

PROGRAMMA **giovedì 4**  
 DICEMBRE 2014

ORE 9:30  
 APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

---

ORE 10:00  
 SALONE WORKSHOP

**APERTURA DEL PRIMO MEET & MATCH INTERNAZIONALE**

25 BUYERS INTERNAZIONALI PROVENIENTI DA AUSTRIA, EMIRATI ARABI, FRANCIA, DANIMARCA, FINLANDIA, GERMANIA, LIBANO, POLONIA, RUSSIA, SVEZIA, TUNISIA INCONTRANO GLI ESPOSITORI DELLA MANIFESTAZIONE

---

ORE 11:00  
 SALA MEDITERRANEO

**CONFERENZA INAUGURALE DELLA PRIMA EDIZIONE DI GUSTUS:**

**“Le Eccellenze del Territorio come fattore di crescita:**

**MADE IN ITALY, internazionalizzazione e mercati emergenti”**

Saluti istituzionali: Angelo De Negri - Presidente Progetta;

Maurizio Maddaloni - Presidente della Camera di Commercio di Napoli;

Daniela Nugnes - Assessore all'Agricoltura della Regione Campania;

Francesco Paolo Iannuzzi Direzione Generale per lo Sviluppo Economico e le Attività Produttive – Regione Campania;

Apertura dei lavori:

Valentina Della Corte Professoressa Università degli Studi di Napoli Federico II;

Interviene: Giuseppe Esposito Presidente della Sezione “Industria Alimentare” dell’Unione Industriali di Napoli”;

Testimonianze aziendali:

Garofalo, Berna, Gruppo Parmalat, Antico Molino Caputo

---

ORE 13:30  
 SALA TIRRENO

**“Focus normativo doganale: la certificazione A.E. O. nel settore agroalimentare”**

a cura della Sezione Industria Alimentare Unione Industriali Napoli in collaborazione con l’Agenzia delle Dogane

---

ORE 15:00  
 SALA MEDITERRANEO

**“La sostenibilità nella ristorazione: l’alimentazione responsabile, verso l’Expo 2015”**

Relatori: Gaetano Pascale Presidente Slow Food nazionale;

Nicola Sannolo Direttore Scuola di Specializzazione in Medicina del Lavoro - Seconda Università degli Studi di Napoli;

Alberto Corbino Direttore della formazione di UCmed - Università della cucina mediterranea;

Maurizio Santomauro Presidente nazionale GIEC - Gruppo Intervento Emergenza Cardiologica, Progetto “Boccone Sicuro” UCmed - GIEC - ASL Na3;

Carla Riganti Dirigente Medico A.O. Federico II Napoli e comitato scientifico UCmed

Testimonianze aziendali: Hotel CONCA PARK Sorrento, ANEA Azienda Napoletana per l’Energia e per l’Ambiente; ASL Napoli 1 Centro; Ristorante Era Ora.

---

ORE 17:00  
 SALA TIRRENO

**“Tracciabilità e processi di incontaminazione nelle nuove esigenze di mercato: la cucina kasher”**

---

ORE 18:00  
 CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE



## EVENTI &amp; CONVEGNI

PROGRAMMA **venerdì 5**  
DICEMBRE 2014

ORE 9:30  
APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

---

Ore 11:00  
SALA MEDITERRANEO

**Consegna del Premio “Mangia&Bevi” IL MATTINO**

alle 7 eccellenze della ristorazione Campana  
Categorie: “il Locale dell’Anno”, “il Piatto dell’Anno”, “il Cuoco dell’Anno”,  
“l’Accoglienza più bella”, “la Cucina del Cuore”, “lo Chef Emergente”,  
“I Premi alla Carriera”

---

ORE 12:00  
SALA TIRRENO

**“Alimentazione e nutrizione consapevole,  
la Dieta Mediterranea e le nuove tendenze: il fenomeno foodies”**

Apertura dei lavori:  
Vincenzo Califano - Direttore del Polo Tecnico Professionale “Campania In 3b”;  
Alberto Ritieni Professore, Università degli Studi di Napoli Federico II  
Aldo Maffucci Presidente Ass. Campana di Urologia

Testimonianze aziendali:  
Olio Basso, Ham, Mengozzi Carni, Gruppo Parmalat, Fiorucci

---

ORE 15:00  
SALA TIRRENO

**“La cultura dell’Ospitalità, l’Enogastronomia  
come valore aggiunto delle strutture alberghiere”**

tavola rotonda:

Giancarlo Carriero - Presidente Sezione Turismo dell’Unione Industriali di Napoli;  
Salvatore Naldi - Presidente Federalberghi;  
Rino Vitelli - Consulente Risposte Turismo;  
Antonio Lettera General manager StarhotelsTerminus;  
Vincenzo Borrelli - Amministratore Sire Ricevimenti

---

ORE 15:00  
SALA MEDITERRANEO

**“L’evoluzione della ristorazione moderna: nuove tendenze street food, take away,  
happy hour e sviluppo delle catene di ristorazione”**

Relatori: Vittorio Castellani Chef Kumalé;  
Nino D’Antonio Giornalista e scrittore Vie Del Gusto;

Testimonianze aziendali:  
Rosso Pomodoro, JohnnyPizzaPortafoglio, BufalaStreet, Friggitoria Vomero

---

ORE 17:00  
SALA MEDITERRANEO

**“La comunicazione nel Food:  
valori, campagne pubblicitarie, below the line, social network”**

Relatori: Umberto Desiderio; Marco Spagnoli Vie del Gusto;  
Alessandra Thomas (PR & Communication manager dell’agenzia Ness Comunicazione / UCME);  
Testimonianze aziendali: Vie Del Gusto, Estensa, Parmalat, Ham,

---

ORE 18:00  
CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE



## EVENTI &amp; CONVEGNI

PROGRAMMA **sabato 6**  
DICEMBRE 2014

ORE 10.00  
APERTURA AI VISITATORI SU INVITO

---

Ore 10:00  
SALA MEDITERRANEO  
**“Presentazione delle guide Osterie d'Italia e Slow Wine”**  
a cura del Dott. Giuseppe Orefici  
(Presidente di Slow Food Campania e Basilicata).

---

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

SHOW COOKING  
“Quando la cucina è spettacolo”PROGRAMMA **giovedì 4**  
DICEMBRE 2014

ORE 10,00  
SIMONE PROFETA - *Chef Ristorante Tartufi che Passione Napoli e Executive Chef Schettino Cucine Professionali*  
**“LA CUCINA ENOGASTRONOMICA”**  
• *pepita di fuagra su vellutata di patate viola*  
• *tuorlo d'uovo sodo di Paolo Parisi e tartufo bianco*

---

ORE 13,30  
ROSANNA MARZIALE - *Chef Stella Michelin Ristorante Le Colonne Caserta*  
**“LA CARTA MARZIALE”**  
• *timballo di pasta in crosta dorata*  
• *pancia di vitellone detta “pallarell” in riduzione di pallagrello*

---

ORE 16,00  
MAURO IMPROTA - *Executive Chef Ristorante Rosiello Napoli*  
**“LA CUCINA MEDITERRANEA”**  
• *pesce azzurro su letto di verdure*

---

ORE 17,30  
ANTONIO MASULLI - *Maestro Pasticciere Caffè Masulli dal 1927*  
**“LA STAR DEL NATALE: IL PANETTONE NEI GUSTI PIÙ ESTROSI”**  
a cura dell'Azienda Vincenzo Caputo  
• *panettone alle albicocche + glassatura alla granella di nocciola di giffoni IGP*  
• *panettone “Saporossi” con farcitura di mirtili, bacche do goji, lamponi + glassatura al cioccolato bianco*  
• *panettone ai fichi con glassatura alla noce di Sorrento*  
• *parmigiana's cake; parmigiana di ricotta di bufala dop, pinoli, basilico, pomodoro san marzano dop, pane di segale e acciughe*



www.schettino.grandicucine.it

# SHOW COOKING

## “Quando la cucina è spettacolo”

PROGRAMMA **venerdì 5**  
DICEMBRE 2014



ORE 10,00  
SIMONE PROFETA - *Chef*  
e FABIO LOPEZ - *Chef*

### DEMO RATIONAL CON PREPARAZIONI E DIMOSTRAZIONI

ORE 12,00  
ANTONIO TUBELLI - *Cuoco Master Chef Slow Food*  
“**LA TRADIZIONE DELLA CUCINA NAPOLETANA**”  
• *timballini di scammaro*

ORE 14,00  
GIUSEPPE SOFIA - *Chef*  
“**L’HAMBURGER DIVENTA GOURMET**”  
a cura dell’Azienda Ham  
• *millefoglie di fassona piemontese con taleggio e funghi*  
• *black Angus australiano alla bismarck con tartufo*

ORE 14,30  
ENZO DE ANGELIS - *Executive Chef Rossopomodoro*  
“**LA CAPRESE TRA MARE E TERRA & PARMIGIANA’S CAKE**”  
a cura dell’Azienda Mozzarè  
• *caprese mare & terra ; la mozzarella di bufala campana dop trionfa tra i funghi porcini ed i gamberi rossi di sicilia*  
• *parmigiana’s cake; parmigiana di ricotta di bufala dop, pinoli, basilico, pomodoro san marzano dop, pane di segale e acciughe*

ORE 16,00  
MIMMO ALBA - *Executive Chef Ristorante Cantina San Teodoro Napoli*  
“**LA CUCINA GOURMET SENSORIALE**”  
• *filetto confit sott’olio su crema di mandorle pizzute di avola pralinate al pistacchio di bronte con una cicorietta*

MOSTRA D'OLTREMARE



# SHOW COOKING

## “Quando la cucina è spettacolo”

PROGRAMMA **sabato 6**  
DICEMBRE 2014



ORE 11,00  
Presentazioni a cura dello Slow Food

GENA IODICE - *Chef Ristorante La Marchesella Giugliano*  
• *millefoglie di alici di pozzuoli con scarole e provola su vellutata di zucca lunga napoletana*

GIANLUCA D’AGOSTINO  
*Chef Ristorante Veritas Napoli*  
• *mantecato di baccalà’ con ristretto di polpo e lenticchie di ventotene*  
“**IL TEATRO DEL GUSTO**”

ORE 13,00  
Presentazioni a cura dell’APCN

GIUSEPPE NUZZO - *Chef Villa Carfieri Caserta*  
“**LE CICERCHIE**”

ORE 14,00  
LUDOVICO D’URSO - *Chef Hotel Scapolatiello Cava dei Tirreni*  
“**LA CUCINA GOURMET**”

ORE 15,00  
DOMENICO LUCIGNANO - *Chef*  
“**SCULTURE DI VEGETALI**”

ORE 18,00  
FABIO LOPEZ - *Executive Chef Pasticceria Rational*  
“**LA PASTICCERIA**”



## ELENCO ALFABETICO ESPOSITORI

3M SRL	5
A.A. AMALTEA DI FILOMENA MEROLA	628-648
A.A. DON CAMILLO	628-648
A.A. FABIO GAGLIARDO	628-648
A.A. GIOLI SRL	628-648
A.A. LE NIVALDINE	628-648
A.A. PECORELLI	628-648
A.A. PERFRANCESCO AMMENDOLA	628-648
A.A. PESSOLANI	628-648
A.A. VERTICELLI DI MARIO PARENTE	628-648
AGRI DEI GERMANI IOVINE SAS DI CATELLO IOVINE	6
AGRIGENUS	628-648
AGRIPROMOS Azienda Speciale della Camera di Commercio di Na	617-642
AGRIT. "LE CAMPESTRE"	628-648
AGRIT. I MORESANI DI BIAGIO FEDULLO	628-648
AL SENTIERO" DI ALESSANDRO DI GREGORIO	628-648
ALICI DI MENAICA" DI DONATELLA MARINO	628-648
ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO SRL	617-642
ANTIMO CAPUTO SRL	608
APCN ASSOCIAZIONE CUOCHI NAPOLI	626b
AZ. AGR. ANTICHI SAPORI DI CACCIOLA G.	617-642
AZ. AGR. BIOLOGICA SOLE DI CAJANI	9
AZ. AGR. INGENITO-I NOBILI DEL VESUVIO	11
AZ. AGR. SAPORI VESUVIANI DI PASQUALE IMPERATO	617-642
AZIENDA AGRICOLA CANTINE DEL MARE	1
BASSO FEDELE & FIGLI	625B
BIRRIFICIO KARMA SRL	8
BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO SRL	617-642
BISCOTTIFICIO RUOCCO	23
BLACK ANGUS FARMS	611
BOCCIA CONFETTI SRL	3

## STAND

BRUNO SODANO	628-648
CAFFEN SRL	617-642
CANTINE MACCHIE S. MARIA	2
CASALE DENAZZANO	628-648
CASEIFICIO RUOCCO DI RUOCCO MATTEO & C. SNC	19
CENTRO AGROALIMENTARE DI NAPOLI S.C.P.A.	626
CILENTO - I SAPORI DELLA TERRA GIUSEPPE PASTORE	628-648
CO.RI. CONSORZIO DI COOPERATIVE SOCIALI ONLUS	21
CON-TRA SPA	631
COOPERATIVA NUOVO CILENTO	628-648
DANI COOP	628-648
D'AVINO SRL	622A
DI LORENZO FRANCESCO	14
DIANO SALUMI	628-648
DISTILNATURA DI SCUDIERI SOFIA	12
DOLCIARIA ACQUAVIVA SPA	616
DUCA D'ISER - ITALYAMO SRL	631A
ELIGO FOODS	628-648
ESTENSA WEB AGENCY	658
FIORUCCI FOOD SERVICE SRL	613
FORMAGGERIA DEL TABURNO DI CIOFFI ANTONIO	4
FRANCESCO SCHETTINO	628-648
FRATELLI TEDESCO & C. SNC	606
FRONTOIO GIOVANNI LACERTOSA	628-648
G. IOI	628-648
GAZZERO TERESINA	22
GERARDO DI NOLA MACCHERONINAPOLETANI SRL	18
GIOVANNI SCATURCHIO	7
GVA LIQUORI SRL	622E
HAM SRL	618
I FILADELFI DI MARCO AMENDOLA	628-648
I SAPORI S.a.s. di Curcio Ciro e C.	630
IASA SRL	628-648
ITALIANA CAFFE' SRL	641A-641B
ITALRETAIL SRL	620A
JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO	ESTERNO
LA COMPAGNIA DELLA QUALITA'	617-642



LATTICINI ORCHIDEA	610
LE GEMME DEL VESUVIO	617-642
LUCIA MARILENA	628-648
MASSERIA MAIO" DI PIERPAOLO MAIO	628-648
MENGOZZI CARNI DAL 1948 SRL	611
MICHELE FERRANTE	628-648
MOZZARE' SRL	622B
NETTUNO	628-648
OK ITALY	602
PARMALAT SPA	634-37
PASTA CUOMO, PASTAI ARTIGIANALI DAL 1840	617-642
RATIONAL ITALIA SRL	603-604
REGIONE CAMPANIA ASSESSORATO ALLO SVILUPPO ECONOMICO E ALLE ATTIVITA' PRODUTTIVE	639-655
RISO ELLEBI	622C
ROMANO MICHELE VINI	617-642
SAINT JOHN'S BIER DI LUNARDO MARIO & C. SAS	15
SALELLA" DI OSVALDO DE IORIO	628-648
SANTO JACOPO SALUMI	628-648
SANTORIELAB	616A
SAPORI DI CASA di Falcone Anna	10
SCHETTINO SRL	603-604
SE.VIN. SRL SOCIETA' AGRICOLA	622D
SILCA	611
SISTEMA PROMOZIONE TURISMO SRL	640A
SLOW FOOD CAMPANIA E BASILICATA	628/649
SOCIETA' AGRICOLA IORIO SRL	622F
SOCOPA	611
TANCREDI	628-648
TERRA GENEROSA	20
UNIONE INDUSTRIALI DI NAPOLI - SEZIONE INDUSTRIA ALIMENTARE	621/624
UNIVERSITA' DELLA CUCINA MEDITERRANEA - A.P.S.	640
VALGRI'	617-642
VIE DEL GUSTO - MEDIA & PUBLISHING EMME&PI	657
VIGNA PIRONTI-AGRICOLA BOSCHI	16
VINCENZO CAPUTO SRL	622G
VINCENZO EGIZIO	628-648

# ELENCO ESPOSITORI



In collaborazione con:  
Camera di Commercio  
Napoli

