PROGRAMMA

PROGRAMMA DOMENICA
15 NOVEMBRE 2026

ORE 10:00

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00

SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4

INSEDIAMENTO DELLA GIURIA PER IL THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2026

Saranno presenti i maestri:
Fabio Albanesi, Roberto Cantolacqua,
Francesco Mastroianni, Ciro Chiummo,
lo chef Antonio Sorrentino, coordinati dal Presidente
e Campione del Mondo Matteo Cutolo

Dalle 10:30 alle 15:30 valutazione e degustazione categoria "Panettone Classico"

POSIZIONAMENTO DEI PANETTONI E PANDORI DECORATI DAGLI ARTISTI DECORATORI

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

CONSEGNA UFFICIALE COLLEGIUM COCORUM ASSOCIATI UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

ORE 11:00

STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

CINIPIDE DEL CASTAGNO (DRYOCOSMUS KURIPHILUS): COMPRENDERE I NUOVI EQUILIBRI PER AFFRONTARE IL PROBLEMA

Talk a cura Servizio Fitosanitario Regione Campania

ORE 12:00

PALCO CENTRALE – HALL 2

SALUTO INAUGURALE DODICESIMA EDIZIONE DI GUSTUS

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

ORE 12:00

STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

LA MOZZARELLA CAMPANA: SIMBOLO IDENTITARIO DI QUALITÀ E TERRITORIO

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

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 13:00

STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

LA RICETTA DELL'IDENTITÀ CAMPANA: UN PIATTO, UNA FILIERA, UN TERRITORIO

PROGRAMMA

PROGRAMMA DOMENICA
15 NOVEMBRE 2026

ORE 14:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FEDERCARNI PAUSA DEGUSTAZIONE
Con l'azienda Zanussi/Cavaliere con degustazione dei prodotti Lenti e Amadori a cura degli chef Zanussi

---

ORE 14:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
L'OLIO DEL CILENTO: L'ORO VERDE DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA ABBINAMENTO AI VINI CAMPANI

ORE 14:30
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Chef Ludovico d'Urso
Federazione Italiana Cuochi

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"
Azienda Raffael Marrons Glaces Montoro AV

ORE 15:30
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Lady Chef dell'Unione Regionale Cuochi
della Campania, Partner Federazione italiana Cuochi

DALLE ORE 15:30 ALLE 17:30
SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4
VALUTAZIONE E DEGUSTAZIONE CATEGORIA "PANETTONE AL CIOCCOLATO"

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 16:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
IMPORT/EXPORT. CONTROLLI FITOSANITARI ALL'IMPORT, CERTIFICAZIONE FITOSANITARIA PER L'ESPORTAZIONE
Talk a cura Servizio Fitosanitario Regione Campania

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

ORE 16:30
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Partner Federazione Italiana Cuochi

PROGRAMMA

PROGRAMMA LUNEDÌ
16 NOVEMBRE 2026

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

CONCORSO REGIONALE CUCINA CAMPANA 1ª EDIZIONE TROFEO "IL CUOCO GALANTE"

Il buon gusto della cucina campana
Rivolto agli chef e ladychef campani iscritti alla FIC

ORE 10:30
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

BIOLOGICO ITALIANO: IL VALORE AGGIUNTO DEL MARCHI

Talk a cura Servizio Fitosanitario Regione Campania

ORE 11:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3

FORMAZIONE FEDERCARNI 1° CORSO DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"

A cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 11:30
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

LE ECCELLENZE ITTICHE DELLA CAMPANIA: COLATURA DI ALICI DI CETARA DOP PERCORSO SENSORIALE DEDICATO ALLA QUALITÀ E ALLA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITTICHE REGIONALI

Focus FEAMPA, panel esperienziale

ORE 12:00
SALA MEDITERRANEO HALL 4

LE NUOVE PROSPETTIVE DEL TURISMO GASTRONOMICO

Coordina: Prof.ssa Valentina Della Corte – Coordinatrice del CdL in Hospitality Management, del Master di I livello in Hospitality & Destination Management e del Dottorato in Innovazione tra impresa e territorio nel turismo – Università degli Studi di Napoli Federico II

Intervengono: Prof. Giovanni Cicia – Professore di Economia agraria, alimentare ed estimo rurale, Luca Di Donato – Restaurant Manager, Firmdale Hotels PLC, Giovanni Kahn Della Corte – Ideatore del Brevetto Ape Pizza – Pizzerie d'Eccellenza Napoletana, Dott. Carmine Maione – Giornalista dé Il Mattino

---

ORE 13:00
SALA MEDITERRANEO HALL 4

FORMACQUA IN ASCOLTO: IDEE, ESIGENZE E PROSPETTIVE PER I GIOVANI IMPRENDITORI ITTICI

A cura di FORMEZ PA e 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, Dragèes, Confetti Artigianali e Torrone

Gustus

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA

XII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 15 | LUN 16 | MAR 17 Novembre 2026

PROGRAMMA

PROGRAMMA LUNEDÌ
16 NOVEMBRE 2026

ORE 13:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
**ECCELLENZE CASEARIE:
ARTE, CULTURA E TERRITORIO**

ORE 14:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
FORMAZIONE FEDERCARNI
Corso di cottura con l'azienda Zanussi/Cavaliere
con gli chef Giancarlo Schettino e Nicola Miele
con degustazione

ORE 14:00
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Chef Luca Ramaglietta
Masterclass Lurisia e FIC
"Quando ogni morso incontra il suo sapore"

ORE 14:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
**IL POMODORO SAN MARZANO DOP:
L'ECCELLENZA CHE RACCONTA LA CAMPANIA
ABBINAMENTO AI VINI CAMPANI**

ORE 15:00
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Lady Chef dell'Unione Regionale
Cuochi della Campania
Degustazione in abbinamento Vini
A cura di Carmela Cerrone

ORE 15:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
**IDENTITÀ E CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE DELLA COZZA CAMPANA.
NELL'AMBITO DELLA SSL DEL GAL PESCA
PARTHENOPE, COORDINATO DA GENENVET**
In collaborazione con O.P. Mytilus Campaniae e O.P.
Consorzio Produzione Molluschi Regione Campania
Focus FEAMPA, panel esperienziale

ORE 15:30
SALA MEDITERRANEO HALL 4
**PREMIAZIONI PER IL CONCORSO
"THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2026"**
Saranno proclamati i vincitori delle Categorie
Decorato, Salato, Pandoro, Cioccolato e Classico.
Al termine delle premiazioni
ci sarà un dibattito coni concorrenti presenti

ORE 16:00
PALCO CENTRALE – HALL 2
**SHOW COOKING
CONFERENZA PROGRAMMATICA
DELLE PROVINCE CAMPANIA
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

**PREMIAZIONE CONCORSO
"IL CUOCO GALANTE"
IL BUON GUSTO DELLA CUCINA CAMPANA**

ORE 16:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
**FORMAZIONE FEDERCARNI 2° CORSO
DI FORMAZIONE "PREPARATI PRONTOCUOCI"**
A cura dei maestri macellai Federcarni

ORE 16:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
**LA DIFESA DELLA FRUTTICOLTURA
CAMPANA DALLE SPECIE INVASIVE:
IL CASO DI BACTROCERA DORSALIS**

ORE 16:30
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
AROMIA BUNGII IN CAMPANIA
Talk a cura Servizio Fitosanitario Regione Campania

ORE 17:00
PALCO CENTRALE – HALL 2
**PRESENTAZIONE PRODOTTI
DELLE AZIENDE CAMPANE**

PROGRAMMA

PROGRAMMA MARTEDÌ
17 NOVEMBRE 2026

ORE 10:00
APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00
SALA FIPGC – FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA HALL 4
DEMO PASTICCERIA E GELATERIA DELLA DELEGAZIONE CAMPANA FIPGC

ORE 10:15
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING CONCORSO REGIONALE RAGAZZI SPECIALI
Dipartimento Solidarietà Emergenze
Dipartimento Protezione Civile Regione Campania
Unione Regionale Cuochi della Campania FIC

ORE 11:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
AGRICOLTURA SOSTENIBILE
Talk a cura Servizio Fitosanitario Regione Campania

ORE 11:00
SALA ACCADEMIA – HALL 3
RISTORATORI E BRACERIE A CONFRONTO
In collaborazione con l'Azienda Meat Premium

Giornata formativa di confronto fra ristoratori, dove ognuno potrà presentare alla platea una propria specialità o ricette a base di carne: seguirà degustazione.

Durante la giornata sarà offerto ai partecipanti un mini corso di frollatura in Dry Ager a cura dell'esperto Alitek Aldo Miraglia.

La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i ristoratori.

A ogni ristoratore verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Parteciperanno ai lavori in sinergia con Federcarni Campania illustri ospiti del settore come: il presidente Nazionale Federcarni Maurizio Arosio, il presidente prov. Confcommercio Campania Massimo Di Porzio, il presidente Federcarni Toscana Alberto Rossi, la presidente Federcarni Lazio Mara Labella e tanti altri ospiti a sorpresa

---

ORE 11:15
PALCO CENTRALE – HALL 2
SHOW COOKING
Presidente Progetto Moige
Dott.ssa Elisabetta Scala
Partner Federazione Italiana

ORE 11:30
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
UN VIAGGIO TRA RISORSE GENETICHE, TERRITORI E TRADIZIONI CHE CARATTERIZZANO IL PATRIMONIO AGRICOLO REGIONALE
Presentazione Guida dell'Agrobiodiversità della Campania a cura del CREA

ORE 12:30
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3
PANE E TRADIZIONE: PERCORSO SENSORIALE DEDICATO AI PANI OTTENUTI DA GRANI TRADIZIONALI CAMPANI
Degustazione 'O Cuzzetiello. Panel esperienziale

ORE 13:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4
INVESTIMENTI ED OPPORTUNITÀ AGEVOLATIVE NEL FOOD
A cura di Wherenext

Relatori: Giovanna Del Gaudio – Wherenext, Enrico Di Taranto – Wherenext, Roberta Pucello ed Erasmo Luigi – Cofondatori e soci Tandem Ragú

Gustus

SALONE PROFESSIONALE DELL'AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA

XII EDIZIONE NAPOLI Mostra d'Oltremare DOM 15 | LUN 16 | MAR 17 Novembre 2026

PROGRAMMA

PROGRAMMA MARTEDÌ
17 NOVEMBRE 2026

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

ORE 13:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

LE ECCELLENZE CAMPANE INCONTRANO I BUYERS INTERNAZIONALI SELEZIONATI DA ICE AGENZIA

Sessione dedicata alla conoscenza del prodotto e favorire nuove opportunità commerciali

---

ORE 14:00
PALCO CENTRALE – HALL 2

SHOW COOKING

Chef Luca Ramaglietta
Masterclass Lurisia e FIC
"Quando ogni morso incontra il suo sapore"

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

DALLE ORE 15:00
STAND REGIONE CAMPANIA 3104-3113 PAD. 3

PROGETTO DI VALORIZZAZIONE AGRUMI COSTIERA. XYLELLA FASTIDIOSA: DALLA PIANTA AL VETTORE, CONOSCERE E MONITORARE PER PREVENIRE

Talk a cura Servizio Fitosanitario Regione Campania

ORE 16:00
PALCO CENTRALE – HALL 2

PREMIAZIONE CONCORSO REGIONALE RAGAZZI SPECIALI

Dipartimento Solidarietà Emergenze
Dipartimento Protezione Civile Regione Campania
Unione Regionale Cuochi della Campania

ORE 16:00
SALA MEDITERRANEO – HALL 4

PREMIO NAZIONALE QUALITÀCONSUMO A CURA DI CERTOCONSUMO ED AGROCEPI FOCUS DI CONFRONTO: "L'AGROALIMENTARE OGGI: SICUREZZA ALIMENTARE – IMPRESE – CONSUMATORI"

Introduzione: Corrado Martinangelo – Presidente Nazionale Agrocepi, Vincenzo Vitiello – Presidente Nazionale Certoconsumo

Flash mob: Giuseppe Alviaggi – Giornalista

A tu per tu con: Francesco Sodano – Presidente Agrocepi Campania, Silvana Cicillini – Vice Presidente Nazionale Certoconsumo, Giovanni Marrazzo – Responsabile Ufficio Sales Agri Sud Bper Banca, Carmelo Satta – Presidente Nazionale Fenapi, Nicola Tavoletta – Presidente Nazionale Acli-Terra, Giulia Callini – Segretaria Generale Agronnetwork-Confagricoltura, On. Ciro Buonajuto – Presidente Commissione Relazioni Internazionali Regione Campania, On. Franco Picarone – Vice Presidente Commissione Agricoltura Regione Campania, On. Enzo Maraio – Assessore Regionale al Turismo della Regione Campania

Contributi e testimonianze: operatori del settore

A seguirà si terrà la cerimonia di consegna dei premi