



Molino Caputo
«È arrivato il momento di lanciare nel mondo il Made in Campania»

La prima edizione di Gustus potrà annoverare Molino Caputo fra le sue principali presenze. «Si parla spesso di Made in Italy ma a noi piacerebbe si parlasse ancora più spesso di Made in Campania - dice Antimo Caputo - Gustus può essere

un'occasione per farlo. L'agroalimentare della nostra regione esprime tante eccellenze e sarebbe importante metterle tutte in mostra. E noi faremo la nostra parte per testimoniare quello che di buono sa esprimere il territorio».



Fiorucci
Una vetrina per la vera norcineria moderna italiana

Fra le tante aziende che hanno già aderito a Gustus c'è la Fiorucci, brand storico fra le aziende specializzate nella produzione di salumi, nata a Norcia nel 1850. Noto per il suo impegno produttivo nell'arricchire la tavola degli italiani, il gruppo del famoso

salumificio ha creato all'inizio degli anni Novanta la Fiorucci Food Service con l'obiettivo di ampliare il suo business dalle tavole delle famiglie a quello della ristorazione fuori casa. Un modo per adeguarsi alla specifica della domanda italiana, meno omologata che all'estero.



Latte Berna
Qualità a metro zero Piano di Monteverna modello produttivo

Il latte e i suoi derivati, e non solo quelli, a chilometro zero. Anzi, a metri zero. È la filosofia di Latte Berna, azienda del gruppo Parmalat, che porterà a Gustus una delle principali testimonianze dell'eccellenza agroalimentare campana. La Fagianeria è il piccolo

paradiso dove nasce il Latte Berna. Si trova a Piana di Monte Verna, in provincia di Caserta. L'allevamento conta oltre 5000 capi costantemente seguiti da equipe veterinarie, e sorge nelle immediate adiacenze dello stabilimento del gruppo Parmalat.

Previste degustazioni, esibizioni di cuochi stellati incontri business e convegni

Luciano Pignataro

Chi gira il mondo lo sa: è il momento del gusto e dei sapori del Sud. Qui dove si è sempre fatta agricoltura e dove tanta biodiversità è stata salvata dalla omologazione industriale e delle multinazionali. Nasce da qui l'idea di Angioletto de Negri, forte dell'esperienza fieristica in altri settori, di organizzare a Napoli una kermesse gastronomica. Non solo perché la Campania è un grande mercato, la seconda regione più popolosa italiana dopo la Lombardia, ma anche perché è qui che sono nati quasi tutti i simboli della cucina italiana del mondo oltre che le materie prime che ne costituiscono i Propilei.

Dal 4 al 6 dicembre la Mostra d'Oltremare ospita GUSTUS, il Salone professionale dell'AgroAlimentare, Enogastronomia e Nutrizione nel Centro Mediterraneo, primo appuntamento dedicato, organizzato nel Centro Sud dell'Italia

Si tratta di una nuova iniziativa firmata dalla Progetta la società di Angioletto de Negri che ha al suo attivo successi come la Borsa Mediterranea del Turismo, Pharmexpo, Arkeda e Showcolate.

La nascita di Gustus vuole essere la risposta all'assenza di appuntamenti internazionali del settore nel Centro Sud ed è l'unica fiera utile per ampliare la visibilità e le relazioni commerciali in questa area.

Numerose le adesioni a poco più di un mese dall'inizio dell'evento. Marchi storici come Fiorucci: «Diversamente dal resto d'Europa dove le grandi catene di ristorazione sono molto sviluppate e rappresentano una grossa fetta del mercato - spiega Francesco Miraglia, direttore commerciale della Fiorucci Food Service - In Italia ci sono ancora più di 250.000 punti di consumo gestiti dai privati. E mentre in Europa il prodotto è standardizzato, in Italia si presenta ancora con caratteri quasi personalizzati, caratterizzato da forte eterogeneità e influenzato anche da usi e tradizioni locali. La nostra azienda perciò ha saputo creare negli anni un business in questo settore particolare, attenta alle abitudini dei vari segmenti di mercato e proponendosi attraverso una distribuzione molto presente sul territorio».

Iniziativa
Il Mattino consegna i premi per la seconda edizione del Mangia & Bevi

Ad affiancare Progetta nella nuova iniziativa saranno l'Assessorato Regionale alle Attività Produttive, ICE - Istituto per il Commercio con l'Estero, Agri-Promos - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, Università, ANEA - Agenzia Napoletana Energia e Ambiente.

Il nuovo Salone renderà protagoniste tutte le aziende della filiera dell'alimentare e del beverage, della gastronomia, delle conserve, della nutrizione biologica e controllata e sarà visitata da centinaia di buyers nazionali ed internazionali, da hotel e catene alberghiere, ristorazione e catering, distribuzione organizzata e non organizzata, rivenditori, grossisti, import/export, supermercati ed ipermercati, agenti commerciali, enoteche e gastronomie, negozi specializzati, chef, blogger, giornalisti di settore. L'area convegni ed eventi sarà coadiuvata dall'Università della Cucina Mediterranea (UCMED) ed ospiterà professori dell'università di Napoli Federico II, professionisti del settore che si alterneranno nelle sale per svolgere convegni e conferenze.

Iniziativa, presentazioni, consegna dei premi «MANGIA&BEVI» a cura di IL MATTINO, collaborazione con Slow Food Campania. L'area Show Cooking,



La kermesse

Gustus a Napoli nella capitale del cibo tutti i sapori del Sud

Alla Mostra d'Oltremare dal 4 al 6 dicembre



«Quando la cucina è spettacolo», altamente tecnologica organizzata da Rational e Schettino Cucine Professionali ospiterà le aziende espositrici per presentazioni e dimostrazioni e insieme ai cuochi.

I temi portanti della manifestazione saranno «le eccellenze del territorio», «la sostenibilità alimentare» con un occhio al prossimo EXPO 2015, «l'internazionalizzazione del Made in Italy», «la cultura dell'ospitalità attraverso l'enogastronomia», «l'evoluzione della ristorazione moderna» con particolare focus alla ristorazione d'impulso (streetfood, take away, happy hour ed aperitivi) e «la nutrizione consapevole» con convegni medico-scientifici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'organizzazione

Oltre 2000 metri per incontri e workshop

Il nuovo Salone renderà protagoniste tutte le aziende della filiera dell'alimentare e del beverage, della gastronomia, delle conserve, della nutrizione biologica e controllata e sarà visitata da centinaia di buyers nazionali ed internazionali, da hotel e catene alberghiere, ristorazione e catering, distribuzione organizzata e non organizzata, rivenditori,

grossisti, import/export, supermercati ed ipermercati, agenti commerciali, enoteche e gastronomie, negozi specializzati, chef, blogger, giornalisti di settore. L'area espositiva sarà allestita nel nuovo padiglione 6 per 2.000 metri quadrati complessivi, saranno presentate dalle aziende della filiera Alimentare e del Beverage le novità più significative, le

eccellenze, gli approfondimenti sui prodotti. Il workshop per l'internazionalizzazione del Made in Italy vedrà la partecipazione di 20 buyers stranieri interessati ai prodotti italiani provenienti fra l'altro da Emirati Arabi, Russia, Ungheria e Polonia. selezionati in collaborazione con l'ICE. Il workshop è riservato esclusivamente alle aziende espositrici

La novità
Hamburger rivoluzione napoletana

Da panino a prodotto di alta cucina. È il frutto della missione di HAM-burger, giovane azienda napoletana che da quattro anni distribuisce e rivaluta un alimento che il pensiero comune associa ad un uso veloce e senza pretese. Una novità che aspira al ruolo di protagonista della prima edizione di Gustus dove HAM-burger metterà in vetrina i suoi prodotti, a partire dalla sua nuova generazione di hamburger alle carni che, attraverso la sua distribuzione fa arrivare in forma congelata e sicura a ristoranti e pub di tutta Italia. «Siamo stati i primi a fornire un hamburger di alta qualità - racconta Salvatore Russo, uno dei titolari - non più fatto con gli scarti dei vari tagli di carne ma che nasce sempre dal medesimo taglio di carni pregiate e certificate». La qualità delle carni utilizzate da HAM è garantita dai principali enti di certificazione mondiale, come il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e l'USDA americana, che certificano la provenienza e l'originalità delle nostre materie prime pregiate.

La pizza



Il simbolo gastronomico di Napoli conosce un grande successo

Tipica e artigianale, semplice da mangiare ma difficile da fare. La pizza napoletana sta conoscendo un boom senza precedenti in Italia e nel Mondo sfondando grazie ai social network.

La pasta



La igp a Gragnano è un tassello alla tradizione partenopea e italiana

La Pasta di Gragnano è l'unica igp sinora riconosciuta a questo prodotto. L'Europa ha riconosciuto la tipicità del metodo di lavorazione e il consumatore è più garantito.

La mozzarella



La dop più famosa del nostro paese tutelata dal marchio europeo

La mozzarella di bufala resta un'eccellenza e nonostante i ripetuti attacchi alla sua reputazione resiste e si afferma sulle tavole degli italiani ogni giorno. Per questo è così attaccata

Il pomodoro



S. Marzano e Piennolo del Vesuvio le due eccellenze dell'agrp

La Campania è l'unica regione che vanta due pomodori certificati. Un sapere contadino che ben si abbina alla grande tradizione conserviera che ha proprio qui le sue solide radici