



GUSTUS

la fiera dei sapori mediterranei

NAPOLI 4/6 Dicembre 2014
Mostra d'Oltremare

A NAPOLI IL SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE ENOGASTRONOMIA E NUTRIZIONE DEL CENTRO SUD ITALIA

GIOVEDÌ 4 dicembre

ORE 9:30 APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00 - SALA MEDITERRANEO
CONFERENZA INAUGURALE DELLA PRIMA EDIZIONE DI GUSTUS

Saluti istituzionali di Maurizio Maddaloni Presidente della Camera di Commercio di Napoli e dell' On. Fulvio Martusciello Assessore Attività Produttive Regione Campania. Intervento di Riccardo Maria Monti Presidente dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero

ORE 12:00 CONVEGNO DI APERTURA - SALA MEDITERRANEO
"Le Eccellenze del Territorio. L'Enogastronomia come fattore di crescita e attrattiva territoriale, il futuro del settore ed i nuovi mercati"
a cura dell'Università di Napoli Federico II
Testimonianze aziendali: Garofalo, Berna, Antico Molino Caputo

ORE 14:00 - SALA TIRRENO
"La sostenibilità alimentare: dibattito sull'Alimentazione ed il Cibo, verso l'Expo 2015"
Testimonianze aziendali: Sire, Anea, Slow Food, Zucchi

ORE 15:00 - SALA MEDITERRANEO
"Made in Italy, internazionalizzazione e mercati emergenti"
Presiede Riccardo Maria Monti Presidente dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero intervengono i Rappresentanti delle Categorie e delle Imprese

ORE 17:00 - SALA MEDITERRANEO
"La filiera Agroalimentare: dal globale al locale"
Testimonianze aziendali: Parmalat & Berna, Granoro

ORE 18:00 CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE

VENERDÌ 5 dicembre

ORE 9:30 APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00 - SALA TIRRENO
"La cucina Kasher: produzione, processi, certificazioni, implicazioni ed opportunità di mercato"

Ore 11:00 - SALA MEDITERRANEO
Consegna del Premio "Mangia&Bevi" - IL MATTINO
alle 7 eccellenze della ristorazione Campana Categorie: "il Miglior Locale", "il Piatto dell'Anno", "il Cuoco dell'Anno", "l'Accoglienza", "la Cucina del Cuore", "lo Chef Emergente", "il Sommelier dell'Anno", "Premio alla Carriera"

ORE 12:00 - SALA TIRRENO
"Alimentazione e nutrizione consapevole, la Dieta Mediterranea e le nuove tendenze: il fenomeno foodies"
Testimonianze aziendali: Monini, Ham, Mengozzi Carni, Parmalat, Fiorucci

ORE 15:00 - SALA TIRRENO
"La cultura dell'Ospitalità, l'Enogastronomia come valore aggiunto delle strutture alberghiere"
in collaborazione con gli Albergatori della Campania

ORE 15:00 - SALA MEDITERRANEO
"L'evoluzione della ristorazione moderna: nuove tendenze street food, take away, happy hour e sviluppo delle catene di ristorazione"
Testimonianze aziendali: RossoPomodoro

ORE 17:00 - SALA MEDITERRANEO
"La comunicazione nel Food: valori, campagne pubblicitarie, below the line, social network"
Testimonianze aziendali: Fabbri, Ham

ORE 18:00 CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 6 dicembre

ORE 10.00 APERTURA AI VISITATORI SU INVITO

Ore 10:00 - SALA MEDITERRANEO
"Presentazione delle guide Osterie d'Italia e Slow Wine" a cura di Slow Food

L'ingresso dei visitatori alla manifestazione nella giornata del sabato è riservato esclusivamente agli ospiti di espositori e organizzatori muniti di invito.



© stockcreations - Fotolia.com

SHOW COOKING "Quando la cucina è spettacolo"

L'area Show Cooking altamente tecnologica organizzata da



ospita Chef ed espositori per dimostrazioni e presentazioni

GIOVEDÌ 4 dicembre

ORE 12,00 • ROSANNA MARZIALE - Chef
Chef Stella Michelin Ristorante Le Colonne Caserta
"LA CARTA MARZIALE"

ORE 16,00 • MAURO IMPROTA - Chef
Executive Chef Ristorante Rosiello Napoli
"LA CUCINA MEDITERRANEA"

VENERDÌ 5 dicembre

ORE 12,00 • ANTONIO TUBELLI - Cuoco
Master Chef Slow Food
"LA TRADIZIONE DELLA CUCINA NAPOLETANA"

ORE 16,00 • MIMMO ALBA - Chef
Executive Chef Ristorante Cantina San Teodoro Napoli
"CUCINA GUORMET SENSORIALE"

SABATO 6 dicembre

ORE 12,00 • SIMONE PROFETA - Chef
Chef Ristorante Tartufi che Passione Napoli
e Executive Chef Schettino Cucine Professionali
"CUCINA ENOGASTRONOMICA"

ORE 16,00 • FABIO LOPEZ - Chef
Executive Chef Pasticceria Rational
"LA PASTICCERIA"

• le iscrizioni allo Show Cooking
chiudono il 30 ottobre 2014

In collaborazione con

Università di Napoli Federico II,
Università della Cucina Mediterranea,
Slow Food, Vie del Gusto,
Luciano Pignataro, Vittorio Castellani,
Franco Luise

