

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 dibatteranno fra gli altri Sergio Sciarelli 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

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 Loina e Piero Piengo.

I.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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.

Italia e all'estero. I

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 si
gela Falcone
per la loro
Falcone, a F
di Palermo.
nale, alta qu
materie prin
ti essenziali
fusione nel
estero dei s
dolciari che
sce su tutto
trasmettono
ai più fini, i
costruita nei
alle spalle. F
sue speciali
Corso Falcone
li, rollò, cass
zapane di cu
rantiscono l
la rapida cor
torio nazion
fini. Con l'ir
stus per tocc
no tutto il sa
pasticceria s