

'Gustus' sposta verso sud il baricentro del business agroalimentare

Autore : Redazione

Data : 17 Novembre 2018



Il 18 novembre il via alla *kermesse* ospitata alla Mostra d'Oltremare di Napoli

Riceviamo e pubblichiamo.

Domenica 18 novembre alla Mostra d'Oltremare di Napoli si aprono le porte di Gustus, l'Expo dell'Agroalimentare e dei Sapori.

La manifestazione organizzata dalla Progetta di Angioletto de Negri è giunta alla quinta edizione ed è ormai un consolidato punto di riferimento, unico appuntamento del centro sud dedicato all'incontro fra domanda e offerta nel settore dell'agroalimentare italiano, con un occhio molto interessato ovviamente alle eccellenze produttive del territorio di riferimento alle quali Gustus propone anche quest'anno elementi di novità per aiutarne espansione ed internazionalizzazione.

Dopo il successo della quarta edizione, con una crescita del 60% per il numero espositori e del 20% per i visitatori professionali, Gustus è stata selezionata ufficialmente dal Ministero delle Politiche Agricole come unica fiera di riferimento del Mezzogiorno ed ha come partner istituzionali oltre al Ministero delle Politiche Agricole, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, la Regione Basilicata, il Comune, la Camera di Commercio e l'Unione Industriali di Napoli che saranno presenti con un'area espositiva e una serie di attività di promozione e formazione, mentre il partner operativo per il settore Export è l'ICE -Istituto per il Commercio Estero.

I protagonisti nell'area Business to Business

Abbracciando a 360 gradi tutto ciò che afferisce al settore del gusto, Gustus riserva numerose opportunità ai protagonisti della ristorazione, che sono fra gli utilizzatori finali dei prodotti in vetrina, dedicando loro sessioni di formazione sia teorica che pratica.

I visitatori di Gustus avranno la possibilità di incontrare i migliori fornitori del settore agroalimentare ed enogastronomico e scoprire le novità più interessanti delle aziende agroalimentari, di tecnologia e di attrezzature per la ristorazione professionale.

Saranno tre giorni ricchi di appuntamenti, con numerosi momenti di confronto, dall'internazionalizzazione

delle imprese del Sud, alla dieta mediterranea, e poi la grande tradizione agricola della Regione Campania, i primati delle imprese in innovazione tecnologica, la trasformazione nel rispetto delle tradizioni, la sostenibilità e sicurezza ma anche le nuove professioni.

Le contrattazioni fra le aziende dell'offerta e della domanda italiana ed estera animeranno l'area del Meet & Match, momento clou di Gustus nel corso del quale gli espositori incontreranno 40 *buyer* internazionali, selezionati in collaborazione con l'ICE.

Nell'Area formazione, grazie alla collaborazione dell'Università di Napoli, Gustus proporrà un programma ricco di incontri, corsi di formazione, convegni, presentazioni sulle novità e tendenze del settore.

Il pesce nella dieta mediterranea

A Gustus 2018 la Regione Campania sarà presente con il FEAMP ossia il fondo per la politica marittima e della pesca dell'UE nel periodo di programmazione 2014-2020. Si tratta di uno dei cinque fondi strutturali e di investimento europei, fondi SIE, attraverso il quale l'UE cofinanzia il PO, Programma Operativo, FEAMP Italia 2014-2020.

La partecipazione dell'ente regionale attraverso il FEAMP servirà a mettere in evidenza quest'anno l'importanza del comparto pesca nello sviluppo agroalimentare con un *focus* particolare sul pesce azzurro nella dieta mediterranea che così anche in questa edizione sarà uno dei modelli alimentari e nutrizionali al centro dell'attenzione.

Presente anche la Camera di Commercio di Napoli con SI Impresa che ancora una volta metterà in vetrina le eccellenze agroalimentari di Napoli e provincia.

Arriva la grande distribuzione organizzata

Fra le principali novità di Gustus 2018 c'è la nutrita partecipazione di importanti marchi della Grande Distribuzione Organizzata che intendono sfruttare l'occasione fornita dalla tre giorni alla Mostra d'Oltremare per scegliere le eccellenze della produzione agroalimentare della produzione locale campana, meridionale e italiana da proporre sugli scaffali ai propri clienti nell'ottica di aumentare l'offerta di prodotto. Le aziende espositrici avranno invece la possibilità di allacciare rapporti con le stesse catene di distribuzione, aumentando le prospettive di crescita dei propri volumi di affari.

Gli showcooking con la federazione italiana cuochi

Uno dei momenti ludici, ma anche di aggiornamento professionale, è quello riservato agli *showcooking* che ogni anno attirano la curiosità dei visitatori e anche degli stessi *chef*, pronti a carpire i segreti dei vari protagonisti che si succedono fra i fornelli di Gustus. Così, dopo averla scelta come sede del proprio Congresso che si svolge ogni due anni, la Federazione Italiana dei Cuochi ha deciso di tornare all'Expo organizzato da Progecta per incontrare i suoi iscritti e, fra una 'spadellata' e l'altra, per regalare grazie agli *chef* in arrivo da tutta Italia ed a quelli dell'URCC - Unione Regionale Cuochi Campania -, qualche buon consiglio a chi vuole migliorare le sue qualità professionali o più semplicemente, vuole dare un tocco in più ai suoi piatti.

La formazione di Federcarni

Preparare e cuocere la carne? È una cosa da professionisti. Domenica 18 e lunedì 19 novembre, nella sala Accademia a Gustus 2018, lo spiegheranno i Maestri di Federcarni che animeranno i corsi gratuiti di formazione professionale con l'obiettivo di promuovere il prodotto carne sia cotto che crudo e valorizzare la figura del macellaio.

I corsi saranno dimostrativi con spiegazioni tecniche dettagliate e degustazione dei piatti preparati durante i corsi. I lavori saranno capitanati dal presidente di Federcarni Napoli Pietro Pepe, dal maestro *gourmet* Giovanni Iorio e dalla squadra macellai di Federcarni Napoli.

Parteciperanno anche il Presidente di Federcarni Lazio Mara La Bella, Presidente di Federcarni Grosseto Andrea Laganga, il Presidente di Federcarni Toscana Alberto Rossi e l'esperto di Marketing Riccardo

Giorgi.

Le nuove tendenze della tecnologia dalle imprese alla cucina

Oltre a porre l'accento sulle novità e gli sviluppi dell'agroalimentare e dell'enogastronomia, a Gustus 2018 si parlerà di Tecnologia. I professionisti del settore che visiteranno l'Expo potranno scoprire l'evoluzione nel settore della ristorazione e della gestione dell'impresa che fa continui passi avanti proprio grazie a tecnologie sempre più avanzate.

Di innovazione poi si parlerà martedì 20 novembre alle ore 15:30 nel corso del convegno *'Progetto cibo nostrum: qualità ed innovazione'* a cui parteciperanno organizzazioni e soggetti professionali del mondo agroalimentare e dell'innovazione, il CREA, Consiglio Ricerca ed Economia Agraria, e istituzioni locali e nazionali.

Maggiori informazioni:

[Gustus Eventi](#)

[Gustus Caffè](#)

[Programma Gustus 2018](#)