

GUSTUS 2025 - (Napoli 16-18 novembre 2025)

Programma iniziative

DOMENICA 16

Ore 11.00

Presentazione IL Tavolo delle Eccellenze:

I Sapori veraci:

Il Pane di Napoli con l'Albicocca IGP del Vesuvio

Area Feampa

Ore 12.00

La parola alle aziende: "Tonno Rosso a KM 0 sulle nostre Tavole"

intervista con Antiche conserve della Marineria Gallo

Area Show Cooking

ore 12.30 protagonista: "Filatura del Fior di latte di Agerola"

ore 13.30 protagonista "La Pasta Artigianale "

ore 14.30 protagonista "L'olio Evo protagonista dei piatti tipici" a cura dello chef Coccozza Enzo

Area Feampa

ore 15.30

La parola alle aziende "Acquacoltura sostenibile e pescato

tracciabile" intervista con DU.WO. e ACQUAMARINA

LUNEDI' 17:

Ore 11.30 Presentazione del Libro Leopardi a tavola di Antonio Tubelli

Area Feampa

Ore 12.00

La parola alle aziende “Il Baccala’ tradizione e innovazione “

intervista con UNIFRIGO GADUS

Area Show Cooking

ore 12.30 “ Il Pomodoro San Marzano DOP il re della cucina

partenopea”

ore 13.30 Ittici Le cozze del litorale Domizio”

ore 14.30 “Biscotto di Grano del Cilento” prepariamo l’Acquasale: la storia di un territorio

Area Feampa

ore 15.30

La parola alle aziende “Innovazione dei prodotti ittici trasformati”

intervista all’azienda F.Ili Calvanese - Maressata

MARTEDI’ 18

Area Feampa

Ore 12.00

Talk “Le eccellenze del Mare Nostrum: dal cannolicchio di Mollusca Blu alla cozza campana verso l’Igp”

intervista alle O.P. MITILI DELLA CAMPANIA

Area Show Cooking

ore 12.30 “Mare e Terra un connubio perfetto”

ore 13.30 “Tradizione e innovazione “a cura dello chef Luca Del Pezzo

ore 14.30 “La Napoletanità nel piatto” a cura dello chef Luca Del Pezzo