

PROGRAMMA

PROGRAMMA DOMENICA 16 NOVEMBRE 2025

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00 FINO ALLE ORE 13:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

**APERTURA DEL MEET& MATCH
RISERVATO AGLI ESPOSITORI DI GUSTUS**

Con buyers internazionali selezionati da ICE provenienti da Germania, Inghilterra, Spagna, Austria, Turchia, Serbia, Svizzera, Romania, Ungheria, Polonia, Tunisia, Grecia, Bulgaria

ORE 10:00

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

**INSEDIAMENTO DELLA GIURIA PER IL
THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2025**

Saranno presenti i maestri: Fabio Albanesi, Samuel Gonzalez, Paolo Caridi, Marco Massi, Ciro Chiummo, Donnarumma Vincenzo ed il Presidente di Giuria Cutolo Matteo

Dalle 10:30 alle 17:30 valutazione e degustazione categoria "Panettone Classico", valutazione e degustazione categoria "Panettone Innovativo"

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

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

Presentazione del programma e inizio delle attività di formazione

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura dei maestri macellai Federcarni coordinati dal maestro Giovanni Iorio

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Provinciale Cuochi Napoli URCC
Partner Federazione Italiana Cuochi

ORE 11:45

PALCO CENTRALE – HALL 2

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

ORE 12:00

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

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

**SALUTO INAUGURALE
UNDICESIMA EDIZIONE DI GUSTUS**

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

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**FORMAZIONE FEDERCARNI
CORSO DI FORMAZIONE "CARNI CRUDE,
TARTARE, SUSHIMEAT E FINGER FOOD"**

A cura del maestro Giuseppe Corbo

PROGRAMMA

PROGRAMMA DOMENICA 16 NOVEMBRE 2025

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Regione Campania Assessorato all'Agricoltura
A cura dello chef Luigi Vitiello,
Presidente Unione Regionale Cuochi della Campania
"La Campania in tavola" prodotti tipici
e le eccellenze gastronomiche Campane
"Pastai di Serino" di Ivan Graziano
Pasta fresca artigianale
Orto di Paola – Legumi e farine biologiche
Abbinamento cibo vino a cura di Carmela Cerrone
Tenuta Perrino – Olio Evo – Vino Rosè Filorosa
– Aglianico – Greco di Tufo. Degustazione

ORE 14:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FEDERCARNI PAUSA DEGUSTAZIONE

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

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Sorrento
Federazione Italiana Cuochi

DALLE ORE 14:30 ALLE 17:30

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

POSIZIONAMENTO DELLE OPERE ARTISTICHE PER LA CATEGORIA "PANETTONE DECORATO"

ORE 14:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI CORSO DI FORMAZIONE

"PREPARAZIONE E COTTURA DELLE CARNI"

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

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

CONFERENZA PROGRAMMATICA DELLE PROVINCE DELLA CAMPANIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

"Enogastronomia del futuro: tradizione, innovazione
e sostenibilità. L'importanza dei prodotti alimentari"

ORE 15:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA RAFFAEL MARRONS GLACES MONTORO AV

Degustazione

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

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

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Stabiese Equana Monti Lattari

ORE 16:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI – MINICORSO SU FROLLATURA DELLE CARNI IN DRY AGER

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

ORE 16:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI 2° CORSO DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"

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

PROGRAMMA

PROGRAMMA LUNEDÌ 17 NOVEMBRE 2025

ORE 10:00

**APERTURA DEI PADIGLIONI
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

IL MATTINO

e Gustus premiano le pizzerie segnalate
con tre galletti dalla guida de Il Mattino
“Le migliori pizzerie della Campania”
con Luciano Pignataro

ORE 10:00

**SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4**
**VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE CATEGORIA
“PANETTONE SALATO E PANDORO”**

ORE 10:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

**CORSO DI AGGIORNAMENTO
QUADRI PROVINCIALI**

A cura del prof. Pietro Roberto Montone –
Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi,
e del prof. Luigi Vitiello – Presidente URCC Campania

ORE 10:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

A cura del maestro pizzaiolo **Ciro Casale**
“Pizzeria **Ciro Casale**” dal 1994 con le mani in pasta

ORE 11:00

**SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4**
**INSEDIAMENTO DELLA GIURIA
PER IL PANETTONE DECORATO**

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**FORMAZIONE FEDERCARNI 1° CORSO
DI FORMAZIONE “PREPARATI PRONTOCUOCI”**

A cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 11:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione **Cuochi Napoli**

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA

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

ORE 13:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI

Corso di formazione su Finger food e sushi meat diretto
dall'azienda Menù con lo chef **Rosario Leonardi**

ORE 13:00

SALA MEDITERRANEO HALL 4

**PRESENTAZIONE
A CURA DELLA REGIONE CAMPANIA**

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

**REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO
ALL'AGRICOLTURA: LE AZIENDE,
I PRODOTTI TIPICI E LE ECCELLENZE
GASTRONOMICHE CAMPANE**

Chef **Luigi Vitiello**

Unione Regionale **Cuochi della Campania**
Degustazione

Pregiata pasticceria **Perrino Grottaminarda**
Il Panettone Artigianale – Praline, Dragées, Confetti
Artigianali e **Torrone** – Degustazione
Partner **Federazione Italiana Cuochi**

PROGRAMMA

PROGRAMMA LUNEDÌ 17 NOVEMBRE 2025

ORE 13:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**FORMAZIONE FEDERCARNI
DEGUSTAZIONE DEI PIATTI E DEI PRODOTTI
OFFERTI DAI PARTNER FEDERCARNI**

ORE 14:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

FEDERCARNI PAUSA DEGUSTAZIONE

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

ORE 14:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

**MAESTRO TOMMASO DE ROSA
ASSOCIAZIONE SEML
1ª SESSIONE: IL CIOCCOLATO,
2ª SESSIONE: LA CUCINA ANTISPRECO**

ORE 15:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

**FORMAZIONE FEDERCARNI
CORSO DI NORCINERIA MODERNA**

A cura dei Maestri Davide Cecconi e Martino De Mita

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Provinciale Cuochi Salerno

ORE 15.30

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4
PRESENTAZIONE TAVOLO SANTA CLAUS

ORE 15:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania
Degustazione in abbinamento Vini Nativ azienda
vinicola in Peternopoli Avellino

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Benevento

ORE 16:30

SALA ACCADEMIA – HALL 3

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

A cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 16:30

SALA MEDITERRANEO HALL 4

**PREMIAZIONI PER IL CONCORSO
"THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2025"**

Saranno proclamati i vincitori delle Categorie
Decorato, Salato, Pandoro, Innovativo e Classico.
Al termine delle premiazioni
ci sarà un dibattito con concorrenti presenti

ORE 16:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Torre del Greco
Area Vesuviana Strianese Nolana
Emergency Food – Esercitazione Regionale
dei Cuochi in Emergenza – DSE Campania

ORE 17:30

PALCO CENTRALE – HALL 2

**PRESENTAZIONE PRODOTTI
DELLE AZIENDE CAMPANE**

PROGRAMMA

PROGRAMMA MARTEDÌ 18 NOVEMBRE 2025

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

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

WORKSHOP SUL GELATO

Gelatieri provenienti dall'Italia centro-meridionale si confronteranno sul bilanciamento e sulla mantecatura del gelato, gusti nuovi e tendenze moderne

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

PANEL “LE SFIDE DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA DAL PASSATO AL FUTURO”

A cura del corso di Laurea triennale in Hospitality Management dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
Chairs: Prof.ssa Valentina Della Corte, Dott. Enrico Di Taranto

Intervengono: Valentina Della Corte – Professore Ordinario di Economia e gestione delle imprese e Coordinatrice del Cas in Hospitality Management
Gianni Cicia – Professore Ordinario di Economia agraria, alimentare ed estimo rurale

Mariarosaria Di Maio – Project Manager di *Chora Archeofood Experience*

Mario Sorrentino – Private Chef e Food Influencer
Comitato scientifico

Responsabili: Prof.ssa Valentina Della Corte e Prof. Gianni Cicia

Co-responsabili: Dott.ssa Giovanna Del Gaudio, Dott.ssa Fabiana Sepe, Dott. Enrico Di Taranto, Dott. Simone Luongo, Dott.ssa Eleonora Napolano, Dott.ssa Elena Lupolo, Dott. Vincenzo Carraturo

ORE 10:15

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

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

ORE 11:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP: STORIA E GUSTO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA IERI E OGGI

Saluti: Domenico Raimondo – Presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop
Interviene: Prof. Gianni Cerchia – Storico, Professore Ordinario Università del Molise
Degustazioni e ricette con Chef e Pizzaioli
Coordina: Carlo Scatozza – Giornalista enogastronomico

ORE 11:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Avellinesi – URCC
Chef Ezio Ventre Ristorante La Pignata Ariano Irpino Av
Lagane e ceci

ORE 11:00

SALA ACCADEMIA – HALL 3

RISTORATORI E BRACERIE A CONFRONTO

Giornata formativa di confronto fra ristoratori, dove ognuno di essi potrà presentare alla platea una propria specialità o ricette a base di carne.
Durante la giornata sarà offerto ai partecipanti un mini corso di frollatura in Dry Ager.
La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i ristoratori.

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Dipartimento Giovani URCC con Test Ecogourmet

ORE 12:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

PRESENTAZIONE A CURA DELLA REGIONE CAMPANIA

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO CAMPANO E SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONI

PROGRAMMA

PROGRAMMA MARTEDÌ 18 NOVEMBRE 2025

ORE 12:00

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4
**PRESENTAZIONE DELLA SQUADRA ITALIANA
CHE PARTECIPERÀ AL "WORLD TROPHY
OF PASTRY GELATO AND CHOCOLATE 2025"**

ORE 13:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING – REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

"La Campania in tavola"

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

ORE 14:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Cuochi Caserta URCC

ORE 14:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

PANEL "INNOVAZIONE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE: DAL FOOD COST CONTROL ALL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE"

A cura del corso di Laurea triennale
in Hospitality Management dell'Università degli Studi
di Napoli Federico II
Chairs: Dott.ssa Giovanna Del Gaudio,
Dott.ssa Fabiana Sepe
Intervengono: Giovanni Della Corte – Founder del
brand/brevetto Johnny Take Ue'
Vincenzo Carotenuto, Consulente verticale Ho.Re. Ca.
Comitato scientifico
Responsabili: Prof.ssa Valentina Della Corte
Co-responsabili: Dott.ssa Giovanna Del Gaudio,
Dott.ssa Fabiana Sepe, Dott. Enrico Di Taranto,
Dott. Simone Luongo, Dott.ssa Eleonora Napolano,
Dott.ssa Elena Lupolo, Dott. Vincenzo Carraturo

ORE 15:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 15:00

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4
**VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI GELATI
PREPARATI DURANTE LA GIORNATA**

ORE 16:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Associazione Stabiese Equana Monti Lattari
Chef Tommaso De Rosa
Consiglio Regionale Lady Chef
Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 16:00

SALA MEDITERRANEO – HALL 4

PREMIO NAZIONALE QUALITÀ CONSUMO A CURA DI CERTOCONSUMO ED AGROCEPI FORUM: "ORIENTARE ED EDUCARE AL CONSUMO DI QUALITÀ, UNA SCELTA DI FUTURO"

Partecipano: Corrado Martinangelo Presidente
Nazionale Agrocepi, Enzo Vitiello Presidente
Nazionale Certoconsumo, Riccardo Villari Presidente
Fondazione Città della Scienza, esperti del settore
e i Deputati Maria Chiara Gadda e Marco Cerreto

ORE 17:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SALUTI FINALI

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