONE
SOCIOECONOMICA DEL RISTORANTE STESSO.**

Intervengono i Presidenti e i delegati Regionali

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

PREMIAZIONE EMERGENCY FOOD CONTEST 2024 – ESERCITAZIONE NAZIONALE DEI CUOCHI IN EMERGENZA PRESENTAZIONE NUOVO CONSIGLIO NAZIONALE DSE – FIC

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SALUTI FINALI

A cura della Federazione Italiana Cuochi
e dell'Unione Regionale Cuochi Campania