A Napoli arriva Gustus, primo salone del gusto nel centro sud Italia

Nasce a Napoli un nuovo salone dedicato in particolar modo al mondo all'Ho.re.ca. Dal 4 al 6 dicembre infatti, la Mostra d'Oltremare ospiterà **Gustus**, un appuntamento professionale per l'AgroAlimentare, l'Enogastronomia e la Nutrizione nel Centro Mediterraneo. E' il primo evento dedicato mai organizzato nel Centro Sud dell'Italia.

Gustus nasce dall'iniziativa della **Progecta** di **Angioletto de Negri**, organizzatrice già di altre fiere professionali di alto profilo come la **Borsa Mediterranea del Turismo, Pharmexpo, Arkeda e Showcolat**e.

Nelle intenzioni degli organizzatori, la manifestazione vuole essere la risposta all'assenza di appuntamenti internazionali del settore nel Centro Sud per ampliare la visibilità e le relazioni commerciali in questa area

Ad affiancare Progecta nella nuova iniziativa saranno l'**Assessorato Regionale alle Attività Produttive della Regione Campania, l'ICE – Istituto per il Commercio con l'Estero, AgriPromos – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, Università e 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 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.

Verranno approfonditi in modo specifico i temi e le caratteristiche del prodotto contestualmente alla filosofia di ogni singola azienda. Saranno allestiti spazi eventi dedicati all'Arte e alla Cultura dell'Enogastronomia. L'area Show Cooking, ospiterà le aziende espositrici e noti Chef con presentazioni e dimostrazioni.

Previsto anche un workshop per l’internazionalizzazione del made in Italy vedrà la partecipazione di 25 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.

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 (street food, take away, happy hour ed aperitivi) e “la nutrizione consapevole” con convegni medico-scientifici. I dibattiti ed i convegni saranno curati da un comitato tecnico-scientifico di alto profilo, composto da professori dell’Università di Napoli, medici, professionisti. Il programma sarà ricco di incontri, dibattiti e presentazioni di novità e tendenze.