



Tra premi e showcooking si è chiusa la sesta edizione
Presentata la guida Campania Mangia&Bevi del Mattino



LA KERMESSA Santa Di Salvo e Luciano Pignataro autori di Mangia&Bevi, a sinistra gli chef premiati nel corso della presentazione della guida NEWFOTOSUD

Gustus da record

«Ora nuove sfide»

Emanuela Sorrentino

Tra showcooking, premiazioni, corsi di formazione e convegni si è chiusa alla Mostra d'Oltremare la sesta edizione di Gustus. L'expo dell'agroalimentare e delle tecnologie per la cucina professionale ideata da Progetta di Angelo de Negri ha visto la partecipazione di migliaia di persone tra cuochi, ristoratori, buyers della grande distribuzione, operatori del mondo bar e addetti ai lavori del food service. L'amministratore di Progetta, de Negri ha sottolineato come «Gustus è l'evento che fino a qualche anno fa mancava, come a giusta ragione ha evidenziato il delegato della presidenza della Regione Nicola Caputo, visitando la nostra manifestazione. Penso che le istituzioni debbano prendere in considerazione il percorso che noi abbiamo iniziato, perché funziona. La base c'è già per creare un grande punto di riferimento per il mercato del centro

sud. Si può investire su Gustus per farla più grande piuttosto che creare nuovi appuntamenti che generano confusione fra le imprese. Il nostro invito è quello di calendarizzare su base annuale le fiere esistenti per dar modo alle imprese e a noi organizzatori una migliore promozione verso i mercati e i buyers internazionali». Evento nell'evento la presentazione della guida Campania Mangia&Bevi del Mattino (in edicola dall'8 dicembre al costo di 8 euro), alla sua settima edizione curata dai giornalisti Santa Di Salvo e Luciano Pignataro. Premiati per la guida: locale dell'anno Crudo Re, miglior piatto i "mezzanelli lardiati" di Giovanni Sorrentino - Gerani di Santa Maria la Carità, cucina del cuore La Torre di Massa Lubrense, piatti di mare Punto Nave di Monteruscello, premio cuoco dell'anno Fumiko Sakai - ristorante Bikini di Vico Equense, premio chef emergente Antonio Marotta - Marotta di Castel Campagnano, premio novità

Casa a tre pizzi Napoli, migliore accoglienza Josè Restaurant di Torre del Greco. 'A figlia d'o mare' premio miglior trattoria, pizzeria dell'anno Salvatore Lionello, pizzeria dell'anno Antica Osteria Pepe di Caiazzo, pizza più originale la quattro formaggi del Pasha di Apollosa (Benevento). Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui due Golfi miglior cantina, Puccio Fischetti dell'Oasis di Vallesaccarda miglior maitre e Emanuele Labagnara, sommelier dell'anno - Concettina ai Tre Santi. Il miglior produttore è la Cantina Galardi di Sessa Aurunca. Alla carriera premio a Rossana Marziale de Le Colonne di Caserta. Tandem e il Suscettibile premiati come vincitori del contest panino de Il Mattino. Annunciato a Gustus che il vincitore del concorso "Un pizzaiolo Adhoc nel presepe di Ferrigno" di MySocialRecipe e Adhoc Cash&Carry è stato Gino Sorbillo. Il suo pastore pizzaiolo sarà realizzato dall'artigiano Marco Ferrigno.

REPUBBLICAZIONE RISERVATA