Gustus

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA

XII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 15 | LUN 16 | MAR 17 Novembre 2026

# PROGRAMMA

## PROGRAMMA DOMENICA
15 NOVEMBRE 2026

**ORE 10:00**

### APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

---

**ORE 10:00**

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

### INSEDIAMENTO DELLA GIURIA PER IL THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2026

Saranno presenti i maestri:
Fabio Albanesi, Roberto Cantolacqua,
Francesco Mastroianni, Ciro Chiummo,
lo chef Antonio Sorrentino, coordinati dal Presidente e Campione del Mondo Matteo Cutolo

Dalle 10:30 alle 15:30 valutazione e degustazione categoria "Panettone Classico"

### POSIZIONAMENTO DEI PANETTONI E PANDORI DECORATI DAGLI ARTISTI DECORATORI

---

**ORE 10:30**

PALCO CENTRALE – HALL 2

### SALUTI DEI VERTICI DELLE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E DELL'UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

Presentazione del programma
e inizio delle attività di formazione

**ORE 11:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 3

### FORMAZIONE FEDERCARNI 1° CORSO DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"

A cura dei maestri macellai Federcarni
coordinati dal maestro Giovanni Iorio

---

**ORE 11:00**

PALCO CENTRALE – HALL 2

### CONSEGNA UFFICIALE COLLEGIUM COCORUM ASSOCIATI UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

---

**ORE 12:00**

PALCO CENTRALE – HALL 2

### SALUTO INAUGURALE DODICESIMA EDIZIONE DI GUSTUS

Intervengono i vertici della Federazione
Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania
Saluto delle autorità e degli ospiti d'onore

---

**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

Gustus

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA

XII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 15 | LUN 16 | MAR 17 Novembre 2026

# PROGRAMMA

## PROGRAMMA DOMENICA
15 NOVEMBRE 2026

**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 Ivan Graziano
Pasta fresca artigianale
Orto di Paola – Legumi e farine biologiche
Abbinamento Cibo Vino a cura di Carmela Cerrone
Tenuta Perrino – Olio Evo – Vino Rosè Filorosa
– Aglianico – Greco di Tufo. Degustazione

---

**ORE 14:00**
SALA ACCADEMIA – HALL 3

### FEDERCARNI PAUSA DEGUSTAZIONE

Con l'azienda Zanussi/Cavaliere con degustazione
dei prodotti Lenti e Amadori a cura degli chef Zanussi

---

**ORE 14:30**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING

Chef Ludovico d'Urso
Federazione Italiana Cuochi

---

**ORE 14:30**
SALA ACCADEMIA – HALL 3

### FORMAZIONE FEDERCARNI
### CORSO DI FORMAZIONE
### "PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI"

Con degustazione dei piatti preparati
a cura dei maestri Lucio Cerrone e Pietro Esposito

**ORE 15:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### CONFERENZA PROGRAMMATICA
### DELLE PROVINCE DELLA CAMPANIA
### FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

"Enogastronomia del futuro: tradizione, innovazione
e sostenibilità. L'importanza dei prodotti alimentari"
Azienda Raffael Marrons Glaces Montoro AV

---

**ORE 15:30**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi
della Campania, Partner Federazione italiana Cuochi

---

**DALLE ORE 15:30 ALLE 17:30**
SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

### VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE
### CATEGORIA "PANETTONE AL CIOCCOLATO"

---

**ORE 16:30**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING

Partner Federazione Italiana Cuochi

---

**ORE 16:00**
SALA ACCADEMIA – HALL 3

### FORMAZIONE FEDERCARNI – MINICORSO
### SU FROLLATURA DELLE CARNI IN DRY AGER

A cura dell'esperto Alitek Aldo Miraglia e di Piero Pepe

---

**ORE 16:30**
SALA ACCADEMIA – HALL 3

### FORMAZIONE FEDERCARNI 2° CORSO
### DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"

A cura di A. Fazio Pagani Chef
e i maestri macellai Federcarni

# PROGRAMMA

## PROGRAMMA LUNEDÌ
16 NOVEMBRE 2026

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

---

**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 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"

---

**ORE 10:15**
PALCO CENTRALE – HALL 2
### CONCORSO REGIONALE CUCINA CAMPANA 1ª EDIZIONE TROFEO "IL CUOCO GALANTE"

Il buon gusto della cucina campana
Rivolto agli chef e ladychef campani iscritti alla FIC

**ORE 11:00**
SALA ACCADEMIA – HALL 3
### FORMAZIONE FEDERCARNI 1° CORSO DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"

A cura dei maestri macellai Federcarni

---

**ORE 12:00**
SALA MEDITERRANEO HALL 4
### LE NUOVE PROSPETTIVE DEL TURISMO GASTRONOMICO

Coordina: Prof.ssa Valentina Della Corte – Coordinatrice del CdL in Hospitality Management, del Master di I livello in Hospitality & Destination Management e del Dottorato in Innovazione tra impresa e territorio nel turismo – Università degli Studi di Napoli Federico II

Intervengono: Prof. Giovanni Cicia – Professore di Economia agraria, alimentare ed estimo rurale, Luca Di Donato – Restaurant Manager, Firmdale Hotels PLC, Giovanni Kahn Della Corte – Ideatore del Brevetto Ape Pizza – Pizzerie d'Eccellenza Napoletana, Dott. Carmine Maione – Giornalista dé Il Mattino

---

**ORE 13:00**
SALA MEDITERRANEO HALL 4
### PRESENTAZIONE A CURA DELLA REGIONE CAMPANIA

---

**ORE 13:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2
### REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA: LE AZIENDE, I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE CAMPANE

Chef Luigi Vitiello
Unione Regionale Cuochi della Campania
Degustazione
Pregiata pasticceria Perrino Grottaminarda
Il Panettone Artigianale – Praline, Dragèes, Confetti Artigianali e Torrone

# PROGRAMMA

## PROGRAMMA LUNEDÌ
16 NOVEMBRE 2026

**ORE 14:00**
SALA ACCADEMIA – HALL 3
**FORMAZIONE FEDERCARNI**
Corso di cottura con l'azienda Zanussi/Cavaliere
con gli chef Giancarlo Schettino e Nicola Miele
con degustazione

---

**ORE 14:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2
**SHOW COOKING**
Chef Luca Ramaglietta
Masterclass Lurisia e FIC
"Quando ogni morso incontra il suo sapore"

---

**ORE 15:30**
SALA MEDITERRANEO HALL 4
**PREMIAZIONI PER IL CONCORSO "THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2026"**
Saranno proclamati i vincitori delle Categorie
Decorato, Salato, Pandoro, Cioccolato e Classico.
Al termine delle premiazioni
ci sarà un dibattito coni concorrenti presenti

**ORE 15:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2
**SHOW COOKING**
Lady Chef dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania
Degustazione in abbinamento Vini
A cura di Carmela Cerrone

---

**ORE 16:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2
**SHOW COOKING**
**CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE PROVINCE CAMPANIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**
**PREMIAZIONE CONCORSO "IL CUOCO GALANTE" IL BUON GUSTO DELLA CUCINA CAMPANA**

---

**ORE 16:00**
SALA ACCADEMIA – HALL 3
**FORMAZIONE FEDERCARNI 2° CORSO DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"**
A cura dei maestri macellai Federcarni

---

**ORE 17:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2
**PRESENTAZIONE PRODOTTI DELLE AZIENDE CAMPANE**

# PROGRAMMA

## PROGRAMMA MARTEDÌ
17 NOVEMBRE 2026

**ORE 10:00**

### APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

---

**ORE 10:00**

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

### DEMO PASTICCERIA E GELATERIA DELLA DELEGAZIONE CAMPANA FIPGC

---

**ORE 10:15**

PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING
### CONCORSO REGIONALE RAGAZZI SPECIALI

Dipartimento Solidarietà Emergenze
Dipartimento Protezione Civile Regione Campania
Unione Regionale Cuochi della Campania FIC

**ORE 11:15**

PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING

Presidente Progetto Moige
Dott.ssa Elisabetta Scala
Partner Federazione Italiana

---

**ORE 11:00**

SALA ACCADEMIA – HALL 3

### RISTORATORI E BRACERIE A CONFRONTO

In collaborazione con l'Azienda Meat Premium

Giornata formativa di confronto fra ristoratori, dove ognuno potrà presentare alla platea una propria specialità o ricette a base di carne: seguirà degustazione.

Durante la giornata sarà offerto ai partecipanti un mini corso di frollatura in Dry Ager a cura dell'esperto Alitek Aldo Miraglia.

La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i ristoratori.

A ogni ristoratore verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Parteciperanno ai lavori in sinergia con Federcarni Campania illustri ospiti del settore come: il presidente Nazionale Federcarni Maurizio Arosio, il presidente prov. Confcommercio Campania Massimo Di Porzio, il presidente Federcarni Toscana Alberto Rossi, la presidente Federcarni Lazio Mara Labella e tanti altri ospiti a sorpresa

Gustus

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA

XII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 15 | LUN 16 | MAR 17 Novembre 2026

# PROGRAMMA

## PROGRAMMA MARTEDÌ
17 NOVEMBRE 2026

**ORE 13:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING – REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

"La Campania in tavola"
a cura degli chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania – Federazione Italiana Cuochi
"I prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche Campane"
Perrino prodotti senza glutine e lattosio Ariano Irpino – Av

---

**ORE 14:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING

Chef Luca Ramaglietta
Masterclass Lurisia e FIC
"Quando ogni morso incontra il suo sapore"

---

**ORE 15:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

---

**ORE 15:00**
SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

### VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI GELATI PREPARATI DURANTE LA GIORNATA

**ORE 16:00**
PALCO CENTRALE – HALL 2

### PREMIAZIONE CONCORSO REGIONALE RAGAZZI SPECIALI

Dipartimento Solidarietà Emergenze
Dipartimento Protezione Civile Regione Campania
Unione Regionale Cuochi della Campania

---

**ORE 16:00**
SALA MEDITERRANEO – HALL 4

### PREMIO NAZIONALE QUALITÀCONSUMO A CURA DI CERTOCONSUMO ED AGROCEPI FOCUS DI CONFRONTO: "L'AGROALIMENTARE OGGI: SICUREZZA ALIMENTARE – IMPRESE – CONSUMATORI"

Introduzione: Corrado Martinangelo – Presidente Nazionale Agrocepi, Vincenzo Vitiello – Presidente Nazionale Certoconsumo

Flash mob: Giuseppe Alviaggi – Giornalista

A tu per tu con: Francesco Sodano – Presidente Agrocepi Campania, Silvana Cicillini – Vice Presidente Nazionale Certoconsumo, Giovanni Marrazzo – Responsabile Ufficio Sales Agri Sud Bper Banca, Carmelo Satta – Presidente Nazionale Fenapi, Nicola Tavoletta – Presidente Nazionale Acli-Terra, Giulia Callini – Segretaria Generale Agronnetwork-Confagricoltura, On. Ciro Buonajuto – Presidente Commissione Relazioni Internazionali Regione Campania, On. Franco Picarone – Vice Presidente Commissione Agricoltura Regione Campania, On. Enzo Maraio – Assessore Regionale al Turismo della Regione Campania

Contributi e testimonianze: operatori del settore

A seguirà si terrà la cerimonia di consegna dei premi