

La migliore cucina napoletana contemporanea
 sfila alla Mostra d'Oltremare dal 3 a 5 dicembre

Torna Gustus chef parade con gli stellati

LA KERMESSA

Gustus riparte dai temi che hanno caratterizzato l'esposizione Universale ma si parlerà anche di regole del mercato, della ristorazione e della dieta mediterranea prima di scoprire i segreti nelle cucine degli chef stellati. Sull'onda del dibattito sulla nutrizione, e quindi sull'alimentazione, che ha caratterizzato l'Esposizione Universale appena conclusa, il salone napoletano riprende il tema dal 3 al 5 dicembre alla Mostra d'Oltremare di Napoli per l'appuntamento ideato da Progetta, l'azienda di Angioletto de Negri leader nell'organizzazione di saloni professionali. Il Salone si avvale quest'anno delle sinergie intrecciate con il Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari e con l'ICE. Grazie alla collaborazione di Eurosportello e di Agripromos inoltre, l'appuntamento conferma la sua vocazione di vetrina delle eccellenze territoriali che avranno la possibilità di incrociare nell'occasione i 70 buyers stranieri che animeranno gli incontri b2b e che arriveranno anche da mercati emergenti come quelli di Cina, Giappone, Cipro, Giordania, Iraq, Libano, Egitto, Turchia, Israele, Albania, Palestina e Kosovo. Accanto all'area espositiva allestita nel padiglione 6 della Mostra d'Oltremare, Gustus proporrà anche un vasto programma di eventi collaterali con convegni e showcooking che, come lo scorso anno, vedranno protagonisti alcuni importanti chef stellati. Il programma dei convegni vede in primo piano «Il mercato agroalimentare e le reti distributive» di cui parleranno i delegati di ICE e i rappresentanti di Simest e una panoramica sulle produzioni di eccellenza della Campania, la loro responsabilità sociale e sostenibilità economica ambientale, di cui discuteranno fra gli altri Sergio Sciarrelli e Valentina della Corte, docenti dell'Università Federico II. La ristorazione nelle strutture alberghiere, attese fra i più interessati visitatori a Gustus, sarà il tema della tavola rotonda cui parteciperanno gli albergatori. Tema di interesse di Gustus sarà

anche la dieta mediterranea e le sue nuove tendenze. Come lo scorso anno, è prevista la cerimonia di consegna del premio MangiareBevi organizzato da Il Mattino, che sarà assegnato alle eccellenze della ristorazione Campana nelle diverse categorie tra le quali: 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. Fuochi e fiamme saranno assicurati dagli chef stellati e non, che animeranno il lungo programma nell'area showcooking organizzata a Gustus con la collaborazione di Rational e Schettino Cucine Professionali. Tornano a Gustus le stelle Michelin di Rosanna Marziale (Ristorante Le Colonne) insieme a quelle di Salvatore Bianco (Ristorante Il Comandante dell'Hotel Romeo) e poi a Simone Profeta (Chef Ristorante Tartufi che Passione), Luca Esposito (Ristorante La Taverna del

Gli chef

A destra, Rosanna Marziale, la cuoca stellata presente a Gustus insieme a tanti suoi colleghi. Sotto, il patron della manifestazione Angelo De Negri



PREVISTA LA PREMIAZIONE DELLA GUIDA MANGIA&BEVI DEL MATTINO

Testardo), Melania Castagna (Cake Designer di Mela Dolce), Rosanna Fienga (Ristorante Francesco e Co), Carlo Spina (Ristorante Mangiafoglia), Alfonso Crisci (Taverna Vesuviana), Antonio Tubelli (Ristorante Timpani e Tempura), Francesco Fichera (Chef del Fuoco), Ignacio Hidemasa (Sushi Man Ristorante Jap-one), Peppe D'Addio (Scuola di cucina Dolce Salato), Mario Loia e Piero Piengo. **I.pigna.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rispo Tradizione sugerlata di alta qualità

Grinta e passione per prendere grandi e piccoli per la gola grazie agli snack surgelati prodotti nella loro azienda. È l'impegno di Carmine e Cinzia Rispo, che con la Rispo srl Alimenti Surgelati si collocano tra i leader della produzione di snack surgelati. Dalla loro lunga esperienza nel settore gastronomico-dolciario è nata l'idea di ricercare nella cucina tradizionale ricette che potessero essere adattate ad un processo di produzione industriale, in particolare del surgelato, senza però rinunciare al gusto ed alla bontà che le caratterizza. Un orientamento che ha portato alla realizzazione di prodotti di alta qualità, snack pratici e sfiziosi, oltre che buoni, pronti in pochi minuti e ideali quando si ha voglia di qualcosa di particolare da gustare rapidamente, «in punta di dita». L'innovazione di prodotto è da sempre il filo conduttore della gestione aziendale. La costante attenzione che la Rispo pone alle richieste di sapori sempre nuovi, avanzate da consumatori quanto mai esigenti e attenti, stimola continuamente il laboratorio di R&S che, con il suo team dedicato, è orientato a soddisfare le nuove esigenze gastronomiche. Vasta la gamma dei prodotti classici da friggere e prontoformo, dai crocchè di patate agli arancini, dai suppli alle frittatine di spaghetti, dalle delizie ai 4 formaggi alle polpettine di melanzane, e dei classici da forno come i panini napoletani, i rusci e le pizzette che arricchiscono un menù. Recentemente la Rispo ha lanciato con successo alcune gustose novità: i medaglioni di mozzarella croccanti e i medaglioni di provola croccanti. Entrambi dal cuore morbido e filante racchiuso in una croccante panatura, sono pronti in forno in pochi minuti. Da soli o accompagnati da verdure di stagione rappresentano un piatto tanto veloce da preparare quanto buono.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vino

AltaVigna e le tre docg dell'Irpinia si punta sulla qualità nel bicchiere nel Salone

Quando la passione per la produzione vinicola si trasmette da padre (e madre) ai figli: è la storia della famiglia Sepe, iniziata oltre mezzo secolo fa, quando Emanuele e la moglie Anna, avviarono la produzione di vini con l'omonima Cantina Sepe. In più di 50 anni di attività hanno sempre gestito direttamente tutte le attività con scelte dettate dalla voglia di innovazione ed evoluzione accumulando, così, una lunga esperienza tramandata ai figli Giovanna, Luigi, Andrea e Gaetano che, mettendo a frutto queste conoscenze, nel 2008 hanno avviato una nuova storia imprenditoriale con AltaVigna una piccola cantina a Taurasi, che, seppur diversa da quella esistente, fa sua la strada disegnata in passato.

AltaVigna rappresenta quindi la giusta sintesi tra innovazione e evoluzione da una parte e cultura e conoscenza del territorio dall'altra. Il Taurasi, il Fiano di Avellino ed il Greco di Tufo esprimono al meglio l'eccellenza campana riconosciuta in Italia e all'estero. I

Lacryma Christi del Vesuvio rosso e bianco e il Vesuvio sono il risultato di un'altra tipicità tutta campana in cui il territorio infonde caratteristiche organolettiche uniche ai vitigni. L'Aglianico e la Falanghina beneventano esprimono bene anche il Sannio.



La Russolillo per le conserve, Ham nelle carni e la Pasticceria di corso Falcone a Palermo Eccellenze della gastronomia meridionale in vetrina

LE AZIENDE

Anche quest'anno presenti a Gustus aziende di eccellenza, a cominciare da chi si occupa del trasferimento delle merci che non deve essere mai un problema ma piuttosto un'opportunità di crescita sui mercati esteri: parliamo di Con-tra® Spa, casa di spedizioni internazionali presente da circa 30 anni sui mercati internazionali a cui Unioncamere Campania ha attribuito il premio «Eccellenze Produttive».

HAM
 L'anno scorso ha conquistato il palato dei visitatori della prima



edizione di Gustus con il suo Hamburger Gourmet, quest'anno ritorna per presentare gli ultimi nati nella sua gamma di prodotti: si tratta di HAM, progetto nato da giovani imprenditori partenopei, che stanno facendo scuola su una nuova interpretazione dell'hamburger di altissima qualità. Nessuno, prima di loro aveva pensato di ridare dignità a questo prodotto.

HAM sceglie una filiera di produzione, rintracciabile e garantita grazie ai principali enti riconosciuti come l'élite delle carni certificate a livello nazionale e mondiale, quali per esempio il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e l'USDA americana.

RUSSOLILLO

Recuperare la tradizione della conservazione di prodotti agroalimentari seguendo l'antica ricetta della genuinità: è la mission di Antonio Russolillo, imprenditore che nel 2008 ha fondato l'azienda omonima La Russolillo, con l'idea di immettere sul mercato un prodotto casareccio, che già da vent'anni godeva della stima di parenti e amici del padre Salvatore, il quale verso la fine degli anni '80 aveva iniziato a produrre, con il tradizionale metodo artigianale, conserve di pomodoro. Da qui prende vita l'attività del figlio Antonio di fondare «La Russolillo».

PASTICCERIA FALCONE
 Intensi momenti di piacere: è



**CON-TRA® SPA
 SPECIALIZZATA
 NEI TRASPORTI
 NEL SETTORE
 AGRO
 ALIMENTARE**

l'invitante slogan coniato da Angela Falcone e Antonio Zarcone per la loro Pasticceria del Corso Falcone, a Ficarazzi, in provincia di Palermo. Lavorazione artigianale, alta qualità e selezione delle materie prime, sono gli ingredienti essenziali per il successo e la diffusione nel mercato nazionale ed estero dei suoi prodotti. I prodotti dolciari che l'azienda distribuisce su tutto il territorio nazionale, trasmettono a tutti i palati, anche ai più fini, i sapori della tradizione costruita nei 50 anni lavorativi già alle spalle. Per chi già conosce le sue specialità, la Pasticceria del Corso Falcone è il regno di cannoli, rollò, cassate, cassatine e marzapane di cui Angela e Antonio garantiscono la massima qualità e la rapida consegna su tutto il territorio nazionale e oltre i nostri confini. Con l'invito di venire a Gustus per toccare, e gustare, da vicino tutto il sapore della tradizione pasticceria siciliana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA