

PROGRAMMA

PROGRAMMA DOMENICA 19 NOVEMBRE 2023

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00 ALLE ORE 15:00

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

**INSEDIAMENTO DELLA GIURIA
PER IL CONCORSO MIGLIOR PANETTONE
DEL MONDO 2023**

Sono presenti i maestri: Marco Massi, Samuel Gonzalez, Enrico Casarano, Ciro Chiummo, Attilio Servi con il Presidente di Giuria Matteo Cutolo. Dalle 10:30 alle 14:30: 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 2023
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 10:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

1° corso di formazione: preparati prontoscuoci
a cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Chef Giuseppe Sorrentino
Presidente Provinciale Cuochi Napoli URCC

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Provinciale Cuochi Torre del Greco
area Vesuviana, Nolana, Strianese URCC
Partner Federazione Italiana Cuochi,
Montosco Professional Lurisia Prodotti e Bevande,
Royal Greenland, Oleificio ZUCCHI

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA

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

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

**INAUGURAZIONE
DELLA NONA EDIZIONE DI GUSTUS**

Saluto dei vertici della Federazione
Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania.

Saluto delle delegazioni delle Associazioni
Provinciali Cuochi della Campania.

Interverrà l'Assessore all'Agricoltura
della Regione Campania Nicola Caputo
e l'Assessore alle Attività Produttive
e Turismo del Comune di Napoli Teresa Armato

ORE 12:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Intervento del Presidente Nazionale
Federcarni Maurizio Arosio e del Presidente
di Confcommercio Campania Pasquale Russo

**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**

PROGRAMMA DOMENICA 19 NOVEMBRE 2023

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” i 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

“Accio” liquore al sedano di Gesualdo;

“Madrigalista” liquore all'aglianico
di Maurizio Forgione. Degustazione

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di formazione carni crude: tartare,
sushi meat, carpacci e finger food a cura
del maestro Giuseppe Corbo con degustazione

ORE 14:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Oleificio ZUCCHI, Partner Federazione Italiana Cuochi
Masterclass: la frittura – Fritturista

ORE 14:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di formazione su preparazione
e cottura delle carni con degustazione dei piatti

ORE 14:30 ALLE ORE 17:30

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

POSIZIONAMENTO DELLE OPERE ARTISTICHE PER LA CATEGORIA PANETTONE/PANDORO DECORATO

Valutazione e degustazione

Categoria Pandoro e Panettone Salato

ORE 15:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

STRUMENTI INNOVATIVI A SUPPORTO DELLA FILIERA ITTICA

A cura dell'ufficio Pesca e Acquacoltura
della Regione Campania

Saluti dell'Assessore all'Agricoltura
della Regione Campania Nicola Caputo
“Innovazione nella nuova programmazione
Feampa 2021-2027”

Intervengono: Alberico Simioli, Esperto
in programmazione comunitaria di settore
e gestione PO FEAMP 14-20; Vincenzo Peretti,
Docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria
e Produzioni Animali Università degli Studi di
Napoli Federico II; Lucio Trifiletti, Esperto di finanza
innovativa per gli enti locali; Raffaele Schiavone,
Presidente O.P. Consorzio Produzione Molluschi
Regione Campania; Fabio Postiglione,
Presidente O.P. Mytilus Campaniae;
Ferdinando Gallo, Presidente Consorzio Tonno Rosso

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE PROVINCE DELLA CAMPANIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**“LA FILIERA DEL MARRONE DI SERINO IGP
INIZIA IL SUO PERCORSO IN UN'OTTICA
DI UNA QUALITÀ UNICA E FORTE
DI UNA STORIA AGRONOMICA NUTRITA
DI PASSIONE E COMPETENZA”**

ADACI e Consorzio di tutela del Marrone di Serino IGP,
Presidente del Consorzio di Tutela, Ingino Giulia

PROGRAMMA DOMENICA 19 NOVEMBRE 2023

ORE 15:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di formazione frollatura delle carni
in dry ager a cura dell'esperto Aldo Miraglia

ORE 15:15

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, Montosco
Professional, Lurisia, Prodotti, Bevande,
Royal Greenland, Oleificio ZUCCHI

ORE 15:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Secondo corso di formazione preparati prontoscuoci
in collaborazione con lo chef Antonio Fazio
e i maestri macellai Feder Carni

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

PREMIAZIONE EMERGENCY FOOD CONTEST 2023

Esercitazione Nazionale dei Cuochi in Emergenza
Incontro C.A.R.A Campania – coordinamento
associazioni della ristorazione e dell'accoglienza

ORE 17:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Saluti del Presidente Pietro Pepe
e consegna attestati di partecipazione

PROGRAMMA LUNEDÌ 20 NOVEMBRE 2023

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

IL MATTINO

e Gustus premiano le migliori pizzerie della Campania della guida de Il Mattino con Luciano Pignataro

ORE 10:00

SALA FIPGC – FEDERAZIONE
INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA – HALL 4

TAVOLO DI DISCUSSIONE: L'IMPORTANZA DEL PANETTONE ARTIGIANALE COME MOTORE ECONOMICO DELLA CATEGORIA PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

ORE 10:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

EMERGENCY FOOD CONTEST 2023 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 10:15

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"
"La pizza con basso impatto ambientale"

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

1° corso di formazione preparati prontoscuoci in collaborazione con lo chef **Antonio Fazio** e i maestri macellai **Federcarni**

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE PROVINCE DELLA 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

ORE 12:30

SALA FIPGC – FEDERAZIONE
INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA – HALL 4

PREMIAZIONI PER IL CONCORSO MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO 2023

Saranno premiati tutti i concorrenti che hanno partecipato alla finale del Concorso Miglior Panettone del Mondo per arrivare alla proclamazione dei vincitori Miglior Panettone Classico 2023, Miglior Panettone Innovativo, Miglior Panettone Salato, Miglior Pandoro e Miglior Panettone-Pandoro Decorato. Al termine ci sarà un confronto con i concorrenti presenti

PROGRAMMA LUNEDÌ 20 NOVEMBRE 2023

ORE 12:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di frollatura delle carni in dry ager a cura dell'esperto Aldo Miraglia

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di norcineria e stagionatura moderna a cura del maestro macellaio Davide Cecconi

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, Partner Federazione Italiana Cuochi, Montosco Professional, Lurisia, Prodotti, Bevande, Royal Greenland, Oleificio ZUCCHI

ORE 14:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di preparazione e cottura delle carni con show cooking e degustazione

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Provinciale Cuochi Salerno

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Benevento

ORE 16:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

CONVEGNO LE ECCELLENZE DEL MARE DELLA COSTIERA E DEL VESUVIO. LE BELLEZZE DELLA DORSALE APPENNINICA CON IL MARE DEI VINI

Focus sul rilancio della Costiera e della Dorsale Appenninica, Transizione Green, Turismo sostenibile, Cultura Enogastronomica, Coesione ed Innovazione: Interterritorialità, Intergenerazionalità. Il turista viaggiatore deve sentire nel piatto il senso del luogo.

Intervengono l'Assessore all'Agricoltura della Regione Campania Nicola Caputo e l'Assessore al Turismo della Regione Campania Felice Casucci.

Gli Organizzatori: Artesa, Ciro Lengo, Next Open Innovation, Costantino Formica, Unci Agroalimentare, Gennaro Scognamiglio, ConfCooperative Regione Campania, Nicola De Leonardis, Fondazione ITS BACT, Aniello Savarese, South Discovery, Luca Coppola, Confapi, Felice Russillo

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

PREMIAZIONE EMERGENCY FOOD CONTEST 2023

Esercitazione Nazionale dei Cuochi in Emergenza

ORE 16:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

2° corso di preparati prontocucini in collaborazione con lo chef Antonio Fazio e i maestri macellai Federcarni

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

PRESENTAZIONE PRODOTTI DELLE AZIENDE CAMPANE

ORE 17:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Saluti del Presidente Pietro Pepe e consegna attestati di partecipazione

PROGRAMMA MARTEDÌ 21 NOVEMBRE 2023

ORE 10:00
**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
**SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE NELL'AGRI-FOOD
UN APPROCCIO INTEGRATO PER IL FUTURO**

A cura di Valentina Della Corte, Professore
Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese
e Coordinatrice del CdS in Hospitality Management

ORE 10:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
**ASSEMBLEA NAZIONALE ELETTIVA
DEL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ
ED EMERGENZE DELLA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI**

ORE 10:00
SALA FIPGC – FEDERAZIONE
INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA – HALL 4
**DEMO LIVE DI GIANLUCA CECERE
"DECORAZIONI IN CIOCCOLATO"**

ORE 10:15
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Chef Sergio Scuotto Ristorante Innovative 'a Figlia
d'o Marenaro, Associazione Cuochi Napoli – URCC

ORE 11:00
PALCO CENTRALE – HALL 2
**CONVEGNO RISTORAZIONE,
RISORSE UMANE E PRODOTTI ALIMENTARI:
EVOLUZIONE O INVOLUZIONE?**

ORE 12:00
STAND REGIONE CAMPANIA
**PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI
DEL TERRITORIO CAMPANO
E SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONI**

ORE 12:00
SALA FIPGC – FEDERAZIONE
INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA – HALL 4

**IL COMPARTO DEL CAKE DESIGN GUIDATO
DA ORIANA CAPUANO DARÀ LUOGO A
DIMOSTRAZIONI DELLE PRINCIPALI TECNICHE
DI GHIACCIA REALE, MODELLING, FLOWER ART**

ORE 13:00
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING

Regione Campania Assessorato all'Agricoltura
I prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche
campane, Partner Federazione Italiana Cuochi,
Montosco Professional, Lurisia Prodotti Bevande,
Royal Greenland, Oleificio ZUCCHI
Associazione Cuochi Caserta – URCC

ORE 14:00
SALA FIPGC – FEDERAZIONE
INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA – HALL 4
**RAFFAELE ROMANO ESEGUIRÀ
DIMOSTRAZIONE PER LA REALIZZAZIONE
DI DOLCI NAPOLETANI**

ORE 14:00
PALCO CENTRALE – HALL 4
SHOW COOKING
Chef Federico Della Cerra
"Mosse Art Catering" Forino (AV)
Associazione Cuochi Avellino URCC

PROGRAMMA MARTEDÌ 21 NOVEMBRE 2023

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Pregiata pasticceria Perrino Grottaminarda
Il Panettone Artigianale, Praline, Dragèes,
Confetti Artigianali e Torrone. Degustazione

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 4

TAVOLA ROTONDA “TURISMO E FOOD: LA CARENZA DEL PERSONALE OPERATIVO PER L'OSPITALITÀ E LA SOMMINISTRAZIONE”

Intervengono i Presidenti e i delegati Regionali

ORE 16:00

SALA FIGC – FEDERAZIONE
INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA – HALL 4

DEGUSTAZIONE E APPROFONDIMENTI SULL'IMPORTANZA DELL'USO DELLE MATERIE PRIME DI QUALITÀ ALL'INTERNO DEI LABORATORI

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

PREMIAZIONE EMERGENCY FOOD CONTEST 2023

Esercitazione Nazionale dei Cuochi in Emergenza
Presentazione nuovo Consiglio Nazionale DSE – FIC

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 4

SALUTI FINALI

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