

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

DOMENICA 21

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:30

PALCO CENTRALE

**INAUGURAZIONE
DELLA SETTIMA EDIZIONE DI GUSTUS**

Saluto dei vertici della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania
Saluto delle delegazioni delle Associazioni Provinciali Cuochi della Campania
Saluto delle autorità e degli ospiti d'onore

ORE 10:30

PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

L'Arte della Pasticceria a cura dei campioni mondiali di pasticceria e delle cake Design della Campania.
Dimostrazioni per la costruzione di pezzi artistici in zucchero artistico, a cura del campione del mondo di pasticceria Roberto Lestani in collaborazione con il gruppo delle cake designer della Campania Capitanate dalla responsabile regionale, membro delle Equipe Eccellenze Oriana Capuano

ORE 10:30

COFFEE VILLAGE

**"inCONTROTENDENZA COFFEE"
INTRODUZIONE**

Valerio Vitiello (Authorized SCA Trainer, CEO Napoli Coffee School)
Aldo Arancio (CEO Somac Tecnical Arancio rivenditore gruppo Cimbali)
Michele Cantarella (Authorized SCA Trainer, Amore Espresso Specialty Coffee by Caffè Castorino)

ORE 10:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Primo corso di formazione Preparati pronti a cuocere a cura dei maestri macellai Federcarni Napoli

ORE 10:30

SALA MEDITERRANEO

**"PERSONAL BRANDING PER CHEF:
LA RICETTA PER COMUNICARE
LA TUA PROFESSIONALITÀ ONLINE"**

a cura di Zakhryalova Mariya, consulente digital marketing e personal branding

**"ECOMMERCE B2B: INNOVAZIONE
E DIGITALE NELLA DISTRIBUZIONE
FOOD & BEVERAGE"**

a cura di Gennaro Guida

ORE 11:00

PALCO CENTRALE

**CONSEGNA UFFICIALE
COLLUGIUM COCORUM FIC**

ORE 11:30

PALCO CENTRALE

**CONVEGNO: "LO SPRECO ALIMENTARE
NELLA RISTORAZIONE: SENSIBILIZZAZIONE
E POSSIBILI ALTERNATIVE"**

ORE 11:30

COFFEE VILLAGE

PRESENTAZIONE SCA ITALY

La Comunità dello Speciality Coffee illustra il ruolo di SCA all'interno del settore caffè

ORE 12:00

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Intervento del Presidente Nazionale Federcarni Maurizio Arosio e presentazione del Campionato Italiano "Giovani macellai Federcarni"

ORE 12:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Intervento della Dottoressa Susanna Bramante: la filiera delle carni, il benessere animale, la sostenibilità ed i benefici della carne in una corretta alimentazione

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

DOMENICA 21

ORE 12:30

COFFEE VILLAGE

TECNOLOGIA DELLE MACCHINE DA CAFFÈ

presentazione Cimbali M200
Davide Roveto, QGraderarabica,
Authorized SCA Trainer, CEO Caffè Cognetti

ORE 13:00

PALCO CENTRALE

**SHOW COOKING "I PRODOTTI TIPICI E LE
ECCELLENZE GASTRONOMICHE CAMPANE"**

Abbinamento Cibo Vino AIS Campania
a cura dello Chef Luigi Vitiello
Presidente Unione Regionale
Cuochi della Campania

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di preparazione e cottura delle carni
a cura dei maestri macellai Federcarni Napoli
in collaborazione con gli chef dell'Unione Regionale
Cuochi Campania

ORE 13:00

PALCO CENTRALE

**PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 14:00

PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Il campione Italiano di Pasticceria 2018 Gianluca
Cecere ed Adriano Iannaccone, membro delle
Equipe Eccellenze Italiane, si esibiranno nel
montaggio di 2 peace artistiche in cioccolato

ORE 14:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

Chef Sabatino Nunziata, Associazione Cucchi Torre
del Greco Area Vesuviana Nolana Strianese

ORE 15:00

PALCO CENTRALE

**TAVOLA ROTONDA:
"IL MARRONE E LA CASTAGNA DI SERINO
IGP, VALORE AGGIUNTO DEL NOSTRO
PATRIMONIO GASTRONOMICO"**

a cura del Prof. Abele De Luca,
Associazione ADACI registrazione

ORE 15:00

COFFEE VILLAGE

FILIERA DEL CAFFÈ

Dai paesi di origine alla caffettiera:
i caffè, le origini, i processi
Davide Roveto, QGraderarabica,
Authorized SCA Trainer, CEO Caffè Cognetti

ORE 15:00

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Primo corso di formazione: le carni crude, tartare,
carpacci, finger food e Sushi meat a cura del
presidente Federcarni Toscana Alberto Rossi e del
presidente federcarni Caserta Giuseppe Corbo

ORE 15:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

a cura delle Lady Chef
dell'Unione Regionale Cuochi della Campania
Giusy Di Castiglia,
Associazione Provinciale Cuochi Campani

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

DOMENICA 21

ORE 16:00

PALCO CENTRALE

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
"IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE"**

a cura di C.A.R.A. Campania Coordinamento
Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza
a cura delle Associazioni Regionali
ADA - AIH - AQIBES - AMIRA - AIS - URCC
- Associazioni Pizzaioli - Associazioni Pasticcieri
- Le Chiavi d'Oro, Portieri d'Albergo

ORE 16:00

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Secondo corso di formazione:
preparati pronti a cuocere
a cura dei maestri macellai Federcarni Napoli

ORE 16:30

PALCO CENTRALE

**CONVEGNO: ALLERGIE ED INTOLLERANZE
STRATEGIE VINCENTI NELLA RISTORAZIONE**

a cura della Dott.ssa Nutrizionista Katia Tarantino

ORE 16:30

COFFEE VILLAGE

**MANAGEMENT E COMUNICAZIONE
IL CAFFÈ DI QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE**

Paola Campana, CEO Campana Caffè

ORE 17:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di formazione su frollatura delle carni Dry Ager
a cura dell'esperto Aldo Miraglia Alitek

ORE 18:00

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Saluti del Presidente
e consegna Attestati di Partecipazione

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

LUNEDÌ 22

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00

**PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA**

Focus sui dolci moderni
a cura dell'Equipe di Eccellenza:
formazione, tecniche, preparazioni, esibizioni.
I dolci moderni: consistenze, stratificazioni
del dolce, bilanciamento delle ricette, costruzione
ed uso di glasse a specchio, realizzazione di piccole
decorazioni in cioccolato a cura del campione
del mondo di Pasticceria Matteo Cutolo.
Demo a cura dell'Equipe Eccellenze Italiane
della provincia di Caserta guidati
dal delegato provinciale Luigi Conte

ORE 10:00

COFFEE VILLAGE

**LE NUOVE GENERAZIONI
E LE "ONDE DEL CAFFÈ"**

Antonia Trucillo (la più giovane assaggiatrice
al mondo, QGrader, Caffè Trucillo)

ORE 10:15

PALCO CENTRALE

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
QUADRI PROVINCIALI**

a cura del Prof. Pietro Roberto Montone,
Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi,
e del Prof. Luigi Vitiello, Presidente URCC Campani

ORE 10:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

a cura del Maestro Pizzaziolo Ciro Casale,
Pizzeria Pulcinella Baiano
"La pizza croccante in teglia e pala"

ORE 10:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Primo corso di formazione Preparati pronti a
cuocere a cura dei maestri macellai Federcarni
Napoli e Federcarni Salerno

ORE 11:00

COFFEE VILLAGE

L'IMPORTANZA DELL'ACQUA

Sergio Barbarisi, BWT Water and More

ORE 11:30

PALCO CENTRALE

**ROYAL GREENLAND ITALIA
"VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO
ITTICO SURGELATO NEL MENÙ
E NELL'IMPIATTAMENTO"**

Marialuisa Lovari, Chef Nazionale Italiana Cuochi

ORE 12:00

COFFEE VILLAGE

IL VALORE DI UNA TAZZINA

Dalla parte invisibile della filiera al ruolo del bar
manager modern; cosa si cela dietro un caffè espresso
Alberto Polojac, coordinatore Nazionale SCA Italy
e AST, CEO Imperator e Bloom Specialty Coffee,
QArabica Grader, QProcessing Professional

ORE 12:15

PALCO CENTRALE

UNILEVER FOOD SOLUTION

Giuseppe Busicchio, Executive Chef
"La cucina del senza ma con grande contenuto"

ORE 12:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di Preparazione e cottura delle carni
a cura dei maestri macellai Federcarni Napoli,
con la partecipazione dell'esperto Vincenzo
Polverino e con impiattamenti realizzati
dagli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania

ORE 13:00

PALCO CENTRALE

**I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

Chef Ludovico D'Urso,
Dipartimento Solidarietà Emergenze
Unione Regionale Cuochi della Campania,
Abbinamento Cibo Vino AIS Campania

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

LUNEDÌ 22

ORE 13:00

COFFEE VILLAGE

IL MONDO DELLE COMPETIZIONI

Fabio Sipione, Coordinatore Eventi SCA,
Special Clients Trainer & Events per Lavazza

ORE 14:00

PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Dimostrazione di una peace artistica
e demo di monoporzionamento moderna guidati
dal responsabile provinciale Domenico Manfredi
a cura della delegazione Salerno

ORE 14:00

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di frollatura delle carni Dry Ager
a cura dell'esperto Aldo Miraglia Alitek

DALLE ORE 14:00 ALLE 18:00

SALA MEDITERRANEO

**APERTURA DEL MEET & MATCH
CON BUYERS INTERNAZIONALI SELEZIONATI
DA ICE - ISTITUTO COMMERCIO ESTERO
RISERVATO AGLI ESPOSITORI**

20 buyers internazionali provenienti da:
Albania, Azerbaigian, Estonia, FinalIndia, Italia,
Lettonia, Romania, Svezia

ORE 14:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

Chef Giuseppe Sorrentino,
Presidente Associazione Provinciale Cuochi Napoli

ORE 14:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Secondo corso di formazione Preparati pronti a
cuocere a cura dei maestri macellai Federcarni
Napoli e Federcarni Salerno

ORE 15:00

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

a cura delle Lady Chef
dell'Unione Regionale Cuochi della Campania
Patrizia Loisi, Associazione Cuochi Avellinesi

ORE 15:00

COFFEE VILLAGE

**IL BARISTA PARLANTE.
COME INTRODURRE IL CONSUMATORE
ITALIANO AL MONDO SPECIALTY COFFEE**

Chiara Bergonzi, Authorized SCA Trainer, Giudice
Internazionale, Coffee & Business Consultant

ORE 15:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Sorrento

ORE 16:00

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Avellinesi - URCC

ORE 16:30

SALA ACCADEMIA

FORMAZIONE FEDERCARNI

Saluti del Presidente con consegna
degli attestati di partecipazione

ORE 16:30

COFFEE VILLAGE

**METODI DI ESTRAZIONE ALTERNATIVI
E NUOVE TENDENZE**

Davide Roveto, QGraderarabica,
Authorized SCA Trainer, Ceo Caffè Cognetti

ORE 17:00

PALCO CENTRALE

**PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI
DELLE AZIENDE CAMPANE**

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

MARTEDÌ 23

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO

IL MATTINO

e Gustus presentano la premiazione delle Eccellenze di Napoli e della Campania con Santa di Salvo e Luciano Pignataro

ORE 10:00

PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Premiazione della "Zeppola d'oro" e focus sul Panettone con i vincitori del Campionato Mondiale del Panettone. Forum sugli andamenti della pasticceria. Il delegato provinciale di Avellino, Raffaele Romano darà dimostrazione di produzione di gelato con approfondimenti sul bilanciamento e sull'utilizzo di prodotti di qualità

ORE 10:00

COFFEE VILLAGE

**NUOVA FRONTIERA
DELLE BEVANDE VEGETALI**

Davide Roveto AST SCA, QGrader Arabica, Trainer Mumac Academy, CEO Caffè Cognetti

ORE 10:15

PALCO CENTRALE

**PRIMO TROFEO MEMORIAL
ALBERTO CARRELLA
"I SAPORI DELLA CAMPANIA:
LA CUCINA TRADIZIONALE"**

ORE 10:30

SALA ACCADEMIA

**LEVA CONTEST: SELEZIONE
DELLA COPPIA DI BARISTI
CHE GAREGGERANNO PER LA CONQUISTA
DEL GUINNESS WORLD RECORD
DI CAFFÈ ESPRESSO REALIZZATI IN UN'ORA**

a cura dell'Associazione dei Maestri dell'Espresso Napoletano in collaborazione con LaBuonaTavola Magazine

ORE 11:00

COFFEE VILLAGE

**"A SCUOLA DI MOZZARELLA DOP,
L'OFFERTA FORMATIVA DEL CONSORZIO"**

Marco Nobis, Amministratore MBC Service
Alessandro Garofalo, Docente Scuola di Formazione del Consorzio
Seguiranno testimonianze degli iscritti alla nuova edizione del corso per addetto alle lavorazioni lattiero-casearie

ORE 11:30

PALCO CENTRALE

**ROYAL GREENLAND ITALIA
"VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO
ITTICO SURGELATO NEL MENÙ
E NELL'IMPIATTAMENTO"**

Marialuisa Lovari, Chef Nazionale Italiana Cuochi

ORE 12:00

COFFEE VILLAGE

**NUOVI ORIZZONTI
DELLA MACINATURA DEL CAFFÈ**

Matteo Don Giovanni, Area Manager Fiorenzato

ORE 12:15

PALCO CENTRALE

UNILEVER FOOD SOLUTION

Giuseppe Busicchio - Executive Chef
"La cucina del senza ma con grande contenuto"

ORE 13:00

PALCO CENTRALE

**I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

A cura dell'Associazione Cuochi Benevento - URCC
Abbinamento Cibo Vino AIS Campania

PROGRAMMA

NOVEMBRE 2021

MARTEDÌ 23

ORE 13:00

SALA MEDITERRANEO

**"INNOVAZIONE E TRADIZIONE
DELL'AGRI-FOOD: LE OPPORTUNITÀ
DELLA NUOVA PROGRAMMAZIONE"**

a cura della Prof. Valentina della Corte,
Dipartimento di Economia, Management
e Istituzioni Università Federico II di Napoli

ORE 14:00

PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Premiazione con attestato "Zeppola d'oro"
dei migliori pasticceri del territorio Campano,
a cura della FIPGC con l'ausilio dello Sponsor
CESARIN Interverranno le delegazioni
di Puglia, Calabria e Lazio

ORE 14:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

A cura dell'Associazione Cuochi Salerno - URCC

ORE 14:30

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

"IL PANETTONE ARTIGIANALE"

Alta Pasticceria Perrino, Grottaminarda
Degustazione

ORE 15:00

PALCO CENTRALE

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Caserta - URCC

ORE 15:00

COFFEE VILLAGE

GESTIONE ED EVOLUZIONE DEI BAR

Gabriele Cortopassi CEO Espresso Academy, primo
blog sul Caffè "Aprire un Bar" Authorized SCA Trainer

ORE 15:30

PALCO CENTRALE

**TAVOLA ROTONDA "IL SETTORE TURISMO IN
ITALIA E LE FRAGILITÀ DEL LAVORO DELLA
RISTORAZIONE E DELL'ACCOGLIENZA"**

Intervengono i Presidenti e i delegati
Regionale C.A.R.A. Campania
Coordinamento Associazioni
della Ristorazione e dell'Accoglienza

ORE 16:00

PALCO CENTRALE

**TAVOLA ROTONDA "IL VALORE UMANO
E PROFESSIONALE DELLE EMERGENZE"**

Dipartimento Solidarietà Emergenze Campania

ORE 16:00

PALCO FIPGC - FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Forum di aggiornamento sugli andamenti
della pasticceria nel periodo Natalizio
con la partecipazione del Campione del Mondo
del Panettone FIPGC 2021 Fabio Albanesi di Roma

ORE 16:00

SALA MEDITERRANEO

**FOOD MARKETING: IL MARKETING
VINCENTE PER IL TUO RISTORANTE**

a cura di Cinzia de Falco - 667.Agency

ORE 17:00

SALA MEDITERRANEO

HAI UN RISTORANTE?

TI SVELO COME ESSERE PRIMO SU GOOGLE

a cura di Cinzia de Falco - 667.Agency

ORE 17:00

PALCO CENTRALE

SALUTI FINALI

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