



**Report
Rassegna stampa
Evento**

**Gustus
Mostre d'Oltremare**

Napoli, 17-19 novembre 2024



Rassegna Stampa

Lanci sui notiziari Dire Campania, Dire Territori, Dire Ambiente e Dire Economia

CIBO. A GUSTUS SFIDA TRA PASTICCIERI PER IL MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO....	7
CIBO. A NAPOLI IL CAMPIONATO DEL MONDO DEL PANETTONE.....	9
FIERE. CASOLARO A GUSTUS CON LE PORCELLANE PERSONALIZZABILI.....	11
FIERE. 10 ANNI DI GUSTUS, A NAPOLI SPAZIO A SOSTENIBILITÀ E TECNOLOGIA.....	12
FIERE. PRIMA VOLTA DELLA REGIONE CALABRIA A 'GUSTUS' DI NAPOLI.....	15
CIBO. MAESTRI PASTICCIERI DAL MONDO A NAPOLI PER MIGLIORE PANETTONE 2024	16
.....	16
--FIERE. ASSESSORA NAPOLI: GUSTUS SI CONFERMA APPUNTAMENTO DI QUALITÀ....	18
--FIERE. ASSESSORE CAMPANIA: GUSTUS PUNTO RIFERIMENTO NOSTRO PROGRAMMA	19
.....	19
--FIERE. FRANCO (CALABRIA): A GUSTUS IN NOSTRO SPAZIO 10 AZIENDE TERRITORIO	20
.....	20
--FIERE. TORRENTE (INDUSTRIALI): A GUSTUS PER SPINTA A	21
INTERNAZIONALIZZAZIONE.....	21
--LAVORO. FIC: A GUSTUS PER AFFRONTARE ANCHE TEMA MANCANZA CUOCHI.....	22
--FIERE. A GUSTUS NAPOLI TORNA SFIDA TRA CUOCHI EMERGENZA.....	23
--FIERE. 'LE MIGLIORI 300 PIZZERIE DELLA CAMPANIA' IN MOSTRA A GUSTUS.....	24
FIERE. A NAPOLI C'È GUSTUS, SETTORE SPINGE E QUALIFICA TURISMO IN CITTÀ.....	25
FIERE. È CASERTANO IL MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO: GUSTUS INCORONA	27
SPARAGO.....	27
--FIERE. GUSTUS CRESCE ANCORA: IL SALONE SI CHIUDE CON +10% ESPOSITORI.....	30
FIERE. UNAPOL: A GUSTUS CON RICCO PANIERE OLI EVO MONOCULTIVAR DOP E IGP	33
.....	33

Articoli sulla testata Dire.it

I buyers internazionali alla decima edizione di Gustus.....	35
Gustus festeggia 10 anni. A Napoli spazio a sostenibilità, tecnologia e tradizione.....	37
VIDEO Dieci anni di 'Gustus', "la fiera dell'agroalimentare più importante del Sud Italia"	39
.....	39
VIDEO La Calabria per la prima volta a 'Gustus'. Franco: "Qui con 10 aziende del	40
territorio".....	40

A Napoli la decima edizione di Gustus: il salone del food per cucina professionale e ristorazione.....	41
VIDEO Gustus cresce ancora: il Salone ha chiuso con +10% di espositori.....	43

Lanci di altre agenzie di stampa

ANSA

A Napoli torna Gustus, salone dedicato a food e ristorazione.....	45
--	-----------

ANSA

Calabria per la prima volta a Gustus salone dell'agroalimentare.....	47
---	-----------

ANSA

Campionato mondiale del panettone, primeggia la Campania.....	48
--	-----------

ITALPRESS

GUSTUS: LA CALABRIA AL SALONE DELL'AGROALIMENTARE DI NAPOLI.....	50
---	-----------

ITALPRESS

NAPOLI: MOSTRA D'OLTREMARE, DOMENICA AL VIA DECIMA EDIZIONE DI GUSTUS.....	51
---	-----------

ITALPRESS

FIERE: GUSTUS CRESCE ANCORA. CHIUSURA CON +10% ESPOSITORI.....	54
---	-----------

LaPresse

Cibo: al via i mondiali del panettone a Napoli.....	57
--	-----------

AGRAPRESS

UNAPOL A GUSTUS 2024 CON OLIO EVO AL CENTRO DEL GUSTO E DELLA.....	58
---	-----------

CUCINA MEDITERRANEA DAL 17 AL 19/11.....	58
---	-----------

AGRAPRESS

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF A GUSTUS 2024: QUALITA', SOSTENIBILITA' E NETWORKING.....	59
---	-----------

askanews

Gustus festeggia 10 anni, a Napoli tre giorni dedicati al food.....	61
--	-----------

askanews

A Napoli 'Gustus', settore fieristico spinge e qualifica turismo.....	63
--	-----------

Nova

Napoli: taglio del nastro per evento su food e tecnologia per cucina.....	66
--	-----------

Articoli sulle altre testate

La Repubblica (Napoli)

Gustus presenta la cucina di domani.....	68
---	-----------

Il Mattino (Napoli)	
«70 targhe per le migliori».....	69
Agra Press	
IN EUROPE WE CARE FOR BEEF A GUSTUS 2024: QUALITA', SOSTENIBILITA' E NETWORKING.....	71
Napoli Village	
I piatti preparati con spesa consapevole e carne sostenibile da Trippicella e chef D'Agostino sono serviti.....	72
Road Tv Italia	
I piatti preparati con spesa consapevole e carne sostenibile da Trippicella e chef D'Agostino sono serviti.....	73
Gazzetta di Napoli	
La cucina circolare di Trippicella a Gustus.....	74
Agen Food	
Doppio Trionfo per Raffaele Bonetta: Tre Galletti e Top 21 Pizzerie.....	75
Gazzetta di Napoli	
Gustus chiude con un +10% di espositori.....	76
Fooday.it	
In Europe We Care for Beef a Gustus 2024: qualità, sostenibilità e networking.....	78
Zeroventiquattro.it	
Gustus cresce ancora: il Salone si chiude con +10% espositori.....	79
Fattitaliani.it	
Gustus Napoli: alla decima edizione 13.300 operatori, 30 buyers stranieri e 4mila chef.....	81
Food Makers	
VINCITORI CAMPIONATO DEL MONDO DEL PANETTONE 2024 FIPGC.....	83
La Nuova di Venezia e Mestra	
Premiato il panettone.....	85
Pubblicità Italia.com	
In Europe We Care for Beef a Gustus 2024.....	86
Comunicaffè	
Miglior panettone del mondo 2024: trionfa Pietro Sparago per la categoria classica.....	87
Ansa.it	
A 'lezione' per piatti con spesa consapevole e carne sostenibile.....	89
FrosinoneToday	

Campionato del Panino, la Ciociaria fa en plein di medaglie: tutti i nomi dei vincitori.....	91
InterNapoli.it	
La Campania regina del Panettone: il più buono al mondo è di un pasticciere della provincia di Caserta.....	92
SalernoSera	
Campionato miglior panettone del mondo 2024, stravince la Campania: tutti i premi conquistati.....	94
Ristorazione Moderna	
Gustus a Napoli chiude con 13.300 visitatori l'edizione del decennale.....	96
AltoAdige.it	
A 'lezione' per piatti con spesa consapevole e carne sostenibile.....	98
In Nuovo Trentino	
A 'lezione' per piatti con spesa consapevole e carne sostenibile.....	99
Italia a Tavola	
Gabriella Sechi e il Dsefic Sardegna trionfano all'Emergency Food Contest.....	100
Ristonews.com	
Il magico mondo della pasticceria libera.....	101
Ristonews.com	
Campionato del Mondo del Panettone 2024: un trionfo per i maestri pasticciere italiani	102
La Nuova Sardegna	
Cucina per le grandi emergenze medaglia d'oro alla Sardegna In squadra tutti cuochi galluresi.....	104
PalermoToday	
Emergency Food Contest 2024, medaglia d'oro per i cuochi siciliani.....	106
CampaniaSlow.it	
Vino e Tartufi di Campania, l'abbinamento a Gustus con Regione Campania e Ais.....	107
SudNotizie.com	
Successo per il decimo Gustus: la fiera che spinge e qualifica il turismo congressuale	109
Ilquartopotere.it	
Gustus Napoli 2024: Unapol porta in fiera il più ricco paniere di Oli Evo monocultivar DOP e IGP.....	111
Giornaleora.it	

I buyers internazionali alla decima edizione di Gustus Appuntamento a Napoli dal 17 al 19 novembre 2024.....113

Artestv.it

Gustus, il salone del food per cucina professionale e ristorazione: a Napoli la decima edizione.....	115
La Testata Magazine	
Gustus: a Napoli il cuore dell'enogastronomia italiana.....	117
RadioGiesse.net	
Gustus Napoli. Per la prima volta la Calabria partecipa al salone agroalimentare partenopeo.....	118
CalabriaDirettaNews.com	
Grazie all'assessore Gallo, Napoli ospita le eccellenze calabresi a Gustus.....	119
Olitaly.it	
UNAPOL presente a Gustus 2024.....	120
Calabriamagnifica.it	
Gustus 2024: la Calabria protagonista con i suoi prodotti d'eccellenza.....	122
Avellino Today	
Guida alle migliori Pizzerie della Campania: i pizzaioli irpini premiati.....	123
Corriere dell'Economia	
Gustus 2024: a Napoli il salone del food e della tecnologia per il Centro Sud.....	125
LaRepubblica.it	
Il mondo a Napoli: Gustus presenta la cucina di domani.....	127
Telelschia.com	
NAPOLI. GRANDE SUCCESSO PER LA 10 EDIZIONE DI "GUSTUS" (SERVIZIO TG).....	128

Lanci sui notiziari Dire Campania, Dire Territori, Dire Ambiente e Dire Economia

CIBO. A GUSTUS SFIDA TRA PASTICCIERI PER IL MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO

IN GARA 40 PROFESSIONISTI DA FRANCIA, SPAGNA, MESSICO, GIAPPONE E ITALIA

(DIRE) Napoli, 4 nov. - Si accendono i riflettori sulla città partenopea per il campionato "Miglior Panettone del Mondo 2024" che si terrà il 17 e 18 novembre al Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia Gustus, nella Mostra d'Oltremare di Napoli.

Organizzata dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Fipgc), la competizione si propone di celebrare l'arte e la tradizione della pasticceria italiana, mettendo a confronto i migliori maestri pasticceri provenienti da tutto il mondo. A gareggiare sono 40 professionisti provenienti dal Messico, Giappone, Francia e Spagna, che si sono qualificati nelle competizioni dello scorso ottobre in cui hanno partecipato 250 concorrenti, tra cui gli Stati Uniti.

"Negli ultimi anni la Federazione ha visto una crescita esponenziale in termini di partecipazione. Questo non è solo un risultato numerico, ma una testimonianza della fiducia che la comunità dei professionisti del settore ripone in noi - afferma il presidente Fipgc Matteo Cutolo -. Lavoriamo instancabilmente per garantire la massima affidabilità e credibilità in ogni aspetto della nostra attività, dalla formazione

all'organizzazione di eventi internazionali per promuovere tutte le specialità. Il Campionato 2024 si preannuncia così come un evento straordinario, un trionfo di sapori e tradizioni che celebrerà l'eccellenza di questo dolce iconico".

Una due giorni tra accostamenti inaspettati di sapori, aromi e colori, mettendo alla prova abilità tecniche e artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica e della lievitazione.

Le gare saranno su cinque categorie:

panettone classico, ovvero realizzato con la ricetta tradizionale e i canditi d'arancia, uvetta e cedro; innovativo, realizzato secondo l'estro del concorrente che porta innovazioni di tecnica, lavorazioni oppure nuovi abbinamenti o farciture; salato, realizzato secondo la ricetta tradizionale ma con ingredienti salati; migliore panettone decorato in cui si predilige l'estro artistico; e infine miglior pandoro, il dolce tipico veronese.

Ad elaborare la top ten dei panettoni più buoni al mondo, la giuria composta dall'equipe Eccellenze della Federazione internazionale Fipgc e da membri esterni alla Federazione, riconosciuti per l'alta professionalità e competenza nel settore dei lievitati a livello internazionale, che aluterà le creazioni in base a criteri come profumo, taglio, cottura, gusto, sofficià, alveolatura e le tecniche usate per le sospensioni. Non solo, anche l'originalità, la presentazione, la qualità delle materie prime scelte saranno aspetti cruciali che verranno esaminati nel dettaglio.

Il primo assoluto per ogni categoria si aggiudica il trofeo miglior panettone del mondo 2024. Le premiazioni dei primi 10 panettoni al mondo avverranno il 18 novembre, nella Mostra D'Oltremare, in Viale Kennedy, 54, a Napoli, e saranno trasmesse anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria.

(Com/Red/Dire)

13:40 04-11-24

CIBO. A NAPOLI IL CAMPIONATO DEL MONDO DEL PANETTONE

IL 17 E 18 NOVEMBRE A GUSTUS. IN GARA ANCHE DA MESSICO, GIAPPONE, FRANCIA E SPAGNA

(DIRE) Napoli, 11 nov. - Si accendono i riflettori sul campionato Miglior Panettone del Mondo 2024 che si terrà il 17 e 18 novembre al Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia Gustus, nella Mostra d'Oltremare di Napoli.

Organizzata dalla Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria (Fipgc), la competizione si propone di celebrare l'arte e la tradizione della pasticceria italiana, mettendo a confronto i migliori maestri pasticceri provenienti da ogni dove. A gareggiare sono 40 professionisti provenienti dal Messico, Giappone, Francia e Spagna, che si sono qualificati nelle competizioni dello scorso ottobre in cui hanno partecipato ben 250 concorrenti, tra cui anche gli Stati Uniti.

"Negli ultimi anni la Federazione ha visto una crescita esponenziale in termini di partecipazione. Questo non è solo un risultato numerico, ma una testimonianza della fiducia che la comunità dei professionisti del settore ripone in noi". Così il presidente Fipgc Matteo Cutolo che aggiunge: "Lavoriamo instancabilmente per garantire la massima affidabilità e credibilità in ogni aspetto della nostra attività, dalla formazione all'organizzazione di eventi internazionali per promuovere tutte le specialità. Il Campionato 2024 si preannuncia così come un evento straordinario, un trionfo di sapori e tradizioni che celebrerà l'eccellenza di questo dolce iconico". Una due giorni tra accostamenti inaspettati di sapori, aromi e colori, mettendo a dura prova abilità tecniche e artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica e della

lievitazione.

Le gare saranno su 5 categorie: panettone classico, ovvero realizzato con la ricetta tradizionale e i canditi d'arancia, uvetta e cedro; innovativo, realizzato secondo l'estro del concorrente che porta innovazioni di tecnica, lavorazioni oppure nuovi abbinamenti o farciture; salato, realizzato secondo la ricetta tradizionale ma con ingredienti salati; migliore panettone decorato in cui si predilige l'estro artistico; e infine miglior pandoro, il dolce tipico veronese.

Ad elaborare la top ten dei panettoni più buoni al mondo, la giuria composta dall'equipe Eccellenze della Federazione internazionale Fipgc e da membri esterni alla Federazione, riconosciuti per l'alta professionalità e competenza nel settore dei lievitati a livello internazionale. Essa valuterà le creazioni in base a criteri rigorosi, tra cui profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e le tecniche usate per le sospensioni. Non solo, anche l'originalità, la presentazione, la qualità delle materie prime scelte saranno aspetti cruciali che verranno esaminati nel dettaglio.

Il primo assoluto per ogni categoria si aggiudica insindacabilmente il trofeo miglior panettone del mondo 2024. Le premiazioni dei primi 10 panettoni al mondo avverranno il 18 novembre nella Mostra D'Oltremare (viale Kennedy, 54) e saranno trasmesse anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria: www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/
Evento gratuito e aperto al pubblico.

(Com/Rec/ Dire)

19:24 11-11-24

NNNN

FIERE. CASOLARO A GUSTUS CON LE PORCELLANE PERSONALIZZABILI

FIERA IN PROGRAMMA 17-19 NOVEMBRE A MOSTRA D'OLTREMARE NAPOLI

(DIRE) Napoli, 12 nov. - Dal 17 al 19 novembre, Casolaro, azienda napoletana con oltre 150 anni di esperienza, torna a Gustus alla Mostra d'Oltremare di Napoli, al padiglione 2, stand 2004, come punto di riferimento nel settore delle forniture e attrezzature per l'hotellerie. Con il suo consolidato know-how e una visione che va oltre la qualità riconosciuta dei suoi prodotti, l'azienda risponde alle esigenze della ristorazione e dell'ospitalità con soluzioni su misura. Ed è proprio a Gustus che presenta il suo servizio di punta: le porcellane personalizzabili, una risposta all'omologazione che consente a ristoranti, pizzerie e locali di creare piatti unici, riflettendo l'identità e lo stile del proprio brand. Lo stand, dinamico e vivace, ospita una selezione di piatti su misura, progettati per molte delle realtà che hanno già scelto la qualità delle porcellane di Casolaro. Con oltre 80 anni di esperienza nell'arte della "personalizzazione", l'impresa ha sviluppato un reparto grafico e un laboratorio di decorazione all'avanguardia, equipaggiato con tecnologie moderne, come un nuovissimo forno a tunnel. Ogni pezzo è unico, frutto di un'esperienza artigianale e innovazione tecnologica. Il reparto è in grado di realizzare decorazioni personalizzate su richiesta, concretizzando le idee del cliente in prodotti che riflettano e valorizzano la brand identity. Oltre all'estetica, le porcellane sono progettate per resistere a urti e abrasioni, garantendo una lunga durata.

(Com/Rec/Dire)

14:17 12-11-24

NNNN

FIERE. 10 ANNI DI GUSTUS, A NAPOLI SPAZIO A SOSTENIBILITÀ E TECNOLOGIA

DAL 17 AL 19 NOVEMBRE A MOSTRA D'OLTREMARE 8MILA MQ DI AREA ESPOSITIVA

(DIRE) Napoli, 13 nov. - Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, compie 10 anni e torna alla Mostra d'Oltremare di Napoli da domenica 17 a martedì 19 novembre (ore 10-18). L'evento inaugurale, in programma domenica alle 12 sul palco centrale del padiglione 2, vedrà la presenza dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, dell'assessora alle Attività produttive e Turismo del Comune di Napoli, Teresa Armato, e del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto de Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus. Previsto anche il saluto dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania.

Da qui prenderà il via ufficiale la kermesse che si articola su circa 8mila metri quadrati di area espositiva - nei padiglioni 3B - 3 - 2, e che accoglie oltre 12mila operatori. A Gustus parteciperanno espositori di ogni settore: dai pastifici a carni e salumi, dai surgelati al seafood, dai caseari agli oli di eccellenza e alla pasticceria, passando per le cucine professionali, la tecnologia per la ristorazione e la logistica. "La nuova edizione di Gustus, salone professionale del food e della tecnologia per il Centro Sud, si conferma - evidenzia Caputo - come un appuntamento fondamentale per valorizzare le eccellenze agroalimentari campane, favorire la cooperazione tra le imprese e promuovere un modello regionale innovativo per lo sviluppo del nostro settore. Una vetrina importante che ci offre l'opportunità di confrontarci sul futuro dell'agricoltura campana

e di illustrare le azioni messe in atto negli ultimi anni: dalla promozione della DOP Economy al supporto alle imprese in difficoltà, fino alla creazione di nuove strategie per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle nostre aziende".

La Regione Campania con l'assessorato all'Agricoltura, come di consueto, avrà uno spazio dedicato al cui interno sarà possibile trovare alcune delle eccellenze del territorio. L'edizione 2024 segna la presenza in fiera, per la prima volta, della Regione Calabria che porta in fiera alcuni dei fiori all'occhiello del territorio: ci saranno infatti pastifici, salumifici e aziende che producono oli.

Fitto il programma di appuntamenti durante i tre giorni della decima edizione di Gustus. Attenzione rivolta ai vanti della gastronomia locale con, ad esempio, la presentazione 'Abbinamento tra vino e tartufi: eccellenze della Regione Campania' in programma domenica alle 15 nella sala Mediterraneo. Immane il connubio Gustus-pizzerie con la premiazione, lunedì alle 10 nella sala Mediterraneo, di quelle segnalate con tre galletti dalla guida de Il Mattino 'Le migliori 300 pizzerie della Campania' con Luciano Pignataro. E alla sostenibilità, vera sfida di questi tempi, con martedì alle 15:30 sul palco centrale la 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 alla valorizzazione socioeconomica del ristorante stesso'.

Spazio a Federcarni che per l'appuntamento 2024 propone, nel corso delle tre giornate, numerosi eventi con un focus specifico sulla formazione: preparazione e cottura delle carni, frollatura, carni crude e tartare. Novità di quest'anno sarà una giornata, il martedì a partire dalle 11 in sala Accademia, interamente dedicata a ristoratori e steakhouse che potranno presentare alla platea una propria specialità o ricetta a base di carne. E protagonista del salone sarà ancora una volta la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che lunedì



alle 16, nella sala Mediterraneo, premierà i vincitori delle
varie categorie in gara del 'The Best Panettone of The World'.

(Rec/Dire)

16:44 13-11-24

NNNN



FIERE. PRIMA VOLTA DELLA REGIONE CALABRIA A 'GUSTUS' DI NAPOLI

GALLO "APPUNTAMENTO FONDAMENTALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE"

(DIRE) Reggio Calabria, 15 nov. - Per la prima volta la Calabria sarà a Gustus, il salone dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si terrà a Napoli, alla Mostra d'Oltremare, dal 17 al 19 novembre prossimi.

"Gustus è diventato ormai un appuntamento fondamentale nel settore agroalimentare, un contenitore che è espressione dell'eccellenza del centro-Sud nel food. Da qui la scelta di essere presenti con una rappresentanza di aziende che avranno la possibilità di incontrare buyers e operatori internazionali", spiega l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo. La Calabria, in particolare, in collaborazione con l'Arsac, allestirà uno stand sotto le insegne di 'Calabria Straordinaria', con la presenza di diverse imprese del settore agroalimentare che hanno aderito alla manifestazione di interesse promossa dal dipartimento Agricoltura. Dai salumi ai prodotti caseari, dai vini e liquori alle confetture passando per la 'nduja, prodotti d'eccellenza e qualità che saranno protagonisti di uno showcooking animato da rinomati chef calabresi. In programma anche una masterclass di degustazione di olio extravergine di oliva.

(Com/Mav/Dire)

10:53 15-11-24

NNNN

CIBO. MAESTRI PASTICCIERI DAL MONDO A NAPOLI PER MIGLIORE PANETTONE 2024

IL 17 E IL 18 NOVEMBRE A GUSTUS. IN GARA 60 DOLCI IN 5 DIVERSE CATEGORIE

(DIRE) Napoli, 16 nov. - Si accendono i riflettori sul campionato "Miglior Panettone del Mondo 2024" che si terrà il 17 e 18 novembre al Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia Gustus, alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

Organizzata dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (FIPGC), la competizione si propone di celebrare l'arte e la tradizione della pasticceria italiana, mettendo a confronto i migliori maestri pasticceri provenienti da ogni dove. A gareggiare sono 40 professionisti provenienti dal Messico, Giappone, Francia e Spagna, che si sono qualificati nelle competizioni dello scorso ottobre in cui hanno partecipato ben 250 concorrenti, tra cui anche gli Stati Uniti.

"Negli ultimi anni la Federazione ha visto una crescita esponenziale in termini di partecipazione. Questo non è solo un risultato numerico, ma una testimonianza della fiducia che la comunità dei professionisti del settore ripone in noi. Afferma il presidente FIPGC Matteo Cutolo. Lavoriamo instancabilmente per garantire la massima affidabilità e credibilità in ogni aspetto della nostra attività, dalla formazione all'organizzazione di eventi internazionali per promuovere tutte le specialità. Il Campionato 2024 si preannuncia così come un evento straordinario, un trionfo di sapori e tradizioni che celebrerà l'eccellenza di questo dolce iconico".

Una due giorni tra accostamenti inaspettati di sapori, aromi e colori, mettendo a dura prova abilità tecniche e artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica e della

lievitazione. Le gare saranno su 5 categorie: panettone classico, ovvero realizzato con la ricetta tradizionale e i canditi d'arancia, uvetta e cedro; innovativo, realizzato secondo l'estro del concorrente che porta innovazioni di tecnica, lavorazioni oppure nuovi abbinamenti o farciture; salato, realizzato secondo la ricetta tradizionale ma con ingredienti salati; migliore panettone decorato in cui si predilige l'estro artistico; e infine miglior pandoro, il dolce tipico veronese.

Ad elaborare la top ten dei panettoni più buoni al mondo, la giuria composta dall'Equipe Eccellenze della Federazione Internazionale FIPGC e da membri esterni alla Federazione, riconosciuti per l'alta professionalità e competenza nel settore dei lievitati a livello internazionale. Essa valuterà le creazioni in base a criteri rigorosi, tra cui profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e le tecniche usate per le sospensioni. Non solo, anche l'originalità, la presentazione, la qualità delle materie prime scelte saranno aspetti cruciali che verranno esaminati nel dettaglio.

Il primo assoluto per ogni categoria si aggiudica insindacabilmente il trofeo miglior panettone del mondo 2024. Le premiazioni dei primi 10 panettoni al mondo avverranno il 18 novembre nella Mostra D'Oltremare di Napoli e saranno trasmesse anche in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/

(Com/Gup/ Dire)

01:14 16-11-24

NNNN

**--FIERE. ASSESSORA NAPOLI: GUSTUS SI CONFERMA
APPUNTAMENTO DI QUALITÀ**

ARMATO: "GUARDIAMO CON ATTENZIONE A COMPARTO FIERISTICO"

(DIRE) Napoli, 17 nov. - "Sono veramente molto lieta di essere qui ancora una volta per un anniversario importante: il decimo anno di Gustus, che è sicuramente la fiera dell'agroalimentare più importante del Sud Italia. È una fiera significativa perché attira non solo per la qualità, l'originalità, dei prodotti agroalimentari che sono esposti, ma anche per i macchinari sempre più moderni, sempre più adeguati a una richiesta molto di qualità". Così alla Dire Teresa Armato, assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, a margine dell'inaugurazione della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

"Tutto il comparto fieristico - spiega - è un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perché è il settore che può ancora di più sviluppare il turismo nella nostra città e qualificarlo con il titolo 'congressuale'. La Mostra d'Oltremare da questo punto di vista è strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea - conclude Armato - come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest'area bellissima".

(Elm/Dire)

15:41 17-11-24

NNNN

**--FIERE. ASSESSORE CAMPANIA: GUSTUS PUNTO
RIFERIMENTO NOSTRO PROGRAMMA**

CAPUTO: "SI EVIDENZIA GRANDE VIVACITÀ AZIENDE AGROALIMENTARI REGIONE"

(DIRE) Napoli, 17 nov. - "È un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la grande vivacità delle aziende agricole, delle aziende agroalimentari della nostra regione. È una fiera che è diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, è un punto fisso perché pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione". Così alla Dire Nicola Caputo, assessore all'Agricoltura della Regione Campania, a margine dell'inaugurazione della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

"Abbiamo - spiega - due grandi progetti: da un lato la crescita di una filiera agroalimentare importante nella nostra regione, dall'altro l'enfatizzazione delle nostre produzioni agroalimentari. Questo è l'appuntamento nel quale presentiamo anche alcuni progetti importanti della nostra Dop economy, avremo un appuntamento importante sul friariello napoletano che è un prodotto simbolo del nostro territorio, ci saranno tanti talk su tante attività che riguardano le filiere più rappresentative".

(Elm/Dire)

15:41 17-11-24

NNNN

**--FIERE. FRANCO (CALABRIA): A GUSTUS IN NOSTRO SPAZIO
10 AZIENDE TERRITORIO**

CILONA: "QUI PER AFFERMARCI COME REGIONE CHE PRODUCE ECCELLENZE
AGROALIMENTARI"

(DIRE) Napoli, 17 nov. - "Quest'anno, per la prima volta e con molto entusiasmo, abbiamo deciso di partecipare a Gustus perché abitualmente facciamo tantissime fiere in giro per il mondo e siccome abbiamo trovato interessante la partecipazione degli altri a Gustus negli anni scorsi abbiamo voluto essere presenti anche noi con un nostro spazio espositivo all'interno del quale ospitiamo dieci aziende del territorio". Così alla Dire Rosario Franco, funzionario del dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, a margine dell'inaugurazione della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

A Gustus portiamo "prodotti di pregio - evidenzia Vincenzo Cilona, dell'Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura calabrese - che spaziano dall'olio d'oliva ai salumi. Abbiamo il suino nero calabrese dal quale vengono fuori salumi che sono molto apprezzati dai consumatori. Siamo qui per affermarci come Regione che produce delle eccellenze agroalimentari".

(Elm/Dire)

16:38 17-11-24

NNNN

--FIERE. TORRENTE (INDUSTRIALI): A GUSTUS PER SPINTA A INTERNAZIONALIZZAZIONE

PRESIDENTE FILIERA ALIMENTARE NAPOLI: "AVVICINARE CONSUMATORI A
TERRITORIO"

(DIRE) Napoli, 18 nov. - "Quest'anno abbiamo deciso di partecipare a Gustus come sezione dopo i riscontri positivi di alcune aziende che avevano partecipato in passato". Così alla Dire Gaetano Torrente, presidente sezione Filiera alimentare Unione Industriali Napoli, in merito alla partecipazione alla decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso fino a domani alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

"Questa - spiega - è un tipo di attività in linea con il nostro programma che è quello di fare anche delle attività di taglio commerciale per valorizzare sempre di più le produzioni del nostro territorio e quindi avvicinare un po' i consumatori. Questo l'abbiamo fatto con un'attività che è giunta alla terza edizione, l'incoming con la grande distribuzione nazionale, quindi prima rafforzare il mercato interno e adesso con Gustus il primo passo per l'internazionalizzazione. Alcune delle oltre 70 aziende che abbiamo nella nostra sezione già lavorano tanto all'estero, ma non tutti i prodotti del portafoglio che hanno le aziende sono ben conosciuti fuori confine, quindi siamo felici di poter partecipare a questa fiera e negli anni futuri magari - conclude Torrente - cercheremo sempre di più di strutturare la nostra partnership con Gustus".

(Elm/Dire)

11:59 18-11-24

NNNN

--LAVORO. FIC: A GUSTUS PER AFFRONTARE ANCHE TEMA MANCANZA CUOCHI

POZZULO: "GIUSTO CHE ABBIANO ANCHE TEMPO LIBERO E TEMPO PER FAMIGLIA"

(DIRE) Napoli, 18 nov. - A Gustus anche per parlare di tematiche delicate: è l'impegno della Fic che, confermando la sua storica presenza, è alla decima edizione del Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

"Non riusciamo più a reperire personale - racconta alla Dire il presidente della Federazione italiana cuochi, Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia".

(Elm/Dire)

12:01 18-11-24

NNNN

--FIERE. A GUSTUS NAPOLI TORNA SFIDA TRA CUOCHI EMERGENZA

CAMPOBASSO (PROTEZIONE CIVILE CAMPANIA): "IL 23 NOVEMBRE SAREMO IN IRPINIA"

(DIRE) Napoli, 18 nov. - "Noi partecipiamo e abbiamo supportato il contest dei cuochi di emergenza a Gustus per il secondo anno consecutivo. Quest'anno abbiamo aumentato anche le cucine da campo che sono diventate cinque. Ne abbiamo fornite noi quattro della colonna mobile della protezione civile della Campania: si tratta di quelle che normalmente utilizziamo in caso di emergenza o per esercitazioni di protezione civile. Le cucine che servono e sono necessarie in caso di sfollati, in occasione di emergenze di protezione civile". Così alla Dire Claudia Campobasso, dirigente della Protezione civile della Regione Campania, presente a Gustus, il salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli, in occasione dell'Emergency Food Contest 2024.

"Le squadre - spiega - si sfidano proprio per capire quanto è efficace e quanto sono bravi a preparare i pasti per le persone che sono in situazioni emergenziali. Normalmente le nostre cucine vengono usate in casi di emergenza o in casi di esercitazioni: le abbiamo usate nelle esercitazioni dei Campi Flegrei dello scorso ottobre, le utilizzeremo il 23 novembre per un'esercitazione a Sant'Angelo dei Lombardi in ricordo del terremoto dell'80. Avremo anche un'altra esercitazione a Ischia, il 27 ed il 28 novembre, per i due anni dalla frana di Casamicciola del 26 novembre".

(Elm/Dire)

15:22 18-11-24

NNNN

--FIERE. 'LE MIGLIORI 300 PIZZERIE DELLA CAMPANIA' IN MOSTRA A GUSTUS

PIGNATARO: "MOVIMENTO LIEVITATI CRESCE ANCORA, FAVORITO DA FLUSSO TURISTICO"

(DIRE) Napoli, 18 nov. - "Questa è la quarta edizione della guida delle pizzerie della Campania: arriviamo all'appuntamento in edicola con 300 pizzerie a testimonianza di una crescita che ancora c'è, non solo a Napoli ma in tutta la regione, con un aumento dei premiati e l'inserimento anche di undici panetterie che sono specializzate in pizze, pizzette e focacce di grande qualità. Il movimento dei lievitati sta crescendo sempre, anche favorito dal flusso turistico, e quindi noi, come Mattino, che seguiamo questo movimento fin dal suo sorgere, continueremo a seguirlo. Sicuramente è la fotografia più completa che c'è oggi sul mercato". Così alla Dire Luciano Pignataro che oggi ha presentato a Gustus, il Salone del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli, la guida de Il Mattino "Le migliori 300 pizzerie della Campania".

(Elm/Dire)

15:25 18-11-24

NNNN

FIERE. A NAPOLI C'È GUSTUS, SETTORE SPINGE E QUALIFICA TURISMO IN CITTÀ

A CENTRO SALONE INCONTRI B2B. SPAZIO ALL'EMERGENCY FOOD CONTEST

(DIRE) Napoli, 18 nov. - "Tutto il comparto fieristico è un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perché è il settore che può ancora di più sviluppare il turismo nella nostra città e qualificarlo con il titolo 'congressuale'. La Mostra d'Oltremare da questo punto di vista è strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest'area bellissima". È quanto afferma Teresa Armato, assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, in occasione del taglio del nastro della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso ancora oggi e domani alla Mostra d'Oltremare di Napoli. L'evento inaugurale ha visto la presenza anche dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto De Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus, dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Per Caputo Gustus "è un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la grande vivacità delle aziende agricole, delle aziende agroalimentari della nostra regione. È una fiera che è diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, è un punto fisso perché pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione".

La giornata di oggi si è aperta con l'attesa premiazione, nell'ambito del consolidato connubio

Gustus-pizzerie, di quelle segnalate con tre galletti dalla guida de Il Mattino 'Le migliori 300 pizzerie della Campania' con Luciano Pignataro. "Questa - evidenza Pignataro - è la quarta edizione della guida e arriviamo all'appuntamento in edicola con 300 pizzerie a testimonianza di una crescita che ancora c'è, non solo a Napoli ma in tutta la regione, con un aumento dei premiati e l'inserimento anche di undici panetterie che sono specializzate in pizze, pizzette e focacce di grande qualità. Il movimento dei lievitati sta crescendo sempre, anche favorito dal flusso turistico".

Un lunedì dedicato anche all'Emergency Food Contest 2024, organizzato dal Dipartimento Solidarietà Emergenze della Fic, che si svolge per tutta la giornata di oggi negli spazi allestiti all'esterno dei padiglioni dalla Protezione Civile della Campania. "Quest'anno - evidenza Claudia Campobasso, dirigente della Protezione civile della Regione Campania - abbiamo aumentato le cucine da campo che sono diventate cinque: si tratta di quelle che normalmente utilizziamo in caso di emergenza o per esercitazioni di protezione civile. Le squadre si sfidano proprio per capire quanto è efficace e quanto sono bravi a preparare i pasti per le persone che sono in situazioni emergenziali. Normalmente le nostre cucine vengono usate in casi di emergenza o in casi di esercitazioni: le abbiamo usate nelle esercitazioni dei Campi Flegrei dello scorso ottobre, le utilizzeremo il 23 novembre per un'esercitazione a Sant'Angelo dei Lombardi in ricordo del terremoto dell'80. Avremo anche un'altra esercitazione a Ischia, il 27 ed il 28 novembre, per i due anni dalla frana di Casamicciola del 26 novembre".

(Rec/Dire)

16:58 18-11-24

NNNN

FIERE. È CASERTANO IL MIGLIOR PANETTONE DEL MONDO: GUSTUS INCORONA SPARAGO

NELLA CATEGORIA 'INNOVATIVO' TRIONFA OMAGGIO A INSTALLAZIONE GAETANO
PESCE

(DIRE) Napoli, 19 nov. - Si è concluso con successo il campionato 'Miglior Panettone del Mondo 2024' della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e cioccolateria (FIPGC) svolto al Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia Gustus, alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

A trionfare sono stati cinque talenti indiscussi, ognuno dei quali ha saputo interpretare al meglio la propria categoria, portando a casa il titolo di Campione del Mondo del Panettone 2024 in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone.

"Quest'edizione - afferma il presidente della Federazione Matteo Cutolo - ha dimostrato ancora una volta l'altissimo livello dei pasticceri italiani. La selezione è stata frutto di un lavoro certosino, in cui abbiamo preso in considerazione ogni minimo dettaglio. È stato un compito estremamente difficile scegliere il migliore, perché ogni prodotto in gara ha portato delle novità negli ingredienti, nella tecnica, nella forma. Vedere tanto talento e impegno ci riempie di orgoglio e ci spinge a fare sempre meglio".

Il miglior panettone classico del mondo non è di Milano ma di Caserta. Il maestro pasticcere di grande esperienza, Pietro Sparago, di Centurano soprannominato "il Re dei dolci" si è aggiudicato il primo posto sul prestigioso podio nella categoria del panettone classico. Un prodotto che ha saputo interpretare alla perfezione la ricetta originale, con una lievitazione

impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti.

La pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare, sono state le carte vincenti.

L'opera 'Tu si na cosa grande',

l'omaggio di Gaetano Pesce a Napoli, diventa un panettone. Ad avere l'idea il maestro pasticciere Domenico Manfredi di Teggiano (Salerno) che ha portato alla ribalta una creazione che ha unito tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Il dolce ha entusiasmato il pubblico e i giurati, segnando una vera e propria rivoluzione nel mondo della pasticceria natalizia conquistando il primo posto assoluto nella categoria Panettone Innovativo.

Nella categoria salato, Beatrice Volta, maestra pasticciera di Pistoia, ha fatto la storia con la sua innovativa proposta: panettone con cuore di spritz avvolto dagli ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive, arachidi). La sua interpretazione ha saputo affascinare i giudici grazie a sapori inediti e una texture soffice, conquistando la vittoria in questa categoria tanto innovativa quanto complessa.

Patrizia Mancuso, di Vignate, Milano, ha conquistato il primo posto assoluto nella categoria Panettone decorato con la sua raffinata creazione: un panettone che ha saputo combinare eleganza, innovazione, buon gusto.

A decretare la vincitrice, la giuria formata da Cinzia Iotti, Molly Coppini e i pasticciere esterni APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) Emanuele Valsecchi e Vincenzo Donnarumma.

Quest'anno la Federazione ha voluto dare spazio ad un altro grande dolce della tradizione italiana, il pandoro. Nella categoria, il primo posto del podio va a Raffaele Romano di Solofra (Avellino) che si è distinto con una preparazione impeccabile: ha esaltato la morbidezza e la delicatezza della tradizione veneta, facendo leva su una tecnica perfetta e una



distribuzione dell'aroma vaniglia veicolato da burro di altissima qualità.

(Com/Elm/Dire)

10:52 19-11-24

NNNN



--FIERE. GUSTUS CRESCE ANCORA: IL SALONE SI CHIUDE CON +10% ESPOSITORI

ALLA DECIMA EDIZIONE 13.300 OPERATORI, 30 BUYERS STRANIERI E 4MILA CHEF

(DIRE) Napoli, 19 nov. - Sono 198 gli espositori (+10% rispetto al 2023) che hanno scelto la decima edizione di Gustus, il Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia che si è chiuso oggi alla Mostra d'Oltremare di Napoli, per assicurarsi la possibilità di mettersi in contatto con le professionalità di tutti i segmenti del settore. Tre i padiglioni per 8mila metri quadrati di superficie che hanno accolto 13.300 visitatori professionali (erano stati 12.500 nel 2023) e un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva.

Grande successo anche per la sessione di 'Meet&match' con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria.

"Quest'anno - spiega Matteo Cutolo, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - abbiamo riportato la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro. E poi una giornata dedicata interamente alla gelateria con la mantecazione in diretta di gusti di gelato". A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e

Giappone, è stato il maestro pasticcere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare. Da Gustus anche un omaggio alla discussa opera 'Tu si na cosa grande' regalata da Gaetano Pesce alla città di Napoli: ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria 'innovativo', che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit.

Soddisfazione espressa da tutti i presidenti delle Federazioni di settore presenti al Salone. Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, "è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a Gustus. Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri". Sulla stessa linea anche Piero Pepe, presidente di Federcarni Campania: "Siamo soddisfatti per quello che abbiamo fatto quest'anno: corsi di cottura, preparati pronti a cuocere, corsi di frollatura. È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori. Abbiamo abbracciato tutta la filiera. Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale". Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a Gustus grazie all'impegno della Federazione italiana cuochi: "Non riusciamo più a reperire personale - racconta il presidente Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia".

"Siamo felici e contenti e speriamo che la Fiera cresca sempre più". Archivia così l'edizione 2024 Angioletto De Negri, organizzatore di Gustus, evidenziando anche la presenza "dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di Napoli che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto" così come quella "della Regione Calabria, novità di quest'anno, e la riconferma dell'Ice che ha portato 30 operatori stranieri".

(Rec/Dire)

17:47 19-11-24

NNNN

FIERE. UNAPOL: A GUSTUS CON RICCO PANIERE OLI EVO MONOCULTIVAR DOP E IGP

"VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI PASSA ATTRAVERSO LA DIETA MEDITERRANEA"

(DIRE) Napoli, 19 nov. - Si è conclusa la partecipazione di Unapol - Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli a Gustus Napoli 2024, la fiera di riferimento per il settore enogastronomico del Mediterraneo. Durante i tre giorni dell'evento, spiega l'associazione, Unapol "ha rinnovato il suo impegno per la valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano, presentando importanti novità e conquistando l'interesse di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla biodiversità". Per il presidente Tommaso Loiodice, "la valorizzazione dei territori passa attraverso la dieta mediterranea. L'olio extra vergine d'oliva e i sughi rappresentano un racconto della nostra Italia, una narrazione fatta di tradizioni, biodiversità e cultura".

Quest'anno Unapol ha introdotto nuove proposte nella gamma dei monovarietal, con l'Ogliarola Barese e la Peranzana tra le cultivar protagoniste, ampliando il ventaglio di sapori che gli chef e i consumatori possono apprezzare nella ristorazione e non solo. L'obiettivo, come spiegato da Loiodice, "è promuovere un utilizzo sempre più consapevole dell'olio extra vergine d'oliva, al pari di come si scelgono i vini o persino i sali in cucina". Accanto alle nuove monocultivar, la gamma dei DOP e IGP La Finezza ha arricchito ulteriormente l'offerta, dimostrando come la biodiversità sia una risorsa unica del nostro Paese. "L'olio - ancora il presidente - rappresenta l'alimento base della dieta mediterranea e completa le ricette che questo straordinario patrimonio immateriale ci regala".

In risposta alle esigenze del mercato moderno, Unapol ha

presentato una gamma di sughi pronti che uniscono ingredienti tipici alle diverse cultivar di olio EVO. "Vogliamo raccontare - ha sottolineato Loiodice - i territori anche attraverso ricette rapide e di qualità, pensate per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare ai sapori autentici".

Uno dei momenti chiave della partecipazione di Unapol a Gustus è stato lo showcooking dal vivo dello Chef Ambassador Umberto Vezzoli, che ha mostrato come gli oli extra vergine d'oliva possano valorizzare ogni piatto. "La cucina - ha ricordato Loiodice - è diventata una scienza, e l'olio EVO è il suo cuore pulsante: un prodotto unico, naturale e privo di aggiunte chimiche".

A esprimere "grande entusiasmo" per l'offerta di Casa Unapol, ricorda la nota dell'associazione, l'assessore alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Caccia e Pesca della Regione Campania, Nicola Caputo, che, in particolare, si è soffermato sull'Olio EVO IGP Campania, "una preziosa risorsa che contribuisce a valorizzare la Regione e il suo straordinario territorio".

Per Unapoli, "Gustus Napoli 2024 ha confermato ancora una volta l'importanza di promuovere l'olio extra vergine d'oliva italiano e i suoi derivati come simboli di qualità, salute e tradizione. "Il nostro auspicio - ha concluso Loiodice - è quello di continuare ad ampliare l'offerta delle cultivar, portando sempre più territori al centro del racconto della biodiversità italiana". Con questa partecipazione, Unapol rinnova il suo impegno a sostenere i produttori, valorizzare i territori e sensibilizzare il pubblico sull'importanza di una filiera olivicola di qualità.

(Com/Gup/ Dire)

19:36 19-11-24

NNNN

Articoli sulla testata Dire.it

I buyers internazionali alla decima edizione di Gustus

La nona edizione della kermesse è in programma dal 19 al 21 novembre. Novità del 2023 l'Emergency Food Contest e la Burger Battle

data: 16 ottobre 2024

NAPOLI – Gustus, Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia torna a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, **dal 17 al 19 novembre 2024**, con la sua decima edizione. Quest'anno sarà offerta alle aziende espositrici l'opportunità di incontrare 15 delegazioni di buyers esteri che saranno presenti nella più grande fiera internazionale del settore food nel Sud Italia, organizzata da Progetta. I buyers, **selezionati dall'Ice**, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provengono da Austria, **Azerbaigian**, Belgio, Croazia, Germania, **Israele**, Lussemburgo, **Paesi Bassi**, Polonia, Regno Unito, **Slovenia**, Spagna, Svizzera, **Stati Uniti**, Ungheria.

Il ritorno della kermesse segna la riproposizione di show cooking, con la presenza di **chef stellati** da tutta Italia, convegni, corsi di formazione e contest dedicati al mondo del food. A Gustus, nell'ambito di un concorso organizzato dalla Fipgc, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, sarà **proclamato il miglior panettone del mondo**, mentre il giornalista Luciano Pignataro premierà le migliori pizzerie della Campania della guida de Il Mattino. Una novità della decima edizione di Gustus è lo **spazio riservato al gelato**, con un focus sulla destagionalizzazione e i gusti di tendenza del 2024.

NAPOLI – Gustus, Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia torna a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, **dal 17 al 19 novembre 2024**, con la sua decima edizione. Quest'anno sarà offerta alle aziende espositrici l'opportunità di incontrare 15 delegazioni di buyers esteri che saranno presenti nella più grande fiera internazionale del settore food nel Sud Italia, organizzata da Progetta. I buyers, **selezionati dall'Ice**, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provengono da Austria, **Azerbaigian**, Belgio, Croazia, Germania, **Israele**, Lussemburgo, **Paesi Bassi**, Polonia, Regno Unito, **Slovenia**, Spagna, Svizzera, **Stati Uniti**, Ungheria.

Il ritorno della kermesse segna la riproposizione di show cooking, con la presenza di **chef stellati** da tutta Italia, convegni, corsi di formazione e contest dedicati al mondo del food. A Gustus, nell'ambito di un concorso organizzato dalla Fipgc, Federazione Internazionale

Pasticceria Gelateria Cioccolateria, sarà **proclamato il miglior panettone del mondo**, mentre il giornalista Luciano Pignataro premierà le migliori pizzerie della Campania della guida de Il Mattino. Una novità della decima edizione di Gustus è lo **spazio riservato al gelato**, con un focus sulla destagionalizzazione e i gusti di tendenza del 2024.

NAPOLI – Gustus, Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia torna a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, **dal 17 al 19 novembre 2024**, con la sua decima edizione. Quest'anno sarà offerta alle aziende espositrici l'opportunità di incontrare 15 delegazioni di buyers esteri che saranno presenti nella più grande fiera internazionale del settore food nel Sud Italia, organizzata da Progetta. I buyers, **selezionati dall'Ice**, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provengono da Austria, **Azerbaigian**, Belgio, Croazia, Germania, **Israele**, Lussemburgo, **Paesi Bassi**, Polonia, Regno Unito, **Slovenia**, Spagna, Svizzera, **Stati Uniti**, Ungheria.

Il ritorno della kermesse segna la riproposizione di show cooking, con la presenza di **chef stellati** da tutta Italia, convegni, corsi di formazione e contest dedicati al mondo del food. A Gustus, nell'ambito di un concorso organizzato dalla Fipgic, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, sarà **proclamato il miglior panettone del mondo**, mentre il giornalista Luciano Pignataro premierà le migliori pizzerie della Campania della guida de Il Mattino. Una novità della decima edizione di Gustus è lo **spazio riservato al gelato**, con un focus sulla destagionalizzazione e i gusti di tendenza del 2024.

Gustus festeggia 10 anni. A Napoli spazio a sostenibilità, tecnologia e tradizione

data: 13 novembre 2024

NAPOLI – Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, compie 10 anni e torna alla Mostra d'Oltremare di Napoli da domenica 17 a martedì 19 novembre (ore 10-18). **L'evento inaugurale, in programma domenica alle 12** sul palco centrale del padiglione 2, vedrà la presenza dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, **Nicola Caputo**, dell'assessora alle Attività produttive e Turismo del Comune di Napoli, **Teresa Armato**, e del patron di Progetta che organizza la fiera, **Angioletto de Negri**, con **Giuliana Gargano**, exhibition manager di Gustus. Previsto anche il saluto dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania.

Da qui prenderà il via ufficiale la kermesse che si articola su circa **8mila metri quadrati** di area espositiva – nei padiglioni 3B – 3 – 2, e che accoglie oltre 12mila operatori. A Gustus parteciperanno **espositori di ogni settore**: dai pastifici a carni e salumi, dai surgelati al seafood, dai caseari agli oli di eccellenza e alla pasticceria, passando per le cucine professionali, la tecnologia per la ristorazione e la logistica.

“La nuova edizione di Gustus, salone professionale del food e della tecnologia per il Centro Sud, si conferma – evidenzia **Caputo** – come un appuntamento fondamentale per valorizzare le eccellenze agroalimentari campane, favorire la cooperazione tra le imprese e promuovere un modello regionale innovativo per lo sviluppo del nostro settore. **Una vetrina importante** che ci offre l'opportunità di confrontarci sul futuro dell'agricoltura campana e di illustrare le azioni messe in atto negli ultimi anni: dalla promozione della DOP Economy al supporto alle imprese in difficoltà, fino alla creazione di nuove strategie per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle nostre aziende”.

La Regione Campania con l'**assessorato all'Agricoltura**, come di consueto, avrà uno spazio dedicato al cui interno sarà possibile trovare alcune delle eccellenze del territorio. L'edizione 2024 segna la presenza in fiera, per la prima volta, della **Regione Calabria** che porta in fiera alcuni dei fiori all'occhiello del territorio: ci saranno infatti pastifici, salumifici e aziende che producono oli.

Fitto il programma di appuntamenti durante i tre giorni della decima edizione di Gustus. Attenzione rivolta ai vanti della gastronomia locale con, ad esempio, la presentazione “Abbinamento tra vino e tartufi: eccellenze della Regione Campania” in programma domenica alle 15 nella sala Mediterraneo. Immane il connubio Gustus-pizzerie con la premiazione,



lunedì alle 10 nella sala Mediterraneo, di quelle segnalate con tre galleggianti dalla **guida de Il Mattino “Le migliori 300 pizzerie della Campania”** con **Luciano Pignataro**. E alla sostenibilità, vera sfida di questi tempi, con martedì alle 15:30 sul palco centrale la 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 alla valorizzazione socioeconomica del ristorante stesso”.

Spazio a **Federcarni** che per l’appuntamento 2024 propone, nel corso delle tre giornate, numerosi eventi con un focus specifico sulla formazione: preparazione e cottura delle carni, frollatura, carni crude e tartare. Novità di quest’anno sarà una giornata, il martedì a partire dalle 11 in sala Accademia, interamente dedicata a ristoratori e steakhouse che potranno presentare alla platea una propria specialità o ricetta a base di carne. E protagonista del salone sarà ancora una volta la Federazione Internazionale **Pasticceria Gelateria Cioccolateria** **che lunedì alle 16**, nella sala Mediterraneo, premierà i vincitori delle varie categorie in gara del **‘The Best Panettone of The World’**.



VIDEO | Dieci anni di ‘Gustus’, “la fiera dell’agroalimentare più importante del Sud Italia”

Oggi l'inaugurazione della decima edizione di Gustus in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli

data: 17 novembre 2024

NAPOLI – “Sono veramente molto lieta di essere qui ancora una volta per un anniversario importante: il decimo anno di Gustus, che **è sicuramente la fiera dell’agroalimentare più importante del Sud Italia**. È una fiera significativa perché attira non solo per la qualità, l’originalità, dei prodotti agroalimentari che sono esposti, ma anche per i macchinari sempre più moderni, sempre più adeguati a una richiesta molto di qualità”. Così alla Dire **Teresa Armato**, assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, a margine dell’inaugurazione della **decima edizione di Gustus**, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d’Oltremare di Napoli. **“Tutto il comparto fieristico – spiega – è un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perché è il settore che può ancora di più sviluppare il turismo nella nostra città e qualificarlo con il titolo ‘congressuale’**. La Mostra d’Oltremare da questo punto di vista è strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea – conclude Armato – come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest’area bellissima”.

“È un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la **grande vivacità delle aziende agricole, delle aziende agroalimentari della nostra regione**. È una fiera che è diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, è un punto fisso perché pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione”. Così alla Dire **Nicola Caputo**, assessore all’Agricoltura della Regione Campania, a margine dell’inaugurazione della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d’Oltremare di Napoli. “Abbiamo – spiega – due grandi progetti: da un lato la crescita di una filiera agroalimentare importante nella nostra regione, dall’altro l’enfatizzazione delle nostre produzioni agroalimentari. **Questo è l’appuntamento nel quale presentiamo anche alcuni progetti importanti della nostra Dop economy**, avremo un appuntamento importante sul friariello napoletano che è un prodotto simbolo del nostro territorio, ci saranno tanti talk su tante attività che riguardano le filiere più rappresentative”.

VIDEO | La Calabria per la prima volta a ‘Gustus’. Franco: “Qui con 10 aziende del territorio”

Oggi l'inaugurazione della decima edizione di Gustus in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli

data: 17 novembre 2024

NAPOLI – “**Quest’anno, per la prima volta e con molto entusiasmo, abbiamo deciso di partecipare a Gustus** perché abitualmente facciamo tantissime fiere in giro per il mondo e siccome abbiamo trovato interessante la partecipazione degli altri a Gustus negli anni scorsi abbiamo voluto essere presenti anche noi con un nostro spazio espositivo all’interno del quale ospitiamo dieci aziende del territorio”. Così alla Dire **Rosario Franco**, funzionario del dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, a margine dell’inaugurazione della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d’Oltremare di Napoli.

A Gustus portiamo “**prodotti di pregio** – evidenzia **Vincenzo Cilona**, dell’Azienda regionale per lo sviluppo dell’agricoltura calabrese – che spaziano dall’olio d’oliva ai salumi. Abbiamo il suino nero calabrese dal quale vengono fuori salumi che sono molto apprezzati dai consumatori. Siamo qui per affermarci come Regione che produce delle eccellenze agroalimentari”.

A Napoli la decima edizione di Gustus: il salone del food per cucina professionale e ristorazione

La giornata si è aperta con la premiazione delle pizzerie segnalate con tre galletti dalla guida de Il Mattino 'Le migliori 300 pizzerie della Campania' con Luciano Pignataro

data: 18 novembre 2024

ROMA – “Tutto il comparto fieristico è un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perché è il settore che può ancora di più sviluppare il turismo nella nostra città e qualificarlo con il titolo ‘congressuale’. La **Mostra d’Oltremare** da questo punto di vista è strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest’area bellissima”.

È quanto afferma **Teresa Armato**, assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, in occasione del taglio del nastro della **decima edizione di Gustus**, il più importante salone del Centro-Sud **del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione**, in corso ancora oggi e domani alla Mostra d’Oltremare di Napoli.

L’evento inaugurale ha visto la presenza anche dell’assessore **all’Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, del patron di Progetta** che organizza la fiera, **Angioletto De Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus**, dei vertici della **Federazione Italiana Cuochi e dell’Unione Regionale Cuochi della Campania**.

Per Caputo Gustus **“è un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la grande vivacità delle aziende agricole**, delle aziende agroalimentari della nostra regione. È una fiera che è diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, è un punto fisso perché pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione”.

La giornata di oggi si è aperta con l’attesa premiazione, nell’ambito del consolidato connubio Gustus-pizzerie, di quelle segnalate con tre galletti dalla guida de **Il Mattino ‘Le migliori 300 pizzerie della Campania’** con **Luciano Pignataro**.

“Questa – evidenza Pignataro – è la quarta edizione della guida e arriviamo all’appuntamento in edicola con 300 pizzerie a testimonianza di una crescita che ancora c’è, non solo a Napoli ma in tutta la regione, con un aumento dei premiati e l’inserimento anche di undici panetterie che sono specializzate in pizze, pizzette e focacce di grande qualità. Il movimento dei lievitati sta crescendo sempre, anche favorito dal flusso turistico”.



Un lunedì dedicato anche **all'Emergency Food Contest 2024**, organizzato dal Dipartimento Solidarietà Emergenze della Fic, che si svolge per tutta la giornata di oggi negli spazi allestiti all'esterno dei padiglioni dalla Protezione Civile della Campania.

“Quest’anno – evidenzia **Claudia Campobasso**, dirigente della Protezione civile della Regione Campania – abbiamo aumentato le cucine da campo che sono diventate cinque: si tratta di quelle che normalmente utilizziamo in caso di emergenza o per esercitazioni di protezione civile. Le squadre si sfidano proprio per capire quanto è efficace e quanto sono bravi a preparare i pasti per le persone che sono in situazioni emergenziali. Normalmente le nostre cucine vengono usate in casi di emergenza o in casi di esercitazioni: le abbiamo usate nelle esercitazioni dei Campi Flegrei dello scorso ottobre, le utilizzeremo il 23 novembre per un’esercitazione a Sant’Angelo dei Lombardi in ricordo del terremoto dell’80. Avremo anche un’altra esercitazione a Ischia, il 27 ed il 28 novembre, per i due anni dalla frana di Casamicciola del 26 novembre”.



VIDEO | Gustus cresce ancora: il Salone ha chiuso con +10% di espositori

Alla decima edizione del Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia 13.300 operatori, 30 buyers stranieri e 4.000 chef

data: 19 novembre 2024

NAPOLI – Sono 198 gli espositori (+10% rispetto al 2023) che hanno scelto la decima edizione di **Gustus, il Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia** che si è chiuso oggi alla Mostra d'Oltremare di Napoli, per assicurarsi la possibilità di mettersi in contatto con le professionalità di tutti i segmenti del settore. Tre i padiglioni per 8mila metri quadrati di superficie che hanno accolto **13.300 visitatori professionali** (erano stati 12.500 nel 2023) e un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva.

Grande successo anche per la sessione di 'Meet&match' con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria.

"Quest'anno – spiega **Matteo Cutolo**, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria – abbiamo riportato la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro. E poi una giornata dedicata interamente alla gelateria con la mantecazione in diretta di gusti di gelato".

A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone, è stato il maestro pasticcere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare. Da Gustus anche un omaggio alla discussa opera 'Tu si na cosa grande' regalata da Gaetano Pesce alla città di Napoli: ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria 'innovativo', che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit.

Soddisfazione espressa da tutti i presidenti delle Federazioni di settore presenti al Salone. Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, "è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a Gustus.

Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri”. Sulla stessa linea anche Piero Pepe, presidente di Federcarni Campania: “Siamo soddisfatti per quello che abbiamo fatto quest’anno: corsi di cottura, preparati pronti a cuocere, corsi di frollatura. È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori. Abbiamo abbracciato tutta la filiera. Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale”.

Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a Gustus grazie all’impegno della Federazione italiana cuochi: “Non riusciamo più a reperire personale – racconta il presidente **Rocco Pozzulo** – sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all’attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l’hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia”.

“Siamo felici e contenti e speriamo che la Fiera cresca sempre più”. Archivia così l’edizione 2024 **Angioletto De Negri**, organizzatore di Gustus, evidenziando anche la presenza “dell’assessorato alle Attività produttive del Comune di Napoli che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto” così come quella “della Regione Calabria, novità di quest’anno, e la riconferma dell’Ice che ha portato 30 operatori stranieri”.

Lanci di altre agenzie di stampa

ANSA

A Napoli torna Gustus, salone dedicato a food e ristorazione

Alla Mostra d'Oltremare dal 17 al 19 novembre

(ANSA) - NAPOLI, 14 NOV - Torna alla Mostra d'Oltremare, Gustus, il più importante salone del Centro-Sud dedicato al food e alla tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione. La manifestazione, in programma dal 17 al 19 novembre, quest'anno compie dieci anni. Saranno 12mila gli espositori in rappresentanza di diversi settori: dai pastifici a carni e salumi, dai surgelati al seafood, dai caseari agli oli d'eccellenza e alla pasticceria, passando per le cucine professionali, la tecnologia per la ristorazione e la logistica. "La nuova edizione di Gustus si conferma - evidenzia l'assessore regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo - un appuntamento fondamentale per valorizzare le eccellenze agroalimentari campane, favorire la cooperazione tra le imprese e promuovere un modello regionale innovativo per lo sviluppo del nostro settore. E' una vetrina importante che ci offre l'opportunità di confrontarci sul futuro dell'agricoltura campana e di illustrare le azioni messe in atto negli ultimi anni: dalla promozione della Dop Economy al supporto alle imprese in difficoltà, fino alla creazione di nuove strategie per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle nostre aziende". La Regione



Campania, con l'assessorato all'Agricoltura, avrà uno spazio dedicato dove sarà possibile trovare alcune delle eccellenze del territorio. L'edizione 2024 segna la presenza in fiera, per la prima volta, della Regione Calabria che porterà alcuni dei fiori all'occhiello del territorio. (ANSA).

2024-11-14T13:01:00+01:00

YKN-TOR

ANSA per CAMERA10



ANSA

Calabria per la prima volta a Gustus salone dell'agroalimentare

Gallo: 'aziende avranno la possibilità di incontrare buyer'

(ANSA) - CATANZARO, 15 NOV - Per la prima volta la Calabria sarà presente a Gustus, il salone dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si terrà a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, dal 17 al 19 novembre prossimi.

"Gustus è diventato ormai un appuntamento fondamentale nel settore agroalimentare, un contenitore che è espressione dell'eccellenza del centro-Sud nel food. Da qui la scelta di essere presenti con una rappresentanza di aziende che avranno la possibilità di incontrare buyers e operatori internazionali", spiega l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo.

La Calabria, in particolare, in collaborazione con l'Arsac, allestirà uno stand sotto le insegne di Calabria Straordinaria, con la presenza di diverse imprese del settore agroalimentare che hanno aderito alla manifestazione di interesse promossa dal dipartimento Agricoltura. Dai salumi ai prodotti caseari, dai vini e liquori alle confetture passando per la 'nduja, prodotti d'eccellenza e qualità che saranno protagonisti di uno showcooking animato da rinomati chef calabresi. In programma anche una masterclass di degustazione di olio extravergine di oliva. (ANSA).

2024-11-15T12:18:00+01:00

COM-SGH

ANSA per CAMERA09

ANSA

Campionato mondiale del panettone, primeggia la Campania

Per il salato vince la Toscana, per il decorato Milano

(ANSA) - ROMA, 19 NOV - E' la Campania a primeggiare nella categoria Panettone Classico, Innovativo e Pandoro del Campionato "Miglior Panettone del Mondo 2024" della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) svolto il 17 e 18 novembre presso il Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia gustus, nella mostra d'Oltremare di Napoli. Il Miglior Panettone Salato è invece della Toscana, quello decorato è di Milano. Ad aggiudicarsi il primo posto nella categoria del panettone classico è stato Il maestro pasticcere di Pietro Sparago, di Centurano (Caserta), mentre a vincere nella categoria Panettone Innovativo è stato Domenico Manfredi di Teggiano (Salerno), che ha fatto diventare "Tu si 'na cosa grande", l'omaggio di Gaetano Pesce a Napoli, un panettone. Prima nella categoria salato è risultata Beatrice Volta, maestra pasticciera di Pistoia che ha proposto un panettone con cuore di spritz avvolto dagli ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive, arachidi). Il primo posto nella categoria Panettone decorato a Patrizia Mancuso, di Vignate (Milano).

Per il pandoro il primo posto del podio va a Raffaele Romano di Solofra (Avellino).

Intanto, in tutta Italia, con l'avvicinarsi del Natale, sono numerosi i concorsi che premiano i migliori panettoni: a Roma sono in programma il 1 dicembre Panettone Maximo, festival nazionale del panettone artigianale al Salone e la Fiera



Nazionale del Panettone e del Pandoro, kermesse nata nel 2008 in programma sabato 7 e domenica 8 dicembre con un anteprima prevista per sabato 23 e domenica 24 novembre a Vetralla (Viterbo) presso Il Regno di Babbo Natale. A Milano il 21 novembre è prevista invece la presentazione di Re Panettone. (ANSA).

2024-11-19T11:24:00+01:00

Y39-GU

ANSA per CAMERA37



ITALPRESS

GUSTUS: LA CALABRIA AL SALONE DELL'AGROALIMENTARE DI NAPOLI

CATANZARO (ITALPRESS) - Per la prima volta la Calabria sarà presente a Gustus, il salone dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si terrà a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, dal 17 al 19 novembre prossimi.

"Gustus è diventato ormai un appuntamento fondamentale nel settore agroalimentare, un contenitore che è espressione dell'eccellenza del centro-Sud nel food. Da qui la scelta di essere presenti con una rappresentanza di aziende che avranno la possibilità di incontrare buyers e operatori internazionali", spiega l'Assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo.

La Calabria, in particolare, in collaborazione con l'Arsac, allestirà uno stand sotto le insegne di Calabria Straordinaria, con la presenza di diverse imprese del settore agroalimentare che hanno aderito alla manifestazione di interesse promossa dal Dipartimento Agricoltura.

Dai salumi ai prodotti caseari, dai vini e liquori alle confetture passando per la 'nduja, prodotti d'eccellenza e qualità che saranno protagonisti di uno showcooking animato da rinomati chef calabresi. In programma anche una masterclass di degustazione di olio extravergine di oliva.

(ITALPRESS).

pc/com

15-Nov-24 09:39

NNNN

ITALPRESS

NAPOLI: MOSTRA D'OLTREMARE, DOMENICA AL VIA DECIMA EDIZIONE DI GUSTUS

NAPOLI (ITALPRESS) - Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, compie 10 anni e torna alla Mostra d'Oltremare di Napoli da domenica 17 a martedì 19 novembre (ore 10-18). L'evento inaugurale, in programma domenica alle 12 sul palco centrale del padiglione 2, vedrà la presenza dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, dell'assessora alle Attività produttive e Turismo del Comune di Napoli, Teresa Armato, e del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto de Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus. Previsto anche il saluto dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Da qui prenderà il via ufficiale la kermesse che si articola su circa 8mila metri quadrati di area espositiva e che accoglie oltre 12mila operatori. A Gustus parteciperanno espositori di ogni settore: dai pastifici a carni e salumi, dai surgelati al seafood, dai caseari agli oli di eccellenza e alla pasticceria, passando per le cucine professionali, la tecnologia per la ristorazione e la logistica.

"La nuova edizione di Gustus, salone professionale del food e della tecnologia per il Centro Sud, si conferma - evidenzia Caputo - come un appuntamento fondamentale per valorizzare le eccellenze agroalimentari campane, favorire la cooperazione tra le imprese e promuovere un modello regionale innovativo per lo sviluppo del nostro settore. Una vetrina importante che ci offre l'opportunità di confrontarci sul futuro dell'agricoltura campana e di

illustrare le azioni messe in atto negli ultimi anni: dalla promozione della DOP Economy al supporto alle imprese in difficoltà, fino alla creazione di nuove strategie per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle nostre aziende".

La Regione Campania con l'assessorato all'Agricoltura, come di consueto, avrà uno spazio dedicato al cui interno sarà possibile trovare alcune delle eccellenze del territorio. L'edizione 2024 segna la presenza in fiera, per la prima volta, della Regione Calabria che porta in fiera alcuni dei fiori all'occhiello del territorio: ci saranno infatti pasticifici, salumifici e aziende che producono oli.

Fitto il programma di appuntamenti durante i tre giorni della decima edizione di Gustus. Attenzione rivolta ai vanti della gastronomia locale con, ad esempio, la presentazione "Abbinamento tra vino e tartufi: eccellenze della Regione Campania" in programma domenica alle 15 nella sala Mediterraneo. Immane il connubio Gustus-pizzerie con la premiazione, lunedì alle 10 nella sala Mediterraneo, di quelle segnalate con tre galletti dalla guida de Il Mattino "Le migliori 300 pizzerie della Campania" con Luciano Pignataro. E alla sostenibilità, vera sfida di questi tempi, con martedì alle 15,30 sul palco centrale la 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 alla valorizzazione socioeconomica del ristorante stesso".

Spazio a Federcarni che per l'appuntamento 2024 propone, nel corso delle tre giornate, numerosi eventi con un focus specifico sulla formazione: preparazione e cottura delle carni, frollatura, carni crude e tartare. Novità di quest'anno sarà una giornata, il martedì a partire dalle 11 in sala Accademia, interamente dedicata a ristoratori e steakhouse che potranno presentare alla platea una propria specialità o ricetta a base di carne. E protagonista del salone sarà ancora una volta la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che lunedì alle 16, nella sala



Mediterraneo, premierà i vincitori delle varie categorie in gara del "The Best Panettone of The World".

(ITALPRESS).

xc9/vbo/red

15-Nov-24 17:00

NNNN



ITALPRESS

FIERE: GUSTUS CRESCE ANCORA. CHIUSURA CON +10% ESPOSITORI

NAPOLI (ITALPRESS) - Sono 198 gli espositori (+10% rispetto al 2023) che hanno scelto la decima edizione di Gustus, il Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia che si è chiuso oggi alla Mostra d'Oltremare di Napoli, per assicurarsi la possibilità di mettersi in contatto con le professionalità di tutti i segmenti del settore. Tre i padiglioni per 8mila metri quadrati di superficie che hanno accolto 13.300 visitatori professionali (erano stati 12.500 nel 2023) e un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva. Grande successo anche per la sessione di 'Meet&match' con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria.

"Quest'anno - spiega Matteo Cutolo, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - abbiamo riportato la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro. E poi una giornata dedicata interamente alla gelateria con la mantecazione in diretta di gusti di gelato". A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone, è stato il maestro pasticcere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con

un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare. Da Gustus anche un omaggio alla discussa opera 'Tu si na cosa grande' regalata da Gaetano Pesce alla città di Napoli: ad avere l'idea il maestro pasticciere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria 'innovativo', che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit.

Soddisfazione espressa da tutti i presidenti delle Federazioni di settore presenti al Salone. Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, "è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a Gustus. Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri". Sulla stessa linea anche Piero Pepe, presidente di Federcarni Campania: "Siamo soddisfatti per quello che abbiamo fatto quest'anno: corsi di cottura, preparati pronti a cuocere, corsi di frollatura. È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori a confronto. Abbiamo abbracciato tutta la filiera. Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale".

Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a Gustus grazie all'impegno della Federazione italiana cuochi: "Non riusciamo più a reperire personale - racconta il presidente Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia". "Siamo felici e contenti e speriamo che la Fiera cresca sempre più". Archivia così l'edizione 2024 Angioletto



De Negri, organizzatore di Gustus, evidenziando anche la presenza "dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di Napoli che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto" così come quella "della Regione Calabria, novità di quest'anno, e la riconferma dell'Ice che ha portato 30 operatori stranieri".

(ITALPRESS).

xc9/tvi/red

19-Nov-24 19:56

NNNN



LaPresse

Cibo: al via i mondiali del panettone a Napoli

Cibo: al via i mondiali del panettone a Napoli Torino, 14 nov. (LaPresse) - Si accendono i riflettori

sul Napoli per il campionato 'Miglior Panettone del Mondo 2024' che si terrà il 17 e 18 novembre al

Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia Gustus, nella Mostra d'Oltremare di della città. Organizzata dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Fipgc), la competizione si propone di celebrare l'arte e la tradizione della pasticceria

italiana, mettendo a confronto i migliori maestri pasticceri provenienti da ogni dove. A gareggiare

sono 40 professionisti provenienti dal Messico, Giappone, Francia e Spagna, che si sono qualificati nelle competizioni dello scorso ottobre in cui hanno partecipato ben 250 concorrenti, tra

cui anche gli Stati Uniti. "Negli ultimi anni la Federazione ha visto una crescita esponenziale in termini di partecipazione. Questo non è solo un risultato numerico, ma una testimonianza della fiducia che la comunità dei professionisti del settore ripone in noi - afferma il Presidente Fipgc Matteo Cutolo - Lavoriamo instancabilmente per garantire la massima affidabilità e credibilità in ogni aspetto della nostra attività, dalla formazione all'organizzazione di eventi internazionali per promuovere tutte le specialità. Il Campionato 2024 si preannuncia così come un evento straordinario, un trionfo di sapori e tradizioni che celebrerà l'eccellenza di questo dolce iconico".(Segue). ECO CAM mrc/kat 141756 NOV 24

AGRAPRESS

UNAPOL A GUSTUS 2024 CON OLIO EVO AL CENTRO DEL GUSTO E DELLA CUCINA MEDITERRANEA DAL 17 AL 19/11

(roma) , (agra press) - dal 17 al 19 novembre, unapol - unione nazionale associazioni produttori

olivicoli - partecipa a gustus a napoli, informa un comunicato. alla fiera di riferimento per il settore

enogastronomico del mediterraneo - si legge nel comunicato - unapol presenta le nuove bottiglie

della linea dop e igr la finezza e il primo punto vendita finezza italia evo store, ad avellino. inoltre,

grazie alla collaborazione con vestalia per la produzione dei sughi pronti selezione monocultivar, saranno presentate in anteprima le nuove varianti gourmet di creme spalmabili monocultivar. a gustus, lo chef umberto VEZZOLI terra' show-cooking per svelare i segreti delle nuove ricette e coinvolgere il pubblico in un viaggio multisensoriale, tra i sapori autentici dell'italia e la sua visione

di benessere in cucina.

15/11/2024 14:16:00

AGRAPRESS

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF A GUSTUS 2024: QUALITA', SOSTENIBILITA' E NETWORKING

(napoli) , (agra press) - "si e' conclusa con grande soddisfazione la partecipazione del progetto europeo in europe we care for beef, promosso da a.o.p. italia zootecnica, alla fiera gustus, tenutasi alla mostra d'oltremare di napoli dal 17 al 19 novembre". lo rende noto un comunicato di

italia zootecnica, che cosi' prosegue: "la manifestazione, dedicata all'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia, si e' rivelata un'importante vetrina per la promozione delle eccellenze zootecniche e un momento cruciale per il networking tra professionisti del settore, aziende e appassionati. lo stand del progetto, situato nel padiglione 3, ha accolto numerosi visitatori, offrendo un ricco programma di attivita' che ha messo in risalto la qualita' e la sostenibilita' della carne bovina certificata. lunedi' 18 novembre si e' svolta la conferenza stampa

di presentazione, durante la quale i rappresentanti del progetto hanno illustrato gli obiettivi principali e le iniziative volte a valorizzare la carne bovina. a seguire si e' tenuto il workshop dal titolo 'il sistema di qualita' nazionale zootecnia e il consorzio sigillo italiano: nuove opportunita' per

la zootecnia e non solo per quella bovina da carne' nel quale sono stati approfonditi temi chiave per il settore. il dibattito, animato da esperti e rappresentanti di rilievo come alessandro DE ROCCO, presidente dell'a.o.p. italia zootecnica, e giuliano MARCHESIN, direttore della stessa organizzazione, accompagnati da franco MARTINI, presidente del consorzio sigillo italiano, nicola

DE LEONARDIS, presidente della cooperativa agricola terramadre, gabriele MELLUSO, presidente nazionale di assoutenti, e susanna BRAMANTE, agronoma e consulente della nutrizione, ha suscitato un vivace confronto sui nuovi orizzonti della zootecnia sostenibile. tra gli

interventi di maggiore rilievo, spicca quello di nicola CAPUTO, assessore all'agricoltura della regione campania, che ha espresso il completo supporto della regione verso iniziative volte a valorizzare le produzioni di eccellenza del territorio e dell'intera filiera zootecnica. CAPUTO ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni, produttori e consumatori per

promuovere la qualita' e la sostenibilita' delle produzioni. non sono mancati i momenti dedicati al

gusto e all'interazione diretta con il pubblico. i visitatori hanno potuto partecipare a degustazioni di

battuta di carne al coltello, un prodotto di eccellenza che esprime al meglio la qualita' e la cura degli allevamenti certificati dal sistema di qualita' nazionale zootecnia. inoltre, allo stand si sono tenuti momenti di confronto con esperti del settore, che hanno risposto alle domande del pubblico,

approfondendo temi legati alla nutrizione, alla sostenibilita' e al benessere animale. il progetto in

europa we care for beef continua cosi' il suo percorso di sensibilizzazione, portando avanti

l'obiettivo di valorizzare la carne bovina e di costruire un dialogo sempre piu' forte tra produttori,

istituzioni e consumatori".

20/11/2024 14:51:00

askanews

Gustus festeggia 10 anni, a Napoli tre giorni dedicati al food

Gustus festeggia 10 anni, a Napoli tre giorni dedicati al food Gustus festeggia 10 anni, a Napoli tre giorni dedicati al food Da domani al 19 novembre spazio a sostenibilità, tecnologia e tradizione

Napoli, 16 nov. (askanews) - Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, compie 10 anni e torna alla Mostra d'Oltremare di Napoli da domani, domenica 17, a martedì 19 novembre (ore 10-18).

L'evento inaugurale, in programma domani alle 12 sul palco centrale del padiglione 2, vedrà la presenza dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, dell'assessora alle Attività produttive e Turismo del Comune di Napoli, Teresa Armato, e del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto de Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus. Previsto anche il saluto dei vertici della Federazione italiana Cuochi e dell'Unione regionale Cuochi della Campania.

Da qui prenderà il via ufficiale la kermesse che si articola su circa 8mila metri quadrati di area espositiva - nei padiglioni 3B - 3 - 2, e che accoglie oltre 12mila operatori. A Gustus parteciperanno espositori di ogni settore: dai pastifici a carni e salumi, dai surgelati al seafood, dai caseari agli oli di eccellenza e alla pasticceria, passando per le cucine professionali, la tecnologia per la ristorazione e la logistica.

"La nuova edizione di Gustus, salone professionale del food e della tecnologia per il Centro Sud, si conferma - ha evidenziato Caputo - come un appuntamento fondamentale per valorizzare le eccellenze agroalimentari campane, favorire la cooperazione tra le imprese e promuovere un modello regionale innovativo per lo

sviluppo del nostro settore. Una vetrina importante che ci offre l'opportunità di confrontarci sul futuro dell'agricoltura campana e di illustrare le azioni messe in atto negli ultimi anni: dalla promozione della DOP Economy al supporto alle imprese in difficoltà, fino alla creazione di nuove strategie per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle nostre aziende".

La Regione Campania con

l'assessorato all'Agricoltura, come di consueto, avrà uno spazio dedicato al cui interno sarà possibile trovare alcune delle eccellenze del territorio. L'edizione 2024 segna la presenza in fiera, per la prima volta, della Regione Calabria che porta in fiera alcuni dei fiori all'occhiello del territorio: ci saranno infatti pasticci, salumifici e aziende che producono oli.

Fitto il programma di appuntamenti durante i tre giorni della decima edizione di Gustus. Attenzione rivolta ai vanti della gastronomia locale e spazio anche a Federcarni che, nel corso delle tre giornate, propone numerosi eventi con un focus specifico sulla formazione: preparazione e cottura delle carni, frollatura, carni crude e tartare. Novità di quest'anno sarà una giornata, il martedì a partire dalle 11 in sala Accademia, interamente dedicata a ristoratori e steakhouse che potranno presentare alla platea una propria specialità o ricetta a base di carne. E protagonista del salone sarà ancora una volta la Federazione internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che lunedì alle 16, nella sala Mediterraneo, premierà i vincitori delle varie categorie in gara del 'The Best Panettone of The World'.

Psc 20241116T093002Z

askanews

A Napoli 'Gustus', settore fieristico spinge e qualifica turismo

A Napoli 'Gustus', settore fieristico spinge e qualifica turismo A Napoli 'Gustus', settore fieristico spinge e qualifica turismo Spazio all'Emergency Food Contest con DSE e Protezione civile Napoli, 18 nov. (askanews) - "Tutto il comparto fieristico è un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perché è il settore che può ancora di più sviluppare il turismo nella nostra città e qualificarlo con il titolo 'congressuale'. La Mostra d'Oltremare da questo punto di vista è strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest'area bellissima". È quanto afferma Teresa Armato, assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, in occasione del taglio del nastro della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

L'evento inaugurale ha visto la presenza anche dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto De Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus, dei vertici della Federazione italiana Cuochi e dell'Unione regionale Cuochi della Campania.

Per Caputo Gustus "è un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la grande vivacità delle aziende agricole, delle aziende agroalimentari della nostra regione. È una fiera che è diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, è un punto fisso perché pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione".



Nella giornata di oggi un evento dedicato all'Emergency Food Contest 2024, organizzato dal Dipartimento Solidarietà Emergenze della Fic, che si svolge negli spazi allestiti all'esterno dei padiglioni della Protezione civile della Campania. "Quest'anno - evidenzia Claudia Campobasso, dirigente della Protezione civile della Regione Campania - abbiamo aumentato le cucine da campo che sono diventate cinque: si tratta di quelle che normalmente utilizziamo in caso di emergenza o per esercitazioni di



Nova

Napoli: taglio del nastro per evento su food e tecnologia per cucina

NOVA0034 3 INT 1 NOV

Napoli: taglio del nastro per evento su food e tecnologia per cucina

Napoli, 18 nov - (Nova) - "Tutto il comparto fieristico e' un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perche' e' il settore che puo' ancora di piu' sviluppare il turismo nella nostra citta' e qualificarlo con il titolo 'congressuale'. La Mostra d'Oltremare da questo punto di vista e' strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest'area bellissima". E' quanto ha affermato Teresa Armato, assessora al Turismo e alle Attivita' produttive del Comune di Napoli, in occasione del taglio del nastro della decima edizione di Gustus, il piu' importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso ancora oggi e domani alla Mostra d'Oltremare di Napoli. L'evento inaugurale ha visto la presenza anche dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto De Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus, dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Per Caputo Gustus "e' un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la grande vivacita' delle aziende agricole, delle aziende agroalimentari della nostra regione. E' una fiera che e' diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, e' un punto fisso perche'

pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione". La giornata di oggi si e' aperta con l'attesa premiazione, nell'ambito del consolidato connubio Gustus-pizzerie, di quelle segnalate con tre galletti dalla guida de Il Mattino "Le migliori 300 pizzerie della Campania" con Luciano Pignataro. "Questa - ha evidenziato Pignataro - e' la quarta edizione della guida e arriviamo all'appuntamento in edicola con 300 pizzerie a testimonianza di una crescita che ancora c'e', non solo a Napoli ma in tutta la regione, con un aumento dei premiati e l'inserimento anche di undici panetterie che sono specializzate in pizze, pizzette e focacce di grande qualita'. Il movimento dei lievitati sta crescendo sempre, anche favorito dal flusso turistico".

(Ren)

NNNN

Articoli sulle altre testate

La Repubblica (Napoli)

Gustus presenta la cucina di domani

La fiera

Il mondo a Napoli Gustus presenta la cucina di domani

Da domenica alla Mostra d'Oltremare
le novità del cibo. Dalla piccola ostrica
alle carni povere per tavole di lusso

Un'ostrica piccola come una noce che sfida le francesi Gillaudeau, i pezzi di carne poveri per una cucina più sana e sostenibile, i tesori del Matese che sta per diventare Parco Nazionale con tartufi e formaggi di pregio. Quello che non ti aspetti lo trovi a Napoli, questo lo spirito di Gustus 2024, decima edizione, da domenica 17 a mercoledì 19 alla Mostra d'Oltremare, ore 10-18. Prima fiera agroalimentare, tecnologia e macchinari nel Sud. Sarà inaugurata a mezzogiorno dagli assessori Nicola Caputo e Teresa Armato per Regione e comune.

Ottomila metri quadri, Gustus apre a operatori di 15 nazioni, dall'Azerbaijan all'Ungheria con 5 selezioni di buyer. Espositori di ogni settore, dai pasticci alla pasticceria, dai surgelati ai seafood, dai caseari agli olii extravergine, non può mancare il consorzio Mozzarella di bufala campana Dop. Novità anche dal mare, si segnala Eurofish di Pietro Avolio con filiera che parte dalla flotta e porta al banco di Lotomare, a Baia è un modello di peschiera raffinata diretto di Melania Tagliatela. Vasta offerta di ostriche pregiate, dalla Bretagna alle pugliesi di San Michele, presentate alla Mostra dallo specialista Nunzio Massa. È attesa una piccola ostrica, si sa finora solo che è triploide, di gran sapore, prodotta in uno specchio di mare del basso Lazio.

Gustus accoglie il Parco del Matese, che con il nuovo presidente Agostino Navarra sviluppa finalmente un progetto con l'università per i suoi 20 comuni e 33 mila ettari di risorse. Presenta a Napoli la Pam Patrimonio Matese, l'associazione Atamat con trenta soci, 3 aziende per la vendita di tartufo fresco e prodotti trasformati, le rarità dei formaggi con Alta Mangiuria. Espone il Ghiro di Caianello, quindi i Sapori di Cusano Mutri. Una economia emergente che si avvale di un piano turistico già avviato. Innovativa la proposta di piatti studiati, la

cucina anti-spreco. Un'idea di Antonio De Sieno, tre generazioni di macellai, gruppo "Trippicella". Invita all'assaggio di carni sottovalutate ma gustose e nutrienti con chef scelti non a caso. Il giapponese Sakai Fumiko, lo stellato Gianluca D'Agostino, la protagonista del ristorante 'E curti di Sant'Anastasia, Angelina Ceriello. Un'osteria vesuviana sempre di successo all'età di cento anni. Da cibo povero a piatto di lusso anche il baccalà. Da Somma Vesuviana con osterie e ristoranti tipici si è trasferito a Napoli, valorizzato da "Baccalaria", locale di Toti Lange per professionisti e turisti nella zona della city. Unifriigo, sedi a Novi Ligure e Grignano, va oltre. Con Gianluca e Andrea Eminente garantisce la migliore conservazione per il circuito Ho.Re.Ca. (hotel, ristoranti e catering) la vera platea di Gustus con di tranci congelati in busta di un kg. Da notare, il baccalà da queste parti è un mercato da 4000 tonnellate l'anno. Tende a stupire un industriale di vecchia data, Pasquale D'Acunzi, "Pomodori e pelati La Carmela" di Nocera. Il figlio Filippo ha realizzato una sinergia di immagini con la moda, partner lo stilista siciliano Alessandro Enriquez. Da domenica tutto da vedere.

di ANTONIO CORBO



Peso:34%

Il Mattino (Napoli)

«70 targhe per le migliori»

Pizzerie, ecco i Tre Galletti «70 targhe per le migliori»

► Consegnati i riconoscimenti ai locali segnalati dalla Guida del Mattino
«Qui si privilegiano i prodotti e la qualità nel rispetto della tradizione»

Emanuela Sorrentino

Settanta targhe che verranno esposte in altrettanti locali della Campania. Sono quelle consegnate ieri alle pizzerie segnalate con "Tre Galletti" dalla Guida 2025 del Mattino "Le Migliori 300 Pizzerie della Campania", a cura del giornalista Luciano Pignataro. Nell'ambito di Gustus, il salone dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si conclude oggi alla Mostra d'Oltremare, si è svolta la premiazione. In platea imprenditori, addetti ai lavori, titolari di aziende del comparto a testimonianza dell'attenzione che ruota attorno al mondo pizza. «In questa edizione che ho curato con la giornalista Antonella Amodio - spiega Luciano Pignataro - sono aumentate da 250 a 300 le pizzerie recensite a testimonianza dell'attenzione dedicata al fenomeno sociale pizza che ha motivato tanti giovani. Abbiamo introdotto anche i "Due Galletti" per le pizzerie che, se perseguono questa strada, possono arrivare a Tre e abbiamo inserito dieci panetterie che fanno prodotti d'eccellenza come pizze al taglio o pizzette. I Tre Galletti - prosegue Pignataro - non sono assegnati alle migliori in assoluto ma a nostro inappellabile giudizio a pizzerie che hanno identità, che ricoprono una funzione storica, che hanno aperto una strada e che hanno soprattutto un'anima. Essere in questa Gui-

da, che è un vademecum, è un privilegio dal momento che in Campania abbiamo oltre 10mila esercizi in cui si fanno pizze».

Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus, ricorda quanto «sia importante dedicare, all'interno dell'evento, spazio alla premiazione delle pizzerie segnalate nella Guida del Mattino. Attività che contribuiscono alla valorizzazione del comparto e crescono ogni anno sempre più, proprio assieme a Gustus». Alessandro Conduro, ad de l'Antica Pizzeria da Michele in the World, si sofferma su come la Guida del Mattino riesca a tenere insieme le singole pizzerie rispettandone le differenze e le caratteristiche del comparto. «Ci si concentra sulle singole aziende, rispettandone le peculiarità che caratterizzano questo mondo. C'è una inevitabile evoluzione naturale in questo settore ma c'è anche la consapevolezza che in Campania si può fare azienda e impresa con il suo prodotto simbolo, cioè la pizza».

Anche Antimo Caputo, ad di Mulino Caputo, analizza l'evoluzione del mondo pizza: «Tra tradizione e novità abbiamo una proposta gastronomica nuova e interessante come si evince dalla Guida. Basti pensare all'esplosione della pizza nel padellino, al crunch, alle nuove cotture protagoniste del settore tra novità e tradizione. C'è, insomma,

una storia gastronomica che si rinnova. Ormai si va nei locali per mangiare una buona pizza, si conoscono le materie prime e il consumatore è sempre più consapevole. Ma si sceglie una pizzeria anche per goderne dell'atmosfera, si decide con attenzione di accompagnare la pizza con il buon bere e per questo basta osservare la carta dei vini dei locali, curata con massimo impegno».

La Guida del Mattino è anche una spinta per il settore «a partire dalla forza lavoro che ricerchiamo sempre. I professionisti ben formati servono a far crescere tutto il comparto e momenti come queste premiazioni e in generale gli eventi dedicati alla pizza, sono importanti per creare tra noi sempre più squadra e dare prestigio al nostro settore. Insieme, insomma, si è più forti», afferma Gino Sorbillo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL CURATORE
PIGNATARO
«INIZIATIVA
DI SUCCESSO
TANTI I GIOVANI
CHE HANNO VINTO»**



Peso:46%



Montcreesto

È on line il videoclip di «Mofò», nuovo singolo del cantautore napoletano Montcreesto, un brano che, alternando l'uso del dialetto con quello dell'italiano, racconta la mascolinità tossica che pervade la società odierna, un retaggio culturale che porta molti uomini a reprimere le proprie emozioni, provocando un profondo smarrimento che ha, in taluni casi, epiloghi drammatici.



Plug con Mv Killa

Andrea Buono, classe 2006, in arte Plug, torna al singolo con «T chied scus», in cui ha coinvolto un talento della scena urban newpolitana come Mv Killa su una produzione quasi onirica di TonyTheTif. «Collaborare con MvKilla è un sogno che si realizza», commenta il giovanissimo artista, «lui ha centrato in pieno il tema del pezzo con una strofa in dialetto, cruda ma estremamente profonda».



LA SQUADRA I titolari delle pizzerie che hanno ricevuto il premio nell'ambito di "Gustus" alla Mostra NEAPHOTO A. GAROFALO

Il giornalista Luciano Pignataro curatore della Guida



Peso:46%

Agra Press

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF A GUSTUS 2024: QUALITA', SOSTENIBILITA' E NETWORKING

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF A GUSTUS 2024: QUALITA', SOSTENIBILITA' E NETWORKING (riproduzione riservata) "si e' conclusa con grande soddisfazione la partecipazione del progetto europeo in europe we care for beef, promosso da a.o.p. italia zootecnica, alla fiera gustus, tenutasi alla mostra d'oltremare di napoli dal 17 al 19 novembre". lo rende noto un comunicato di italia zootecnica, che cosi' prosegue: "la manifestazione, dedicata all'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia, si e' rivelata un'importante vetrina per la promozione delle eccellenze zootecniche e un momento cruciale per il networking tra professionisti del settore, aziende e appassionati. lo stand del progetto, situato nel padiglione 3, ha accolto numerosi visitatori, offrendo un ricco programma di attivita' che ha messo in risalto la qualita' e la sostenibilita' della carne bovina certificata. lunedi' 18 novembre si e' svolta la conferenza stampa di presentazione, durante la quale i rappresentanti del progetto hanno illustrato gli obiettivi principali e le iniziative volte a valorizzare la carne bovina. a seguire si e' tenuto il workshop dal titolo 'il sistema di qualita' nazionale zootecnica e il consorzio sigillo italiano: nuove opportunita' per la zootecnica e non solo per quella bovina da carne' nel quale sono stati approfonditi temi chiave per il settore. il dibattito, animato da esperti e rappresentanti di rilievo come alessandro DE ROCCO, presidente dell'a.o.p. italia zootecnica, e giuliano MARCHESIN, direttore della stessa organizzazione, accompagnati da franco MARTINI, presidente del consorzio sigillo italiano, nicola DE LEONARDIS, presidente della cooperativa agricola terramadre, gabriele MELLUSO, presidente nazionale di assoutenti, e susanna BRAMANTE, agronoma e consulente della nutrizione, ha suscitato un vivace confronto sui nuovi orizzonti della zootecnica sostenibile. tra gli interventi di maggiore rilievo, spicca quello di nicola CAPUTO, assessore all'agricoltura della regione campania, che ha espresso il completo supporto della regione verso iniziative volte a valorizzare le produzioni di eccellenza del territorio e dell'intera filiera zootecnica.

CAPUTO ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni, produttori e consumatori per promuovere la qualita' e la sostenibilita' delle produzioni. non sono mancati i momenti dedicati al gusto e all'interazione diretta con il pubblico. i visitatori hanno potuto partecipare a degustazioni di battuta di carne al coltello, un prodotto di eccellenza che esprime al meglio la qualita' e la cura degli allevamenti certificati dal sistema di qualita' nazionale zootecnica. inoltre, allo stand si sono tenuti momenti di confronto con esperti del settore, che hanno risposto alle domande del pubblico, approfondendo temi legati alla nutrizione, alla sostenibilita' e al benessere animale. il progetto in europe we care for beef continua cosi' il suo percorso di sensibilizzazione, portando avanti l'obiettivo di valorizzare la carne bovina e di costruire un dialogo sempre piu' forte tra produttori, istituzioni e consumatori".

Napoli Village

I piatti preparati con spesa consapevole e carne sostenibile da Trippicella e chef D'Agostino sono serviti

0 A lezione di cucina circolare, dove non si butta niente.

L'idea è del macellaio più Social di sempre, Antonio Di Sieno alias Trippicella, ed è stata raccolta da grandi chef durante la tre giorni di 'Gustus' alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

Ai fornelli: Gianluca D'Agostino, la brigata della stella Michelin Sakai Fumiko, Angelina Ceriello cuoca e custode del centenario ristorante 'E Curti di Sant'Anastasia, che ha preparato un piatto antico lo 'stenteniello d'agnello', e tanti ristoratori ed esperti del settore.

«Il mio obiettivo - spiega Trippicella - è ottenere la piena valorizzazione degli scarti. In tavola abbiamo messo: midollo, muscoli, frattaglie, riutilizzando anche materie prime già trasformate per alcune preparazioni, allo scopo di non sprecarle e sfruttarle al massimo».

A salutare il progetto anti-spreco: Peppe Guida, Eduardo Estatico, Luigi Salomone, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, l'Assessore regionale all'agricoltura Nicola Caputo, che hanno assaggiato i piatti preparati con i cosiddetti tagli poveri.

Hanno partecipato agli show cooking condotti da Valeria Viscione, preparando piatti secondo i principi della spesa consapevole e della carne sostenibile: Bocconi con il bun con polpetta al sugo e provola, 50 panino Chef Roberto Talotti con il panino tartare di fassona piemontese stracciata bufala, pesto, misticacanza, pomodori confit; bun con brasato di maiale pull pork Much more pub; la Masardona con la 'pizzella' con soffritto, Vittoria Different con il raviolo ripieno di genovese, su guancia di manzo, infine cipolla e fonduta di provolone del Monaco; American pub Verdenova bun con hamburger di maialino nero casertano, crema di friarielli, spolverata di taralli sbriciolati. Ricetta di Gianluca D'Agostino Panciotti di bufala leonessa con stracotto di manzo e funghi porcini secchi (per 4 persone) 500g di panciotti di bufala leonessa 500g cappello del prete di manzo (pezzo intero) 50g di funghi porcini secchi 1 carota 1 cipolla 1 sedano Olio evo q.b. Sale qb Vino bianco secco 75ml Parmigiano reggiano 50 g Rosolate con l'olio evo la carne e le verdure tagliate a bronise e quando saranno ben dorate sfumate con del vino bianco. Coprite il tutto con acqua, aggiungete i funghi porcini secchi, salate leggermente e lasciate cuocere con coperchio per due ore circa o finché la carne non risulti molto tenera.

A questo punto togliete il coperchio e lasciate asciugare quasi del tutto il liquido. Ora separate i funghi e le verdure dalla carne, tenendo il liquido di cottura da parte. Schiacciate le verdure con una forchetta, tritate i funghi e sfilacciate la carne, aggiustate di sale se necessario e conservate il tutto in un tegame caldo. Cuocete i panciotti in abbondante acqua salata e mantecarli nel sugo di carne. Impiattate e guarnire con lo stracotto, le verdure, i funghi e una grattugiata di parmigiano grattugiato.

Road Tv Italia

I piatti preparati con spesa consapevole e carne sostenibile da Trippicella e chef D'Agostino sono serviti

Panciotti di bufala con stracotto di manzo e funghi porcini secchi: ecco la ricetta anti-spreco. A lezione di cucina circolare, dove non si butta niente.

L'idea è del macellaio più Social di sempre, Antonio Di Sieno alias Trippicella, ed è stata raccolta da grandi chef durante la tre giorni di "Gustus" alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Ai fornelli: Gianluca D'Agostino, la brigata della stella Michelin Sakai Fumiko, Angelina Ceriello cuoca e custode del centenario ristorante 'E Curti di Sant'Anastasia, che ha preparato un piatto antico lo "stenteniello d'agnello", e tanti ristoratori ed esperti del settore.

«Il mio obiettivo - spiega Trippicella - è ottenere la piena valorizzazione degli scarti. In tavola abbiamo messo: midollo, muscoli, frattaglie, riutilizzando anche materie prime già trasformate per alcune preparazioni, allo scopo di non sprecarle e sfruttarle al massimo».

A salutare il progetto anti-spreco: Peppe Guida, Eduardo Estatico, Luigi Salomone, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, l'Assessore regionale all'agricoltura Nicola Caputo, che hanno assaggiato i piatti preparati con i cosiddetti tagli poveri. Hanno partecipato agli show cooking condotti da Valeria Viscione, preparando piatti secondo i principi della spesa consapevole e della carne sostenibile: Bocconi con il bun con polpetta al sugo e provola, 50 panino Chef Roberto Talotti con il panino tartare di fassona piemontese stracciata bufala, pesto, misticanza, pomodori confit; bun con brasato di maiale pull pork Much more pub; la Masardona con la "pizzella" con soffritto, Vittoria Different con il raviolo ripieno di genovese, su guancia di manzo, infine cipolla e fonduta di provolone del Monaco; American pub Verdenova bun con hamburger di maialino nero casertano, crema di friarielli, spolverata di taralli sbriciolati. Ricetta di Gianluca D'Agostino Panciotti di bufala leonessa con stracotto di manzo e funghi porcini secchi (per 4 persone) 500g di panciotti di bufala leonessa 500g cappello del prete di manzo (pezzo intero) 50g di funghi porcini secchi 1 carota 1 cipolla 1 sedano Olio evo q.b.

Sale qb Vino bianco secco 75ml Parmigiano reggiano 50 g Rosolate con l'olio evo la carne e le verdure tagliate a bronise e quando saranno ben dorate sfumate con del vino bianco. Coprite il tutto con acqua, aggiungete i funghi porcini secchi, salate leggermente e lasciate cuocere con coperchio per due ore circa o finché la carne non risulti molto tenera.

A questo punto togliete il coperchio e lasciate asciugare quasi del tutto il liquido. Ora separate i funghi e le verdure dalla carne, tenendo il liquido di cottura da parte.

Schiacciate le verdure con una forchetta, tritate i funghi e sfilacciate la carne, aggiustate di sale se necessario e conservate il tutto in un tegame caldo. Cuocete i panciotti in abbondante acqua salata e mantecarli nel sugo di carne. Impiattate e guarnire con lo stracotto, le verdure, i funghi e una grattugiata di parmigiano grattugiato.

Gazzetta di Napoli

La cucina circolare di Trippicella a Gustus

A lezione di cucina circolare, dove non si butta niente.

L'idea è del macellaio più Social di sempre, Antonio Di Sieno alias Trippicella, ed è stata raccolta da grandi chef durante la tre giorni di 'Gustus' alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Ai fornelli: Gianluca D'Agostino, la brigata della stella Michelin Sakai Fumiko, Angelina Ceriello cuoca e custode del centenario ristorante 'E Curti di Sant'Anastasia, che ha preparato un piatto antico lo 'stenteniello d'agnello', e tanti ristoratori ed esperti del settore.

«Il mio obiettivo - spiega Trippicella - è ottenere la piena valorizzazione degli scarti. In tavola abbiamo messo: midollo, muscoli, frattaglie, riutilizzando anche materie prime già trasformate per alcune preparazioni, allo scopo di non sprecarle e sfruttarle al massimo».

A salutare il progetto anti-spreco: Peppe Guida, Eduardo Estatico, Luigi Salomone, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, l'Assessore regionale all'agricoltura Nicola Caputo, che hanno assaggiato i piatti preparati con i cosiddetti tagli poveri. Hanno partecipato agli show cooking condotti da Valeria Viscione, preparando piatti secondo i principi della spesa consapevole e della carne sostenibile: Bocconi con il bun con polpetta al sugo e provola, 50 panino Chef Roberto Talotti con il panino tartare di fassona piemontese stracciata bufala, pesto, misticacanza, pomodori confit; bun con brasato di maiale pull pork Much more pub; la Masardona con la 'pizzella' con soffritto, Vittoria Different con il raviolo ripieno di genovese, su guancia di manzo, infine cipolla e fonduta di provolone del Monaco; American pub Verdenova bun con hamburger di maialino nero casertano, crema di friarielli, spolverata di taralli sbriciolati. Ricetta di Gianluca D'Agostino Panciotti di bufala leonessa con stracotto di manzo e funghi porcini secchi (per 4 persone) 500g di panciotti di bufala leonessa 500g cappello del prete di manzo (pezzo intero) 50g di funghi porcini secchi 1 carota 1 cipolla 1 sedano Olio evo q.b.

Sale qb Vino bianco secco 75ml Parmigiano reggiano 50 g Rosolate con l'olio evo la carne e le verdure tagliate a bronuise e quando saranno ben dorate sfumate con del vino bianco. Coprite il tutto con acqua, aggiungete i funghi porcini secchi, salate leggermente e lasciate cuocere con coperchio per due ore circa o finché la carne non risulti molto tenera.

A questo punto togliete il coperchio e lasciate asciugare quasi del tutto il liquido. Ora separate i funghi e le verdure dalla carne, tenendo il liquido di cottura da parte. Schiacciate le verdure con una forchetta, tritate i funghi e sfilacciate la carne, aggiustate di sale se necessario e conservate il tutto in un tegame caldo. Cuocete i panciotti in abbondante acqua salata e mantecarli nel sugo di carne. Impiattate e guarnire con lo stracotto, le verdure, i funghi e una grattugiata di parmigiano grattugiato.

Agen Food

Doppio Trionfo per Raffaele Bonetta: Tre Galletti e Top 21 Pizzerie

4:45 Redazione Agenfood NL, PIZZA E PIZZERIE (Agen Food) - **Napoli**, 20 nov. - La stella di Raffaele Bonetta brilla sempre più luminosa nel firmamento della pizza d'autore.

Il talentuoso pizzaiolo di Raf Bonetta Pizzeria di Pozzuoli ha conquistato, ieri mattina durante la X Edizione di **Gustus**, Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia presso la Mostra D'Oltremare di **Napoli**, il prestigioso riconoscimento dei Tre Galletti de Il Mattino, Guida delle migliori 300 pizzerie della Campania 2025, curata dal noto giornalista e scrittore Luciano Pignataro. In serata, invece, ad Acerra, la pizzeria è stata celebrata nel format 'Di Pizza', ideato da Garage Pizza in collaborazione con Dissapore, entrando ufficialmente nella lista delle 21 migliori pizzerie della provincia di **Napoli**.

Un doppio trionfo che suggella un anno straordinario per Raffaele Bonetta, già protagonista di una vera e propria scalata verso l'eccellenza: dall'"Apertura dell'Anno" al Pizza Contemporanea Day, passando per i Tre Spicchi del Gambero Rosso, il 22° posto nella 50 Top Pizza Italia, il prestigioso premio "The Best Pizza Science Award" al The Best Pizza 2024, il riconoscimento 'Novità dell'Anno 2024' Solania Award, fino alla consacrazione mondiale con il 48° posto nella 50 Top Pizza World. 'Il nostro pizzaiolo ad alto livello, capace di essere contemporaneo senza strafare, sempre con il sorriso pronto e dotato di un'educazione che lo rende una grande persona prima che un grande pizzaiolo', si legge nella guida de Il Mattino, che premia l'abilità di Bonetta nel creare pizze che sono veri capolavori di equilibrio tra impasto e ingredienti, alzando sempre più l'asticella della qualità.

La tappa di Acerra di Di Pizza, format che celebra le eccellenze della provincia napoletana, ha consacrato ulteriormente il talento di Bonetta. Tra una serata di festa, assaggi e network, il suo nome è entrato a far parte dei luoghi cult della pizza d'autore. Per Raf Bonetta, che vive la pizza come una vera passione, questo ennesimo riconoscimento è il frutto di dedizione, studio e amore per l'arte bianca. La sua pizzeria si conferma non solo una destinazione imperdibile, ma un punto di riferimento nella provincia napoletana per chi cerca la vera essenza della pizza contemporanea.

Gazzetta di Napoli

Gustus chiude con un +10% di espositori

Sono 198 gli espositori (+10% rispetto al 2023) che hanno scelto la decima edizione di **Gustus**, il Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia che si è chiuso oggi alla Mostra d'Oltremare di **Napoli**, per assicurarsi la possibilità di mettersi in contatto con le professionalità di tutti i segmenti del settore.

Tre i padiglioni per 8mila metri quadrati di superficie che hanno accolto 13.300 visitatori professionali (erano stati 12.500 nel 2023) e un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva.

Grande successo anche per la sessione di 'Meet&match' con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria. "Quest'anno - spiega Matteo Cutolo, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - abbiamo riportato la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro.

E poi una giornata dedicata interamente alla gelateria con la mantecazione in diretta di gusti di gelato".

A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone, è stato il maestro pasticcere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare.

Da **Gustus** anche un omaggio alla discussa opera 'Tu si na cosa grande' regalata da Gaetano Pesce alla città di **Napoli**: ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria 'innovativo', che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Soddisfazione espressa da tutti i presidenti delle Federazioni di settore presenti al Salone. Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, "è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a **Gustus**.

Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri". Sulla stessa linea anche Piero Pepe, presidente di Federcarni Campania: "Siamo soddisfatti per quello che abbiamo fatto quest'anno: corsi di cottura, preparati pronti a cuocere, corsi di frollatura. È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori a confronto.

Abbiamo abbracciato tutta la filiera.

Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale". Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a **Gustus** grazie all'impegno della Federazione italiana cuochi: "Non

riusciamo più a reperire personale - racconta il presidente Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia".

"Siamo felici e contenti e speriamo che la Fiera cresca sempre più". Archivia così l'edizione 2024 Angioletto De Negri, organizzatore di **Gustus**, evidenziando anche la presenza "dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di **Napoli** che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto" così come quella "della Regione Calabria, novità di quest'anno, e la riconferma dell'Ice che ha portato 30 operatori stranieri".

Fooday.it

In Europe We Care for Beef a Gustus 2024: qualità, sostenibilità e networking

Si è conclusa con grande soddisfazione la partecipazione del progetto europeo In Europe We Care for Beef, promosso da A.O.P.

Italia Zootecnica, alla fiera **Gustus**, tenutasi presso la Mostra D'Oltremare di **Napoli** dal 17 al 19 novembre. 20/11/2024 Photo credits: fonte AB Comunicazioni La manifestazione, dedicata all'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia, si è rivelata un'importante vetrina per la promozione delle eccellenze zootecniche e un momento cruciale per il networking tra professionisti del settore, aziende e appassionati Lo stand del progetto, situato nel padiglione 3, ha accolto numerosi visitatori, offrendo un ricco programma di attività che ha messo in risalto la qualità e la sostenibilità della carne bovina certificata. Lunedì 18 novembre si è svolta la conferenza stampa di presentazione, durante la quale i rappresentanti del progetto hanno illustrato gli obiettivi principali e le iniziative volte a valorizzare la carne bovina. A seguire si è tenuto il workshop dal titolo 'Il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia e il Consorzio Sigillo Italiano: nuove opportunità per la zootecnia e non solo per quella bovina da carne' nel quale sono stati approfonditi temi chiave per il settore.

Il dibattito, animato da esperti e rappresentanti di rilievo come Alessandro De Rocco, presidente dell'A.O.P.

Italia Zootecnica, e Giuliano Marchesin, direttore della stessa organizzazione, accompagnati da Franco Martini, presidente del Consorzio Sigillo Italiano, Nicola De Leonardis, presidente della Cooperativa Agricola Terramadre, Gabriele Melluso, presidente nazionale di Assoutenti, e Susanna Bramante, agronoma e consulente della nutrizione., ha suscitato un vivace confronto sui nuovi orizzonti della zootecnia sostenibile.

Tra gli interventi di maggiore rilievo, spicca quello di Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania, che ha espresso il completo supporto della Regione verso iniziative volte a valorizzare le produzioni di eccellenza del territorio e dell'intera filiera zootecnica. Caputo ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni, produttori e consumatori per promuovere la qualità e la sostenibilità delle produzioni.

Non sono mancati i momenti dedicati al gusto e all'interazione diretta con il pubblico. I visitatori hanno potuto partecipare a degustazioni di battuta di carne al coltello, un prodotto di eccellenza che esprime al meglio la qualità e la cura degli allevamenti certificati dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia. Inoltre, presso lo stand si sono tenuti momenti di confronto con esperti del settore, che hanno risposto alle domande del pubblico, approfondendo temi legati alla nutrizione, alla sostenibilità e al benessere animale.

Il progetto In Europe We Care for Beef continua così il suo percorso di sensibilizzazione, portando avanti l'obiettivo di valorizzare la carne bovina e di costruire un dialogo sempre più forte tra produttori, istituzioni e consumatori. www.eucarebeef.eu Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni

Zeroventiquattro.it

Gustus cresce ancora: il Salone si chiude con +10% espositori

DiRedazione di Zeroventiquattro.it Nov 20, 2024 Alla decima edizione 13.300 operatori, 30 buyers stranieri e 4mila chef **Napoli** - Sono 198 gli espositori (+10% rispetto al 2023) che hanno scelto la decima edizione di **Gustus**, il Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia che si è chiuso alla Mostra d'Oltremare di **Napoli**, per assicurarsi la possibilità di mettersi in contatto con le professionalità di tutti i segmenti del settore.

Tre i padiglioni per 8mila metri quadrati di superficie che hanno accolto 13.300 visitatori professionali (erano stati 12.500 nel 2023) e un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva.

Grande successo anche per la sessione di 'Meet&match' con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria. "Quest'anno - spiega Matteo Cutolo, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - abbiamo riportato la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro.

E poi una giornata dedicata interamente alla gelateria con la mantecazione in diretta di gusti di gelato".

A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone, è stato il maestro pasticcere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare.

Da **Gustus** anche un omaggio alla discussa opera 'Tu si na cosa grande' regalata da Gaetano Pesce alla città di **Napoli**: ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria 'innovativo', che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Soddisfazione espressa da tutti i presidenti delle Federazioni di settore presenti al Salone. Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, "è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a **Gustus**."

Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri". Sulla stessa linea anche Piero Pepe, presidente di Federcarni Campania: "Siamo soddisfatti per quello che abbiamo fatto quest'anno: corsi di cottura, preparati pronti a cuocere, corsi di frollatura. È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori a confronto.

Abbiamo abbracciato tutta la filiera.

Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale". Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a **Gustus** grazie all'impegno della Federazione italiana cuochi: "Non riusciamo più a reperire personale - racconta il presidente Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero.

È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia".

"Siamo felici e contenti e speriamo che la Fiera cresca sempre più". Archivia così l'edizione 2024 Angioletto De Negri, organizzatore di **Gustus**, evidenziando anche la presenza "dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di **Napoli** che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto" così come quella "della Regione Calabria, novità di quest'anno, e la riconferma dell'Ice che ha portato 30 operatori stranieri".

Fattitaliani.it

Gustus Napoli: alla decima edizione 13.300 operatori, 30 buyers stranieri e 4mila chef

Fattitaliani 20 novembre Sono 198 gli espositori (+10% rispetto al 2023) che hanno scelto la decima edizione di **Gustus**, il Salone professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia che si è chiuso alla Mostra d'Oltremare di **Napoli**, per assicurarsi la possibilità di mettersi in contatto con le professionalità di tutti i segmenti del settore.

Tre i padiglioni per 8mila metri quadrati di superficie che hanno accolto 13.300 visitatori professionali (erano stati 12.500 nel 2023) e un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva. Grande successo anche per la sessione di 'Meet&match' con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria. "Quest'anno - spiega Matteo Cutolo, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - abbiamo riportato la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro.

E poi una giornata dedicata interamente alla gelateria con la mantecazione in diretta di gusti di gelato".

A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone, è stato il maestro pasticcere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare.

Da **Gustus** anche un omaggio alla discussa opera 'Tu si na cosa grande' regalata da Gaetano Pesce alla città di **Napoli**: ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria 'innovativo', che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Soddisfazione espressa da tutti i presidenti delle Federazioni di settore presenti al Salone. Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, "è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a **Gustus**.

Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri". Sulla stessa linea anche Piero Pepe, presidente di Federcarni Campania: "Siamo soddisfatti per quello che abbiamo fatto quest'anno: corsi di cottura, preparati pronti a cuocere, corsi di frollatura. È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori a confronto.

Abbiamo abbracciato tutta la filiera. Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale". Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a **Gustus** grazie all'impegno della Federazione italiana cuochi: "Non riusciamo più a reperire personale - racconta il presidente Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani

vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia".

"Siamo felici e contenti e speriamo che la Fiera cresca sempre più". Archivia così l'edizione 2024 Angioletto De Negri, organizzatore di **Gustus**, evidenziando anche la presenza "dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di **Napoli** che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto" così come quella "della Regione Calabria, novità di quest'anno, e la riconferma dell'Ice che ha portato 30 operatori stranieri".

Tags Fatti Gustosi

Food Makers

VINCITORI CAMPIONATO DEL MONDO DEL PANETTONE 2024 FIPGC

VINCITORI CAMPIONATO DEL MONDO DEL PANETTONE 2024 FIPGC by Antonio Savarese 20 Novembre 2024

CAMPIONATO DEL MONDO DEL PANETTONE 2024: UN TRIONFO PER I MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI L'Italia sbaraglia i migliori pasticceri provenienti da Francia, Spagna, Messico e Giappone La Campania primeggia nelle categorie della categoria Panettone Classico, Innovativo e Pandoro Il Miglior Panettone Salato è della Toscana, quello decorato è di Milano Si è concluso con grande successo il Campionato 'Miglior Panettone del Mondo 2024' della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e cioccolateria (FIPGC) svolto il 17 e 18 novembre presso il Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia **Gustus**, nella Mostra d'Oltremare di **Napoli**.

L'edizione di quest'anno ha visto una partecipazione straordinaria e una competizione agguerrita nelle cinque categorie principali, con un finale che ha esaltato la qualità e la creatività dei prodotti artigianali. A trionfare sono stati cinque talenti indiscussi, ognuno dei quali ha saputo interpretare al meglio la propria categoria, portando a casa il titolo di Campione del Mondo del Panettone 2024.

'Quest'edizione ha dimostrato ancora una volta l'altissimo livello dei pasticceri italiani.

Afferma il Presidente della Federazione Matteo Cutolo.

La selezione è stata frutto di un lavoro certosino, in cui abbiamo preso in considerazione ogni minimo dettaglio. È stato un compito estremamente difficile scegliere il migliore, perché ogni prodotto in gara ha portato delle novità negli ingredienti, nella tecnica, nella forma.

Vedere tanto talento e impegno ci riempie di orgoglio e ci spinge a fare sempre meglio'. Il Miglior Panettone Classico del mondo non è di Milano ma di Caserta. Il maestro pasticcere di grande esperienza, Pietro Sparago, di Centurano (CE) soprannominato 'Il Re dei dolci' si è aggiudicato il primo posto sul prestigioso podio nella categoria del panettone classico. Un prodotto che ha saputo interpretare alla perfezione la ricetta originale, con una lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti.

Lapasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare, sono state le carte vincenti.

L'opera tanto chiacchierata 'Tu si 'na cosa grande', l'omaggio di Gaetano Pesce a **Napoli**, diventa un panettone.

Ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA) che ha portato alla ribalta una creazione che ha unito tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Il dolce ha entusiasmato il pubblico e i

giurati, segnando una vera e propria rivoluzione nel mondo della pasticceria natalizia conquistando il primo posto assoluto nella categoria Panettone Innovativo. Chi lo ha detto che il panettone deve essere solo dolce? Nella categoria salato, Beatrice Volta, maestra pasticciera di Pistoia, ha fatto la storia con la sua innovativa proposta: panettone con cuore di spritz avvolto dagli ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive, arachidi). La sua interpretazione audace ha saputo affascinare i giudici grazie a sapori inediti e una texture soffice, conquistando la vittoria in questa categoria tanto innovativa quanto complessa.

Anche l'occhio vuole la sua parte. Patrizia Mancuso, di Vignate, Milano ha conquistato il primo posto assoluto nella categoria Panettone decorato con la sua raffinata creazione: un panettone che ha saputo combinare eleganza, innovazione, buon gusto.

A decretare la vincitrice, la giuria di eccezione formata da Cinzia Iotti, Molly Coppini e i pasticceri esterni APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) Emanuele Valsecchi e Vincenzo Donnarumma. Non solo panettone. Quest'anno la Federazione ha voluto dare spazio ad un altro grande dolce della tradizione italiana, il Pandoro.

Nella categoria, il primo posto del podio va a Raffaele Romano di Solofra (Avellino) che si è distinto con una preparazione impeccabile: ha esaltato la morbidezza e la delicatezza della tradizione veneta, facendo leva su una tecnica perfetta e una distribuzione dell'aroma vaniglia veicolato da burro di altissima qualità.

Il Campionato 2024 ha rappresentato non solo una competizione, ma anche un'occasione per celebrare la pasticceria, con i maestri pasticceri provenienti da ogni dove che, attraverso la loro arte, continuano a confrontarsi e a mantenere viva una tradizione che da secoli è sinonimo di passione e qualità.

La Nuova di Venezia e Mestra

Premiato il panettone

dLa pasticceria KoSidolce di Noale di Simone Giavi e la moglie Katuscia Forse si è piazzata tra le prime dieci nella classifica italiana del miglior panettone classico e del miglior panettone innovativo, dopo una preselezione fatta nel mese di ottobre alla Fiera **Gustus** di **Napoli**.

Publicità Italia.com

In Europe We Care for Beef a Gustus 2024

Qualità, sostenibilità e network 20, Nov 2024 Si è conclusa con grande soddisfazione la partecipazione del progetto europeo In Europe We Care for Beef, promosso da A.O.P.

Italia Zootecnica, alla fiera **Gustus**, tenutasi presso la Mostra D'Oltremare di **Napoli** dal 17 al 19 novembre.

La manifestazione, dedicata all'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia, si è rivelata un'importante vetrina per la promozione delle eccellenze zootecniche e un momento cruciale per il networking tra professionisti del settore, aziende e appassionati. Lo stand del progetto, situato nel padiglione 3, ha accolto numerosi visitatori, offrendo un ricco programma di attività che ha messo in risalto la qualità e la sostenibilità della carne bovina certificata. Lunedì 18 novembre si è svolta la conferenza stampa di presentazione, durante la quale i rappresentanti del progetto hanno illustrato gli obiettivi principali e le iniziative volte a valorizzare la carne bovina. A seguire si è tenuto il workshop dal titolo 'Il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia e il Consorzio Sigillo Italiano: nuove opportunità per la zootecnia e non solo per quella bovina da carne' nel quale sono stati approfonditi temi chiave per il settore.

Il dibattito, animato da esperti e rappresentanti di rilievo come Alessandro De Rocco, presidente dell'A.O.P.

Italia Zootecnica, e Giuliano Marchesin, direttore della stessa organizzazione, accompagnati da Franco Martini, presidente del Consorzio Sigillo Italiano, Nicola De Leonardis, presidente della Cooperativa Agricola Terramadre, Gabriele Melluso, presidente nazionale di Assoutenti, e Susanna Bramante, agronoma e consulente della nutrizione., ha suscitato un vivace confronto sui nuovi orizzonti della zootecnia sostenibile.

Tra gli interventi di maggiore rilievo, spicca quello di Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania, che ha espresso il completo supporto della Regione verso iniziative volte a valorizzare le produzioni di eccellenza del territorio e dell'intera filiera zootecnica. Caputo ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni, produttori e consumatori per promuovere la qualità e la sostenibilità delle produzioni.

Non sono mancati i momenti dedicati al gusto e all'interazione diretta con il pubblico. I visitatori hanno potuto partecipare a degustazioni di battuta di carne al coltello, un prodotto di eccellenza che esprime al meglio la qualità e la cura degli allevamenti certificati dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia. Inoltre, presso lo stand si sono tenuti momenti di confronto con esperti del settore, che hanno risposto alle domande del pubblico, approfondendo temi legati alla nutrizione, alla sostenibilità e al benessere animale.

Il progetto In Europe We Care for Beef continua così il suo percorso di sensibilizzazione, portando avanti l'obiettivo di valorizzare la carne bovina e di costruire un dialogo sempre più forte tra produttori, istituzioni e consumatori. www.eucarebeef.eu Torna indietro

Comunicaffè

Miglior panettone del mondo 2024: trionfa Pietro Sparago per la categoria classica

Il presidente della Federazione Matteo Cutolo: 'Quest'edizione ha dimostrato ancora una volta l'altissimo livello dei pasticciieri italiani. La selezione è stata frutto di un lavoro certosino, in cui abbiamo preso in considerazione ogni minimo dettaglio. È stato un compito estremamente difficile scegliere il migliore, perché ogni prodotto in gara ha portato delle novità negli ingredienti, nella tecnica, nella forma. Vedere tanto talento e impegno ci riempie di orgoglio e ci spinge a fare sempre meglio' 21 Novembre 2024 Pietro Sparago (immagine concessa) **NAPOLI** - Si è concluso con grande successo il Campionato 'Miglior panettone del mondo 2024' della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) svolto il 17 e 18 novembre presso il Salone Professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia **Gustus**, nella Mostra d'Oltremare di **Napoli**.

L'edizione di quest'anno ha visto una partecipazione straordinaria e una competizione agguerrita nelle cinque categorie principali, con un finale che ha esaltato la qualità e la creatività dei prodotti artigianali. A trionfare sono stati cinque talenti indiscussi, ognuno dei quali ha saputo interpretare al meglio la propria categoria, portando a casa il titolo di Campione del mondo del panettone 2024. 'Quest'edizione ha dimostrato ancora una volta l'altissimo livello dei pasticciieri italiani' Afferma il presidente della Federazione Matteo Cutolo "La selezione è stata frutto di un lavoro certosino, in cui abbiamo preso in considerazione ogni minimo dettaglio. È stato un compito estremamente difficile scegliere il migliore, perché ogni prodotto in gara ha portato delle novità negli ingredienti, nella tecnica, nella forma. Vedere tanto talento e impegno ci riempie di orgoglio e ci spinge a fare sempre meglio'. Il Miglior panettone classico del mondo non è di Milano ma di Caserta. Il maestro pasticciere di grande esperienza, Pietro Sparago, di Centurano (CE) soprannominato 'Il Re dei dolci' si è aggiudicato il primo posto sul prestigioso podio nella categoria del panettone classico.

Un prodotto che ha saputo interpretare alla perfezione la ricetta originale, con una lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti.

La pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare, sono state le carte vincenti.

L'opera tanto chiacchierata 'Tu si 'na cosa grande', l'omaggio di Gaetano Pesce a **Napoli**, diventa un panettone.

Ad avere l'idea il maestro pasticciere Domenico Manfredi di Teggiano (SA) che ha portato alla ribalta una creazione che ha unito tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Il dolce ha entusiasmato il pubblico e i giurati, segnando una vera e propria rivoluzione nel mondo della pasticceria natalizia conquistando il primo posto assoluto nella categoria Panettone Innovativo. Chi lo ha detto che il panettone deve essere solo dolce?

Nella categoria salato, Beatrice Volta, maestra pasticciera di Pistoia, ha fatto la storia con la sua innovativa proposta: panettone con cuore di spritz avvolto dagli ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive, arachidi).

La sua interpretazione audace ha saputo affascinare i giudici grazie a sapori inediti e una texture soffice, conquistando la vittoria in questa categoria tanto innovativa quanto complessa.

Anche l'occhio vuole la sua parte. Patrizia Mancuso, di Vignate, Milano ha conquistato il primo posto assoluto nella categoria Panettone decorato con la sua raffinata creazione: un panettone che ha saputo combinare eleganza, innovazione, buon gusto.

A decretare la vincitrice, la giuria di eccezione formata da Cinzia Iotti, Molly Coppini e i pasticceri esterni APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) Emanuele Valsecchi e Vincenzo Donnarumma. Non solo panettone. Quest'anno la Federazione ha voluto dare spazio ad un altro grande dolce della tradizione italiana, il Pandoro.

Nella categoria, il primo posto del podio va a Raffaele Romano di Solofra (Avellino) che si è distinto con una preparazione impeccabile: ha esaltato la morbidezza e la delicatezza della tradizione veneta, facendo leva su una tecnica perfetta e una distribuzione dell'aroma vaniglia veicolato da burro di altissima qualità.

Il Campionato 2024 ha rappresentato non solo una competizione, ma anche un'occasione per celebrare la pasticceria, con i maestri pasticceri provenienti da ogni dove che, attraverso la loro arte, continuano a confrontarsi e a mantenere viva una tradizione che da secoli è sinonimo di passione e qualità. La scheda sintetica della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo.

Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia.

Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy.

Fipgc organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati mondiali di pasticceria e cake design.

Nel 2017 nascono anche i Campionati nazionali di pasticceria alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

Fipgc è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale.

Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Ansa.it

A 'lezione' per piatti con spesa consapevole e carne sostenibile

Come ottenere la valorizzazione degli scarti, incontro a **Napoli NAPOLI**, 21 novembre 2024

, 16:10 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA A 'lezione di cucina circolare' per

non sprecare niente. L'idea è del macellaio Antonio Di Sieno ('Trippicella') di Sant'Anastasia (**Napoli**), ed è stata raccolta da alcuni chef durante l'evento **Gustus**. Ai fornelli Gianluca D'Agostino, la brigata della stella Michelin Sakai Fumiko, Angelina Ceriello cuoca del centenario ristorante 'E Curti di Sant'Anastasia, che ha preparato un piatto antico, lo "stenteniello d'agnello", e altri ristoratori ed esperti del settore. "Il mio obiettivo - spiega 'Trippicella' - è ottenere la piena valorizzazione degli scarti.

In tavola abbiamo messo midollo, muscoli, frattaglie, riutilizzando anche materie prime già trasformate per alcune preparazioni, allo scopo di non sprecarle e sfruttarle al massimo".

A salutare il progetto anti-spreco Peppe Guida, Eduardo Estatico, Luigi Salomone, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, l'assessore regionale all'Agricoltura Nicola Caputo, che hanno assaggiato i piatti preparati con i cosiddetti tagli poveri. Hanno partecipato agli show cooking, condotti da Valeria Viscione, preparando piatti secondo i principi della spesa consapevole e della carne sostenibile: Bocconi con il bun con polpetta al sugo e provola, 50 panino Chef Roberto Talotti con il panino tartare di fassona piemontese stracciata bufala, pesto, misticanza, pomodori confit; bun con

brasato di maiale pull pork Much more pub; la Masardona con la "pizzella" con soffritto, Vittoria Different con il raviolo ripieno di genovese, su guancia di manzo, infine cipolla e fonduta di provolone del Monaco; American pub Verdenova bun con hamburger di maialino nero casertano, crema di friarielli, spolverata di taralli sbriciolati.

FrosinoneToday

Campionato del Panino, la Ciociaria fa en plein di medaglie: tutti i nomi dei vincitori

La competizione organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi ha visto trionfare sette chef ciociari Antonio Visca Collaboratore FrosinoneToday 21 novembre 2024 16:06 Il 18 e 19 Novembre si è svolto il primo campionato "Panino Philadelphia Professional" un campionato organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi e sponsorizzato dalla Philadelphia (azienda Kraft).

Presso la Fiera Oltremare di **Napoli**, all'interno del salone "**Gustus**". Nella prima giornata Associazione Provinciale Cuochi Frosinone è stata presente nella categoria unica (over 25), dove ha trionfato con l'oro assoluto la Ladychef Naomi Spaziani, con il panino "Lunapork", altra medaglia d'oro per la Ladychef Roberta Di Legge con il panino "Zuccadelphia", ma le medaglie non finiscono qui. Medaglia d'argento per la ladychef Ala Balabishkyna con "pane, amore e fantasia" e Medaglie di Bronzo per lo chef Paolo Piambelli con "il cioci". L'emozioni per l'Associazione Provinciale Cuochi Frosinone continuano nella seconda giornata della competizione, il 19 Novembre, dove si sono sfidati gli under 16 < 24 , "categoria Giovani", che grazie alle nuove leve: Rossella Rotondi (ex allieva dell'istituto alberghiero di Sora Cesare Baronio) con il panino "The Black Bun" si è guadagnata, anch'essa, l'oro assoluto e grazie a Sophia Bruni (frequentante il quarto anno dell'istituto IPSSEOA di Ceccano) con "Vegan Colors" e Simone Marini (frequentante il quarto anno dell'istituto IPSSEOA di Ceccano) con "è ma non è" che hanno ottenuto la medaglia d'argento. Il presidente Antonio Cristini: "Possiamo gridare a gran voce, nuovamente dopo i risultati 10 su 10 dei CCI 24, che 7 concorrenti hanno portato a casa 7 medaglie.

Un ringraziamento è doveroso a Marco Lombardi, responsabile Giovani APCF, che ha saputo essere una guida per questi splendidi ragazzi, portandoli alla vittoria.

Un ringraziamento, inoltre, va a tutta la Squadra Gare di Frosinone, Marco Lombardi, Alessandro Fiorletta, Elia Perelli, Annarita Nobili, Naomi Spaziani, Ala Balabishkyna, Roberta Di Legge, Orietta Di Lieto, Arianna Carinci, Paolo Piambelli, Domenico Cinotti, che oltre agli innumerevoli risultati che donano all'associazione nelle varie competizioni, mettono il loro bagaglio d'esperienze a disposizione per infondere quei consigli utili, alle "nuove leve" per migliorarsi e raggiungere ambiti traguardi, traguardi che raggiungono, loro stessi grazie il costante lavoro, aggiornamento e studio.

Infine, ma non per meno importanza, va un grazie alla nostra segretaria APCF Annarita Guglietta, per aver dimostrato un impegno e una dedizione ammirevole e i suoi sforzi instancabili al supporto dei nostri super Chef. Un grazie va al Vice Presidente Morena Pagliaroli che lavora dietro alle quinte, alla Coordinatrice Mirella Crescenzi , sempre presente e in prima linea per supportare, pre-gara i nostri meravigliosi gareggianti (Senior e Junior), ma ancor di più per essere in Prima Fila a fare il Tifo per ognuno di Loro".

InterNapoli.it

La Campania regina del Panettone: il più buono al mondo è di un pasticciere della provincia di Caserta

data: 18 novembre 2023

Per il 2023 Gustus, il più importante salone professionale del settore Food e Tecnologia del Centrosud, conferma i suoi 8mila metri quadrati di area espositiva e si prepara ad accogliere oltre 12mila operatori.

La nona edizione della kermesse, in programma dal 19 al 21 novembre alla Mostra d'Oltremare di Napoli, ospiterà i più importanti brand internazionali, con i loro top di gamma nel settore della cucina professionale.

Novità di quest'anno l'Emergency Food Contest e la Burger Battle. Presente la Regione Campania che metterà a disposizione uno spazio espositivo per le aziende del territorio, le eccellenze del settore food & beverage e pescato campano.

10 buoni motivi per partecipare a Gustus!

1. Gustus è il più importante Salone professionale del settore FOOD e Tecnologia nel Centro Sud Italia che è un mercato unico, ricco ed indispensabile.
2. È alla sua nona edizione ed è riconosciuta come fiera internazionale dall'AEFI – Associazione Enti Fieristici Italiani e dall'ICE – Istituto per il Commercio Estero.
3. È riservata esclusivamente alle aziende di produzione diretta.
4. L'edizione 2022 ha registrato un incremento del 20% di espositori con l'apertura di un nuovo padiglione ed è stata visitata da oltre 12.000 operatori e buyers.
5. Partecipano con corsi di aggiornamento e showcooking: FIC – Federazione Italiana Cuochi, URCC – Unione Regionale Cuochi Campani, FEDERCARNI, FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, S.C.A. Specialty Coffee Association. Un intenso programma di eventi di altissimo livello che coinvolge i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio.
6. I buyers internazionali provengono da Azerbaijan – Brasile – Colombia – Equador – India – Giordania – Macedonia – Marocco – Messico – Panama – Republic of Armenia – Spagna – Taiwan – Thailandia – Venezuela – Vietnam – USA.
7. Sono presenti chef stellati che partecipano agli eventi dedicati all'alta cucina.
8. Si svolgono numerose premiazioni che certificano l'alta qualità dei ristoranti e degli chef presenti.



9. L'impatto di comunicazione digitale e tradizionale è altissimo.

10. Si svolge a Napoli dove è sempre bello venire!

La Fiera Gustus si svolge presso il quartiere fieristico della Mostra D'Oltremare in Viale Kennedy, 54 - 80125 Napoli.

Per accedere all'interno del padiglione 3 della Mostra D'Oltremare, utilizzare l'ingresso da Viale Kennedy, 54 - 80125 Napoli.



SalernoSera

Campionato miglior panettone del mondo 2024, stravince la Campania: tutti i premi conquistati

Novembre 21, 2024 Antonio Pilato Panettone (Pexels) - salernosera.it La nostra regione si conferma un'eccellenza per quanto concerne la realizzazione dei panettoni e ciò ha portato a diverse gratificazioni. In quanto a creatività culinaria la Campania è da sempre un esempio per tutti.

Se poi a testimoniarlo sono anche i riconoscimenti allora il tutto assume una dimensione ancor più concreta ed ufficiale.

Tra gli ultimi attestati in ordine di tempo ci sono quelli conquistati al Campionato miglior panettone del mondo 2024 svoltosi proprio in questi giorni presso il Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia **Gustus** nella mostra d'Oltremare di **Napoli**. Il concorso indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) ha quindi fatto registrare un trionfo nettissimo dei nostri maestri pasticceri, che hanno sbaragliato la concorrenza sia a livello nazionale che internazionale. Scopriamo quindi chi ha vinto e quali premi si è portato a casa.

A riportare il tutto con meticolosità è la rassegna effettuata da fanpage.it, che si è soffermata anche su altri attestati ricevuti da altri pasticceri del Bel Paese. I premi conquistati dai maestri campani. Andando per gradi il titolo mondiale per il Panettone Classico è andato a Pietro Sparago, maestro pasticcere di Centurano in provincia di Caserta. Passando all'altro grande classico della tradizione nazionale, ovvero il Pandoro Classico, il premio è andato a Raffaele Romano di Solofra.

A completare il trio delle meraviglie c'è Domenico Manfredi di Teggiano in provincia di Salerno. Quest'ultimo si è aggiudicato il primo posto per quanto riguarda il Panettone Innovativo.

Ha infatti realizzato una riproduzione del Pulcinella di Gaetano Pesce "Tu sì na cosa grande".

Per chi non la conoscesse è la statua che da qualche mese è stata posta al centro di Piazza Municipio a **Napoli**. Pandoro (Pexels) - salernosera.it Gli altri riconoscimenti attribuiti all'Italia. Passando ad altri artisti della pasticceria italiana che hanno vinto in questa rassegna, non si possono non menzionare Beatrice Volta di Pistoia e Patrizia Mancuso di Vignate, località situata nella provincia di Milano. La prima si è aggiudicata il prestigioso premio della categoria Panettone Salato composto da un cuore di spritz avvolto da ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive e arachidi). La seconda ha ottenuto il successo nella sezione Panettone Decorato abbinando gusto e creatività.

Insomma un bilancio strepitoso, che testimonia ancora una volta la qualità delle nostre materie prime e dei nostri pasticceri indiscutibilmente tra i primi al mondo.

Appuntamento al prossimo anno, dove nonostante il trionfo assoluto, i maestri italiani vogliono migliorarsi ancora e stupire il resto del pianeta.



Continue Reading Previous Niente da fare per Caserta, solo questa REGGIA si trasforma in tema Natale | I bambini sono ammaliati dalla sua magia: da visitare subito



Ristorazione Moderna

Gustus a Napoli chiude con 13.300 visitatori l'edizione del decennale

Information - **Gustus Napoli** 2024 - **Gustus** 2024 - **Gustus** fiera Il Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia di **Napoli, Gustus**, si è concluso con 13.300 visitatori alla Mostra d'Oltremare.

Rispetto all'edizione precedente, quella del 2024 (che ha coinciso con il decennale, dal 17 al 19 novembre) ha ospitato 198 espositori (+10%) disposti su tre padiglioni, per 8mila metri quadrati di superficie totale.

Un vasto programma di eventi che ha coinvolto i professionisti, le aziende e le eccellenze del territorio: 3 concorsi, 6 premiazioni, 3 challenge e la presenza di 4mila chef provenienti da tutta Italia, 90 show cooking permanenti e 65 corsi di formazione intensiva. **Gustus** 2024, networking internazionale a **Napoli**. I maestri pasticceri premiati per il migliore panettone: Pietro Sparago e Domenico Manfredi. Dibattito sul lavoro, Fic: "Chiediamo la doppia brigata con doppio turno".

Gustus 2024, networking internazionale a **Napoli**. "Siamo felici e contenti e speriamo che la fiera cresca sempre più - ha salutato Angioletto De Negri, organizzatore di **Gustus**, evidenziando anche la presenza - dell'assessorato alle Attività produttive del Comune di **Napoli** che ci sostiene come al solito, della Regione Campania che ci assiste in tutto e per tutto, della Regione Calabria, novità di quest'anno, e la riconferma dell'Ice che ha portato 30 operatori stranieri". Grande successo, infatti, per la sessione "meet&match" con 30 buyers stranieri, selezionati dall'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, provenienti da Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria. Connessioni utili al mercato, come confermano le associazioni di categoria: "**Gustus** è un appuntamento veramente fondamentale perché cresciamo insieme a **Gustus**."

Fortunatamente ogni anno riusciamo a vedere sempre grandi numeri.

È stato un format di confronto tra macellai, addetti del settore e anche i ristoratori.

Abbiamo abbracciato tutta la filiera. Si è parlato tanto di sostenibilità, di allevamenti, di benessere animale", ha dichiarato Per Luigi Vitiello, presidente dell'Unione regionale cuochi della Campania. I maestri pasticceri premiati per il migliore panettone: Pietro Sparago e Domenico Manfredi. Tra i momenti clou della kermesse, la finale del miglior panettone del mondo 2024 nelle cinque categorie classico, innovativo, decorato, salato e pandoro.

A trionfare nella categoria del panettone classico, in una competizione che ha visto partecipanti da Italia, Francia, Spagna, Messico e Giappone, è stato il maestro pasticciere Pietro Sparago, di Centurano (CE), con un prodotto dalla lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti: la pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare. Da **Gustus** anche un omaggio alla discussa opera Tu si na cosa

grande regalata da Gaetano Pesce alla città di **Napoli**: ad avere l'idea il maestro pasticcere Domenico Manfredi di Teggiano (SA), vincitore della categoria innovativo, che ha realizzato un panettone fatto di tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Dibattito sul lavoro, Fic: "Chiediamo la doppia brigata con doppio turno".

Anche il tema del lavoro ha trovato spazio a **Gustus** grazie all'impegno della Federazione italiana cuochi: "Non riusciamo più a reperire personale - ha racconta il presidente Rocco Pozzulo - sappiamo benissimo quali sono le dinamiche: soprattutto i giovani vogliono più tempo libero. È un qualcosa di cui stiamo discutendo già da tempo per portarlo all'attenzione, come abbiamo fatto già, del Governo, per cercare di arrivare a un obiettivo e cioè quello di poter avere doppia brigata con doppio turno: una brigata fa un turno e poi deve riposare. I cuochi hanno bisogno di lavorare, il lavoro ce l'hanno, ma anche di riposare e dedicarsi al tempo libero, alla famiglia".

AltoAdige.it

A 'lezione' per piatti con spesa consapevole e carne sostenibile

(ANSA) - **NAPOLI**, 21 NOV - A 'lezione di cucina circolare' per non sprecare niente. L'idea è del macellaio Antonio Di Sieno ('Trippicella') di Sant'Anastasia (**Napoli**), ed è stata raccolta da alcuni chef durante l'evento **Gustus**. Ai fornelli Gianluca D'Agostino, la brigata della stella Michelin Sakai Fumiko, Angelina Ceriello cuoca del centenario ristorante 'E Curti di Sant'Anastasia, che ha preparato un piatto antico, lo "stenteniello d'agnello", e altri ristoratori ed esperti del settore. "Il mio obiettivo - spiega 'Trippicella' - è ottenere la piena valorizzazione degli scarti.

In tavola abbiamo messo midollo, muscoli, frattaglie, riutilizzando anche materie prime già trasformate per alcune preparazioni, allo scopo di non sprecarle e sfruttarle al massimo".

A salutare il progetto anti-spreco Peppe Guida, Eduardo Estatico, Luigi Salomone, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, l'assessore regionale all'Agricoltura Nicola Caputo, che hanno assaggiato i piatti preparati con i cosiddetti tagli poveri. Hanno partecipato agli show cooking, condotti da Valeria Viscione, preparando piatti secondo i principi della spesa consapevole e della carne sostenibile: Bocconi con il bun con polpetta al sugo e provola, 50 panino Chef Roberto Talotti con il panino tartare di fassona piemontese stracciata bufala, pesto, misticanza, pomodori confit; bun con brasato di maiale pull pork Much more pub; la Masardona con la "pizzella" con soffritto, Vittoria Different con il raviolo ripieno di genovese, su guancia di manzo, infine cipolla e fonduta di provolone del Monaco; American pub Verdenova bun con hamburger di maialino nero casertano, crema di friarielli, spolverata di taralli sbriciolati. (ANSA). 21 novembre 2024

In Nuovo Trentino

A 'lezione' per piatti con spesa consapevole e carne sostenibile

(ANSA) - NAPOLI, 21 NOV - A 'lezione di cucina circolare' per non sprecare niente. L'idea è del macellaio Antonio Di Sieno ('Trippicella') di Sant'Anastasia (Napoli), ed è stata raccolta da alcuni chef durante l'evento Gustus. Ai fornelli Gianluca D'Agostino, la brigata della stella Michelin Sakai Fumiko, Angelina Ceriello cuoca del centenario ristorante 'E Curti di Sant'Anastasia, che ha preparato un piatto antico, lo "stenteniello d'agnello", e altri ristoratori ed esperti del settore. "Il mio obiettivo - spiega 'Trippicella' - è ottenere la piena valorizzazione degli scarti.

In tavola abbiamo messo midollo, muscoli, frattaglie, riutilizzando anche materie prime già trasformate per alcune preparazioni, allo scopo di non sprecarle e sfruttarle al massimo".

A salutare il progetto anti-spreco Peppe Guida, Eduardo Estatico, Luigi Salomone, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, l'assessore regionale all'Agricoltura Nicola Caputo, che hanno assaggiato i piatti preparati con i cosiddetti tagli poveri. Hanno partecipato agli show cooking, condotti da Valeria Viscione, preparando piatti secondo i principi della spesa consapevole e della carne sostenibile: Bocconi con il bun con polpetta al sugo e provola, 50 panino Chef Roberto Talotti con il panino tartare di fassona piemontese stracciata bufala, pesto, misticanza, pomodori confit; bun con brasato di maiale pull pork Much more pub; la Masardona con la "pizzella" con soffritto, Vittoria Different con il raviolo ripieno di genovese, su guancia di manzo, infine cipolla e fonduta di provolone del Monaco; American pub Verdenova bun con hamburger di maialino nero casertano, crema di friarielli, spolverata di taralli sbriciolati. (ANSA). 21 novembre 2024

Italia a Tavola

Gabriella Sechi e il Dsefic Sardegna trionfano all'Emergency Food Contest

Gabriella Sechi e il Dsefic Sardegna trionfano all'Emergency Food Contest Al **Gustus** 2024 di **Napoli**, il team Dsefic Sardegna, guidato da Gabriella Sechi, vince la terza edizione dell'Emergency Food Contest, la sfida culinaria tra cuochi volontari della Protezione Civile 22 novembre 2024 | 18:59 Gabriella Sechi e il Dsefic Sardegna trionfano all'Emergency Food Contest Al **Gustus** 2024 di **Napoli**, il team Dsefic Sardegna, guidato da Gabriella Sechi, vince la terza edizione dell'Emergency Food Contest, la sfida culinaria tra cuochi volontari della Protezione Civile 22 novembre 2024 | 18:59 È stato il team Dsefic Sardegna, guidato dalla LadyChef Gabriella Sechi, a vincere la terza edizione dell'Emergency Food Contest che si è svolto al salone **Gustus** di **Napoli**. L'evento ha visto la partecipazione di cinque team al giorno, tra volontari della Protezione Civile campana e cuochi del Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi (Dsefic), provenienti da tutta Italia. Il team Sardegna guidato dalla LadyChef Gabriella Sechi ha vinto l'edizione 2024 dell'Emergency Food Contest Fic, Emergency Food Contest, l'edizione 2024 All'interno del parco della Mostra d'Oltremare è stata allestita un'area di 300 mq con cinque cucine campali e una tenda della Protezione Civile.

Ogni mattina, le squadre venivano abbinare casualmente alle cucine e dovevano affrontare la preparazione di un piatto unico da 120 porzioni utilizzando ingredienti misteriosi.

Dopo 30 minuti di ideazione e compilazione delle schede HACCP, avevano tre ore per cucinare e un'ora e mezza per servire. L'Emergency Food Contest si è svolto al salone **Gustus** di **Napoli**. Le performance delle squadre sono state valutate da una giuria composta da due chef internazionali accreditati Worldchefs, un funzionario della Protezione Civile campana e tre del Dipartimento nazionale.

Un requisito importante della competizione era la realizzazione di pasti speciali per celiaci e persone con allergie. Ogni giornata si concludeva con la premiazione delle migliori squadre, mentre l'ultimo giorno è stato proclamato vincitore assoluto il team Dsefic Sardegna, guidato dalla LadyChef Gabriella Sechi. Il ruolo del Dipartimento Solidarietà Emergenze Fic Fondato nel 2016 dalla Federazione Italiana Cuochi, il Dipartimento Solidarietà Emergenze Fic ha il compito di supportare la Protezione Civile in situazioni critiche.

Dalle emergenze post-sismiche del 2016 fino alle missioni in Ucraina nel 2022, il Dsefic ha svolto un ruolo essenziale nella gestione delle cucine operative e nella preparazione di pasti solidali.

Nel 2023, ha supportato le comunità romagnole colpite dall'alluvione, dimostrando un impegno costante nella solidarietà nazionale. L'Emergency Food Contest non è solo una competizione culinaria, ma un banco di prova per cuochi volontari chiamati a intervenire nelle emergenze reali.

La vittoria del Dsefic Sardegna sottolinea l'importanza della formazione, della collaborazione e della dedizione nel volontariato culinario, valori che rendono la Federazione Italiana Cuochi un punto di riferimento nelle situazioni di crisi.

Ristonews.com

Il magico mondo della pasticceria libera

La pasticceria senza lattosio interpretata dai Maestri della Federazione Internazionale Pasticceri Gelateri e Cioccolateri Frascheri, in collaborazione con la FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceri Gelatieri Cioccolatieri), ha appena lanciato un ricettario gratuito che è un invito alla libertà (dal lattosio) in pasticceria: "Il Magico Mondo della Pasticceria Libera"! **Gustus 2024**: Venite a scoprirlo dal vivo! Se volete sfogliare questo ricettario venite a **Gustus 2024**!

Dal 17 al 19 novembre a **Napoli**, presso lo stand Frascheri (Pad.3 stand 3093), sarà possibile scoprire "Il Magico Mondo della Pasticceria Libera". Questo è il momento perfetto per vedere in azione le nuove ricette, confrontarsi con colleghi pasticceri e scoprire l'innovazione che la linea delattosata Frascheri porta nel mondo della pasticceria. Vi aspettiamo per entrare insieme nel magico mondo della pasticceria moderna senza lattosio!

VOGLIO IL RICETTARIO COMPLETO Comunicato stampa Andrea Frascheri 25/11/2024

Ristonews.com

Campionato del Mondo del Panettone 2024: un trionfo per i maestri pasticceri italiani

L' Italia sbaraglia i migliori pasticceri provenienti da Francia, Spagna, Messico e Giappone. La Campania primeggia nelle categorie della categoria Panettone Classico, Innovativo e Pandoro. Il Miglior Panettone Salato è della Toscana, quello decorato è di Milano. Si è concluso con grande successo il Campionato "Miglior Panettone del Mondo 2024" della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e cioccolateria (FIGGC) svolto il 17 e 18 novembre presso il Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia **Gustus**, nella Mostra d'Oltremare di **Napoli**. L'edizione di quest'anno ha visto una partecipazione straordinaria e una competizione agguerrita nelle cinque categorie principali, con un finale che ha esaltato la qualità e la creatività dei prodotti artigianali. A trionfare sono stati cinque talenti indiscussi, ognuno dei quali ha saputo interpretare al meglio la propria categoria, portando a casa il titolo di Campione del Mondo del Panettone 2024. "Quest'edizione ha dimostrato ancora una volta l'altissimo livello dei pasticceri italiani.

Afferma il Presidente della Federazione Matteo Cutolo.

La selezione è stata frutto di un lavoro certosino, in cui abbiamo preso in considerazione ogni minimo dettaglio.

È stato un compito estremamente difficile scegliere il migliore, perché ogni prodotto in gara ha portato delle novità negli ingredienti, nella tecnica, nella forma. Vedere tanto talento e impegno ci riempie di orgoglio e ci spinge a fare sempre meglio". Il Miglior Panettone Classico del mondo non è di Milano ma di Caserta. Il maestro pasticciere di grande esperienza, Pietro Sparago, di Centurano (CE) soprannominato "Il Re dei dolci" si è aggiudicato il primo posto sul prestigioso podio nella categoria del panettone classico.

Un prodotto che ha saputo interpretare alla perfezione la ricetta originale, con una lievitazione impeccabile e un equilibrio perfetto tra tutti gli ingredienti.

La pasta alta e morbida, un giusto livello di acidità, la texture leggera con una alveolatura fine e regolare, sono state le carte vincenti. L'opera tanto chiacchierata "Tu si `na cosa grande", l'omaggio di Gaetano Pesce a **Napoli**, diventa un panettone.

Ad avere l'idea il maestro pasticciere Domenico Manfredi di Teggiano (SA) che ha portato alla ribalta una creazione che ha unito tecnica e fantasia, una forma innovativa, un impasto originale e inaspettato con ganache al passion fruit. Il dolce ha entusiasmato il pubblico e i giurati, segnando una vera e propria rivoluzione nel mondo della pasticceria natalizia conquistando il primo posto assoluto nella categoria Panettone Innovativo. Chi lo ha detto che il panettone deve essere solo dolce? Nella categoria salato, Beatrice Volta, maestra pasticciere di Pistoia, ha fatto la storia con la sua innovativa proposta: panettone con cuore di spritz avvolto dagli ingredienti di un aperitivo (pomodoro, olive, arachidi).

La sua interpretazione audace ha saputo affascinare i giudici grazie a sapori inediti e una texture soffice, conquistando la vittoria in questa categoria tanto innovativa quanto complessa.

Anche l'occhio vuole la sua parte. Patrizia Mancuso, di Vignate, Milano ha conquistato il primo posto assoluto nella categoria Panettone decorato con la sua raffinata creazione: un panettone che ha saputo combinare eleganza, innovazione, buon gusto.

A decretare la vincitrice, la giuria di eccezione formata da Cinzia Iotti, Molly Coppini e i pasticceri esterni APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) Emanuele Valsecchi e Vincenzo Donnarumma. Non solo panettone. Quest'anno la Federazione ha voluto dare spazio ad un altro grande dolce della tradizione italiana, il Pandoro.

Nella categoria, il primo posto del podio va a Raffaele Romano di Solofra (Avellino) che si è distinto con una preparazione impeccabile: ha esaltato la morbidezza e la delicatezza della tradizione veneta, facendo leva su una tecnica perfetta e una distribuzione dell'aroma vaniglia veicolato da burro di altissima qualità. Il Campionato 2024 ha rappresentato non solo una competizione, ma anche un'occasione per celebrare la pasticceria, con i maestri pasticceri provenienti da ogni dove che, attraverso la loro arte, continuano a confrontarsi e a mantenere viva una tradizione che da secoli è sinonimo di passione e qualità. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo.

Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia.

Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy.

FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Sito web: <http://www.federazionepasticceri.it/>
25/11/2024

Comunicato stampa Paola Vernacchio

La Nuova Sardegna

Cucina per le grandi emergenze medaglia d'oro alla Sardegna In squadra tutti cuochi galluresi

Olbia La cucina è regina nelle occasioni conviviali ma anche nel momento delle emergenze e la Sardegna è sempre in prima fila. La squadra di cuochi sardi, infatti, nei giorni scorsi si è aggiudicata la medaglia d'oro assoluta all'Emergency food contest che si è tenuto durante la fiera **Gustus** - Expo dei sapori mediterranei, a **Napoli**. La squadra vincitrice del contest, benché su base regionale, era interamente composta da membri dell'Associazione cuochi Gallura.

A tavola, valgono la medaglia d'oro i chiusoni galluresi (gnocchi di semola rimacinata) conditi con una salsa di pomodoro e basilico, semplice ma ricca di gusto.

A seguire un fish burger di spigola aromatico e un tris di verdure brasate. La squadra sarda ha ottenuto un successo straordinario.

Sotto la guida esperta di Gabriella Sechi, e con il talento combinato di Serena Dibeltulu, Gianluca Fronteddu e Davide Porru, il team ha dimostrato una maestria culinaria ineguagliabile.

La vittoria non solo celebra le abilità individuali dei membri del team, ma anche la ricca tradizione gastronomica della Sardegna, portando orgoglio e riconoscimento alla regione. Per comprendere il legame tra cucina ed emergenza, è necessario conoscere il Dipartimento solidarietà emergenze della Federazione italiana cuochi (Fic), cioè un'organizzazione che si impegna a fornire assistenza e formazione nel campo della ristorazione in situazioni di emergenza. Con 17 associazioni regionali, il Dse si dedica a promuovere la solidarietà attraverso iniziative come l'Emergency food contest, una competizione che mette alla prova le abilità dei cuochi in scenari di emergenza. Questo evento non solo valorizza le competenze culinarie in condizioni difficili, ma contribuisce anche a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza della preparazione e della risposta alle emergenze. Il contest ha lo scopo di testare le abilità delle squadre di emergenza in condizioni simili a quelle reali. Utilizzare cucine da campo come Cucina Italia, non solo mette alla prova la capacità delle squadre di lavorare in ambienti difficili, ma fornisce anche un'opportunità per migliorare le tecniche di cucina rapida e efficiente in situazioni di emergenza.

Questo il regolamento della prova: quattro concorrenti per ogni squadra; ingredienti per 100 persone; mezz'ora per pensare il piatto; tre ore per realizzarlo; un'ora e mezza di servizio; giudici che decreteranno il vincitore. La collaborazione con la Protezione civile nazionale evidenzia l'importanza di tali esercitazioni, assicurando che le squadre siano pronte ad affrontare qualsiasi sfida possa presentarsi.

Questo tipo di simulazione gioca un ruolo cruciale nel rafforzare la preparazione e la resilienza delle comunità di fronte a disastri naturali o altre crisi. Organizzare un intervento di soccorso efficace nei primi tre giorni di emergenza è una sfida che richiede precisione e grande attenzione ai dettagli.



È fondamentale preparare pasti ben bilanciati, tenendo conto delle diverse esigenze nutrizionali e delle possibili intolleranze oppure patologie, come la celiachia, il diabete e le allergie alimentari.

In particolare, la logistica gioca un ruolo cruciale: le derrate devono essere facilmente accessibili e gestibili, spesso contenute in celle frigorifere oppure box di stoccaggio.

Inoltre, il tempo è un fattore critico; in sole tre ore, è necessario non solo nutrire, ma anche fornire le cure necessarie a centinaia di persone colpite dalla calamità. Tutto questo richiede un'organizzazione impeccabile e un team di professionisti pronti a rispondere rapidamente alle esigenze di una situazione in costante evoluzione.

PalermoToday

Emergency Food Contest 2024, medaglia d'oro per i cuochi siciliani

Prossimamente parte della squadra cucinerà all'interno di una casa famiglia a Palermo e donerà regali ai bambini presenti Redazione 30 novembre 2024 12:29 Il Dsefic (Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi) Sicilia ha conquistato la medaglia d'oro nella terza edizione dell'Emergency Food Contest 2024, che si è svolto all'interno del salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia **Gustus di Napoli**. L'evento ha visto la partecipazione di cinque team al giorno, tra volontari della Protezione Civile e cuochi del DSEFIC, provenienti da tutta Italia. All'interno del parco della Mostra d'Oltremare è stata allestita un'area di 300 mq con cinque cucine campali e una tenda della Protezione Civile.

Ogni mattina, le squadre venivano abbinare casualmente alle cucine e dovevano affrontare la preparazione di un piatto unico da 120 porzioni utilizzando ingredienti misteriosi.

Dopo 30 minuti di ideazione e compilazione delle schede HACCP, avevano tre ore per cucinare e un'ora e mezza per servire.

Le performance delle squadre sono state valutate da una giuria composta da due chef internazionali accreditati Worldchefs, esperti in alimentazioni speciali, un funzionario della Protezione Civile campana e tre del Dipartimento nazionale.

Un requisito importante della competizione era la realizzazione di pasti speciali per celiaci e persone con allergie. Il ruolo del Dipartimento Solidarietà Emergenze Fic fondato nel 2016 dalla Federazione Italiana Cuochi, ha il compito di supportare la Protezione Civile in situazioni critiche.

Dalle emergenze post-sismiche del 2016 fino alle missioni in Ucraina nel 2022, La squadra Dse FIC Sicilia formata dal Caposquadra Cascino Roberto e dai componenti Chefs Puleo Giovanni, Scudieri Anna, Stagno Gaetano, D'Anna Giovanni e Morici Francesco. La squadra ha conquistato la Medaglia D'oro dando lustro oltre che al DSEFIC Sicilia, anche all'Unione Regionale Cuochi Siciliani e all'Associazione Cuochi e Pasticcieri di Palermo. Prossimamente parte della squadra cucinerà all'interno di una casa famiglia a Palermo e donerà regali ai bambini presenti.

CampaniaSlow.it

Vino e Tartufi di Campania, l'abbinamento a Gustus con Regione Campania e Ais

Gli abbinamenti vini e tartufo da sempre sono sempre un bel banco di prova nelle lezioni dei corsi per sommelier e sulle tavole dei ristoranti! Nella prima giornata della decima edizione della Fiera- Salone Professionale **Gustus** alla Mostra d'Oltremare a Napoli, svoltasi dal 17 al 19 novembre, grazie all'evento previsto dall'**assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**, abbiamo potuto partecipare con circa 50 visitatori ai tavoli di un piccolo ma ben fatto panel di degustazione, sotto la guida di 2 importanti esperti del settore tartuficolo e enologico della Campania. Con il coordinamento del funzionario della promozione dell'Assessorato **Luciano D'Aponte**, hanno illustrato le produzioni in degustazione **Luca Branca**, funzionario esperto della Regione sul progetto tartufo e **Tommaso Luongo** Presidente Ais Campania.

Sul tavolo porzioni di crema di **tartufo bianchetto della pineta costiera campana** (domiziana e altocilentana in primis) e **tartufo nero "mesentericum"** in scaglie e in crema, da Colliano e dal Matese. Porzioni possibili grazie all'impegno dei produttori presenti anche tra gli stand della collettiva regionale alla fiera: **Tartufi il Ghiro, Gugliuciello Tartufi, Elly Tartufi, Capasso Tartufi**, insieme alle associazioni Cercatori di Tartufi Regione Campania. In abbinamento col bianchetto due falanghine, quella del **Sannio Dop con lo spumante millesimato Luì di Torre del Pagus** da Paupisi e dei Campi Flegrei dop con **Cruna del Lago di La Sibilla da Bacoli**, mentre con i neri si è abbinato l'Aglianico del Cilento **Rosato di San Salvatore da Giungano**, e il **Piedirosso flegreo Terrazze sui Campi di Tenuta Loffredo**. Ovvio che i tartufi seguono un abbinamento con le pietanze che vengono condite col tartufo, ma è necessario vivere in purezza certe sensazioni, almeno una volta, per capire meglio. E proprio la sede è giusta: una fiera agroalimentare con esperti ed istituzioni preposte alla valorizzazione che si confrontano: a ciò va sottolineato il ruolo decisivo in questi ultimi anni dell'assessore all'Agricoltura **Nicola Caputo** (partecipante alla degustazione) che ha dato un input decisivo al potenziamento progettuale della filiera tartuficola campana, facendo emergere tante attività di cerca e trasformazione, fino a poco tempo fa condannate solo al sommerso o alla vendita sottobanco ad altre regioni... con la conseguente perdita non solo di fatturati ma anche di identità territoriale.

Oggi nella nostra regione è in aumento il numero di cercatori autorizzati (circa un migliaio) e le imprese di trasformazione tra cui quelle presenti a Gustus rappresentano un'avanguardia dinamica e presente nei mercati anche della ristorazione di qualità. Ora si beve, dopo aver degustato la piccola porzione, iniziando dal bianchetto, parente un po' più povero del tartufo bianco (quello che attualmente arriva anche a 7000 € al kg) che presenta sentori intensi di natura agliacea, una gradevole pungenza ben contenuta dalle due falanghine, con il millesimato sannita che lo avvolge con la bollicina, mentre La Cruna del Lago ne esalta la persistenza con il vasto slancio agrumato e le sottolineature sapide donando calore al sorso. Mesentericum significa il tartufo nero di maggior presenza nella nostra regione, comunemente indicato come Tartufo di Bagnoli Irpino, un vero re del sottobosco delle faggete (mentre il bianchetto si trova

meglio sotto il Pino) dal carattere aromatico molto intenso, penetrante nelle nari, l'ideale per ogni risotto importante e versatilissimo per le attività di trasformazione. A questa "irruenza" olfattiva si risponde con l'accompagnamento di un rosato gentile; l'Aglianico Cilentano a tratti scompare in bocca ma dona un godurioso incipit fruttato nella fase iniziale. Più sostenuto invece, sulle scaglie il Piediroso di Tenuta Loffredo, di cui di recente abbiamo descritto le sue singolarità nel mondo piediroso, connotandosi per una sontuosità alla beva poco usuale (2021), caratteristiche che lo rendono molto utile per portare i sentori del tartufo in un ambiente gustativo che lo accompagna con molteplici note speziate. Non c'è dubbio che questa filiera impreziosisce il già ricco paniere di produzioni campane, crea economie di qualità, è in grado di connotare ulteriormente la destagionalizzazione delle attività enoturistiche, particolarmente attente agli abbinamenti col tartufo e a costruire eventi sono già diverse aziende irpine che già sperimentano con successo l'abbinamento pure nell'intreccio tra cerca e cultura della vigna, ne sono un esempio alcuni appuntamenti organizzati da Tenuta Cavalier Pepe, qualche mese fa ad esempio.

SudNotizie.com

Successo per il decimo Gustus: la fiera che spinge e qualifica il turismo congressuale

Si è conclusa la decima edizione di **Gustus**, il più importante salone del Centro-Sud dedicato al food, alla [tecnologia](#) per la cucina professionale e alla ristorazione. L'[evento](#), ospitato presso la **Mostra d'Oltremare**, rappresenta un appuntamento strategico per il settore fieristico e turistico della [città di Napoli](#), con un'attenzione particolare agli incontri **B2B**, all'[innovazione](#) nel comparto [agroalimentare](#) e alle simulazioni di emergenza alimentare.

Un settore fieristico che qualifica il turismo napoletano

[Teresa Armato](#), assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, ha sottolineato l'importanza della Mostra d'Oltremare per lo [sviluppo](#) del turismo congressuale in città:

"Tutto il comparto fieristico può sviluppare ulteriormente il turismo a Napoli, qualificandolo con il titolo 'congressuale'. La Mostra d'Oltremare è strategica e va migliorata, come spesso sottolinea Angioletto De Negri, per offrire servizi adeguati in un'area di grande bellezza".

L'evento inaugurale ha visto anche la partecipazione di **Nicola Caputo**, assessore all'Agricoltura della Regione Campania, che ha definito Gustus un "appuntamento fisso" per il programma di valorizzazione delle aziende agroalimentari campane.

La premiazione delle migliori pizzerie campane

Tra i momenti più attesi della giornata, la premiazione delle pizzerie segnalate con **tre galletti** dalla guida de **Il Mattino "Le migliori 300 pizzerie della Campania"**, curata da **Luciano Pignataro**.

"Questa è la quarta edizione della guida e dimostra la continua crescita del movimento dei lievitati in tutta la regione, grazie anche al flusso turistico che favorisce la valorizzazione del nostro patrimonio gastronomico", ha dichiarato Pignataro.

[Emergency Food Contest 2024: sfide culinarie in condizioni di emergenza](#)

Un altro punto di forza di Gustus è l'**Emergency Food Contest 2024**, organizzato dal **Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi (FIC)** e dalla **Protezione Civile della Campania**. L'iniziativa, che si svolge all'esterno dei padiglioni fieristici, coinvolge **cinque cucine da campo**, utilizzate per preparare pasti in situazioni di emergenza o durante esercitazioni.

Claudia Campobasso, dirigente della Protezione Civile della Regione Campania, ha spiegato: **"Le squadre si sfidano per testare l'efficacia delle cucine da campo e la capacità di preparare pasti in condizioni emergenziali. Le cucine vengono utilizzate sia in emergenze reali che durante esercitazioni, come quella dello scorso ottobre ai Campi**

Flegrei e le prossime a Sant'Angelo dei Lombardi e a [Ischia](#), in ricordo di eventi sismici e calamità naturali".

Un punto di riferimento per l'agroalimentare e il turismo

Gustus si conferma un pilastro per il settore fieristico del Sud Italia, offrendo una piattaforma per promuovere eccellenze agroalimentari e tecnologie per la ristorazione. L'evento non solo valorizza le imprese locali, ma rappresenta anche un'[opportunità](#) per consolidare Napoli come meta per il turismo congressuale, un settore in forte crescita.

Ilquartopotere.it

Gustus Napoli 2024: Unapol porta in fiera il più ricco paniere di Oli Evo monocultivar DOP e IGP

Loiodice: *“La valorizzazione dei territori passa attraverso la dieta mediterranea, dove l’olio extra vergine d’oliva diventa un racconto della nostra Italia”*

Si è conclusa il 19 novembre la partecipazione di Unapol – Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli a Gustus Napoli 2024, alla fiera di riferimento per il settore enogastronomico del Mediterraneo. Durante i tre giorni dell’evento, Unapol ha rinnovato il suo impegno per la valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano, presentando importanti novità e conquistando l’interesse di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla biodiversità.

“La valorizzazione dei territori passa attraverso la dieta mediterranea,” ha dichiarato il presidente Tommaso Loiodice. *“L’olio extra vergine d’oliva e i sughi rappresentano un racconto della nostra Italia, una narrazione fatta di tradizioni, biodiversità e cultura.”*

Quest’anno Unapol ha introdotto nuove proposte nella gamma dei monovarietali, con l’Ogliarola Barese e la Peranzana tra le cultivar protagoniste, ampliando il ventaglio di sapori che gli chef e i consumatori possono apprezzare nella ristorazione e non solo. L’obiettivo, come spiegato da Loiodice, è promuovere un utilizzo sempre più consapevole dell’olio extra vergine d’oliva, al pari di come si scelgono i vini o persino i sali in cucina.

Accanto alle nuove monocultivar, la gamma dei DOP e IGP La Finezza ha arricchito ulteriormente l’offerta, dimostrando come la biodiversità sia una risorsa unica del nostro Paese. *“L’olio rappresenta l’alimento base della dieta mediterranea e completa le ricette che questo straordinario patrimonio immateriale ci regala,”* ha aggiunto Loiodice.

Non solo olio: in risposta alle esigenze del mercato moderno, Unapol ha presentato una gamma di sughi pronti che uniscono ingredienti tipici alle diverse cultivar di olio EVO. *“Vogliamo raccontare i territori anche attraverso ricette rapide e di qualità, pensate per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare ai sapori autentici,”* ha sottolineato Loiodice.

Un altro momento chiave della partecipazione di Unapol a Gustus è stato lo showcooking dal vivo dello Chef Ambassador Umberto Vezzoli, che ha mostrato come gli oli extra vergine d’oliva possano valorizzare ogni piatto. *“La cucina è diventata una scienza, e l’olio EVO è il suo cuore pulsante: un prodotto unico, naturale e privo di aggiunte chimiche”*, ha ricordato Loiodice.

La fiera è stata inoltre arricchita dalla graditissima visita di Nicola Caputo, Assessore alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Caccia e Pesca della Regione Campania. L’Assessore ha espresso grande entusiasmo per l’offerta di Casa Unapol, soffermandosi in particolare sull’Olio EVO IGP Campania, una preziosa risorsa che contribuisce a valorizzare la Regione e il suo straordinario territorio.

Gustus Napoli 2024 ha confermato ancora una volta l’importanza di promuovere l’olio extra vergine d’oliva italiano e i suoi derivati come simboli di qualità, salute e tradizione. *“Il nostro*



auspicio è quello di continuare ad ampliare l'offerta delle cultivar, portando sempre più territori al centro del racconto della biodiversità italiana," ha concluso Loiodice.

Con questa partecipazione, Unapol rinnova il suo impegno a sostenere i produttori, valorizzare i territori e sensibilizzare il pubblico sull'importanza di una filiera olivicola di qualità.



Giornaleora.it

I buyers internazionali alla decima edizione di Gustus Appuntamento a Napoli dal 17 al 19 novembre 2024

Napoli, 16 ottobre – Gustus, Salone professionale dell’agroalimentare, enogastronomia e tecnologia torna a Napoli, nella **Mostra d’Oltremare, dal 17 al 19 novembre 2024**, con la sua decima edizione.

Quest’anno sarà offerta alle aziende espositrici l’opportunità di incontrare 15 delegazioni di buyers esteri che saranno presenti nella più grande fiera internazionale del settore food nel Sud Italia, organizzata da Progetta. I buyers, selezionati dall’Ice, l’Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane, provengono da **Austria, Azerbaigian, Belgio, Croazia, Germania, Israele, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti, Ungheria.**

Il ritorno della kermesse segna la riproposizione di show cooking, con la presenza di chef stellati da tutta Italia, convegni, corsi di formazione e contest dedicati al mondo del food. A Gustus, nell’ambito di un concorso organizzato dalla **Fipgc, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria**, sarà proclamato il miglior panettone del mondo, mentre il giornalista **Luciano Pignataro** premierà le **migliori pizzerie della Campania** della guida de Il Mattino. Una novità della decima edizione di Gustus è lo spazio riservato al gelato, con un focus sulla destagionalizzazione e i gusti di tendenza del 2024.

“Gustus – afferma **Matteo Cutolo**, presidente Fipgc, Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria – sarà una fiera molto intensa, sarà particolarmente interessante il confronto tra i tanti colleghi ed è importante anche la partecipazione di molte aziende. Per noi rappresenta un motivo di grande orgoglio. Anche quest’anno Gustus ospiterà la finale di **The Best Panettone of The World**, con pasticceri provenienti da diverse regioni d’Italia e Paesi del mondo, come **Francia, Spagna, Messico, Giappone**. Decreremo il miglior panettone nelle varie categorie, tra cui la novità del 2024: il miglior panettone decorato, prodotto nel quale la decorazione va a impreziosire il lavoro dell’artigiano. Un’altra novità riguarda il gelato: organizzeremo un workshop dedicato al gelato tutto l’anno, affrontando il tema della destagionalizzazione con gelatieri provenienti da tutta Italia”.

Spazio alla seconda edizione di **Burger Battle**, talent show che incoronerà il miglior burger del mondo, e alle competizioni su piatti a base di carne organizzate da Federcarni che, per il 2024, ha deciso di ampliare il calendario di eventi proposti, con corsi di formazione per i macellai e un’intera giornata dedicata ai ristoratori della carne.

Ritornano a Gustus la Fic, **Federazione Italia Cuochi, e l’Unione Regionale Cuochi della Campania**, con una presenza, quest’anno, anche delle associazioni di Puglia, Calabria, Sicilia e Lazio, per una decima edizione che conferma l’impegno del Salone organizzato da Progetta nel valorizzare le eccellenze regionali. Spazio anche al Dse, Dipartimento Solidarietà Emergenze della Fic, che organizza l’Emergency Food Contest con la Protezione Civile della Campania.

“Gustus – sottolinea **Rocco Pozzulo**, presidente della Fic – è un momento molto importante per la nostra categoria. Nel nostro spazio promuoviamo innanzitutto l’incontro tra tanti cuochi provenienti da diverse regioni d’Italia e attività di formazione. Inoltre, grazie all’**Emergency Food Contest**, mostriamo il lavoro di team chiamati a intervenire in casi di calamità naturali per preparare pasti alle popolazioni colpite: non è una classica competizione di cucina, ma un momento che mostra a tutti il grande cuore dei cuochi. Siamo orgogliosi di partecipare alla fiera di settore più importante del Sud, con un respiro nazionale e un’affluenza da sempre incredibile”.

Gustus ospiterà i principali brand nazionali e internazionali di cucine professionali con i loro top di gamma. Protagonista sarà l’alta tecnologia con una vasta gamma di sistemi di ultima generazione anche per ottimizzare le fasi del lavaggio e della refrigerazione. Basti pensare che pratiche come quella dello **scongelo veloce**, se eseguite correttamente, consentono di dimezzare lo spreco alimentare e il consumo d’acqua.

Questioni che saranno poste anche all’attenzione dei cuochi, come spiega **Luigi Vitiello, presidente dell’Unione Regionale Cuochi della Campania**: “Abbiamo pensato di trattare tematiche come la salvaguardia della dieta mediterranea, l’abuso di cibi ultra processati, ma anche la sostenibilità ambientale. I cuochi devono essere sempre stimolati a usare parsimoniosamente l’acqua, evitando sprechi, a fare sempre la raccolta differenziata. Nelle cucine è importante porre attenzione rispetto a questi aspetti in ogni fase della lavorazione. È fondamentale, poi, pensare anche alla sostenibilità degli acquisti, prediligendo le aziende cosiddette green. A Gustus proporremo show cooking mirati alla valorizzazione dei prodotti tipici, non solo campani, e tante attività formative. Il Salone rappresenta una vetrina molto importante: ci offre l’occasione di confrontarci su tantissime tematiche con colleghi che provengono da ogni angolo del Paese”.

Artestv.it

Gustus, il salone del food per cucina professionale e ristorazione: a Napoli la decima edizione.

Al via alla Mostra d'Oltremare di Napoli, Gustus, il Salone Professionale dell'Agroalimentare, Enogastronomia e Tecnologia, alla sua decima edizione, dal 17 al 19 novembre.

"Tutto il comparto fieristico è un settore al quale come Comune di Napoli stiamo guardando con attenzione perché è il settore che può ancora di più sviluppare il turismo nella nostra città e qualificarlo con il titolo 'congressuale'. La Mostra d'Oltremare da questo punto di vista è strategica, va migliorata sicuramente, spesso De Negri ci sottolinea come sia necessario migliorare i servizi dentro questo quest'area bellissima".

È quanto afferma Teresa Armato, assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli, in occasione del taglio del nastro della decima edizione di Gustus, il più importante salone del Centro-Sud del food e della tecnologia per la cucina professionale e per la ristorazione, in corso ancora oggi e domani alla Mostra d'Oltremare di Napoli.

L'evento inaugurale ha visto la presenza anche dell'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo, del patron di Progetta che organizza la fiera, Angioletto De Negri, con Giuliana Gargano, exhibition manager di Gustus, dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania.

Per Caputo Gustus "è un appuntamento importante nel quale si evidenzia anche la grande vivacità delle aziende agricole, delle aziende agroalimentari della nostra regione. È una fiera che è diventata un punto di riferimento del nostro programma di valorizzazione, è un punto fisso perché pensiamo che debba svilupparsi una vera organizzazione da questo punto di vista anche nella nostra regione".

Nel corso della manifestazione, si è svolta la premiazione delle pizzerie segnalate con i Tre Galletti dalla Guida de Il Mattino, "Le Migliori 300 Pizzerie della Campania" a cura del giornalista Luciano Pignataro, con i protagonisti che hanno ritirato il riconoscimento. In platea imprenditori, addetti ai lavori, titolari di aziende del comparto.

"Questa - evidenzia Pignataro - è la quarta edizione della guida e arriviamo all'appuntamento in edicola con 300 pizzerie a testimonianza di una crescita che ancora c'è, non solo a Napoli ma in tutta la regione, con un aumento dei premiati e l'inserimento anche di undici panetterie che sono specializzate in pizze, pizzette e focacce di grande qualità. Il movimento dei lievitati sta crescendo sempre, anche favorito dal flusso turistico".

Un lunedì dedicato anche all'Emergency Food Contest 2024, organizzato dal Dipartimento Solidarietà Emergenze della Fic, che si svolge per tutta la giornata di oggi negli spazi allestiti all'esterno dei padiglioni dalla Protezione Civile della Campania.

"Quest'anno, evidenzia Claudia Campobasso, dirigente della Protezione civile della Regione Campania, abbiamo aumentato le cucine da campo che sono diventate cinque: si tratta di quelle che normalmente utilizziamo in caso di emergenza o per esercitazioni di protezione civile. Le squadre si sfidano proprio per capire quanto è efficace e quanto sono bravi a preparare i



pasti per le persone che sono in situazioni emergenziali. Normalmente le nostre cucine vengono usate in casi di emergenza o in casi di esercitazioni: le abbiamo usate nelle esercitazioni dei Campi Flegrei dello scorso ottobre, le utilizzeremo il 23 novembre per un'esercitazione a Sant'Angelo dei Lombardi in ricordo del terremoto dell'80. Avremo anche un'altra esercitazione a Ischia, il 27 ed il 28 novembre, per i due anni dalla frana di Casamicciola del 26 novembre".



La Testata Magazine

Gustus: a Napoli il cuore dell'enogastronomia italiana

La città di Napoli, da sempre emblema della cucina mediterranea, il 17-18 e 19 novembre è stata sede di Gustus, l'evento enogastronomico più atteso dell'anno.

Chef, produttori, esperti del settore e appassionati del buon cibo si sono riuniti in questa occasione imperdibile per scoprire sapori autentici e innovazioni sostenibili attraverso la passione che rende la nostra tradizione gastronomica, amata in tutto il mondo.

La città di Parthenope è stata palcoscenico per l'annuale, ormai alla sua decima edizione, di Gustus, Salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia.

Degustazioni, *show cooking*, esposizioni, conferenze: "expo dei sapori mediterranei", ma Gustus è tanto di più.

È il più importante Salone professionale del settore FOOD e tecnologia nel Centro Sud Italia, che è un mercato unico, ricco e indispensabile; nella sua scorsa edizione si è registrato un incremento del 15% di espositori con l'apertura di un nuovo padiglione ed è stato visitato da oltre 13.000 operatori e buyers. Durante l'evento fieristico è stato possibile partecipare a corsi di aggiornamento e *show cooking* da parte della FIC, Federazione italiana cuochi, della URCC, Unione regionale cuochi campani, della FEDERCARNI e della FIPGC, Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria: un progetto, quindi, ricco di eventi di altissimo livello che coinvolge non solo le aziende, ma anche i professionisti del territorio, o grazie anche alla presenza di chef stellati per gli eventi dedicati all'alta cucina.

I numeri di Gustus 2023 sono stati assolutamente entusiasmanti: 8mila mq di esposizione, 3 padiglioni, 184 espositori, 13mila visitatori professionali, 3200 chef stellati, 40 corsi di formazione intensiva e 90 *show cooking* permanenti. [Qui](#) il programma dell'evento 2024.

Durante la fiera, la goliardia bacchica ha fatto strada anche a tematiche ambientali e sociali; come ha spiegato Luigi Vitiello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania:

"Abbiamo pensato di trattare tematiche come la salvaguardia della dieta mediterranea, l'abuso di cibi ultra processati, ma anche la sostenibilità ambientale. I cuochi devono essere sempre stimolati a usare parsimoniosamente l'acqua, evitando sprechi, a fare sempre la raccolta differenziata. Nelle cucine è importante porre attenzione rispetto a questi aspetti in ogni fase della lavorazione. È fondamentale, poi, pensare anche alla sostenibilità degli acquisti, prediligendo le aziende cosiddette green. A Gustus proporremo *show cooking* mirati alla valorizzazione dei prodotti tipici, non solo campani, e tante attività formative. Il Salone rappresenta una vetrina molto molto importante: ci offre l'occasione di confrontarci su tantissime tematiche con colleghi che provengono da ogni angolo del Paese".

RadioGiesse.net

Gustus Napoli. Per la prima volta la Calabria partecipa al salone agroalimentare partenopeo

Per la prima volta la Calabria è presente a Gustus, il salone dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si tiene a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, da ieri, domenica 17, al 19 novembre prossimi.

"Gustus è diventato ormai un appuntamento fondamentale nel settore agroalimentare, un contenitore che è espressione dell'eccellenza del centro-Sud nel food. Da qui la scelta di essere presenti con una rappresentanza di aziende che avranno la possibilità di incontrare buyers e operatori internazionali", spiega l'Assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo.

La Calabria, in particolare, in collaborazione con l'Arsac, allestirà uno stand sotto le insegne di Calabria Straordinaria, con la presenza di diverse imprese del settore agroalimentare che hanno aderito alla manifestazione di interesse promossa dal Dipartimento Agricoltura.

Dai salumi ai prodotti caseari, dai vini e liquori alle confetture passando per la 'nduja, prodotti d'eccellenza e qualità che saranno protagonisti di uno showcooking animato da rinomati chef calabresi. In programma anche una masterclass di degustazione di olio extravergine di oliva.

CalabriaDirettaNews.com

Grazie all'assessore Gallo, Napoli ospita le eccellenze calabresi a Gustus

Grazie all'impegno e alla lungimiranza dell'Assessore Gianluca Gallo, le eccellenze calabresi avranno l'opportunità di farsi conoscere a livello internazionale. Per la prima volta, la Calabria sarà presente a Gustus, il salone dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia che si terrà a Napoli, nella Mostra d'Oltremare, dal 17 al 19 novembre prossimi.

"Gustus è diventato ormai un appuntamento fondamentale nel settore agroalimentare, un contenitore che è espressione dell'eccellenza del centro-Sud nel food. Da qui la scelta di essere presenti con una rappresentanza di aziende che avranno la possibilità di incontrare buyers e operatori internazionali", ha spiegato l'Assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo.

La Calabria, in collaborazione con l'Arsac, allestirà uno stand sotto le insegne di Calabria Straordinaria, con la partecipazione di numerose imprese del settore agroalimentare che hanno aderito alla manifestazione di interesse promossa dal Dipartimento Agricoltura.

Dai salumi ai prodotti caseari, dai vini e liquori alle confetture, passando per la 'nduja, prodotti d'eccellenza e qualità saranno i protagonisti di uno showcooking animato da rinomati chef calabresi. Inoltre, è prevista una masterclass di degustazione di olio extravergine di oliva.

Questa presenza a Gustus rappresenta un'importante opportunità per le imprese calabresi di mettere in mostra la qualità e la varietà dei loro prodotti, rafforzando il legame tra tradizione e innovazione e aprendo nuovi mercati a livello internazionale.

Olitaly.it

UNAPOL presente a Gustus 2024

UNAPOL presente a Gustus 2024: l'olio extra vergine di oliva al centro del gusto e della salute mediterranea

Dal 17 al 19 novembre, Unapol – Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli – partecipa a Gustus, la fiera di riferimento per il settore enogastronomico del Mediterraneo, portando avanti la sua missione di valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva italiano.

La qualità al centro: nuove bottiglie DOP e IGP per un viaggio tra le eccellenze del territorio, e il primo punto vendita Finezza Italia Evo Store ad Avellino.

Unapol presenta a Gustus 2024 le nuove bottiglie della linea DOP e IGP La Finezza, un omaggio alla qualità degli oli italiani certificati e alla maestria degli agricoltori e frantoiani che trasformano le olive in autentici gioielli di gusto. Ogni bottiglia racconta un angolo del nostro Paese, combinando biodiversità e storia locale.

E la fiera del gusto in Campania non poteva che essere il luogo ideale per presentare al pubblico il primo punto vendita Finezza Italia Evo Store, ad Avellino. Questo spazio esclusivo è pensato per offrire un'esperienza immersiva nel mondo dell'olio extra vergine di oliva di qualità. Qui i visitatori potranno scoprire e acquistare l'intera gamma di prodotti La Finezza, frutto della passione e dell'esperienza dei migliori produttori italiani. Finezza Italia Evo Store nasce come un luogo d'incontro tra tradizione e innovazione, dove la cultura dell'olio si fa promotrice di benessere e autenticità.

La linea Selezione Monocultivar: l'olio EVO protagonista del gusto con i classici sughi pronti e gli spalmabili della nuovissima linea gourmet firmata dallo Chef Ambassador Umberto Vezzoli.

Continua la collaborazione tra Unapol e Vestalia per la produzione dei Sughi Pronti Selezione Monocultivar con ricette pensate per coniugare il sapore unico delle singole cultivar con ingredienti che rappresentano il meglio della tradizione italiana.

Durante il Gustus 2024 verrà inoltre presentata un'anteprima con nuove varianti gourmet di creme spalmabili monocultivar, pronte ad affiancare la linea classica dei sughi. Durante l'evento, lo Chef Umberto Vezzoli terrà show-cooking dal vivo per svelare i segreti delle nuove ricette e coinvolgere il pubblico in un viaggio multisensoriale tra i sapori autentici dell'Italia e la sua visione di benessere in cucina.

Olio extra vergine di oliva: pilastro della dieta mediterranea e alleato del benessere.

Unapol sottolinea inoltre come l'olio extra vergine di oliva, da sempre cuore della dieta mediterranea, sia fondamentale per mantenere equilibrio tra sapore e salute. Grazie alle sue proprietà, l'olio EVO conserva il valore nutrizionale degli alimenti, rendendolo ideale per chi desidera uno stile di vita sano e sportivo senza rinunciare al gusto. La presenza di oli monocultivar consente di assaporare l'identità unica di ciascun territorio e di rendere ogni pietanza un'esperienza genuina e salutare.



“Portare l’olio extra vergine di oliva al centro della cucina italiana e fare del suo utilizzo un simbolo di qualità e consapevolezza è il nostro obiettivo,” afferma Tommaso Liodice, presidente di Unapol. “Ogni cultivar esprime le peculiarità del territorio da cui proviene, e con Vestalia abbiamo trovato un partner che condivide con noi l’impegno di promuovere un’agricoltura di qualità per portare sulle tavole italiane prodotti autentici e salutari.”



Calabriamagnifica.it

Gustus 2024: la Calabria protagonista con i suoi prodotti d'eccellenza

Per la prima volta la Calabria protagonista a Gustus 2024: in vetrina i suoi prodotti d'eccellenza con showcooking e masterclass alla fiera dell'agroalimentare di Napoli

Per la prima volta, la Calabria sarà presente a Gustus, il prestigioso salone dedicato all'agroalimentare, all'enogastronomia e alla tecnologia, che si terrà a Napoli dal 17 al 19 novembre 2024 presso la Mostra d'Oltremare. Un evento che rappresenta un'importante vetrina per l'eccellenza gastronomica del centro-sud Italia, e un'occasione unica per la regione di far conoscere la sua tradizione culinaria e i suoi prodotti di alta qualità.

"Gustus è ormai un appuntamento fondamentale nel panorama agroalimentare, una piattaforma che celebra l'eccellenza del Sud Italia nel settore del food. La nostra partecipazione a questa manifestazione è il risultato di una scelta strategica: portare a Napoli le nostre migliori aziende per incontrare buyers e operatori internazionali", ha dichiarato Gianluca Gallo, Assessore regionale all'Agricoltura.

Il pubblico avrà così l'opportunità di scoprire i prodotti tipici calabresi attraverso un'area espositiva curata dall'Arsac (Agenzia regionale per lo sviluppo agricolo della Calabria), allestita sotto il marchio Calabria Straordinaria. In questo stand, numerose imprese del settore agroalimentare calabrese esporranno una selezione di prodotti che spaziano dai salumi ai formaggi, dai vini e liquori alle confetture, senza dimenticare la celebre 'nduja, simbolo della gastronomia regionale.

Ma non solo esposizione: durante i tre giorni della fiera, i visitatori potranno assistere a showcooking a cura di rinomati chef calabresi, che offriranno una dimostrazione della versatilità e dell'alta qualità dei prodotti calabresi in cucina. Tra gli eventi in programma, anche una masterclass dedicata alla degustazione dell'olio extravergine di oliva, altro fiore all'occhiello della produzione agricola della regione.

La partecipazione della Calabria a Gustus rappresenta quindi un'occasione imperdibile per scoprire i sapori autentici e la ricchezza delle tradizioni gastronomiche locali, promuovendo al contempo l'incontro tra produttori calabresi e il panorama internazionale del food. Un passo importante per valorizzare le risorse della regione e rafforzare la sua presenza nei mercati globali.

Avellino Today

Guida alle migliori Pizzerie della Campania: i pizzaioli irpini premiati

Tre pizzerie irpine premiate con i Tre Galletti nella guida curata da Luciano Pignataro in collaborazione con Antonella Amodio Rosa Iandiorio Giornalista 20 novembre 2024 11:33 La premiazione a Napoli Attiva la lettura vocale Un riconoscimento prestigioso per le pizzerie che rappresentano l'eccellenza gastronomica della Campania. Nel corso di una cerimonia svolta durante la fiera Gustus, alla Mostra d'Oltremare di Napoli, il giornalista enogastronomico Luciano Pignataro ha premiato i protagonisti della Guida alle 300 migliori pizzerie della Campania. Tra le pizzerie premiate con i Tre Galletti, il massimo riconoscimento della guida, spiccano tre indirizzi che si trovano in provincia di Avellino.

Giovanni Grimaldi a Grottaminarda Il primo nome è quello di Giovanni Grimaldi, maestro pizzaiolo napoletano, grottese di adozione, che da anni è un punto di riferimento per gli appassionati della pizza napoletana in Irpinia. Con un impasto che interpreta la tradizione, ma con un tocco personale che valorizza i prodotti locali, Grimaldi ha conquistato la guida per la qualità e il gusto autentico delle sue pizze, una costante ricerca di equilibrio tra ingredienti locali e una tecnica perfetta nella lievitazione.

Le sue tonde in particolare le classiche, sono il risultato di un lavoro appassionato e meticoloso che gli è valso il massimo dei riconoscimenti. Pulcinella da Ciro a Baiano Un altro nome interessante del panorama della pizza campana è Ciro Casale.

La sua pizzeria si distingue per un impasto leggero e altamente digeribile, grazie a una lunga lievitazione e l'uso di farine di qualità. La passione di Casale per il mondo della pizza non si limita alla preparazione, ma si estende anche alla cura degli abbinamenti con prodotti locali.

Celebre la Marinara del Partenio con aglio orsino, e la sua pizza dolce con crema e amarene.

Ogni tonda è un'esplosione di sapori che combina ingredienti freschi e genuini del territorio irpino con il meglio della produzione nazionale. Balbi ad Atripalda Una novità per l'edizione 2025 della guida è Balbi ad Atripalda, che entra a far parte delle pizzerie premiate con i Tre Galletti. Il pizzaiolo Giovanni Balbi ha saputo conquistare il pubblico con impasti leggeri che coniugano la tradizione napoletana con la pizza contemporanea.

Da lui troverete la classica ruota di carro, ma con un cornicione pronunciato per dare risalto all'estetica e alla qualità dei topping. Il Futuro della Pizza in Campania La guida, che quest'anno ha visto un aumento delle pizzerie recensite da 250 a 300, sottolinea l'importanza crescente del settore pizza nella regione.

Con l'introduzione di nuove categorie, come i due Galletti e l'inclusione di alcune panetterie di eccellenza, tra cui quelle che propongono pizze al taglio o tonde, il panorama gastronomico campano si arricchisce di nuovi spunti e innovazioni. In particolare, la valorizzazione delle panetterie che producono pizze di alta qualità è un segno evidente di come la passione per la lievitazione e per la qualità dei prodotti stia attraversando tutte le province, da Napoli a Salerno, passando proprio per Avellino. Le pizzerie premiate con i Tre Galletti, come quelle di Grottaminarda, Baiano e Atripalda, sono il simbolo della dedizione e della qualità che



caratterizzano il movimento pizza campano, sempre più al centro della scena gastronomica internazionale.

Insieme a loro con i Due Galletti altri nomi rinomati della provincia: Il Testone, Daniele Gourmet, Lievitum, ad Avellino, Al Borgo Roccabascerana, Simeo 3.0, a Cervinara.

A loro si aggiungono per la sezione Forni Capaldo Forno Contemporaneo.



Corriere dell'Economia

Gustus 2024: a Napoli il salone del food e della tecnologia per il Centro Sud

Dal 17 al 19 novembre 2024, torna l'evento di riferimento per l'agroalimentare, con showcooking, corsi e incontri professionali.

Gustus, il più importante **salone professionale del settore food e tecnologia per il Centro Sud Italia**, giunge alla sua decima edizione e si conferma un evento di livello internazionale, riconosciuto dall'**AEFI** e dall'**ICE**. La manifestazione si terrà dal **17 al 19 novembre** presso la **Mostra d'Oltremare di Napoli** e rappresenta un punto di incontro fondamentale tra produttori e operatori del settore.

Un mercato strategico per il food e l'innovazione

Gustus è riservato esclusivamente alle aziende di produzione diretta, con espositori che spaziano dall'agroalimentare alle tecnologie per la ristorazione, dai prodotti biologici alle specialità enogastronomiche. L'edizione 2023 ha registrato un incremento del 15% degli espositori, con oltre **13.000 visitatori professionali** e l'apertura di un nuovo padiglione.

Showcooking, corsi e formazione d'eccellenza

Il programma di Gustus 2024 prevede un'ampia gamma di eventi:

- **90 showcooking permanenti** animati da chef stellati e professionisti del settore;
- **40 corsi di formazione intensiva** realizzati in collaborazione con l'Università di Napoli, dedicati alle tendenze e alle innovazioni del settore;
- Premiazioni che celebrano l'eccellenza culinaria e i migliori ristoranti.

Inoltre, partecipano associazioni di rilievo come la **Federazione Italiana Cuochi (FIC)**, l'**URCC** e la **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (FIPGC)**.

Un'occasione per la Calabria e per le eccellenze del Sud

Quest'anno, tra le novità più attese, la **Calabria** parteciperà per la prima volta con uno stand sotto il marchio **Calabria Straordinaria**, offrendo un palcoscenico alle sue eccellenze agroalimentari. La regione porterà prodotti tipici come **'nduja, salumi, vini e olio extravergine**, affiancati da showcooking e degustazioni guidate da chef calabresi.

Numeri e categorie di riferimento

Gustus è un evento su misura per:

- **Espositori**: aziende agroalimentari, tecnologie per la ristorazione, produttori di cibi pronti, prodotti biologici e vini.
- **Visitatori professionali**: ristoratori, chef, responsabili acquisti, catene alberghiere, distributori e influencer.



Nel 2023, l'evento ha totalizzato **184 espositori, 13.000 visitatori, 3.200 chef, 130 giornalisti e 25 influencer**, confermandosi un punto di riferimento per il settore.

Per consultare il [Programma](#) dell'evento ed le informazioni dettagliate: **www.gustusnapoli.com**



LaRepubblica.it

Il mondo a Napoli: Gustus presenta la cucina di domani

Da domenica alla Mostra d'Oltremare le novità del cibo. Dalla piccola ostrica alle carni povere per tavole di lusso

Un'ostrica piccola come una noce che sfida le francesi Gillardeau, i pezzi di carne poveri per una cucina più sana e sostenibile, i tesori del Matese che sta per diventare Parco Nazionale con tartufi e formaggi di pregio.



Telelschia.com

NAPOLI. GRANDE SUCCESSO PER LA 10 EDIZIONE DI
“GUSTUS” (SERVIZIO TG)



