



“HoReCoast” - Hotel Restaurant Business Community

Lloyd's Baia Hotel, Salerno (Sa) - 21 e 22 marzo 2017

Rassegna stampa a cura di ♥ **mtn**company.it

promotori



agenzia



patrocini



HoReCoast, il 21 e 22 marzo a Salerno il gotha dell'universo Horeca

Al Lloyd's Baia Hotel in scena la IV edizione della fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del settore

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento HoReCoast. HoReCoast Baia Hotel è un evento dedicato ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno.

A conferma della sua natura di progetto mirato alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno HoReCoast apre in nuove termini per esprimere le migliori. Perché ogni luogo ha delle peculiarità ed ogni settore presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così, dopo la esperienza del 2014 ad Amalfi, del 2015 al Hotel Italia di Vietri sul Mare e del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia, quest'anno la manifestazione si farà tappa a Salerno, dove il fascino del mare, la buona cucina e la vicinanza all'incantevole Costiera Amalfitana, ma anche all'area archeologica di Paestum ed al Cilento, rappresentano i punti di forza di una città che costituisce un potente luogo dove "fare base" per la scoperta della Campania meridionale.

Ma le novità riguardano anche la parte organizzativa. Infatti, al fianco dell'azienda Lombardi Food Srl di Cava de' Tirreni, si ripropone la figura di un nuovo partner: Vincenzo Lombardi, Amministratore di Lombardi Food - parte centrale su un partner così importante e prestigioso come la Lora, che del resto anche negli anni scorsi non ha mai fatto mancare il suo contributo ad HoReCoast. Un impegno che si conferma collaborazione con la guida di commercial manager Integrati MTN Company, che rappresenta un ulteriore punto di qualità per la manifestazione.

«Abbiamo sempre creduto in un'attività sinergica», aggiunge Pietro De Luca, Direttore Direzione La Lora Srl - «e la decisione di prendere in campo il nome di organizzatori non è la manifestazione. Le tecniche trattate, la qualità delle aziende partecipanti ed il prestigio dei relatori fanno di HoReCoast un appuntamento

di nell'universo Horeca. E non non soltanto assolutamente restare fuori». 3000 registrazioni, oltre 200 aziende espositrici, più di 300 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue prime tre edizioni.

Il coinvolgimento delle associazioni di categoria, degli operatori economici e di rinomati relatori di settore rappresenta il "core" dell'evento, che si pone come tema centrale del "progetto itinerante".

Visto il forte seguito presentato nei passati anni, l'iniziativa si presenterà anche in questa IV edizione come una dei più attesi momenti di incontro tra tutti gli operatori della filiera e di confronto del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. La fiera, ancora, infatti, favorirà la nascita di processi commerciali, di opportunità e servizi tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di cooperazione mediante pubblica di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le oltre 70 aziende (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che espongono i propri prodotti, HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da lanciare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Per questo vi sarà l'opportunità di seguire personalmente le attività in stand e di avere, in loco, la possibilità di costruire importanti rapporti commerciali.

In tale prospettiva di sinergia e coinvolgimento ed interazione, che risulterà in un tavolo di principi e valori del settore "Food e Territorio" e che si verranno contemporaneamente alla "due giorni" di lavoro, in cui verranno affrontate varie tematiche, dal food and beverage alla fornitura di servizi ed alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di marketing e di accoglienza turistica. Il tutto attraverso i rapporti del

settore e confrontando su strumenti e prospettive la ricerca innovative tecniche di marketing, la gestione alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per entrare in un mercato globale in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito, che vedrà tra i prestigiosi protagonisti: Giancarlo Dall'Ara, vice direttore e ex-vice presidente di marketing ed turismo.

Le iniziative si apriranno con gli show cooking (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette specifiche verranno mostrate dal pubblico) e con il cooking match tra gli chef del Turismo Regionale Caserta Campania (TRCC), che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte. Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione visitare gli stand espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione si generano anche novità assolute - strutture appuntamenti con il "Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids". Un momento riservato esclusivamente ai bambini, che potranno "cucinare" nella preparazione di dolci e piatti.

L'intera "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di lunedì 20 marzo da una tavola rotonda presso il Castello di Arechi a Salerno, riservata agli operatori della manifestazione ed in contrasto sul tema "Territori a confronto, 4.0?».

Un momento centrale di confronto per il futuro dell'ospitalità, ad HoReCoast ogni anno albergatori, chef, barman, pasticciere, paninari, gelaiere, pasticceri e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di lanciare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di visitare di un percorso professionale completo.

Tutte le informazioni e le news sulla IV edizione di HoReCoast sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi ed ottenere il biglietto d'ingresso.

HoReCoast 2017 gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Comunità San Marco, della Camera di Commercio di Salerno, della Federartigian Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", la Banca Cava, Radio Club 91, il Biscione, il Piccione, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare Costa d'Amalfi" e Apud Campania.

Per info e contatti: Segreteria organizzativa nel 089.312224-124 (MTN Company) www.horecoast.it - info@horecoast.it www.lorahotels.com/horecoast

Cooking match, la cucina che fa spettacolo

Nel finale della IV edizione di HoReCoast, l'Unione Regionale Caserta Campania e l'Associazione Caserta Cuochi, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, organizzano la manifestazione "Cooking match" (gioco a squadre) "Cucina a tema libero". Il momento regalerà di cucina a tema libero. L'evento è riservato a chef e cuochi di cucina locali che Associazioni provinciali aderenti: ARUCLC, Asolara, Boscovardo, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Salsomaggiore, Monte Lattari, Torre del Greco e Agropoli. Vincerà il cuoco salernitano a realizzare il piatto a tema libero. L'evento è aperto a tutti i cuochi, che si sfideranno nell'elaborazione di prodotti e preparazioni che abbiano un risultato appetitivo, originale e rispettoso dell'ambiente del paese. Il premio sarà per il cuoco e la sua preparazione, che saranno valutati dal pubblico. La manifestazione è gratuita e gratuita per i cuochi. La manifestazione è organizzata da Integrati MTN Company.

Il 22 marzo 2017, a partire dalle ore 8.30, con cerimonia di premiazione e programma che avrà 12.00. Le giurie, che valuterà i piatti in base a difficoltà di preparazione e pulizia, presentazioni e sapore, deciderà il primo classificato, al quale saranno attribuiti un premio e un premio per il miglior cuoco professionista. Alla serata sarà inoltre dedicata il momento di inaugurazione di "Prodotto Originale" (DOP) "Doppio Formaggio", che verrà distribuito alle chef partecipanti. Il momento è dedicato per il miglior cuoco professionista e rapporto della "Cucina a tema libero".

La manifestazione si svolgerà al Lloyd's Baia Hotel di Salerno.



"Horeca Kids", HoReCoast a misura di bambino

Da quest'anno HoReCoast dedica gli stand anche i più piccoli: non laboriosi creativi loro dedicherà. Tra le principali novità dell'edizione 2017, "Horeca Kids" consentirà ai più piccoli di partecipare con i genitori a giochi di interazione che coinvolgono i bambini del percorso ludico-educativo. Accompagnati da personale qualificato, i più piccoli potranno di un momento "a tema" del Lloyd's Baia Hotel di Salerno, dove con attività di interazione potranno imparare ed avere un'esperienza di apprendimento.

Un'occasione anche per sviluppare i loro capacità di creatività, per un percorso a tema. Il momento sarà dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.00 alle ore 18.00, al posto dell'ingresso del Lloyd's Baia Hotel. Con l'occasione sarà distribuito il "Libretto Horeca Kids" (attività ludico-educativa), i bambini si interverranno nell'elaborazione di un progetto di gioco. L'evento è gratuito e gratuito per i bambini. La manifestazione è gratuita e gratuita per i bambini. La manifestazione è gratuita e gratuita per i bambini.

Per i più piccoli sarà una grande occasione di divertimento e di apprendimento. Per i "grandi" l'opportunità di farsi accompagnare dai propri genitori e di scoprire come sono i bambini "a tema" di oggi.



hore HORECOAST 4ª edizione 21/22 MARZO 2017 LLOYD'S BAIJA HOTEL Salerno - Amalfi Coast www.horecoast.it



Nuovo arresto per droga nella Valle dell'Irno

MERCATO SAN SEVERINO

Nascondeva eroina nell'auto: arrestato

► MERCATO SAN SEVERINO

Ennesimo arresto per spaccio di droga a Mercato San Severino, dove i carabinieri della locale stazione hanno fermato un giovane a un posto di blocco per una perquisizione veicolare e personale. Gli inquirenti hanno prima trovato del-

le dosi di eroina occultate all'interno di un pacchetto di sigarette e, successivamente, a seguito di perquisizione personale, il ragazzo è stato trovato in possesso di tre ovuli contenenti 15 grammi di eroina ciascuno. Si presume che il giovane facesse da corriere nella zona della Valle dell'Irno dopo

aver acquistato le dosi di sostanze stupefacenti da pusher dell'hinterland napoletano.

Il giovane, del quale non sono state fornite le generalità in quanto incensurato, è stato sottoposto alla misura cautelare degli arresti domiciliari, a disposizione dell'autorità giudiziaria. Quest'arresto segue i tre

avvenuti l'altro ieri tra Mercato San Severino e Castel San Giorgio, che rientrano in una più vasta operazione messa in atto dai carabinieri della locale compagnia guidati dal capitano Alessandro Cisternino. I militari dell'Arma, infatti, da alcune settimane, stanno eseguendo controlli a tappeto bloccando persone già note alle forze dell'ordine e anche nuove leve reclutate dalle organizzazioni criminali per alimentare il traffico di sostanze stupefacenti.

Mario Rinaldi

Ft Logistica, abusi edilizi A rischio 400 dipendenti

Attività ridotta mentre la Cisl chiede un incontro con il sindaco di Fisciano Vicinanza: «Situazione delicata, le istituzioni devono agire con sensibilità»

► FISCIANO

Rischiano il licenziamento per un abuso edilizio. Sono preoccupati i circa 400 dipendenti della Ft Logistica, società di Fisciano che rischia di subire una brusca frenata negli affari dopo un controllo in cui è emerso un'irregolarità all'interno dello stabilimento di via Bivio Spiano. A chiedere chiarezza è Luigi Vicinanza, sindacalista della Cisl provinciale.

L'esponente della sigla di categoria, infatti, ha già inoltrato una richiesta di incontro al primo cittadino di Fisciano, Vincenzo Sessa, per cercare di salvaguardare i livelli occupazionali della Società che si occupa di logistica. «La situazione è molto delicata e gli operai sono allarmati», ha detto. Per ora la Ft ha spostato parte delle sue attività presso un altro stabilimento, anche se si tratta di un'operatività comunque ridotta visto che la maggior parte del business si svolge in via Bivio Spiano.

Da qui la preoccupazione di Vicinanza, che teme l'utilizzo di ammortizzatori sociali per affrontare la crisi. «Abbiamo inoltrato richiesta di incontro al primo cittadino del Comune di Fisciano, ma a oggi non ho ricevuto riscontro e questa cosa non può che fare altro che infastidirci», ha continuato Vicinanza.

«Parlare con il sindaco per noi, come Cisl, resta la priorità – afferma – Serve comprendere le responsabilità e l'attenzione delle istituzioni nei con-



Il comune di Fisciano



» I problemi emersi dopo una serie di controlli nell'area di Bivio Spiano. L'Amministrazione ha disposto lo sgombero «Gravi ripercussioni sull'occupazione»

Luigi Vicinanza, sindacalista della Cisl provinciale

fronti delle problematiche occupazionali».

Per il momento, però, il caso sembra consumarsi nell'indifferenza generale. «La vertenza che si sta generando viene sottovalutata. Tutto questo produrrà dei danni catastrofici all'economia della Valle dell'Ir-

no e non solo, visto che parliamo di una azienda storica di trasporti che occupa circa 400 lavoratori».

Vicinanza ha chiesto un confronto con Sessa per capire come mai il Comune di Fisciano, dopo 40 anni, ha presentato richiesta di sgombero dell'area

per motivi legati ad abusi edilizi. «Seppure vi fossero non credo che debba essere questa la maniera per risolverli, creando ulteriori danni alle aziende e danni all'occupazione. Per questo al sindaco vogliamo chiedere di utilizzare la massima sensibilità nei confronti di questi lavoratori. Non si possono abbandonare 400 famiglie al proprio destino. Elogiamo gli imprenditori che hanno il coraggio di sfidare la crisi e credo che lo stesso debbano fare anche le istituzioni, troppo spesso assenti e miopi – conclude il rappresentante sindacale – Non si può assistere inermi alla chiusura delle ultime realtà industriali che fanno girare l'economia della nostra provincia».

Domenico Gramazio
FOTOPRODUZIONE RISERVATA

CAVA DE' TIRRENI

Aumento della tassa sui rifiuti Galdi a Servalli: «Presi in giro»

► CAVA DE' TIRRENI

«Servalli fa propaganda e io pago»: è il commentato caustico dell'ex sindaco Marco Galdi alla notizia dell'aumento Tari del 5%. «Tutti ricorderanno il manifesto di circa un anno fa, nel quale l'amministrazione sosteneva che, dopo anni di rincari, il 2016 avrebbe registrato una lieve inversione di tendenza, diminuendo la Tari – sottolinea Galdi – Prima di commentarlo, alla luce del recente aumento della Tari del 5%, riporto il costo ufficiale del servizio di igiene urbana a Cava negli ultimi cinque anni. E, in particolare, nel 2013 il costo è stato di 11,7 milioni; nel 2014 di 10,5; nel 2015 di 10,4; nel 2016 di 10,1 e nel 2017 di 10,7».

«Non era dunque vero – afferma Galdi – che, in passato, i costi sono sempre aumentati: fra 2013 e 2015 i cittadini hanno speso oltre 1 milione in meno; né è tantomeno vero che, in ogni caso, rispetto al 2015 avremmo avuto una riduzione; si registra, invece, un aumento secco dei costi di 300mila euro». Poi l'attacco: «Il presunto risparmio del 2016 è stato una presa in giro: avevano previsto un risparmio di 230mila euro pensando di operare entro luglio 2016 il passaggio del cantiere dal Consorzio di Bacino alla Metellia, che invece hanno realizzato a partire dallo scorso primo marzo. Quindi il risparmio non c'è stato nel 2016 e quei 230mila li paghiamo in più adesso». (a.c.)

VIETRI SUL MARE

Benincasa promuove la giunta «Presenza del Pd rafforzata»

► VIETRI SUL MARE

Il nuovo assetto amministrativo, che ha permesso al sindaco di Vietri Francesco Benincasa di scongiurare la crisi politica, promosso dal segretario cittadino del Pd, Michele Benincasa. Per l'esponente "Dem" infatti, la nuova maggioranza «può rappresentare una valida opportunità di rilancio dell'azione amministrativa. Lo si è già percepito con la nomina del nuovo assessore alle Politiche sociali, nominato sulla base del nuovo accordo politico: si tratta di una donna, un tecnico, non viete e dunque lontana da ogni logica elettorale, che ha matura-

to una grande esperienza di volontariato e di attivismo in un settore così delicato e così importante per lo sviluppo di una comunità».

«Il nuovo gruppo consiliare costituito dai consiglieri comunali confluiti in maggioranza fortifica ulteriormente l'organizzazione territoriale del Pd – dice Benincasa – Campania Libera è, come noto, una associazione politica regionale strettamente legata al Pd. Immagino, per il futuro, si possa riprodurre su scala locale il modello vincente che governa la Regione Campania con ottimi risultati in termini di buona amministrazione».

Antonio Di Giovanni

4ª edizione

HORECOAST

Festival internazionale business community

21/22 MARZO 2017

LLOYD'S BAIJA HOTEL - Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it

patrocinatore

promotore

agenzia

organizzatore

Ospitalità e ristorazione Horecoast sceglie Salerno

Una serata-evento al castello di Arechi anticiperà la due giorni del 21 e 22 marzo
Ottanta aziende del settore in fiera. Workshop su accoglienza e pasticceria

Torna per il quarto anno consecutivo Horecoast, la manifestazione dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, ovvero del mondo dell'ospitalità e della ristorazione. Ieri mattina, presso la sala del Gonfalone del Comune, si è tenuta la conferenza stampa di presentazione dell'evento che si terrà il 21 e 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel. Il taglio del nastro sarà anticipato da una serata evento che si terrà presso il Castello Arechi, riservata agli operatori della manifestazione e dalla quale uscirà un primo manifesto Horecoast. «Siamo molto contenti che quest'anno approdiamo nel territorio del comune capoluogo - ha detto Vincenzo Lamberti della Lamberti Food srl - Ormai dopo quattro anni siamo quasi dei veterani. In questa nuova edizione abbiamo cercato di arricchire il calendario delle attività e di cogliere le esigenze e le nuove tendenze del territorio». Ottanta le aziende del settore che saranno presenti in fiera e numerosi gli eventi promossi. Da segnalare in partico-



La conferenza di presentazione della manifestazione

lare i due workshop del 21 marzo. Quello del mattino dedicato al marketing dell'accoglienza che vedrà la partecipazione di Giancarlo Dall'Ara, docente e consulente di marketing del turismo nonché fondatore dell'associazione internazionale degli alberghi dif-

fusi. Quello del pomeriggio, invece, sarà dedicato alla pasticceria e vedrà la testimonianza di Sal De Riso, uno dei simboli dell'arte pasticceria italiana. I workshop della seconda giornata, invece, saranno dedicati alla marinatura e ai metodi di cottura della carne e all'olio ex-

travergine d'oliva campano. Tra le novità di questa quarta edizione i laboratori per i più piccoli dedicati alla pasticceria, nella prima giornata e alla pasta, nella seconda. Inoltre, ci sarà anche una vera e propria gara tra i fornelli a cura dell'Unione regionale cuochi Campania con tanto di giuria che dovrà decretare il piatto vincitore (mercoledì 22 marzo alle 13). Insomma, Horecoast si caratterizza sempre di più non come una semplice fiera ma come un vero e proprio evento. «Come amministrazione - ha commentato l'assessore al Commercio Dario Loffredo - abbiamo il dovere di accompagnare questo tipo di manifestazioni. Dobbiamo solo ringraziare chi ha voglia di investire nel proprio territorio. D'altronde, ho sempre detto che se si vuole portare ricchezza qui da noi bisogna puntare sul turismo». Vale la pena ricordare che Horecoast gode del patrocinio del Consiglio regionale della Campania, della Provincia e del Comune, di Confindustria, della Camera di Commercio, della Federal-



Lamberti: «In città manca il polo fieristico»

A Salerno manca un polo fieristico. Lo dice con una punta di amarezza lo stesso Vincenzo Lamberti, promotore di Horecoast. «Ormai all'interno delle strutture alberghiere stiamo un po' stretti - ammette a margine della conferenza stampa di presentazione dell'evento che si svolgerà a partire dal 21 marzo - Manca un polo fieristico che sarebbe un tassello importante per poter accogliere questi numeri e questo tipo di manifestazioni». Infatti, tra le maggiori difficoltà riscontrate nell'organizzazione dell'evento



c'è stata proprio quella di riuscire a gestire pochi spazi a disposizione vista la massiccia presenza prevista, che probabilmente ha superato anche le iniziali aspettative. Ma dall'amministrazione comunale assicurano che si sta lavorando anche su questo aspetto. «Assieme all'assessore allo Sviluppo Roberto De Luca - ha spiegato l'assessore all'Annona Dario Loffredo (foto) - stiamo valutando diversi progetti per realizzare una struttura di questo tipo in città». L'idea sarebbe quella di realizzare un polo

fieristico ex novo, vicino al centro della città in maniera tale da poter creare beneficio economico per l'intero comune capoluogo. Un luogo dunque facilmente raggiungibile e anche dotato di un suo appeal per gli operatori del settore. Sarebbe quindi bocciata l'idea di rimettere a nuovo qualche immobile abbandonato nella zona industriale, considerata un'area troppo periferica. Il lavoro però è solo all'inizio e sicuramente trascorrerà molto tempo prima che possa diventare realtà. Ad oggi, infatti, non è stato messo ancora nulla nero su bianco. (a.c.)

berghi e dell'Unione regionale cuochi della Campania. Quest'anno, inoltre, tra i partner c'è, per la prima volta, anche l'istituto alberghiero Roberto Virtuoso. Coloro che sono interessati a partecipare dovranno presentarsi alle 9 presso l'albergo per la registra-

zione; il parcheggio è stato allestito nell'area del locale Rocce Rosse e da lì partiranno le navette che porteranno al Baia. Per qualsiasi tipo di informazione è possibile consultare il sito www.horecoast.it.

Angela Caso
FOTOGRAFIE RISERVATE



Volkswagen

Salerno

Salerno
San Leonardo, 51
Centralino 089/2783111
Fax 089/2783236

Abbonamenti 089/2783235
Pubblicità 089/4838911

AUTODUE S.R.L.
SA 10041 - Via Sca. Leonardo, 2 - tel. 089/532558
www.autodue.it - info@autodue.it

e-mail: salerno@lacittadisalerno.it

SALUTE » L'ALLARME

Caso di meningite, bimbo in ospedale

Ha sette anni e frequenta la scuola Calcedonia: ricoverato al Ruggi, sta rispondendo bene alle cure mediche

Martedì l'ultimo giorno di scuola, mercoledì è rimasto a casa perché si sentiva poco bene e ieri verso le sei e trenta del mattino la corsa al pronto soccorso dell'ospedale Ruggi d'Aragona. L'allarme è scattato nel reparto di Pediatria, dove gli è stata diagnosticata una sospetta meningite e di qui, dopo la visita dello specialista che ha confermato la diagnosi, l'immediato trasferimento al reparto Malattie infettive. È molto probabile che il bambino di sette anni che frequenta la scuola elementare Calcedonia abbia contratto una forma di meningite meningococcica, ma bisogna aspettare l'esito di esami più approfonditi sui prelievi già effettuati per avere la conferma.

Ieri sera il bambino era stazionario, nel tardo pomeriggio l'equipe medica che lo segue gli ha concesso anche di cenare e la temperatura corporea si è abbassata progressivamente rispetto agli alti livelli con cui era arrivato in ospedale. Conferma, questa, che il bambino sta rispondendo bene alle cure disposte nel presidio di via San Leonardo. Il piccolo mercoledì sera prima ha iniziato ad accusare un mal di testa, intensificatosi con il passare delle ore, poi la temperatura corporea è iniziata a salire sempre più e la febbre alta ha fatto preoccupare i familiari. Infine è sopraggiunto il vomito.

Di qui l'apprensione sulle sue condizioni di salute sempre più critiche e la decisione di correre in ospedale, accompagnato dalla mamma. In ventiquattro ore il virus sarà quasi sicuramente debellato, comunque molto dipende anche dalla velocità di reazione del bambino alla cura antibiotica specifica per i più piccoli che gli è stata somministrata. È tenuto come da protocollo in isolamento, ma a fargli compagnia c'è la mamma alla quale è stato somministrato un antibiotico per prevenire un eventuale contagio.

Il contagio, in ogni caso, non avviene molto facilmente: occorre un contatto molto ravvicinato con la bocca della persona ammalata per quattro ore e, inoltre, il germe si diffonde solo tramite secrezioni (muchi nasali ed emissioni di secrezioni dalla bocca). Nel giro di cinque minuti il battere a contatto con l'aria muore e anche per questo il contagio non avviene facilmente. In ogni caso queste ore sono decisive per capire se il piccolo è fuori pericolo in quanto non tutti i valori sono rientrati nella norma, ma la reazione alle cure lascia ben sperare.

Pare che anche un altro bambino che frequenta la stessa classe del piccolo finito al Ruggi si sia sentito male, dunque la situazione è tenuta sotto controllo per monitorare se si tratta di casualità o di eventuale contrazione della stessa malattia. Non a caso ieri il Comune di Salerno ha deciso che

l'istituto rimarrà aperto nonostante il caso riscontrato. A confermare l'apertura della scuola è stata il direttore del servizio di epidemiologia dell'Asl di Salerno, Maria Grazia Panico. «È necessario tenere la scuola aperta proprio per monitorare per i prossimi dieci giorni la salute dei bambini - ha detto - i locali sono stati già puliti e aerati». È stata anche già avviata la profilassi per tutti gli alunni che hanno avuto contatti stretti con il bimbo malato. «Parliamo dei compagni di classe - aggiunge il dirigente - e di tutti quei bambini che frequentano la medesima mensa. Si stanno contattando i familiari per avviare le dovute profilassi da parte dei pediatri e dei medici di famiglia». Per i genitori degli alunni della Calcedonia, com'era prevedibile, quella di ieri è stata una giornata all'insegna della tensione.

Marceia Cavaliere
ORIPRODUZIONE RISERVATA



La scuola Calcedonia

Tensioni tra i genitori, l'istituto resta aperto

La decisione dopo il sopralluogo dell'Asl. Gli specialisti incontrano le famiglie per parlare di profilassi



La lettera affissa all'ingresso della scuola

Paura, nel pomeriggio di ieri, tra i genitori dei bambini che frequentano la scuola elementare e media Calcedonia, dopo che si era diffusa la notizia, dopo accertata, del ricovero di uno dei bambini frequentanti l'istituto, per meningite. Gruppi di mamme e papà si sono accalcati davanti all'ingresso, nel pomeriggio, lamentando scarsa comunicazione riguardo il caso di cui si era avuta notizia, da parte del corpo insegnante. I genitori sono stati informati attraverso un cartello che comunicava che il paziente era affetto da meningite tipo "C", la meno pericolosa. La specifica aggiunta all'avviso, che ha fatto innervosire i genitori,

era quella di rivolgersi al medico curante. In seguito si è saputo che il bimbo ammalato già dal giorno precedente, era assente e che, nel contempo, il soccorso ad un altro bambino, affetto da una banale problematica gastroenterica, aveva scatenato la paura, ed il conseguente susseguirsi di messaggi allarmanti nella chat delle mamme. Da una parte i genitori che lamentavano incertezze e ritardi nella comunicazione, dall'altra le maestre, unite in un blocco a far fronte alle tante domande, e la dirigente scolastica, la professoressa Mirella Amato, che si barcamenava tra telefonate

le, all'Asl e alla Prefettura. Ovviamente, buona parte dei genitori premeva per una chiusura (rigorosamente smentita) della scuola per i prossimi giorni. Dopo un lungo tira e molla, la dirigente ha fatto sapere che la scuola resterà regolarmente aperta, come confermato da un intervento di specialisti dell'Azienda sanitaria locale che prevedono una prevenzione di tre/cinque giorni a base di farmaci specifici. Inutile dire che nelle farmacie del circondario, nella serata di ieri, i farmaci, Rifadin e Ciproxin, erano già esauriti.

Enzo Negri

4^a edizione
HORECOAST
Hotel restauranti business community

21/22 MARZO 2017
LLOYD'S BAJA HOTEL - Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it

partner

partner

partner



4^a edizione
HORECOAST
hotel restaurant business community

21/22 MARZO 2017
LLOYD'S BAIA HOTEL
Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it

Info: Tel. +39 089 3122125 - info@horecoast.it

martedì 21 marzo 2017

- ore 10.00**
Workshop "Il marketing che funziona si chiama accoglienza"
- ore 10.00-12.00**
Laboratorio dei piccoli-Horeca Kids - Pasticceria
- ore 10.30**
Workshop Food e Territorio "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"
- ore 15.00 - 18.00**
Laboratorio dei piccoli-Horeca Kids - Pasticceria
- ore 15.30**
Workshop "Pasticceria, gli elementi del successo. Testimonianza del Maestro Salvatore De Riso"

mercoledì 22 marzo 2017

- ore 10.00**
Workshop Food e Territorio "Carne al Fuoco. Marinatura e metodi di cottura"
- ore 10.00-12.00**
Laboratorio dei piccoli-Horeca Kids - Pasta
- ore 13.00**
Cooking match a cura dell'URCC (Unione Regionale Cuochi Campania)
- ore 15.00-18.00**
Laboratorio dei piccoli-Horeca Kids - Pasta
- ore 15.30**
Workshop Food Territorio "L'olio extravergine d'oliva campano"
- ore 18.30**
Premiazioni Cooking match a cura dell'URCC

Dalle ore 9.00 alle ore 19.00 di martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017 sarà possibile visitare gli spazi espositivi delle oltre 70 aziende aderenti.



LA TRAGEDIA SULL'A3

Assicuratore di Salerno travolto e ucciso

Antonio Beneventano era uscito dal veicolo dopo essere stato tamponato da un'auto pirata, arrestato il conducente

È il salernitano Antonio Beneventano, 45 anni, la vittima del tragico incidente stradale avvenuto venerdì sera sulla corsia Nord dell'A3, nei pressi dello svincolo di Eboli. Di professione assicuratore, lavorava nell'agenzia Unipol Sai in piazza Casalbore, e a Salerno era conosciuto anche per il suo impegno in politica e la partecipazione ad alcune assemblee del Movimento 5 stelle. Abitava in via Panoramica con i genitori, originari di Ortati, e forse stava tornando dagli Alburni (dove il padre gestisce un'azienda di macellazione) quando intorno alle 20.30 una Fiat Punto lo ha tamponato ed è scomparsa nel buio. Alla guida c'era un uomo di 44 anni originario di Melfi, che gli agenti della polizia stradale di Eboli hanno rintracciato qualche ora dopo grazie anche agli impianti di telecamere. Per lui, il sostituto procuratore Roberto Penna ha disposto gli arresti domiciliari, mentre è indagato per omicidio stradale l'automobilista di Pertina che si è trovato davanti Beneventano, appena uscito dall'auto per constatare i danni, e lo ha travolto con la sua Ford Kuga. Ieri la notizia della tragedia si è diffusa a Salerno in un passaparola che ha attraversato ambienti politici e professionali, lasciando sgomenti tra gli altri i vecchi compagni di scuola del liceo classico l'asso, con cui da alcuni anni aveva riallacciato i rapporti tramite un gruppo facebook che si traduceva in periodiche serate conviviali. Ne fa parte anche l'assessore alle politiche giovanili Mariarita Giordano, che con Beneventano - vegetariano da tempo - aveva già condiviso l'organizzazione di cene vegane per la raccolta di fondi in favore di iniziative animaliste. «Era un uomo sensibile - ricorda - una persona perbene che sapeva anche essere molto ironica. Parlavamo spesso di temi politici, aveva un'identità politica autonoma e il confronto era sempre costruttivo. È una morte a cui non riesco a credere, accompagnata ancora una volta dal gesto disumano dell'omissione di soccorso». Di politica, Antonio Beneventano parlava anche con Oreste Agosto dell'associazione Jean



Jacque Rousseau, con cui aveva partecipato ad alcune assemblee dei Cinque stelle. «È una persona che mi ha colpito perché ti diceva sempre in faccia quello che pensava - lo ricorda Agosto - È il grande valore che ci lascia e che ci impegniamo a portare sempre con

noi. Mi resta nel cuore il ricordo di quella sera in cui declinavo la lista per le comunali e lui mi ha protetto, anche fisicamente, da chi voleva impedirmi di andare avanti inserendo i candidati».

La salma del 45enne è adesso nella sala mortuaria

dell'ospedale di Eboli, dove domani pomeriggio il medico legale Giovanni Zotti eseguirà l'autopsia. Servirà a ricostruire l'esatta dinamica di un incidente complesso, che ha coinvolto tre veicoli e si è svolto in due momenti. Nella ricostruzione della Polstrada è emerso

MARIARITA GIORDANO
Una persona sensibile e ironica. Discutevamo spesso di argomenti politici e raccoglievamo fondi per gli animali

ORESTE AGOSTO
Diceva in faccia quello che pensava. Ricordo quando feci la lista per le comunali e lui mi difese anche fisicamente

Antonio Beneventano

che la Fiat Punto rossa guidata da Beneventano precedeva quella guidata dal 44 enne di Melfi, che per ragioni ancora non chiare lo ha tamponato e si è dato alla fuga. Nel frattempo la Punto rossa continuava il testacoda provocato dal tamponamento finendo più volte

contro le barriere della protezione centrale. Sotto choc, il 45enne salernitano è riuscito a uscire dalle lamiere contorte dell'abitacolo ma non si è reso conto della pericolosità della posizione in cui si trovava il veicolo. La Ford Kuga che sovrappungeva lo ha travolto in un impatto violentissimo, che ha proiettato il corpo di Antonio Beneventano oltre la corsia Nord, scaraventandolo al centro di quella Sud. Il conducente si è subito fermato e ha dato l'allarme, insieme ad altri automobilisti che si sono attivati per prestare soccorso e fare rallentare i veicoli su entrambe le corsie. Per Beneventano, però, non c'era purtroppo nulla da fare.

Dopo alcune ore i poliziotti agli ordini dell'ispettore superiore Antonio Quaranta hanno rintracciato l'automobilista pirata, che si era fermato in preda al panico all'uscita autostradale di Eboli, alle spalle del nagozio "Calzature del popolo". È stato arrestato e condotto ai domiciliari, mentre tutti i veicoli coinvolti nel tragico incidente sono stati posti sotto sequestro.

Sergio Macellaro
REPRODUZIONE RISERVATA

Non si ferma all'alt Cade e si ferisce

Viaggiava su uno scooter risultato rubato nello scorso gennaio il giovane che ieri pomeriggio non si è fermato all'alt della polizia ed è poi caduto, procurandosi fratture per le quali è adesso ricoverato in ospedale. L'episodio in via Marchiafava, nelle vicinanze del sottopasso che conduce alla zona dell'ex villaggio dei Puffi. Erano all'incirca le 17.30 quando i poliziotti delle Volanti, impegnati in un posto di blocco, hanno intimato l'alt a un ragazzo in sella a uno scooter bianco. Lui però non si è fermato, anzi ha accelerato e ne è nato un inseguimento nel corso del quale ha perso il controllo del ciclomotore ed è caduto. Portato in ospedale in codice rosso, gli è stata diagnosticata la frattura di tibia e perone a una gamba.

Massaggi a luci rosse, sei indagate

Fino a otto clienti in un'ora nei centri estetici sequestrati in centro e a Pastena

Nel due centri estetici sequestrati venerdì pomeriggio a Pastena e nei pressi di piazza della Concordia i carabinieri hanno censito un via vai di clienti che arrivava fino a otto ingressi in un'ora. A gestire il Sakura di lungomare Colombo e il "Centro Relax" di via Fratelli De Mattia erano rispettivamente due donne di 47 e 56 anni, entrambe di origine cinese. Orientali sono anche le quattro ragazze (due per centro) che secondo gli indizi abbinavano ai massaggi le prestazioni sessuali. Le due proprietarie sono state denunciate per favoreggiamento della prostituzione, le dipendenti rispondono invece di esercizio abusivo

della professione, perché nessuna di loro aveva i titoli per effettuare i massaggi.

Quando l'altro ieri i carabinieri di Stazione di Mercatello e Compagnia hanno varcato la soglia dei centri benessere, hanno sorpreso alcuni clienti nel corso dei rapporti con le ragazze. Poco prima, altri uomini erano stati fermati all'uscita e avevano confermato il giro illecito. Una clientela composta in gran parte di persone di mezza età, con disponibilità economica medio alta e in maggioranza proveniente da altri comuni. Tra i salernitani che risiedono nelle vicinanze delle attività sequestrate le voci di un giro di prostituzione si

erano già diffuse da tempo e risulta che proprio da alcune segnalazioni siano partite le verifiche, condotte dai carabinieri diretti dal maggiore Pierpaolo Rubbo e dal tenente Bartolo Taglietti. Nei prossimi giorni il giudice delle indagini preliminari deciderà sulla convalida del sequestro, intanto proseguiranno le indagini coordinate dal sostituto procuratore Elena Guarino per accertare se tra le gestioni dei due centri estetici vi sia un collegamento. Al momento non vi sono elementi per dirlo, ma non è esclusa l'esistenza di una rete che gestisce in città la prostituzione cinese. (c.d.m.)

REPRODUZIONE RISERVATA



Il bagno al centro estetico sequestrato

4^a edizione
HORECOAST
Hotel restaurant business community

21/22 MARZO 2017
LLOYD'S BAIA HOTEL - Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it

patrocinata



HoReCoast, ecco i protagonisti della "due giorni" rivolta al mondo Horeca

4ª edizione

HORECOAST

hotel restaurant business community

21/22 MARZO 2017

LLOYD'S BAIA HOTEL
Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it

È tutto pronto per la IV edizione di HoReCoast, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo Horeca. Domani e dopodomani più di 80 aziende nazionali ed internazionali dedite agli ambiti food, ristorazione e ricettività esporranno le proprie eccellenze nelle sale del Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Convegni, show cooking, cooking match e l'attesissima novità dell'Horeca Kids (con i bimbi che saranno impegnati in laboratori di creatività) tra le altre iniziative che caratterizzeranno la manifestazione, promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Per partecipare è possibile registrarsi sul sito web www.horecoast.it e scaricare il badge d'ingresso o recarsi direttamente al Lloyd's Baia (l'accesso alla struttura sarà dalla zona porto. Le sale saranno raggiungibili mediante l'ascensore panoramico). Inoltre sempre su www.horecoast.it saranno trasmessi in diretta streaming tutti gli appuntamenti della "due giorni".



Giancarlo Dall'Ara

"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"

Dopo l'apertura ufficiale della manifestazione e degli spazi espositivi (ore 9.00), il primo convegno di HoReCoast vedrà protagonista il Prof. Giancarlo Dall'Ara, Docente e consulente di marketing nel turismo.

Alle ore 10.00 di martedì 21 marzo 2017, presso la Sala F del Lloyd's Baia Hotel, il Prof. Dall'Ara discuterà de "Il marketing che funziona si chiama accoglienza". Autore di svariate pubblicazioni, Giancarlo Dall'Ara propone un approccio non tradizionale del marketing, sviluppando temi che vanno dalla gestione delle relazioni e del ricordo al marketing dell'accoglienza, nei quali valorizza strumenti quali il dono, il racconto e le reti.

Secondo il Prof. Dall'Ara il "Marketing dell'accoglienza" non è un insieme di stratagemmi o trovate creative, ma un nuovo approccio al marketing basato su principi, valori e strumenti. Una visione italiana del marketing, che investe sulle persone e sulle professionalità capaci di mettere in scena il territorio, di narrare i luoghi, di gestire l'accoglienza sul web e di facilitare le relazioni. Dopo aver ideato un modello di ospitalità originale (l'Albergo Diffuso), Dall'Ara ha fondato l'Associazione Internazionale degli Alberghi Diffusi, di cui è Presidente.

Nel 2010 ha ricevuto il Premio "Global Award" in occasione del World Travel Market di Londra. Considerato da Milano Finanza tra i "50 Italiani che contano in Cina", dal 2013 è Responsabile di "Chinese Friendly Italy", network leader nel turismo dalla Cina. È, inoltre, Presidente dell'Associazione Nazionale dei Piccoli Musei.

Nicola Demo lo chef pizzaiolo dello show cooking "Pizza experience"

Alle ore 13.30 di martedì 21 marzo nella Sala Cooking del Lloyd's Baia Hotel si terrà il live show "Pizza experience - Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza". Dedicato ai pizzaioli ed ai professionisti del settore, l'appuntamento vedrà la partecipazione di Nicola Demo, Responsabile Ricerca & Sviluppo per il gruppo Agugiaro & Figna Molini e nello specifico per il brand Le 5 Stagioni.

Durante lo show cooking lo chef pizzaiolo Demo



presenterà le farine del gruppo e mix dedicati alla produzione di impasti arricchiti di fibre, in abbinamento con la nuova farina Grani Antichi e il mix Grano Franto a topping di alta qualità, forniti dalla ditta Demetra. Spiegherà, inoltre, come sviluppare impasti di alta qualità e come realizzare farciture succizzanti ed innovative.

Salvatore De Riso e la sua testimonianza su "Pasticceria, gli elementi del successo"



Il pomeriggio di martedì 21 marzo sarà inaugurato dal convegno del Maestro pasticciere Salvatore De Riso, che alle ore 15.30 nella Sala F, discorrerà di "Pasticceria, gli elementi del successo".

Premiato nel novembre del 2010 con il titolo di "Pasticcere dell'anno 2010-2011" dall'Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri, Salvatore De Riso rappresenta l'emblema nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy.

I suoi dolci nascono dall'amore per i prodotti tipici della Costiera Amalfitana, sapientemente mescolato ad una spiccata vena creativa.

Una territorialità, la sua, che emerge proromponente in ogni produzione. Una ricercata combinazione di colori, profumi e soprattutto un sapiente mix tra tradizione ed innovazione per offrire dolci realizzati esclusivamente con ingredienti "nobili" del posto: dal limone Costa d'Amalfi ICP alle nocciole di Ciffoni, dalle mele anurche ai fichi bianchi.

Marcello Santini

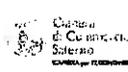
"A scuola di crudo - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"



Dalle ore 16.30 di martedì 21 marzo, presso la Sala Cooking, partirà lo show cooking dello chef Marcello Santini, "A scuola di crudo - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce". Il testimonial dell'azienda Global darà nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase live show con la sfilettatura di alcune tipologie di crudo mediante l'utilizzo di specifici coltelli.

Chef del Crudo bar del Turistico Beach Club, Marcello Santini porterà ad HoReCoast il sapore fresco del mare.

patrocini



promotori



agenzia



Pier Luca Ardito

lo chef di "Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"

Ad aprire la seconda giornata di HoReCoast sarà il workshop Food e Territorio "Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura", in programma alle ore 10.00 di mercoledì 22 marzo 2017 presso la Sala Cooking del Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Protagonista dell'appuntamento sarà lo chef Pier Luca Ardito, docente Eccelsa & Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi.

Assettato di conoscenza, lo chef Pier Luca Ardito raccoglie esperienze culinarie nelle più importanti capitali e presso i più prestigiosi locali europei (Londra, Parigi, Salisburgo, Erfurt, Basilea, Lisbona) e in molti resort e ristoranti italiani. Coordinatore scientifico dell'Istituto Eccelsa, è stato insignito del "Premio Solidus" quale "Miglior Chef dell'anno 2011".

Ardito si è distinto per aver portato nel 2008 l'Italia al secondo posto della semifinale del Global Chef Challenge di Lisbona, nel 2010 per aver conseguito sia la medaglia d'oro di categoria che il terzo posto nel ranking mondiale ai



Campionati del Mondo e nel 2014 per aver conquistato la medaglia d'argento in Lussemburgo. Dal 2014 è team coach della Nazionale Italiana Cuochi e dal 2015 allenatore della Nazionale Italiana Cuochi all'International Catering Cup di Lione.

Vecchia conoscenza di HoReCoast (partecipò all'edizione 2015 con il seminario su "Il panino gourmet"), Ardito relaziona questa volta sulla marinatura delle carni e sui vari metodi di cottura, nell'ambito dell'incontro promosso da Unilever Food Solutions.

Igp Campania e Aprol Campania "L'olio extravergine d'oliva campano"

Dopo l'avvio del cooking match a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dell'Associazione Cuochi Salernitani, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, dal titolo "Cuochi campani... gusto e sana ristorazione" (Il concorso regionale di cucina a tema libero), a caratterizzare il pomeriggio di mercoledì 22 marzo sarà il workshop Food Territorio "L'olio extravergine d'oliva campano" (ore 15.30 Sala F).

Ospiti dell'appuntamento, promosso da Igp Campania ed Aprol Campania, saranno Raffaele D'Amore, Presidente del Comitato Promotore di Igp Campania, ed Angelo Petolicchio, Vice Presidente sia di Igp Campania che di Aprol Campania, che presenteranno le eccellenze di olio extravergine d'oliva campano, con i partecipanti che avranno anche la possibilità di degustarle.

martedì 21 marzo 2017

ore 10.00

Workshop "Il marketing che funziona ti chiama da caglieri"

ore 10.00-12.00

Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids

ore 10.30

Workshop Food e Territorio "Pizza espositiva: impostazione nel mondo della pizza, forme alternative e funzione d'eccezionalità"

ore 15.00 - 18.00

Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids

ore 15.30

Workshop "Partecipa agli elementi del successo: testimonianza del Maestro Salvatore Di Riso"

ore 18.30 / 19.00

Workshop "A tavola si muove - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"

ore 10.00

Workshop Food e Territorio "Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"

ore 10.00-12.00

Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids

ore 15.00

Cooking match a cura dell'URCC (Unione Regionale Cuochi Campania)

ore 15.00-18.00

Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids

ore 15.30

Workshop Food Territorio "L'olio extravergine d'oliva campano"

ore 18.30

Premiazioni Cooking match a cura dell'URCC



mercoledì
22 marzo
2017

www.horecoast.it

Dalle ore 9.00 alle ore 19.00 di martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017 sarà possibile visitare gli spazi espositivi delle oltre 80 aziende aderenti.

Logo and contact information at the top left.



4ª edizione

HORECOAST

hotel restaurant business community

21/22 MARZO 2017

LLOYD'S BAIA HOTEL
Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it

Info: Tel. +39 089 3122125 - info@horecoast.it

Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi caratterizzeranno la "due giorni" e favoriranno lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.



la Città

QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

REDAZIONE VIA SAN LEONARDO 51 - 84131 SALERNO - TELEFONO 089 2783111 - FAX 089 2783236

VENERDÌ 24 MARZO 2017 LA CITTÀ

LA FIERA

HoReCoast: mille visitatori per la due giorni al Baia

Successo per la IV edizione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community. Più di 1000 visitatori il 21 e 22 marzo sono accorsi al Lloyd's Baia Hotel per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca e partecipare ai convegni del professore **Giancarlo Dall'Ara**, del maestro pasticciere **Salvatore De Riso** e di **Aprol Campania**, agli show cooking di rinomati chef nazionali, ai laboratori creativi dell'Horeca Kids per i più piccoli e ai cooking match su cucina e pizzeria. Al primo posto nella gara di cucina lo chef Ga-

etano **Cerciello** e l'allievo **Federico Risoli** dell'associazione cuochi avellinesi. Ad **Enrico Porzio** dell'associazione provinciale cuochi Napoli la 1ª edizione del concorso di "Pizza Gourmet". Il 1º Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino" allo chef **Gennaro Vingiano** dell'associazione cuochi Penisola Sorrentina. Più di 1000 visitatori, oltre 80 aziende partecipanti, 3 convegni, 4 show cooking, una gara di cucina, il concorso per pizzaioli e 4 appuntamenti con i laboratori creativi per bambini: questi i numeri della manifestazione.

Cerca nel sito



Ricerca avanzata

Mappa del sito

Ti trovi qui: [home](#) » [Sala stampa](#) » [Comunicati Stampa](#)

Il Comune

Chi amministra
Settori
Sala stampa
Bandi di gara e contratti

Servizi

Aree Tematiche
Servizi Online
Albo pretorio Online
Io sono...
Cosa fare per...
Amministrazione
Trasparente

Ufficio Relazioni con il
Pubblico

Sportelli al cittadino

Newsletter

Posta elettronica
certificata

Rss

Sms

Meteo

Elenco Siti
tematici



Accessibilità

HoReCoast, la fiera evento dedicata al mondo Horeca »

15/03/2017 - La IV edizione in programma il 21 e 22 marzo

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. A conferma della sua natura di progetto itinerante alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno HoReCoast approda in nuovi territori per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a Salerno, dopo le esperienze del 2014 ad Amalfi, del 2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare e del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia.

L'iniziativa è stata presentata stamani, mercoledì 15 marzo 2017, al Palazzo di Città di Salerno alla presenza di: Dario Loffredo, Assessore comunale al Commercio; Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il forte seguito riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa IV edizione come uno dei più attesi momenti di incontro tra tutti gli operatori della filiera e di confronto del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'iniziativa è, infatti, finalizzata a favorire processi di interscambio culturale, di opportunità e servizi tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali; per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le oltre 80 aziende (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esportano i propri prodotti, HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di saggiare personalmente le novità in ambito cibo ed alimentazione e di costruire importanti rapporti commerciali. In tale prospettiva si inseriscono i convegni ed i workshop, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "Food e Territorio" e che si terranno contemporaneamente alla "due giorni" di lavoro, in cui verranno affrontate varie tematiche: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di incoming e di accoglienza turistica. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel convegno inaugurale "Il marketing che funziona si chiama accoglienza", che si terrà martedì 21 marzo, alle ore 10.00, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. Giancarlo Dall'Ara, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la partecipazione ad HoReCoast 2017 di Salvatore De Riso, "simbolo" nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy, che sarà protagonista del workshop in programma alle ore 15.30 di martedì 21 marzo e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all'universo pasticceria. Da non perdere anche i workshop "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza" (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo Nicola Demo di Agugnano & Figna, "Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura" (22 marzo, ore 10.00) con lo chef Pier Luca Ardito della Nazionale Italiana Cuochi e "L'olio extravergine d'oliva campano" (22 marzo, ore 15.30) a cura di Aprol Campania.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli show cooking - La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il cooking match tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche - novità assoluta - quattro

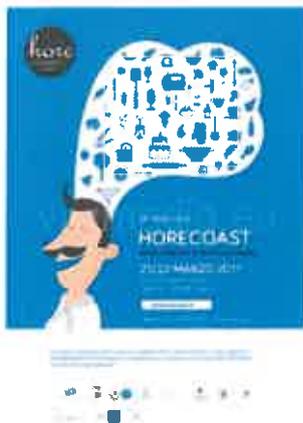
appuntamenti con il "Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids" (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai bambini, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di dolci e pasta. L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di lunedì 20 marzo da una tavola rotonda presso il Castello di Arechi a Salerno, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema "Territori a confronto, 4.0?".

Un momento cruciale di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad HoReCoast ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

HoReCoast 2017 gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Apriol Campania. Tutte le informazioni e le news sulla IV edizione di HoReCoast sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi, ottenere il biglietto d'ingresso e seguire la diretta streaming della manifestazione.

HoReCoast, mercoledì 15 marzo la presentazione al Palazzo di Città

l'ello Pi | **apia** | 13 marzo, 2017



SALERNO. Il Palazzo di Città di Salerno ospiterà mercoledì 15 marzo 2017 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, l'iniziativa si svolgerà il 21 ed il 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match nel ricco cartellone della manifestazione. Tra i relatori degli appuntamenti in programma il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso

Mercoledì 15 marzo 2017, alle ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città di Salerno, sito in Via Roma, si terrà la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma

martedì 21 e mercoledì 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno.

Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Tutti i dettagli della fiera-evento HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 15 marzo, alla quale interverranno:

- Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno;
- Dario Loffredo, Assessore comunale al Commercio;
- Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo;
- Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast è promossa dalle aziende Lamberti Food Srl di Cava de' Tirreni (Sa) e De Luca Srl di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprod Campania.

Condividi

Tweet **G+1** 0

Publicato in [eventi & appuntamenti](#) | [Commenti disabilitati](#)

COMMENTI NON POSSIBILI

Salerno, ecco la IV fiera HoReCoast

Scritto da Ivan Romano

Categoria: [Eventi](#)

Pubblicato: 14 Marzo 2017



L'appuntamenyo al Lloyd's Baia Hotel

Mercoledì 15 marzo, alle ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città di Salerno, si terrà la conferenza stampa di presentazione di

HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, il programma martedì 21 e mercoledì 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno.

Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Tutti i dettagli della fiera-evento HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 15 marzo, alla quale interverranno:

- Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno;
- Dario Loffredo, Assessore comunale al Commercio;

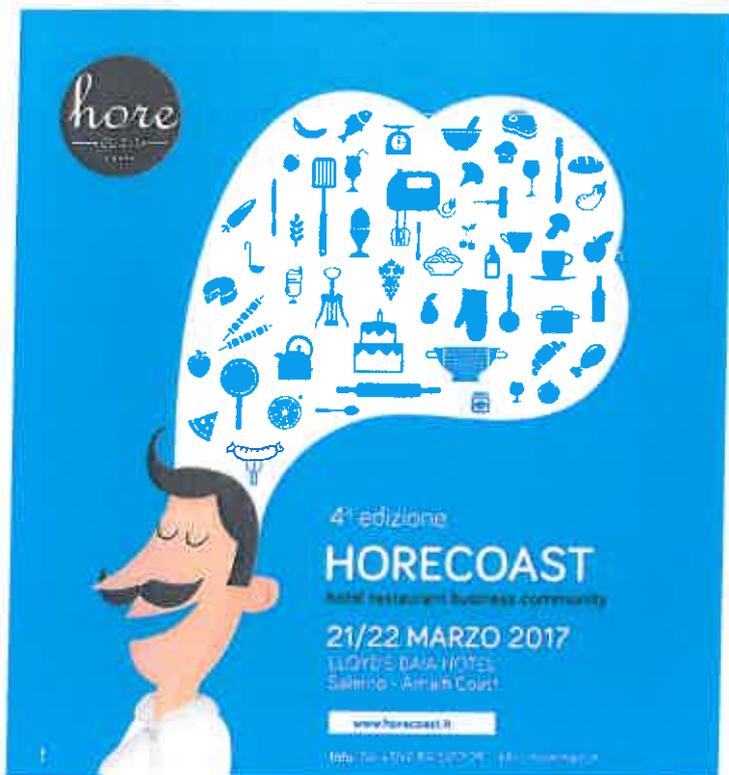
- Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo;
- Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Carlo Alfani | Comune di Salerno

Foto Ivan Romano

HoReCoast, presentazione della IV edizione mercoledì 15 a Palazzo di Città.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - marzo 13, 2017



Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi caratterizzeranno la "due giorni" e favoriranno lo scambio tra tutti gli attori della filiera dai produttori agli utilizzatori.



Mercoledì 15 marzo 2017, alle ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del **Palazzo di Città di Salerno**, sito in Via Roma, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione di **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata a **professionisti ed operatori del mondo Horeca**, in programma **martedì 21 e mercoledì 22 marzo** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Giunta alla IV edizione, **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **novità** in ambito "**cibo ed alimentazione**" e sulle pratiche di **sviluppo e promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di **80 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti** del settore e rinomati **relatori** (tra cui il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da **spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match**.

Tutti i **dettagli** della fiera-evento **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** del **15 marzo**, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno;
- **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio;
- **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;

24/3/2017

– **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast è promossa dalle aziende **Lamberti Food Srl** di Cava de' Tirreni (Sa) e **De Luca Srl** di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. Gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprod Campania.

Condividi:



Redazione Gazzetta di Salerno

HoReCoast, mercoledì 15 marzo la presentazione al Palazzo di Città di Salerno

Scritto da (ilvescovado), lunedì 13 marzo 2017 23:16:40

Ultimo aggiornamento lunedì 13 marzo 2017 23:16:40



Tutto pronto per *HoreCoast - Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma **martedì 21 e mercoledì 22 marzo** presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Mercoledì 15 marzo, alle 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città di Salerno, sito in Via Roma, la conferenza stampa di presentazione.

Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**)

daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Tutti i dettagli della fiera-evento HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 15 marzo, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno;
- **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio;
- **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;

- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast è promossa dalle aziende Lamberti Food Srl di Cava de' Tirreni (Sa) e De Luca Srl di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprod Campania.

quadrilatero on line

dentro**Salerno**

Cerca...



Home » > Notizie Flash

Salerno: IV ediz. HoReCoast, conferenza stampa

Inserito da DentroSalerno on 14 marzo 2017 – 18:12

No Comment



Domattina, mercoledì 15 marzo, alle ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città di Salerno, si terrà la

conferenza stampa di presentazione di HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma martedì 21 e mercoledì 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match. Tutti i dettagli della fiera-evento HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 15 marzo, alla quale interverranno: - Vincenzo Napoli, Sindaco di Salerno; - Dario Loffredo, Assessore comunale al Commercio; - Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; - Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; - Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; - Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; - Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast, mercoledì 15 marzo la presentazione al Palazzo di Città di Salerno

Scritto da (ilvescovado), lunedì 13 marzo 2017 23:16:40

Ultimo aggiornamento lunedì 13 marzo 2017 23:16:40



Tutto pronto per *HoreCoast - Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma **martedì 21 e mercoledì 22 marzo** presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Mercoledì 15 marzo, alle 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città di Salerno, sito in Via Roma, la conferenza stampa di presentazione.

Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**)

daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Tutti i dettagli della fiera-evento HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 15 marzo, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno;
- **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio;
- **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;

- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- **Carminè D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast è promossa dalle aziende Lamberti Food Srl di Cava de' Tirreni (Sa) e De Luca Srl di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprod Campania.

HoReCoast, mercoledì 15 marzo la presentazione al Palazzo di Città di Salerno

Scritto da (ilvescovado), lunedì 13 marzo 2017 23:16:40

Ultimo aggiornamento lunedì 13 marzo 2017 23:16:40

Tutto pronto per HoreCoast - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma martedì 21 e mercoledì 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Mercoledì 15 marzo, alle 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città di Salerno, sito in Via Roma, la conferenza stampa di presentazione. Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo.

Giancarlo Dall'Ara
@GDallAra

Segui

**"Il marketing che funziona si chiama accoglienza" 21 marzo
ore 9.30, LLOYD's Baia Hotel Salerno
horecoast.it/programma/ Horecoast 2017**





en it de fr es

cerca

My Mareno

HORECOAST - SALERNO (ITALIA)



HORECOAST - SALERNO (ITALIA)

Saremo a Salerno il 21 e 22 marzo 2017 presso Lloyd's Baia Hotel (Vietri sul Mare - SA), in collaborazione con De Luca srl.

Venite a trovarci per scoprire le ultime novità sui nostri prodotti.

www.horecoast.it



La splendida costiera amalfitana sarà la nostra casa per due giorni. Vi aspettiamo da HoReCoast pe...



La splendida costiera amalfitana sarà la nostra casa per due giorni. Vi aspettiamo da HoReCoast per scoprire come ottenere una pizza sana, gustosa e digeribile!

HoReCoast, il 21 e 22 marzo la IV edizione della fiera dei professionisti Horeca – Salerno

17 Mar 2017 | Eventi | 0 commenti



HoReCoast, il 21 e 22 marzo la IV edizione della fiera dei professionisti Horeca al Lloyd's Baia Hotel. — Gazzetta di Salerno

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione,...

 **GAZZETTA DI SALERNO**

Il marketing che funziona si chiama Accoglienza

Il 21 marzo 2017 sarò relatore ad un incontro in occasione della 4° edizione di Horecoast 2017, in programma presso il LLOYD's Baia Hotel di Salerno.

9.30 Workshop *"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"* (Sala F)

programma qui: <http://www.horecoast.it/programma/>

eventi L'arte del Maestro Pasticciere De Riso ad HoReCoast

L'arte del Maestro Pasticciere De Riso ad HoReCoast

6 marzo 2017 eventi

Dall'amore per i prodotti tipici della Costiera Amalfitana, sapientemente mescolato ad una spiccata vena creativa, nascono i dolci di Salvatore De Riso, emblema nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy. Una territorialità, la sua, che emerge prorompente in ogni produzione. Una ricercata combinazione di colori, profumi, tradizione ed innovazione per offrire dolci realizzati esclusivamente con ingredienti "nobili" del posto: dal limone Costa d'Amalfi alle nocciole di Giffoni, dalle mele annurche ai fichi bianchi.

Tra i protagonisti della IV edizione di **HoReCoast 2017** ci sarà dunque anche Salvatore De Riso, premiato nel Novembre 2010 con il titolo di "Pasticcere dell'anno" dall'Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri. **Martedì 21 Marzo, alle 15.30, nella Sala F del Lloyd's Baia Hotel di Salerno**, De Riso terrà il workshop dal titolo "Pasticceria, gli elementi del successo".

DAMARILA
LE TESSUTE NON TESSUTE

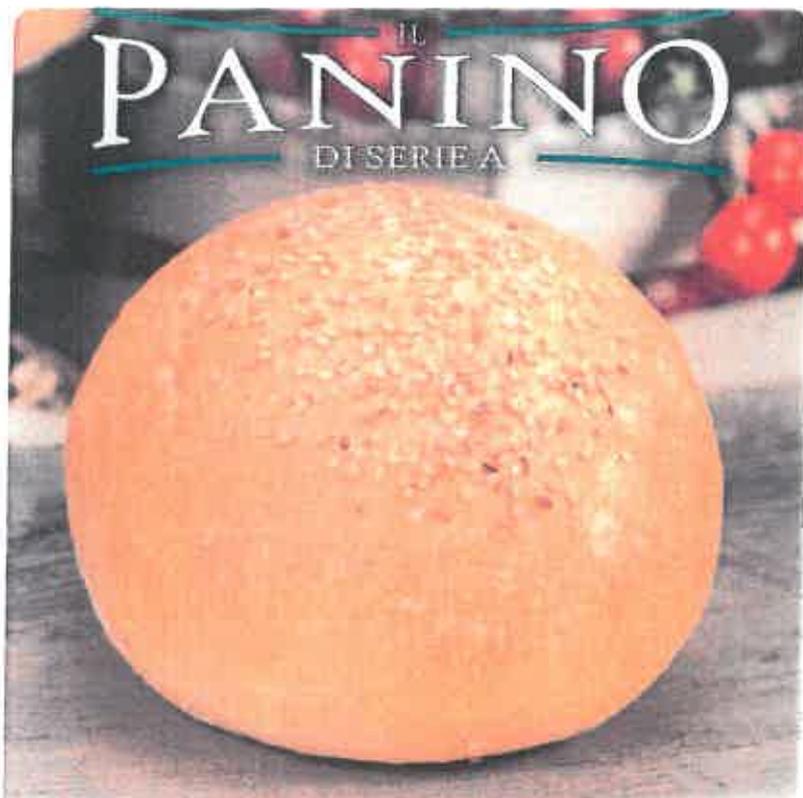
HORECOAST 2017



Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** al **Lloyd's Baia Hotel** di Vietri sul Mare (Sa).

Per approfondimenti: <http://www.horecoast.it>

Eventi Vietri Sul Mare
HoReCoast 2017



mar **HoReCoast 2017**

21

martedì 21 marzo 2017 - 09:00



#HoReCoast2017

Seconda partecipazione consecutiva ad HoReCoast per Il Panino di serie A, azienda specializzata nella produzione di #panini per #pub, #ristorazione e #food in generale.

Il nome è nato direttamente dai clienti abituali, colpiti dalla genuinità e bontà dei prodotti primari. Esperienza, dedizione e capacità di essere sempre al passo coi tempi i "segreti" del successo de "Il Panino di Serie A", azienda conosciuta ormai in quasi tutta Italia.

⇒ www.ilpaninodiseriea.it

HoReCoast, il 21 e 22 marzo la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel di Salerno



Martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017, presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno, la IV edizione di HoReCoast, la fiera-evento dedicata al

mondo Horeca. Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia MTN Company, l'iniziativa richiamerà qualificati professionisti del mondo accademico e dei settori alberghiero, turistico e ristorativo, che si confronteranno sulle ultime novità dell'universo "cibo ed alimentazione" e sulle nuove strategie di promozione del territorio. In esposizione i prodotti di oltre 80 aziende. Convegni, show cooking e cooking match nel ricco cartellone della manifestazione. Tra i prestigiosi relatori il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo Horeca, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni

anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del **2015** all'Hotel Raito di **Vietri sul Mare** e del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia**.

L'iniziativa è stata presentata stamani, **mercoledì 15 marzo 2017**, al **Palazzo di Città di Salerno** alla presenza di: **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio; **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'**iniziativa** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop. Per le **oltre 80 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**. In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "**Food e Territorio**" e che si terranno contemporaneamente alla "**due giorni**" di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food. Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di

accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel **convegno inaugurale** *“Il marketing che funziona si chiama accoglienza”*, che si terrà **martedì 21 marzo**, alle **ore 10.00**, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. **Giancarlo Dall’Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la **partecipazione** ad HoReCoast 2017 di **Salvatore De Riso**, “simbolo” nel mondo dell’**arte pasticceria made in Italy**, che sarà protagonista del **workshop** in programma alle **ore 15.30 di martedì 21 marzo** e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all’universo **pasticceria**. Da non perdere anche i **workshop** *“Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d’eccellenza”* (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo **Nicola Demo** di Agugnano & Figna, *“Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura”* (22 marzo, ore 10.00) con lo chef **Pier Luca Ardito** della Nazionale Italiana Cuochi e *“L’olio extravergine d’oliva campano”* (22 marzo, ore 15.30) a cura di **Aprol Campania**.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell’**Unione Regionale Cuochi della Campania**, che si sfideranno nell’elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l’intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – **novità assoluta** – quattro appuntamenti con il **“Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids”** (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno “cimentarsi” nella preparazione di **dolci e pasta**. L’intensa “due giorni” al Lloyd’s Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi a Salerno**, riservata agli operatori

della fiera-evento ed incentrata sul tema *"Territori a confronto, 4.0?"*.

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell'**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia** e **collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprod Campania.

Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione** di **HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi**, ottenere il **biglietto d'ingresso** e seguire la **diretta streaming** della manifestazione.

HoReCoast, il 21 e 22 marzo la IV edizione della fiera dei professionisti Horeca al Lloyd's Baia Hotel.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - marzo 16, 2017



Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di **Salerno**.



Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca** – **Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del **2015** all'Hotel Raito di **Vietri sul Mare** e del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia**.

L'iniziativa è stata presentata stamani, **mercoledì 15 marzo 2017**, al **Palazzo di Città di Salerno** alla presenza di: **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio; **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo.

L'iniziativa è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 80 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esportano i propri prodotti, **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**. In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali **player** del settore **"Food e Territorio"** e che si terranno contemporaneamente alla **"due giorni"** di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, **territorialità digitale**, **messa in rete** delle **eccellenze locali e territoriali** per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel **convegno inaugurale** **"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, che si terrà **martedì 21 marzo**, alle **ore 10.00**, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la **partecipazione** ad HoReCoast 2017 di **Salvatore De Riso**, "simbolo" nel mondo dell'**arte pasticceria made in Italy**, che

sarà protagonista del **workshop** in programma alle **ore 15.30 di martedì 21 marzo** e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all'universo **pasticcERIA**. Da non perdere anche i **workshop** "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza" (**21 marzo, ore 10.30**) con lo chef pizzaiolo **Nicola Demo** di Agunaro & Figna, "Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura" (**22 marzo, ore 10.00**) con lo chef **Pier Luca Ardito** della Nazionale Italiana Cuochi e "L'olio extravergine d'oliva campano" (**22 marzo, ore 15.30**) a cura di **Aprol Campania**.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** - La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche - **novità assoluta** - quattro appuntamenti con il "**Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids**" (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di **dolci e pasta**. L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi a Salerno**, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema "*Territori a confronto, 4.0?*".

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell'**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprol Campania. Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione di HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi**, ottenere il **biglietto d'ingresso** e seguire la **diretta streaming** della manifestazione.

Condividi:



Redazione Gazzetta di Salerno

HoReCoast, il 21 e 22 marzo la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel

Lello Pigiapia | 15 marzo, 2017



SALERNO. Martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017, presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno, la IV edizione di HoReCoast, la fiera-evento dedicata al mondo Horeca. Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia MTN Company, l'iniziativa richiamerà qualificati professionisti del mondo accademico e dei settori alberghiero, turistico e ristorativo, che si confronteranno sulle ultime novità dell'universo "cibo ed alimentazione" e sulle nuove strategie di promozione del territorio. In esposizione i prodotti di oltre 80 aziende. Convegni, show cooking e

cooking match nel ricco cartellone della manifestazione. Tra i prestigiosi relatori il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. A conferma della sua natura di progetto itinerante alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno HoReCoast approda in nuovi territori per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a Salerno, dopo le esperienze del 2014 ad Amalfi, del 2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare e del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia.

L'iniziativa è stata presentata stamani, mercoledì 15 marzo 2017, al Palazzo di Città di Salerno alla presenza di: Dario Loffredo, Assessore comunale al Commercio; Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il forte seguito riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa IV edizione come uno dei più attesi momenti di incontro tra tutti gli operatori della filiera e di confronto del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'iniziativa è, infatti, finalizzata a favorire processi di interscambio culturale, di opportunità e servizi tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le oltre 80 aziende (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di saggiare personalmente le novità in ambito cibo ed alimentazione e di costruire importanti rapporti commerciali. In tale prospettiva si inseriscono i convegni ed i workshop, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "Food e Territorio" e che si terranno contemporaneamente alla "due giorni" di lavoro, in cui verranno affrontate varie tematiche: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di incoming e di accoglienza turistica. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel convegno inaugurale "Il marketing che funziona si chiama accoglienza", che si terrà martedì 21 marzo, alle ore 10.00, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. Giancarlo Dall'Ara, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la partecipazione ad HoReCoast 2017 di Salvatore De Riso, "simbolo" nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy, che sarà protagonista del workshop in programma alle ore 15.30 di martedì 21 marzo e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all'universo pasticceria. Da non perdere anche i workshop "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza" (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo Nicola Demo di Agunaro & Figna, "Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura" (22 marzo, ore 10.00) con lo chef Pier Luca Ardito della Nazionale Italiana Cuochi e "L'olio extravergine d'oliva campano" (22 marzo, ore 15.30) a cura di Apròl Campania.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli show cooking – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il cooking match tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, che si sfideranno

nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche - novità assoluta - quattro appuntamenti con il "Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids" (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai bambini, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di dolci e pasta. L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di lunedì 20 marzo da una tavola rotonda presso il Castello di Arechi a Salerno, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema "Territori a confronto, 4.0?".

Un momento cruciale di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad HoReCoast ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

HoReCoast 2017 gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprol Campania. Tutte le informazioni e le news sulla IV edizione di HoReCoast sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi, ottenere il biglietto d'ingresso e seguire la diretta streaming della manifestazione.

Condividi

Tweet  0

Pubblicato in [eventi & appuntamenti](#) | [Commenti disabilitati](#)

COMMENTI NON POSSIBILI

[Notizie](#)[Cosa fare in Città](#)**Cronaca**

Novità e tendenze della ristorazione: a Salerno sbarca HoReCoast

La fiera di settore, dedicata ai prodotti d'eccellenza campani ma anche alle innovazioni del mondo alberghiero, si terrà in città il 21 e 22 marzo. Spazio a show cooking e laboratori

Pasquale Tallarino

15 marzo 2017 12:06

8



La

conferenza di presentazione di HoReCoast

Ottanta aziende impegnate, due giorni di convegni e laboratori, il workshop sulla pizza, la marinatura e i metodi di cottura della carne, spazi dedicati ai bambini che diventeranno provetti cuochi e pasticceri. Ecco i numeri e le curiosità

di **HoReCoast**, la fiera-evento dedicata a professionisti della ristorazione, in programma **martedì 21 e mercoledì 22 marzo** presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. L'evento è stato presentato stamattina a Palazzo di Città, alla presenza degli assessori al commercio, Loffredo, e al bilancio, De Luca. Giunta alla quarta edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "**cibo ed alimentazione**" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Si comincia con Pizza Experience, il 21 marzo alle 10.30, seguito dal workshop "**Carne al fuoco**", in programma **il 22 marzo alle ore 10**. In cartellone pure gli appuntamenti con lo show cooking, la cucina che fa spettacolo: dimostrazioni live e preparazione di ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico, **dalle ore 13 del 22 marzo**. Per l'intera durata della manifestazione, dunque dalle ore 9 alle 19 di martedì 21 e mercoledì 22, sarà possibile visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti. **La novità assoluta dell'edizione 2017** – le precedenti

organizzate agli Arsenali di Amalfi, a Vietri sul Mare e a Battipaglia – è **rappresentata da quattro appuntamenti con “Il laboratorio dei piccoli** – Horeca Kids, dalle ore 10 alle 12 e dalle 15 alle 18. I bambini potranno cimentarsi nella preparazione di dolci e pasta.

“Dopo la **festa del cioccolato**, presentiamo la fiera del food – **ha detto l’assessore comunale al commercio, Dario Loffredo** – lo faremo in uno scenario bellissimo, alle porte della costiera amalfitana. **E’ opportuno realizzare a Salerno un polo fieristico**. Ci saranno novità a breve: tanti espositori vogliono venire a Salerno ma in città manca una struttura ricettiva - un polo, appunto – che possa accoglierli tutti”. “La presenza di un polo a Salerno è necessaria e strategica – ha rimarcato Vincenzo Lamberti che fa parte della macchina organizzativa di HoReCoast – si parla tanto di turismo ma si parla poco di cosa manchi al nostro territorio per creare sinergie. Con HoReCoast, progetto itinerante e fiera di settore, proviamo a valorizzare i prodotti d’eccellenza abbinandoli alle bellezze del nostro territorio. Ottanta aziende

presenteranno novità e tendenze della
ristorazione e del mondo alberghiero”.

2ingredienti

Arte & Cibo

Menu

1 WEEK AGO

**Presso il Lloyd's Baia
Hotel di Salerno 21-22
marzo 2017, la IV
edizione di
HoReCoast. La fiera-
evento dedicata al
mondo Horeca**



Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca** – **Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del **2015** all'Hotel Raito di **Vietri sul Mare** e del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia**.

L'iniziativa è stata presentata stamani, **mercoledì 15 marzo 2017**, al **Palazzo di Città di Salerno** alla presenza di: **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio; **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'**iniziativa** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 80 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**. In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore **"Food e Territorio"** e che si terranno contemporaneamente alla **"due giorni"** di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.



Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza**

turistica. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel **convegno inaugurale "Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, che si terrà **martedì 21 marzo**, alle **ore 10.00**, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la **partecipazione** ad HoReCoast 2017 di **Salvatore De Riso**, "simbolo" nel mondo dell'**arte pasticceria made in Italy**, che sarà protagonista del **workshop** in programma alle **ore 15.30 di martedì 21 marzo** e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all'universo **pasticceria**. Da non perdere anche i **workshop "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"** (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo **Nicola Demo** di Agugnarò & Figna, **"Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura"** (22 marzo, ore 10.00) con lo chef **Pier Luca Ardito** della Nazionale Italiana Cuochi e **"L'olio extravergine d'oliva campano"** (22 marzo, ore 15.30) a cura di **Aprol Campania**.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – **novità assoluta** – quattro appuntamenti con il **"Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids"** (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di **dolci e pasta**. L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi a Salerno**, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema **"Territori a confronto, 4.0?"**.

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell'**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast, 21 e 22 marzo il mondo del food and beverage si ritrova al Lloyd's Baia Hotel di Salerno

Scritto da (Redazione), mercoledì 15 marzo 2017 17:23:06
 Ultimo aggiornamento mercoledì 15 marzo 2017 17:23:06



Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. È così quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dopo le esperienze del **2014 ad Amalfi**, del **2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare** e del **2016 al San Luca Hotel di Battipaglia**.

L'iniziativa è stata presentata stamani al **Palazzo di Città di Salerno** alla presenza di: **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio; **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'**iniziativa** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 80 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**. In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "**Food e Territorio**" e che si terranno



contemporaneamente alla **"due giorni"** di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.



Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel **convegno inaugurale "Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, che si terrà **martedì 21 marzo**, alle **10**, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il professor **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la **partecipazione** ad HoReCoast 2017 di **Salvatore De Riso**, "simbolo" nel mondo dell'arte **pasticcera made in Italy**, che sarà protagonista del **workshop** in programma alle **15.30** di **martedì 21 marzo** e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all'universo **pasticceria**. Da non perdere anche i **workshop "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"** (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo **Nicola Demo** di Agugnano & Figna, **"Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"** (22 marzo, ore 10.00) con lo chef **Pier Luca Ardito** della Nazionale Italiana Cuochi e **"L'olio extravergine d'oliva campano"** (22 marzo, ore 15.30) a cura di **Aprol Campania**.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** - La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche - **novità assoluta** - quattro appuntamenti con il **"Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids"** (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di **dolci** e **pasta**. L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi** a **Salerno**, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema **"Territori a confronto, 4.0?"**.

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell'**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia** e **collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprol Campania. Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione di HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi**, ottenere il **biglietto d'ingresso** e seguire la **diretta streaming** della manifestazione.

Galleria Fotografica



2ingredienti

Presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno 21-22 marzo 2017, la IV edizione di HoReCoast. La fiera-evento dedicata al mondo Horeca

· Annamaria Parlato

1 settimana ago

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del **2015** all'Hotel Raito di **Vietri sul Mare** e del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia**.

L'iniziativa è stata presentata stamani, **mercoledì 15 marzo 2017**, al **Palazzo di Città di Salerno** alla presenza di: **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio; **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carminé D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'**iniziativa** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 80 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**. In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "**Food e Territorio**" e che si terranno contemporaneamente alla "**due giorni**" di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel **convegno inaugurale** "*Il marketing che funziona si chiama accoglienza*", che si terrà **martedì 21 marzo**, alle **ore 10.00**, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la **partecipazione** ad HoReCoast 2017 di **Salvatore De Riso**, “simbolo” nel mondo dell’**arte pasticceria made in Italy**, che sarà protagonista del **workshop** in programma alle ore **15.30 di martedì 21 marzo** e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all’universo **pasticceria**. Da non perdere anche i **workshop** *“Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d’eccellenza”* (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo **Nicola Demo** di Agugnaro & Figna, *“Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura”* (22 marzo, ore 10.00) con lo chef **Pier Luca Ardito** della Nazionale Italiana Cuochi e *“L’olio extravergine d’oliva campano”* (22 marzo, ore 15.30) a cura di **Aprol Campania**.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell’**Unione Regionale Cuochi della Campania**, che si sfideranno nell’elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l’intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo) visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – **novità assoluta** – quattro appuntamenti con il **“Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids”** (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno “cimentarsi” nella preparazione di **dolci e pasta**. L’intensa “due giorni” al Lloyd’s Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi a Salerno**, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema *“Territori a confronto, 4.0?”*.

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell’**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l’opportunità di innescare attività di **sinergie e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell’Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell’evento l’Associazione “Cava Sviluppo”, l’I.P.S.E.O.A. “Roberto Virtuoso” di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, l’Associazione “Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d’Amalfi” e Aprol Campania. Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione di HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi**, ottenere il **biglietto d’ingresso** e seguire la **diretta streaming** della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast: tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

HOReCOAST, IL 21 E 22 MARZO 2017 LA IV EDIZIONE AL LLOYD'S BAIA HOTEL

Posted by Renato Rocco | Mar 16, 2017

| I BUONI EVENTI | 0 |



HoReCoast, il 21 e 22 marzo 2017 la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in nuovi territori per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate.

E così, dopo le esperienze del **2014 ad Amalfi**, del **2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare** e del **2016 al San Luca Hotel di Battipaglia**, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dove il fascino del centro storico, la buona

cucina e la vicinanza alla meravigliosa **Costiera Amalfitana**, ma anche all'area archeologica di **Paestum** ed al **Cilento**, rappresentano i **punti di forza** di una città che costituisce un piacevole luogo dove “fare base” per la scoperta della **Campania meridionale**.

3.000 **registrazioni**, oltre 200 **aziende espositrici**, più di 300 **marchi** regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime **tre edizioni**. Il **coinvolgimento** delle associazioni di categoria, degli operatori economici e di rinomati relatori di settore rappresenta il “**core**” dell'evento, che si pone come tema centrale del “progetto itinerante”.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. La **fiera-evento** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 70 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**.

In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore “**Food e Territorio**” e che si terranno contemporaneamente alla “**due giorni**” di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi ed alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e

di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, **territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali** per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il **dibattito**, che vedrà tra i prestigiosi protagonisti **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte. Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – **novità assoluta** – quattro appuntamenti con il "**Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids**". Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di **dolci e pasta**.

L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi a Salerno**, riservata agli operatori della manifestazione ed incentrata sul tema "*Territori a confronto, 4.0?*".

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell'**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aproi Campania.

Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione di HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi** ed ottenere **il biglietto d'ingresso**.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, cell. 331.1206395 (Luciana Apicella), tel. 089.3122124-125 (MTN Company)

– www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

HoReCoast. Conto alla rovescia per l'evento campano del mondo Horeca

marzo 15, 2017 - News, Save the

Date - Tagged: Campania, fiera, Horeca, HoReCoast , MTN Company, Salerno, settore alberghiero
- Redazione



SALERNO. Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il **Lloyd's Baia Hotel**.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. A conferma della sua natura di progetto itinerante alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno HoReCoast

approda in nuovi territori per scoprirne le bellezze.

Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate.

E così quest'anno la manifestazione farà tappa a Salerno, dopo le esperienze del 2014 ad Amalfi, del 2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare e del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia.

L'iniziativa è stata presentata stamani, al Palazzo di Città di Salerno alla presenza di: Dario Loffredo, Assessore comunale al Commercio; Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo; Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il forte seguito riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa IV edizione come uno dei più attesi momenti di incontro tra tutti gli operatori della filiera e di confronto del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo.

L'iniziativa è, infatti, finalizzata a favorire processi di interscambio culturale, di opportunità e servizi tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le oltre 80 aziende (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, HoReCoast

costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti.

Per ognuno vi sarà l'opportunità di saggiare personalmente le novità in ambito cibo ed alimentazione e di costruire importanti rapporti commerciali. In tale prospettiva si inseriscono i convegni ed i workshop, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "Food e Territorio" e che si terranno contemporaneamente alla "due giorni" di lavoro, in cui verranno affrontate varie tematiche: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di incoming e di accoglienza turistica. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo.

Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel convegno inaugurale **"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, che si terrà martedì 21 marzo, alle ore 10.00, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. Giancarlo Dall'Ara, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la partecipazione ad HoReCoast 2017 di Salvatore De Riso, "simbolo" nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy, che sarà protagonista del workshop in programma alle ore



**15.30
di
martedì
21
marzo
e
dedicato
ai
segreti
del suo
successo
e
più in
generale
e
all'univ**

verso pasticceria.

Da non perdere anche i workshop **“Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza”** (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo Nicola Demo di Agunaro & Figna, **“Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura”** (22 marzo, ore 10.00) con lo chef Pier Luca Ardito della Nazionale Italiana Cuochi e **“L'olio extravergine d'oliva campano”** (22 marzo, ore 15.30) a cura di Aprod Campania.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli show cooking – **La cucina che fa spettacolo** (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il cooking match tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore 9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22

marzo) visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – novità assoluta – quattro appuntamenti con il “Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids” (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai bambini, che potranno “cimentarsi” nella preparazione di dolci e pasta. L'intensa “due giorni” al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di lunedì 20 marzo da una tavola rotonda presso il Castello di Arechi a Salerno, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema “Territori a confronto, 4.0?”.

Un momento cruciale di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad HoReCoast ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

HoReCoast 2017 gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione “Cava Sviluppo”, l'I.P.S.E.O.A. “Roberto Virtuoso” di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione “Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi” e Aprol Campania. Tutte le informazioni e le news sulla IV edizione di

HoReCoast sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi, ottenere il biglietto d'ingresso e seguire la diretta streaming della manifestazione.

GAZZETTA di SALERNO

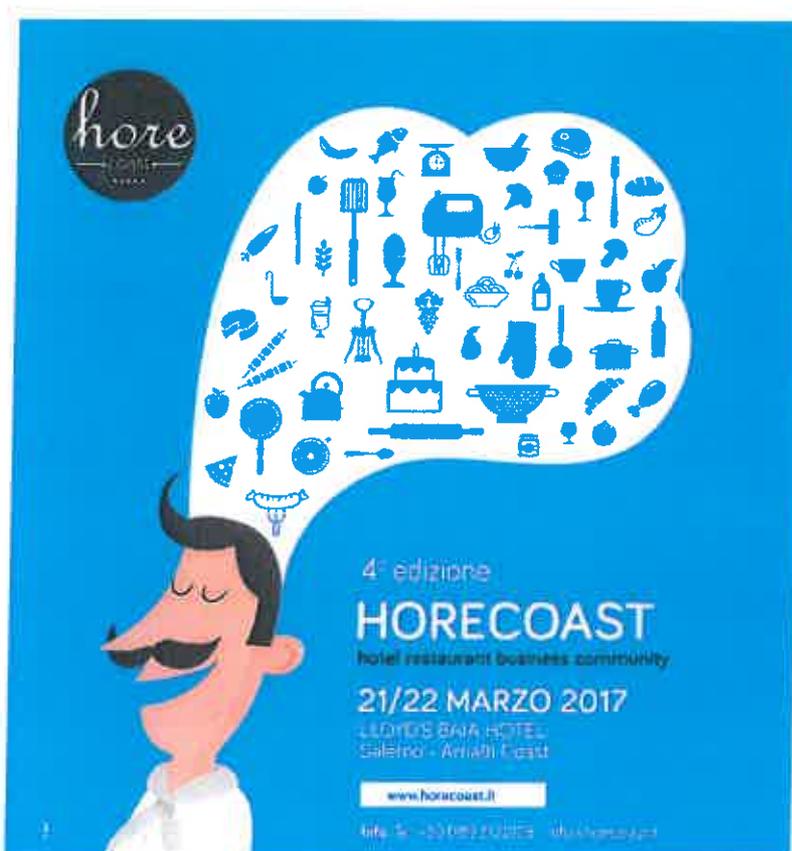
Home News

News

HoReCoast, presentazione della IV edizione mercoledì 15 a Palazzo di Città.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - marzo 13, 2017

102 0



Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi caratterizzeranno la "due giorni" e favoriranno lo scambio tra tutti gli attori della filiera dai produttori agli utilizzatori



Mercoledì 15 marzo 2017, alle ore 10.30,
presso la Sala del Gonfalone del **Palazzo di Città di Salerno**, sito in Via Roma, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione

di **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata a **professionisti** ed **operatori** del **mondo Horeca**, in programma **martedì 21** e **mercoledì 22** **marzo** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Giunta alla IV edizione, **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **novità** in ambito "**cibo ed alimentazione**" e sulle pratiche di **sviluppo e promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di **80 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti** del settore e rinomati **relatori** (tra cui il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da **spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking** e **cooking match**.

Tutti i **dettagli** della fiera-evento **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** del **15 marzo**, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno;
- **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio;
- **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;

– **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione

Ristorazione dell'azienda De Luca;

– **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda
Lamberti Food;

– **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia
di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast è promossa dalle aziende **Lamberti Food Srl** di Cava de' Tirreni (Sa) e **De Luca Srl** di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. Gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e Aprod Campania.

AL VIA HORECOAST IV EDIZIONE, IL 21 E 22 MARZO 2017 AL LLOYD'S BAIA HOTEL DI SALERNO

4^a edizione

HORECOAST

hotel restaurant business community

21/22 MARZO 2017

LLOYD'S BAIA HOTEL
Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it



Lamberti food

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

 mtn comunicazione
integrata

REDAZIONE

21 FEBBRAIO 2017

SENZA CATEGORIA

CRC centro radiodiffusione campania società coop. è lieta di annunciare di avere raggiunto un accordo di media partnership tra le sue emittenti **RADIO CRC** e **RADIO CLUB 91** ed **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di progetto itinerante alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno HoReCoast approda in nuovi territori per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate.

E così, dopo le esperienze del 2014 ad Amalfi, del 2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare e del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia, quest'anno la manifestazione farà tappa a Salerno, dove il fascino del centro storico, la buona cucina e la vicinanza alla meravigliosa Costiera Amalfitana, ma anche all'area archeologica di Paestum ed al Cilento, rappresentano i punti di forza di una città che costituisce un piacevole luogo dove "fare base" per la scoperta della Campania meridionale.

3.000 registrazioni, oltre 200 aziende espositrici, più di 300 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue prime tre edizioni. Il coinvolgimento delle associazioni di categoria, degli operatori economici e di rinomati relatori di settore rappresenta il "core" dell'evento, che si pone come tema centrale del "progetto itinerante".

Visto il forte seguito riscontrato nei primi tre anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa IV edizione come uno dei più attesi momenti di incontro tra tutti gli operatori della filiera e di confronto del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. La fiera-evento è, infatti, finalizzata a favorire processi di interscambio culturale, di opportunità e servizi tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le oltre 70 aziende (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di saggiare personalmente le novità in ambito cibo ed alimentazione e di costruire importanti rapporti commerciali.

In tale prospettiva si inseriscono i convegni ed i workshop, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "Food e Territorio" e che si terranno contemporaneamente alla "due giorni" di lavoro, in cui verranno affrontate varie tematiche: dal food and beverage alla fornitura di servizi, dalle politiche di incoming e di accoglienza turistica alle nuove soluzioni in ambito food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli Show Cooking – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il Cooking Match tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC), che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte. Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – novità assoluta – quattro appuntamenti con il "Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids". Un momento riservato esclusivamente ai bambini, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di dolci e pasta.

L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di lunedì 20 marzo da una cena di gala presso il Ristorante Re Mauri, riservata agli operatori della manifestazione ed incentrata sulla tavola rotonda "Territori a confronto, 4.0?".

Un momento cruciale di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad HoReCoast ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

Tutte le informazioni e le news sulla IV edizione di HoReCoast sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi ed ottenere il biglietto d'ingresso.

HORECOAST, LA FIERA EVENTO DEDICATA AL MONDO HORECA

SALERNO

21/03/2017 - 22/03/2017

HoReCoast, la fiera evento dedicata al mondo Horeca, la IV edizione in programma il 21 e 22 marzo, presso il Lloyd's Baia Hotel (SA).

Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

HoReCoast è promossa dalle aziende Lamberti Food Srl di Cava de' Tirreni (Sa) e De Luca Srl di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e AproI Campania.

Telefono: 331.1206395 - 089.3122124-125

Email: info@horecoast.it

Web: www.horecoast.it

Genere: Mostra, Turismo
Area: Salerno
Mese: Marzo
Luogo: SALERNO

[stampa pagina](#)

[Indietro](#)



HoReCoast, il 21 e 22 marzo 2017 la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast - *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, in programma il 21 e 22 marzo 2017 presso il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di progetto itinerante alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno HoReCoast approda in nuovi territori per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate.

E così, dopo le esperienze del 2014 ad Amalfi, del 2015 all'**Hotel Raito** di Vietri sul Mare e del 2016 al **San Luca Hotel di Battipaglia**, quest'anno la manifestazione farà tappa a Salerno, dove il fascino del centro storico, la buona cucina e la vicinanza alla meravigliosa **Costiera Amalfitana**, ma anche all'area archeologica di Paestum ed al Cilento, rappresentano i punti di forza di una città che costituisce un piacevole luogo dove "fare base" per la scoperta della Campania meridionale.

3.000 registrazioni, oltre 200 aziende espositrici, più di 300 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue prime tre edizioni. Il coinvolgimento delle associazioni di categoria, degli operatori economici e di rinomati relatori di settore rappresenta il "core" dell'evento, che si pone come tema centrale del "progetto itinerante".

Visto il forte seguito riscontrato nei primi tre anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa IV edizione come uno dei più attesi momenti di incontro tra tutti gli operatori della filiera e di confronto del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. La fiera-evento è, infatti, finalizzata a favorire processi di interscambio culturale, di opportunità e servizi tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le circa 70 aziende (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di saggiare personalmente le novità in ambito cibo ed alimentazione e di costruire importanti rapporti commerciali.

In tale prospettiva si inseriscono i convegni ed i workshop, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore "Food e Territorio" e che si terranno contemporaneamente alla "due giorni" di lavoro, in cui verranno affrontate varie tematiche: dal food and beverage alla fornitura di servizi, dalle politiche di incoming e di accoglienza turistica alle nuove soluzioni in ambito food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli **Show Cooking** - La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **Cooking Match** tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC), che si sfideranno nell'elaborazione di

gustose proposte. Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche - novità assoluta - quattro appuntamenti con il "Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids". Un momento riservato esclusivamente ai bambini, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di dolci e pasta.

Un momento cruciale di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad HoReCoast ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

Tutte le informazioni e le news sulla IV edizione di HoReCoast sono consultabili sul sito internet: www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi ed ottenere il biglietto d'ingresso.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, cell. 331.1206395 (Luciana Apicella), tel. 089.3122124-125 (MTN Company) - www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast



HoReCoast, si conferma da record la fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Più di 1000 visitatori, oltre 80 aziende partecipanti, 3 convegni, 4 show cooking, una gara di cucina, il concorso per pizzaioli e 4 appuntamenti con i laboratori creativi per bambini. Il 21 e 22 marzo 2017 il gotha dell'universo Horeca si è riunito al Lloyd's Baia Hotel di Salerno grazie alla manifestazione HoReCoast- *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Operatori dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti rapporti commerciali. Chef, pizzaioli e pasticciere si sono cimentati in live show culinari. Esperti del settore hanno portato le proprie testimonianze, come il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso ed il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo. Ma soprattutto, gli studenti degli Istituti Alberghieri "R. Virtuoso" di Salerno, "I. Cavalcanti" di Napoli e "M. Rossi-Doria" di Avellino hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.



«Ancora una volta HoReCoast si conferma un'iniziativa di confronto, formazione e sviluppo territoriale» - dichiarano all'unisono i promotori Vincenzo Lambertie Pietro De Luca - La fiera-evento anno dopo anno espande il suo essere "magnetica", arrivando a contagiare positivamente personaggi illustri del settore Horeca ed a richiamare visitatori anche da fuori regione». «Mai come quest'anno» - aggiunge Carmine D'Alessio, Ceo & Founder di MTN Company - HoReCoast è stato disegnato "people oriented", mettendo in relazione i prodotti con le persone, così da esaltare benefici funzionali e caratteristiche distintive dei primi e valore umano delle seconde».

A sbalordire nell'edizione numero IV di HoReCoast anche i riscontri "social". Oltre 15mila sono state le persone raggiunte mediante la diretta streaming sul sito www.horecoast.it, sulla Facebook Page ufficiale (<https://www.facebook.com/Horecoast>), i collegamenti e le interviste live di Radio Club 91 (trasmesse in diretta sulla Fan Page della radio). Inoltre, sulla pagina Facebook HoReCoast è stata raggiunta una copertura di 15.275 persone con 12.841 interazioni con i post.

Ad inaugurare la manifestazione è stato martedì 21 marzo il convegno *"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"*, durante il quale il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ha sottolineato l'importanza della gestione delle relazioni e del ricordo come elementi fondamentali per instaurare un rapporto positivo con l'ospite e valorizzare, al contempo, il territorio. *"Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"* è stato, invece, lo show cooking che ha visto

lo chef-pizzaiolo Nicola Demo dell'azienda Le 5 Stagioni spiegare come sviluppare impasti di alta qualità per realizzare farciture stuzzicanti ed innovative.

Nel pomeriggio spazio al Maestro Pasticciere Salvatore De



Riso, che ha portato la sua



testimonianza di imprenditore di successo durante il workshop *"Pasticceria, gli elementi del successo"*. De Riso ha introdotto il pubblico nel suo mondo, fornendo segreti su alcune delle sue principali creazioni, presentando la sua azienda e discorrendo del territorio della Costiera Amalfitana, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza per la sua vita e la sua professione di pasticciere.

A seguire, poi, un altro show cooking *"A scuola di crudo - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"*. Lo chef Marcello Santini, testimonial della Global, ha fornito nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase live show con la sfilettatura di alcune tipologie di crudo mediante l'utilizzo di specifici coltelli.

Lo show cooking *"Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"* ha aperto la giornata di mercoledì 22 marzo. All'opera Marco Pascazio, Giuseppe Buscicchio (rispettivamente chef ed executive chef dell'Unilever Food Solution) e Bruno Ruggiero, chef della Lainox. Successivamente è stato lo chef Danilo Angè a presentare alcune ricette con il sifone iSi. Al pomeriggio, invece, il convegno *"L'olio extravergine d'oliva campano"*, che ha visto Angelo Petolicchio (Vice Presidente sia di Aprol Campania che del Comitato Promotore di Igp Campania), Michele Trimarco (Vice Capo Panel della Camera di Commercio di Salerno) e Maria Rosaria Terminiello (Esponente dell'Associazione Assaggiatori Associati) presentare eccellenze regionali del settore che, abbinati a piatti preparati dall'Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi, sono stati fatti degustare al pubblico.

Dopo il grande successo dell'anno scorso si è ripetuto anche nell'edizione 2017 di HoReCoast il concorso regionale di cucina a tema libero, promosso dall'Unione Regionale Cuochi della Campania (URCC), in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Cuochi Salernitani. Dal titolo *"Cuochi campani...gusto e sana ristorazione"*, l'iniziativa ha avuto l'obiettivo di valorizzare la cucina, il gusto e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari ad hoc. Obiettivo finale, la promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e turistico della Campania. Novità di quest'anno, la I edizione di *"Pizza Gourmet"*, il concorso riservato a pizzaioli afferenti all'URCC, ed il *I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"*, in memoria dell'importante figura della gastronomia campana recentemente scomparso.



A vincere la gara di cucina è stato lo chef Gaetano Cerciello (commis *Federico Risoli*) dell'Associazione Cuochi Avellinesi. Al secondo posto si è classificato lo chef Luigi Nastro (commis *Michele Ildenni*) dell'Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari, mentre al terzo Giuseppe D'Acunto (commis *Gianrico Borriello*) dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche dei buoni d'acquisto messi a disposizione da De Luca Srl ed Aprol Campania.

La I edizione del concorso *"Pizza Gourmet"* è stata vinta da Enrico Porzio dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli. Al secondo gradino del podio, pari merito, sono saliti Vincenzo Nastro dell'Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari e Luigi Bartolomeo dell'Associazione Cuochi Benevento, mentre al terzo posto si è classificato Ciro Casale dell'Associazione Cuochi Avellinesi. Ai primi tre classificati sono andati



rispettivamente 300kg, 200kg e 150kg di farina Le 5 Stagioni (100kg sono stati previsti per gli altri pizzaioli in gara) e buoni d'acquisto messi a disposizione da De Luca Sri ed Apròl Campania.

"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'" il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef Gennaro Vingiano (commis *Luigi Durante*) dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina.

Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, HoReCoast ha goduto del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" ed Apròl Campania.



Le aziende partecipanti: Abert, Agrioi, Agrumarie Riunite Siciliane, Apròl, Artigianquality, Atosa, Ballarini, Bayernland, Berkel, Bormioli Rocco, Cafè Sombrero, Centro Carni Company, Churchill, Conserve Italia, Curcio, Dag Style, Damarila, De Luca, De Riso, Decora, Del Monte, Demetra, Duni, Elmeco, Emu, Faraboli, Fioravanti, Fiorucci, Fontanella, Galloni, Gemma, Gi.Metal, Global, Grafica Metelliana, Gural, Ham, Hendi, Hero, I&D, Il Panino di serie A, Isi, La Fiammante, La Fonte, Lainox, Lamberti Food, Lambweston, Le 5 Stagioni, Macelleria Lamberti, Magliano Forni, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Mec Carni, Mecnosud, Molini Bongiovanni, Molini Spigadoro, Molino Casillo, Moretti, MTN Company, Mulino Spadoni, Necta, Orogel, Orveca, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pentolo, Pintinox, Pompadour, Posateria De Luca, Profigrill, Radio Club 91, Radio CRC, Riso Gallo, Rispo, Rona, Salumi Emmedue, Satellite Service Italy, Seltmann, Sfoggia D'Oro, Sirman, Star Progetti, Stefani, Trafo, Unilever Food Solution, Viberg, Zerica.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast: tel. 089.3122124-125 (MTN Company)

- www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast

novità > Eventi

HoReCoast, al via la IV edizione

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di **Salerno**.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate.

E così, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del **2015** all'Hotel Raito di **Vietri sul Mare** e del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia**, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dove il fascino del centro storico, la buona cucina e la vicinanza alla meravigliosa **Costiera Amalfitana**, ma anche all'area archeologica di **Paestum** ed al **Cilento**, rappresentano i **punti di forza** di una città che costituisce un piacevole luogo dove "fare base" per la scoperta della **Campania** meridionale.

3.000 registrazioni, oltre **200 aziende espositrici**, più di **300 marchi** regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime **tre edizioni**. Il **coinvolgimento** delle associazioni di categoria, degli operatori economici e di rinomati relatori di settore rappresenta il **"core"** dell'evento, che si pone come tema centrale del "progetto itinerante".

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. La **fiera-evento** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di **opportunità** e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 70 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**.

In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore **"Food e Territorio"** e che si terranno contemporaneamente alla **"due giorni"** di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi ed alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, territorialità digitale,

messa in rete delle eccellenze locali e territoriali per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il **dibattito**, che vedrà tra i prestigiosi protagonisti **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** - La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte. Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche - **novità assoluta** - quattro appuntamenti con il "**Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids**". Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno "cimentarsi" nella preparazione di **dolci e pasta**.

L'intensa "due giorni" al Lloyd's Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi a Salerno**, riservata agli operatori della manifestazione ed incentrata sul tema "*Territori a confronto, 4.0?*".

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell'**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" e April Campania.

Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione** di **HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it

[<http://www.horecoast.it>]

, dove è anche possibile **registrarsi** ed ottenere il **biglietto d'ingresso**.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) -

www.horecoast.it

[<http://www.horecoast.it>]

- info@horecoast.it

[<mailto:info@horecoast.it>]

- www.facebook.com/Horecoast

[<http://www.facebook.com/Horecoast>]

Link

Link non presenti



Salerno, il 21 e 22 marzo la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel di HoReCoast

0 Commenti 16/03/2017

Martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017, presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno, la IV edizione di HoReCoast, la fiera-evento dedicata al mondo Horeca.

L'iniziativa richiamerà qualificati professionisti del mondo accademico e dei settori alberghiero, turistico e ristorativo, che si confronteranno sulle ultime novità dell'universo "cibo ed alimentazione" e sulle nuove strategie di promozione del territorio.

In esposizione i prodotti di oltre 80 aziende. Convegni, show cooking e cooking match nel ricco cartellone della manifestazione. Tra i prestigiosi relatori il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso.



55enne di M. S. Severino i

[Home](#) » [Eventi](#) » HoReCoast, la presentazione della fiera-evento dell'hotel restaurant business community a Salerno



HoReCoast, la presentazione della fiera-evento dell'hotel restaurant business community a Salerno

Ludovica Marino 15 marzo 2017 Eventi, Salerno

[Share](#) 1

Palazzo di città, Salerno: la conferenza stampa di presentazione dell'evento HoReCoast, dedicato ai professionisti e gli operatori del settore alberghiero e della ristorazione

Si è tenuta questa mattina, ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città la conferenza stampa di presentazione di **HoReCoast – hotel restaurant business community**, il luogo di incontro di tutti gli operatori della filiera Horeca (hotel, restaurant, caffè/catering), che si svolgerà il **21 e 22 marzo 2017**. HoReCoast ogni anno sceglie una nuova location in cui svolgersi e per questa IV edizione, dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015) e la Piana del Sele (2016), finalmente ha **deciso di puntare su Salerno**. Sarà il **Lloyd's Baia Hotel**, infatti, ad ospitare la fiera-evento.

Ad aprire i saluti della conferenza è stato **Massimiliano Natella, Presidente della Commissione comunale all'Annona e Turismo**, che ha patrocinato l'evento con l'obiettivo di rendere la nostra città una meta di accoglienza. L'hanno seguito i due organizzatori, gli imprenditori **Vincenzo Lamberti, amministratore dell'azienda Lamberti Food**, e **Pietro De Luca, responsabile divisione ristorazione dell'azienda De Luca**.

PUBBLICITÀ

Dopo una prima partecipazione come partner durante la precedente edizione, per il 2017 ha deciso di schierarsi in prima linea per l'organizzazione: *“Credere nello sviluppo economico del nostro paese, soprattutto del meridione, facendo forza sul settore del Food e Territorio”*, questa la principale motivazione di De Luca. *“Il bambino che stiamo nutrendo sta*

De Luca. "Il bambino che siamo nutrenuo sta incominciando a camminare" ha poi aggiunto Lamberti, evidenziando l'abbondanza di novità di quest'anno, parlando in particolare della **cena pre-evento** che si terrà **lunedì 20 marzo al Castello Arechi**, che raccoglierà attorno allo stesso tavolo tutta la kermesse del panorama turistico e dell'economia locale per dialogare sui principali temi di riflessioni riguardanti la nostra città.

Sono intervenuti durante la presentazione anche **Carmino D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company**, ed in conclusione **l'Assessore comunale al commercio Dario Loffredo**, che ha sostenuto con vigore il *"dovere delle amministrazioni di accompagnare manifestazioni importanti come questa"* ed ulteriori *"ringraziamenti a Lamberti e De Luca, imprenditori valorosi che hanno deciso di mettersi in gioco in questo periodo di crisi"*.

Ringraziamenti anche **all'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso"** per la partecipazione dei suoi studenti durante lo svolgimento della manifestazione, un'occasione che per i ragazzi si presenterà come un anticipo della loro futura professione.

IL PROGRAMMA

Durante questi due giorni sarà possibile visitare dalle 9.00 alle 19.00 gli spazi espositivi delle oltre 70 aziende partecipanti provenienti da tutta Italia, consentendo agli interessati la conoscenza ravvicinata del cuore del business di ciascuna

di esse. Tra le aziende partecipanti sono numerosissimi i nomi noti, quali le eccellenze locali come la pasticceria Sal De Riso, Il Pastificio G. Di Martino e La Sfoglia D'Oro, e ancora Hero Italia, Fiorucci, Pompadour, McCain e tanti altri.

Inoltre non mancherà la parola ad invitati speciali esperti del settore, tra cui il **Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing del turismo**, ed il **Maestro Pasticciere Salvatore De Riso**.

E, ancora, si realizzeranno diversi workshop incentrati sulle novità in tema di cibo ed alimentazione, il secondo dei quali verrà tenuto dallo **chef pizzaiolo Nicola Demo, che parlerà di farine alternative e farciture**

di alta qualità. Novità di quest'anno sarà, poi, l'introduzione del progetto **Horeca Kids**, vale a dire dei laboratori dedicati ai più piccoli che, accompagnati da personale qualificato, potranno cimentarsi nell'elaborazione di pasta e dolcetti mentre i genitori potranno rilassarsi in giro per il panoramico hotel.

Il programma si concluderà con la premiazione della **Cooking Match** a cura dell'**URCC (Unione Regionale Cuochi Campania)**, una battaglia a suon di pentole e padelle tra gli chef e commis di cucina



Salvatore De Riso, Maestro Pasticciere ed eccellenza campana

iscritti alle associazioni aderenti all'ente organizzatore. La **competizione verterà sulla preparazione di un piatto libero**, di cui la giuria decreterà i primi tre classificati; i vincitori riceveranno in premio un trofeo ed un buono spesa per l'acquisto di attrezzature professionali. Da quest'anno lo stesso tipo **competizione verrà estesa anche ai pizzaioli per "la miglior pizza gourmet"**.

GLI OBIETTIVI

Promozione e sviluppo delle tecniche per favorire la crescita dello scambio dei prodotti locali tra produttore e consumatore, maggiore focus sulle innovazioni alimentari, valorizzazione del patrimonio enogastronomico campano mettendo in risalto i piatti, i prodotti ed i valori nutrizionali all'insegna di una sana ristorazione. Ecco gli obiettivi di maggior rilievo perseguiti – e che sicuramente verranno raggiunti a conclusione dei lavori – da HoReCoast, una realtà tutta campana all'insegna del gusto e del sano.

*Il progetto Horecoast è promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca Attrezzature per la Ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. Gode, inoltre, del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di*

CLICCASALERNO

EVENTI

0

Horecoast, la fiera HORECA a Vietri sul Mare

DI BLOGGATORE · 20 MARZO 2017



È tutto pronto per la IV edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**. Martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017 più di 80 aziende nazionali ed internazionali dedite agli ambiti food, ristorazione e ricettività esporranno le proprie eccellenze nelle sale del **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**. Convegni, show cooking, cooking match e l'attesissima novità dell'Horecakids (con i bimbi che saranno impegnati in laboratori di creatività) tra le altre iniziative che caratterizzeranno la manifestazione, promossa dalle aziende Lambertini Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Per partecipare è possibile registrarsi sul sito web www.horecoast.it e scaricare il badge d'ingresso o recarsi direttamente al Lloyd's Baia (l'accesso alla struttura sarà dalla zona porto. Le sale saranno raggiungibili mediante l'ascensore panoramico). Inoltre, sempre su www.horecoast.it saranno trasmessi in diretta streaming tutti gli appuntamenti della "due giorni".

Giancarlo Dall'Ara, "Il marketing che funziona si chiama accoglienza"

martedì 21 marzo 2017 | ore 10.00 | Sala F | Lloyd's Baia Hotel

Nicola Demo, lo chef pizzaiolo dello show cooking "Pizza experience"

martedì 21 marzo 2017 | ore 10.30 | Sala Cooking | Lloyd's Baia Hotel

Salvatore De Riso e la sua testimonianza su "Pasticceria, gli elementi del successo"

martedì 21 marzo 2017 | ore 15.30 | Sala F | Lloyd's Baia Hotel

Marcello Santini, "A scuola di crudo – Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"

martedì 21 marzo 2017 | ore 16.30 | Sala Cooking | Lloyd's Baia Hotel

Pier Luca Ardito, lo chef di "Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura"

mercoledì 22 marzo 2017 | ore 10.00 | Sala Cooking | Lloyd's Baia Hotel

Igp Campania e Aprod Campania, "L'olio extravergine d'oliva campano"

mercoledì 22 marzo 2017 | ore 15.30 | Sala F | Lloyd's Baia Hotel

promotori

agenzia

Lamberti Food

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

MTN Comunicazione Integrata

4ª edizione
HORECOAST
hotel restaurant business community
21/22 MARZO 2017
LLOYD'S BAIA HOTEL - Salerno - Amalfi Coast

hore

Segreteria Organizzativa HoReCoast
T. 081 3132 124 - 125 (MTN Company)
#fo@horecoast.it

www.horecoast.it

HoReCoast, il 21 e 22 marzo 2017 la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel di Salerno

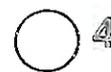
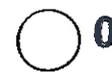
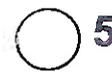
Mo

Data pubblicazione 6 febbraio 2017



Carmine D'Alessio

CEO and Accounting at Mtn Company



Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative **soluzioni Horeca**, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle **eccellenze** che vanno esaltate.

E così, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del **2015** all'**Hotel Raito** di **Vietri sul Mare** e del **2016** al **San Luca Hotel** di **Battipaglia**, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dove il fascino del centro storico, la buona cucina e la vicinanza alla meravigliosa **Costiera Amalfitana**, ma anche all'area archeologica di **Paestum** ed al **Cilento**, rappresentano i punti di forza di una città che costituisce un piacevole luogo dove "fare base" per la scoperta della **Campania meridionale**.

3.000 registrazioni, oltre **200** aziende espositrici, più di **300** marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime tre edizioni. Il **coinvolgimento** delle associazioni di categoria, degli operatori economici e di rinomati relatori di settore rappresenta il **“core”** dell'evento, che si pone come tema centrale del **“progetto itinerante”**.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera e di confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. La **fiera-evento** è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale, di opportunità e servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le circa **70 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo **Horeca** che esporranno i propri prodotti **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio **core business**, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di saggiare personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**.

In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i principali player del settore **“Food e Territorio”** e che si terranno contemporaneamente alla **“due giorni”** di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi, dalle politiche di incoming e di accoglienza turistica alle nuove soluzioni in ambito food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli **Show Cooking** - La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **Cooking Match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte. Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa **IV edizione** figureranno anche - novità assoluta - quattro appuntamenti con il **“Laboratorio dei piccoli - Horeca Kids”**. Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno **“cimentarsi”** nella preparazione di **dolci e pasta**.

Un momento cruciale di confronto per il **futuro dell'ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le **professionalità del settore** hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione di HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it, dove è anche possibile registrarsi ed ottenere il biglietto d'ingresso.

Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, cell. 331.1206395 (Luciana Apicella), tel. 089.3122124-125 (MTN Company)

- www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast

Horecoast, la fiera evento dedicata al mondo Horeca

Lloyds Baia Hotel - Via Benedetto Croce - Salerno

dai 21 marzo 2017 al 22 marzo 2017

Vedi tutti gli orari

Facci sapere se andrai

- 0
- Ci andrò
- 0
- Forse
- 0
- Non andrò

HoReCoast, la fiera evento dedicata al mondo Horeca, la IV edizione in programma il 21 e 22 marzo, presso il Lloyd's Baia Hotel (SA). Giunta alla IV edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 80 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori (tra cui il Prof. Giancarlo Dall'Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match. HoReCoast è promossa dalle aziende Lamberti Food Srl di Cava de' Tirreni (Sa) e De Luca Srl di Salerno, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Gode del patrocinio del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Partner dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città" di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi e Aprod Campania. Telefono: 331.1206395 - 089.3122124-125

Salerno fiera HOrecoast

di Pnews Redazione - 16 febbraio 2017

0

4ª edizione
HORECOAST
hotel restaurant business community

21/22 MARZO 2017
LLOYD'S BAIJA HOTEL
Salerno - Amalfi Coast

www.horecoast.it



Lamberti food

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca



mikro comunicazione
integrata

Ascolta questo articolo

HoReCoast – *Hotel Restaurant Business Community*, organizza una fiera dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Horeca**, il **21 e 22 marzo** presso il **Lloyd's**

Baia Hotel di Salerno.

Dopo l'appuntamento nel 2014 ad Amalfi, del 2015 all'Hotel Raito di Vietri sul Mare e del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia, quest'anno la manifestazione farà tappa a Salerno, alle porte della Costiera amalfitana.

Dal 21 Marzo 2017 al 22 Marzo 2017

HORECOAST 21-22 MARZO 2017 - 4^A EDIZIONE

Hotel Restaurant Business Community



Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con "HoReCoast" - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca. Organizzata da De Luca Srl - Attrezzature per la ristorazione e Lamberti Food Srl, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, l'iniziativa si terrà il 21 ed il 22 marzo 2017 presso il Lloyd's Baia Hotel di Salerno. Dopo l'eccellente edizione dell'anno scorso, tenutasi all'Hotel Centro Congressi San Luca di Battipaglia (Sa), quest'anno la manifestazione approda a Salerno, dove il fascino del centro storico, la buona cucina e la vicinanza a quella meraviglia naturale che è la Costiera Amalfitana, ma anche all'area archeologica di Paestum ed al Cilento, rappresentano i punti di forza di una città che costituisce un piacevole luogo dove fare base per la scoperta della Campania meridionale. Tante le novità in programma per l'edizione 2017, che confermerà la presenza di numerose aziende nazionali ed internazionali, di importanti convegni, di prestigiosi relatori, show cooking e laboratori di degustazione. Si rinnoverà, inoltre, il cooking match tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC), che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte. Un vero e proprio momento di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad "HoReCoast" ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito internet: www.horecoast.it

[Home](#) [Attualità](#)[Attualità](#) [Eventi](#)

Arriva a Salerno "HoReCoast", la fiera dedicata al mondo Horeca

Di **Carmen Della Mura** - 13 marzo 2017

270

Tutto pronto a Salerno per HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma martedì 21 e mercoledì 22 marzo presso il Lloyd's Baia Hotel. Una due giorni caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match che focalizzerà l'attenzione sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra produttori agli utilizzatori. Prenderanno parte alla fiera più di 80 aziende del mondo Horeca, professionisti del settore e rinomati relatori. Mercoledì 15 marzo, alle ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del Palazzo di Città, si terrà la conferenza stampa di presentazione della fiera giunta alla IV edizione.

Errico Porzio vince il premio pizza gourmet HoReCoast 2017

Il maestro pizzaiolo della celebre pizzeria di via Cornelia dei Gracchi con la pizza Kelialà ha ottenuto il prestigioso riconoscimento

Si è appena concluso con successo al Lloyd's Baia Hotel di Vietri sul Mare (Sa) la terza edizione della fiera-evento dedicata al mondo dell'HoReCa (settore dell'industria alberghiera *n.d.r.*) **l'HoReCoast 2017**, un vero e proprio appuntamento con il gusto. Nella splendida cornice della **costiera Amalfitana**, tra workshop, cooking match e degustazioni, piccole e medie aziende leader del settore della ristorazione e dell'accoglienza, hanno avuto l'opportunità di far conoscere il proprio business ai partecipanti, incontrare prospect interessanti,

orientare scelte strategiche e soprattutto firmare nuovi contratti.

Bilancio più che positivo per HoReCoast 2017 al Lloyd's Baia Hotel.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - marzo 23, 2017



Più di **1000 visitatori**, oltre **80 aziende** partecipanti, **3 convegni**, **4 show cooking**, una **gara di cucina**, il **concorso per pizzaioli** e **4 appuntamenti con i laboratori creativi** per bambini. Il **21 e 22 marzo 2017** il gotha dell'universo Horeca si è riunito al **Lloyd's Baia Hotel di Salerno** grazie alla manifestazione **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione Integrata **MTN Company**.



Operatori dei mondi **food, ricattività, marketing, ristorazione e turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti **rapporti commerciali**. Chef, pizzaioli e pasticciere si sono cimentati in **live show culinari**. Esperti del settore hanno portato le proprie **testimonianze**, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** ed il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo. Ma soprattutto, gli studenti degli **Istituti Alberghieri "R. Virtuoso" di Salerno**, **"S. Cavalcanti" di Napoli** e **"M. Rossi-Doria" di Avellino** hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.

«Ancora una volta HoReCoast si conferma un'iniziativa di confronto, formazione e sviluppo territoriale – dichiarano all'unisono i promotori **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca** – La fiera-evento anno dopo anno espande il suo essere "magnetica", arrivando a contagiare positivamente personaggi illustri del settore Horeca ed a richiamare visitatori anche da fuori regione». «Mai come quest'anno – aggiunge **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder di MTN Company – HoReCoast è stato disegnato "people oriented", mettendo in relazione i prodotti con le persone, così da esaltare benefici funzionali e caratteristiche distintive dei primi e valore umano delle seconde».

A sbalordire nell'edizione numero IV di **HoReCoast** anche i **riscontri "social"**. Oltre **15mila** sono state le **persone raggiunte** mediante la **diretta streaming** sul sito www.horecoast.it, sulla **Facebook Page ufficiale** (<https://www.facebook.com/Horecoast>), i collegamenti e le interviste live di **Radio Club 91** (trasmesse in diretta sulla Fan Page della radio). Inoltre, sulla pagina **Facebook HoReCoast** è stata raggiunta una **copertura di 15.275 persone** con **12.841 interazioni** con i post.

Ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 21 marzo** il convegno **"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, durante il quale il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ha sottolineato l'importanza della gestione delle relazioni e del ricordo come elementi fondamentali per instaurare un rapporto positivo con l'ospite e valorizzare, al contempo, il territorio. **"Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"** è stato, invece, lo show cooking che ha visto lo chef-pizzaiolo **Nicola Demo** dell'azienda **Le 5 Stagioni** spiegare come sviluppare impasti di alta qualità per realizzare farciture stuzzicanti ed innovative.

Nel pomeriggio spazio al Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**, che ha portato la sua testimonianza di imprenditore di successo durante il workshop **"Pasticceria, gli elementi del successo"**. **De Riso** ha introdotto il pubblico nel suo mondo, fornendo segreti su alcune delle sue principali **creazioni**, presentando la sua azienda e discorrendo del territorio della **Costiera Amalfitana**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza per la sua vita e la sua professione di pasticciere.

A seguire, poi, un altro show cooking **"A scuola di crudo - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"**. Lo chef **Marcello Santini**, testimonial della **Global**, ha fornito nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase **live show** con la sfilettatura di alcune tipologie di crudo mediante l'utilizzo di specifici coltelli.

Lo show cooking **"Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"** ha aperto la giornata di **mercoledì 22 marzo**. All'opera **Marco Pascazio**, **Giuseppe Buscicchio** (rispettivamente chef ed executive chef dell'**Unilever Food Solution**) e **Bruno Ruggiero**, chef della **Lainox**. Successivamente è stato lo chef **Daniilo Angè** a presentare alcune ricette con il **sifone iSi**. Al pomeriggio, invece, il convegno **"L'olio extravergine d'oliva campano"**, che ha visto **Angelo Petolicchio** (Vice Presidente sia di Aprol Campania che del Comitato Promotore di Igp Campania), **Michele Trimarco** (Vice Capo Panel della Camera di Commercio di Salerno) e **Maria Rosaria Terminiello** (Esponente dell'Associazione Assaggiatori Associati) presentare **eccellenze regionali** del settore che, abbinati a piatti preparati dall'**Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi**, sono stati fatti degustare al pubblico.

Dopo il grande successo dell'anno scorso si è ripetuto anche nell'**edizione 2017** di **HoReCoast** il **concorso regionale di cucina** a tema libero, promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo **"Cuochi campani...gusto e sana ristorazione"**, l'iniziativa ha avuto l'obiettivo di valorizzare la cucina, il gusto e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari ad hoc. Obiettivo finale, la promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e turistico della Campania. **Novità** di quest'anno, la I edizione di **"Pizza Gourmet"**, il concorso riservato a pizzaioli afferenti all'URCC, ed il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, in memoria dell'importante figura della gastronomia campana recentemente scomparso.

A vincere la **gara di cucina** è stato lo chef **Gaetano Cerciello** (commis *Federico Risoli*) dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Luigi Nastro** (commis *Michele Ildenni*) dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari**, mentre al terzo **Giuseppe D'Acunto** (commis *Gianrico Borriello*) dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **April Campania**.

La I edizione del concorso **"Pizza Gourmet"** è stata vinta da **Enrico Porzio** dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Al **secondo gradino** del podio, pari merito, sono saliti **Vincenzo Nastro** dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari** e **Luigi Bartolomeo** dell'**Associazione Cuochi Benevento**, mentre al **terzo posto** si è classificato **Ciro Casale** dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Ai primi tre classificati sono andati rispettivamente **300kg, 200kg e 150kg** di **farina Le 5 Stagioni** (100kg sono stati previsti per gli altri pizzaioli in gara) e **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **April Campania**.

"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'" il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Gennaro Vingiano** (commis *Luigi Durante*) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" ed **April Campania**.

Le aziende partecipanti: Abert, Agrioi, Agrumarie Riunite Siciliane, Aprot, Artigianquality, Atosa, Ballarini, Bayernland, Berkel, Bormioli Rocco, Café Sombrero, Centro Carni Company, Churchill, Conserve Italia, Curcio, Dag Style, Damarila, De Luca, De Riso, Decora, Del Monte, Demetra, Duni, Elmeco, Emu, Faraboli, Fioravanti, Fiorucci, Fontanella, Galloni, Gemma, Gi.Metal, Global, Grafica Metelliana, Gural, Ham, Hendi, Hero, I&D, Il Panino di serie A, Isi, La Fiammante, La Fonte, Lainox, Lamberti Food, Lambweston, Le 5 Stagioni, Macelleria Lamberti, Magliano Forni, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Mec Carni, Mecnosud, Molini Bongiovanni, Molini Spigadoro, Molino Casillo, Moretti, MTN Company, Mulino Spadoni, Necta, Orogel, Orveca, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pentolo, Pintinox, Pompadour, Posateria De Luca, Profigrill, Radio Club 91, Radio CRC, Riso Gallo, Rispo, Rona, Salumi Emmedue, Satellite Service Italy, Seltmann, Sfoglia D'Oro, Sirman, Star Progetti, Stefani, Trabo, Unilever Food Solution, Viberg, Zerica.

Condividi:



Redazione Gazzetta di Salerno

HoReCoast 2017, da record la fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Scritto da (Redazione), giovedì 23 marzo 2017 18:46:02

Ultimo aggiornamento giovedì 23 marzo 2017 18:46:28



Più di mille **visitatori**, oltre **80 aziende** partecipanti, tre **convegni**, quattro **show cooking**, una **gara di cucina**, il **concorso per pizzaioli** e quattro appuntamenti con i **laboratori creativi per bambini**.

Il **21 e 22 marzo 2017** il gotha dell'universo Horeca si è riunito al **Lloyd's Baia Hotel di Salerno** grazie alla manifestazione **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Operatori dei mondi **food**, **ricettività**, **marketing**, **ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti **rapporti commerciali**. Chef, pizzaioli e pasticciieri si sono cimentati in **live show culinari**. Esperti del settore hanno portato le proprie **testimonianze**, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** ed il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo. Ma soprattutto, gli studenti degli **Istituti Alberghieri "R. Virtuoso" di Salerno**, **"I. Cavalcanti" di Napoli** e **"M. Rossi-Doria" di Avellino** hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.



*«Ancora una volta HoReCoast si conferma un'iniziativa di confronto, formazione e sviluppo territoriale - dichiarano all'unisono i promotori **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca** - La fiera-evento anno dopo anno espande il suo essere "magnetica", arrivando a contagiare positivamente personaggi illustri del settore Horeca ed a richiamare visitatori anche da fuori regione». «Mai come quest'anno - aggiunge **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder di MTN Company - HoReCoast è stato disegnato "people oriented", mettendo in relazione i prodotti con le persone, così da esaltare benefici funzionali e caratteristiche distintive dei primi*

e valore umano delle seconde».

A sbalordire nell'edizione numero IV di **HoReCoast** anche i **riscontri "social"**. Oltre **15mila** sono state le **persone raggiunte** mediante la **diretta streaming** sul sito www.horecoast.it, sulla **Facebook Page**

ufficiale (<https://www.facebook.com/Horecoast>), i collegamenti e le interviste live di **Radio Club 91** (trasmesse in diretta sulla Fan Page della radio). Inoltre, sulla pagina Facebook HoReCoast è stata raggiunta una copertura di **15.275 persone** con **12.841 interazioni con i post**.

Ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 21 marzo** il convegno **"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, durante il quale il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ha sottolineato l'importanza della gestione delle relazioni e del ricordo come elementi fondamentali per instaurare un rapporto positivo con l'ospite e valorizzare, al contempo, il territorio. **"Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"** è stato, invece, lo show cooking che ha visto lo chef-pizzaiolo **Nicola Demo** dell'azienda **Le 5 Stagioni** spiegare come sviluppare impasti di alta qualità per realizzare farciture stuzzicanti ed innovative.



Nel pomeriggio spazio al Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**, che ha portato la sua testimonianza di imprenditore di successo durante il workshop **"Pasticceria, gli elementi del successo"**. **De Riso** ha introdotto il pubblico nel suo mondo, fornendo segreti su alcune delle sue principali creazioni, presentando la sua azienda e discorrendo del territorio della **Costiera Amalfitana**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza per la sua vita e la sua professione di pasticciere.

A seguire, poi, un altro show cooking **"A scuola di crudo - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"**. Lo chef **Marcello Santini**, testimonial della **Global**, ha fornito nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase **live show** con la sfilettatura di alcune tipologie di crudo mediante l'utilizzo di specifici coltelli.

Lo show cooking **"Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"** ha aperto la giornata di **mercoledì 22 marzo**. All'opera **Marco Pascazio**, **Giuseppe Buscicchio** (rispettivamente chef ed executive chef dell'**Unilever Food Solution**) e **Bruno Ruggiero**, chef della **Lainox**. Successivamente è stato lo chef **Danilo Angè** a presentare alcune ricette con il **sifone iSi**. Al pomeriggio, invece, il convegno **"L'olio extravergine d'oliva campano"**, che ha visto **Angelo Petolicchio** (Vice Presidente sia di Aprod Campania che del Comitato Promotore di Igp Campania), **Michele Trimarco** (Vice Capo Panel della Camera di Commercio di Salerno) e **Maria Rosaria Terminiello** (Esponente dell'Associazione Assaggiatori Associati) presentare **eccellenze regionali** del settore che, abbinati a piatti preparati dall'**Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi**, sono stati fatti degustare al pubblico.

Dopo il grande successo dell'anno scorso si è ripetuto anche nell'edizione **2017 di HoReCoast il concorso regionale di cucina a tema libero**, promosso dall'**Unione Regionale**

Cuochi della Campania (URCC), in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo **"Cuochi campani...gusto e sana ristorazione"**, l'iniziativa ha avuto l'obiettivo di valorizzare la cucina, il gusto e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari ad hoc. Obiettivo finale, la promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e turistico della Campania. **Novità** di quest'anno, la I edizione di **"Pizza Gourmet"**, il concorso riservato a pizzaioli afferenti all'URCC, ed il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, in memoria dell'importante figura della gastronomia campana recentemente scomparso.

A vincere la **gara di cucina** è stato lo chef **Gaetano Cerciello** (commis *Federico Risoli*) dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Luigi Nastro** (commis *Michele Ildenni*) dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari**, mentre al terzo **Giuseppe D'Acunto** (commis *Gianrico Borriello*) dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **Aprol Campania**.

La I edizione del concorso **"Pizza Gourmet"** è stata vinta da **Enrico Porzio** dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Al **secondo** gradino del podio, pari merito, sono saliti **Vincenzo Nastro** dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari** e **Luigi Bartolomeo** dell'**Associazione Cuochi Benevento**, mentre al **terzo posto** si è classificato **Ciro Casale** dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Ai primi tre classificati sono andati rispettivamente **300kg, 200kg e 150kg** di **farina Le 5 Stagioni** (100kg sono stati previsti per gli altri pizzaioli in gara) e **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **Aprol Campania**.

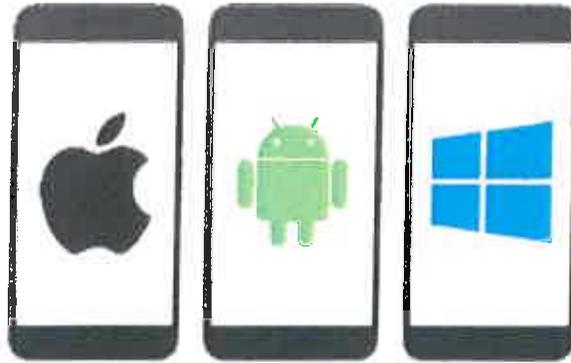
"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'" il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Gennaro Vingiano** (commis *Luigi Durante*) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", I.I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" ed Aprol Campania.

Le aziende partecipanti: Abert, Agrioil, Agrumarie Riunite Siciliane, Aprol, Artigianquality, Atosa, Ballarini, Bayernland, Berkel, Bormioli Rocco, Cafè Sombrero, Centro Carni Company, Churchill, Conserve Italia, Curcio, Dag Style, Damarila, De Luca, De Riso, Decora, Del Monte, Demetra, Duni, Elmeco, Emu, Faraboli, Fioravanti, Fiorucci, Fontanella, Galloni, Gemma, Gi.Metal, Global, Grafica Metelliana, Gural, Ham, Hendi, Hero, I&D, Il Panino di serie A, Isi, La Fiammante, La Fonte, Lainox, Lamberti Food, Lambweston, Le 5 Stagioni, Macelleria Lamberti, Magliano Forni, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Mec Carni, Mecnosud, Molini Bongiovanni, Molini Spigadoro, Molino Casillo, Moretti, MTN Company, Mulino Spadoni, Necta, Orogel, Orveca, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pentolo, Pintinox, Pompadour, Posateria De Luca, Profigrill, Radio Club 91, Radio CRC, Riso Gallo, Rispo, Rona, Salumi Emmedue, Satellite Service Italy, Seltmann, Sfogliata D'Oro, Sirman, Star Progetti, Stefani, Trabo, Unilever Food Solution, Viberg, Zerica.

Per rimanere costantemente aggiornati con le notizie del Vescovado, in tempo reale sul tuo smartphone, scarica la App!

Per dispositivi **Apple** Per dispositivi **Android** Per dispositivi **Windows**



Galleria Fotografica



"KELLALÀ" DI ERRICO PORZIO SI AGGIUDICA IL TITOLO DI PIZZA GOURMET ALLA FIERA-EVENTO HORECOAST 2017

di Redazione Napolitan / 0 Commenti / 68 Visite / 23 marzo, 2017



Redazione
Napolitan

HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community è la fiera-evento rivolto al mondo Horeca, caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione. Un autentico appuntamento con il gusto che da diversi anni viene celebrato in alcune delle location campane più rinomate ed affascinanti. Dopo il riscontro positivo delle prime tre edizioni (2014 Amalfi, 2015 Hotel Raito di Vietri sul Mare, 2016 Hotel San Luca di Battipaglia) ritorna dunque anche quest'anno l'evento dedicato alle imprese ed alle opportunità derivanti dai rapporti interaziendali. **L'edizione 2017 si è svolta al Lloyd's Baia Hotel di Vietri sul Mare (Sa)**, alle porte della meravigliosa Costiera Amalfitana. Anche quest'anno la fiera-evento è stata impreziosita dai workshop, imperdibili occasioni per le aziende protagoniste che potranno così presentare il proprio core business ai partecipanti, incontrare prospect interessanti, orientare scelte strategiche e soprattutto firmare nuovi contratti.

Grande protagonista dell'evento, **il maestro pizzaiolo Errico Porzio della pizzeria Porzio di Soccavo** che ha letteralmente mandato in estasi giudici, curiosi, addetti ai lavori, con una delle sue ultime creazioni più apprezzate: la pizza **"Kellalà"**.



Impasto preparato con farina di grano con germe vitale e quindi dagli alti contenuti nutrizionali, sale rosa dell'Himalaya, un sale naturale al 100%, ricco di sali minerali, cornicione ripieno di latte cotto di casa Turillo, polpettone di chianina al ragù e ciliegine di mozzarella di bufala, mentre "il ventre" della pizza è composto da una Margherita con bufala condita a fine cottura con scaglie di provolone del monaco e olio Evo: questa **"la pizza kellalà" che si è aggiudicata il premio "pizza gourmet"** nell'ambito della kermesse che ormai rappresenta un consolidato appuntamento con il gusto, tra location da sogno e leader del settore della ristorazione.

Un trofeo che suggella il momento d'oro del maestro pizzaiolo napoletano che dopo aver consolidato una forte notorietà tra il popolo del web, conquistando la fama di **"pizzaiolo social"**, inizia a macinare anche un ascendente tripudio di consensi "tecnici" tra critici, esperti del settore della gastronomia e soprattutto palati fini, perennemente a caccia di portate succulente da gustare.



Nell'ambito della kermesse si è distinto il maestro pizzaiolo Errico Porzio della pizzeria Porzio di Soccavo, che ha letteralmente mandato in estasi giudici, curiosi, addetti ai lavori, con una delle sue ultime creazioni più apprezzate: la pizza **Kellalà**, che si è aggiudicata il premio "pizza gourmet". Impasto preparato con farina di grano con germe vitale e quindi dagli alti contenuti nutrizionali, sale rosa dell'Himalaya, un sale naturale al 100%, ricco di sali minerali, cornicione ripieno di latte cotto di casa Turillo, polpettone di chianina al ragù e ciliegine di mozzarella di bufala, mentre "il ventre" della pizza è composto da una Margherita con bufala condita a fine cottura con scaglie di provolone del monaco e olio Evo.



Questa la ricetta vincente che il maestro Porzio ha messo a punto, conquistando il consenso di critici, palati fini ed estimatori dei sapori più ricercati, dopo aver già consolidato una forte notorietà tra il popolo del web, conquistando la fama di **pizzaiolo social**, per la sua capacità di utilizzare la visibilità dei social network per farsi conoscere ed apprezzare. Le sue pizze sono infatti diventate degli autentici fenomeni virali, come: la pizza poker, il pizzimbocca, metà pizza e metà saltimbocca, la keilalà e la recentissima ke pizza.



Socio fondatore dell' "Associazione Pizzaioli Margherita Regina" e vice-presidente dell' "Istituto Nazionale della Pizza", ma soprattutto un perno inamovibile della scuola di formazione SPN (scuola pizzaioli napoletana), Errico Porzio muove i primi passi nel mondo della pizza a soli 13 anni, rubando ogni piccolo trucco del mestiere senza però mai tralasciare gli studi. Oggi, a 41 anni, il pizzaiolo di **Soccavo** è uno dei nomi più affermati nonché professionista di spessore, diventato celebre grazie alle pizze sulle quali si diletta a raffigurare le effigie di personaggi celebri del mondo dello sport e dello spettacolo.

Da diversi anni, inoltre, viene assunto come **consulente** da realtà ristorative operanti in tutto il mondo per l'allestimento dei menù e per impostare le basi utili per avviare un'attività

Quarta edizione dell'HoReCoast 2017, un progetto per valorizzare le eccellenze locali. Da urlò la location e l'inaugurazione: il Castello Arechi e una magnifica cena sotto lo stellato

Paola La Valle | 27 marzo, 2017

SALERNO. Lunedì 20 marzo c'è stata la cena di gala che precedeva i due giorni di lavoro della IV edizione dell'HoReCoast 2017, progetto itinerante e fiera di settore, una realtà che sta davvero diventando punto di riferimento validissimo per la valorizzazione del territorio e delle eccellenze che vi si producono.

La location è da urlò: il Castello Arechi di Salerno. L'occasione giusta per rivedere o addirittura scoprire un luogo che è di una bellezza mozzafiato.

Sono da sola e, in una serata così, la prima cosa che ti può prendere è la solitudine. Arrivi per raccontare, per guardare, per scoprire progetti, ma la prima cosa che ti accoglie è un luogo. Dal balcone a cui ho chiesto di farmi compagnia, leggo la poesia "Lo stellato" di Alfonso Gatto, che qualcuno, fortunatamente, ha deciso di lasciare qui: incisa su una lastra di marmo. È freddo il materiale, è umida la notte, ma quelle parole riscaldano, abbracciano, fanno compagnia. Deve averle scritte in un giorno di sole " ...in un ultimo sole..." che rende di certo un panorama diverso. Ora c'è buio e ci sono luci. Il cielo è stellato ma il mare è prigioniero di una fredda umidità che lo ha reso immobile, quasi privo di vita, in una muta attesa di qualcosa che dovrà tornare ancora, domani, come lo è stato per il giorno prima. È l'antico e il futuro andare del tempo. È tutto ciò che culla quelle tradizioni, quella storia racchiusa in un territorio che è fatto di colori, di odori, di mani adatte e vogliose di lavoro, di uomini che hanno aggiunto alla storia personale quella dei loro vicini.

È questo il senso di serate come quella che andremo a vivere.

Serata che raccoglie l'eccellenza non solo del settore gastronomico dell'area salernitana, ma anche di docenti, di politici, di giornalisti, blogger: tutti quelli che, insieme, possono dare la spinta determinante per lanciare, alla massima velocità, la macchina di uno sviluppo territoriale " ...che non deve credere di dover impiantare industrie per creare lavoro, ma agevolare chi fa impresa". Dopo la presentazione di Michele Lanzetta, presente con Carmine D'Alessio, Raffaella Avallone e Luca Badiali come rappresentanti di MTN l'agenzia di comunicazione che affianca la manifestazione, Pietro De Luca ci accoglie con questa frase. Lui, insieme a Enzo Lamberti, è tra i fautori di questa manifestazione, che ha l'obiettivo principale di dare il maggior risalto possibile a tutto quanto di buono si sa fare dalle nostre parti. E viene fuori la parola "polo turistico", perché è di questo che si ha bisogno in un territorio che vuole dare una svolta significativa all'accoglienza degli ospiti.

E ci spiegano anche i motivi di una scelta come quella del Castello. La cena della prima edizione si tenne all'Arsenale di Amalfi, per ricordare il luogo dei commerci dell'antica città marinara. All'epoca si partiva e non sempre si sapeva dove sarebbero arrivate quelle navi. Anche questo progetto, all'esordio, si sentiva un po' così: una barca che si incammina e ancora non conosce perfettamente quanti porti toccherà. Ma oggi, al quarto anno, un Castello è luogo altrettanto significativo: negli antichi banchetti alla corte del re, si prendevano le grandi decisioni e anche qui, tra i tanti personaggi presenti, si spera si possano gettare solide basi per dare maggiore spinta a questa barca che non ha voglia di arenarsi in una baia desolata, ma pretende di arrivare in porti che possano accogliere le eccellenze che porta con sé.

La serata avrà un obiettivo specifico: trovare parole chiave che diano la misura e il senso di quanto è stato fatto, ma soprattutto quanto si dovrà ancora fare. C'è una lavagna bianca che aspetta i suggerimenti che verranno dai tanti ospiti presenti in sala, ma nel frattempo ci vengono presentati i cuochi che cucineranno per noi e il gruppo di ragazzi dell'Istituto alberghiero di Salerno.

Al tavolo questa sera ho ritrovato con grande piacere Salvatore Aceto, stavolta senza il fratello, ma in compagnia della bella moglie, insieme a blogger enogastronomici, una giornalista e rappresentanti di vini. Il menù è come sempre basato sui prodotti che le aziende presenti offrono, dai pomodori al pescato, alla pasta e al vino, perché davvero c'è da scegliere vere eccellenze e tutto è all'altezza di una serata così ben organizzata. Dopo l'entrée di benvenuto con prosecco, che abbiamo assaporato sul terrazzo del Castello, si comincia con una zepola di baccalà su fondente di cavolfiore e lamelle di tartufo di Bagnoli. Una prelibatezza!

Intanto iniziano le interrogazioni di Michele Lanzetta e il primo a finire davanti alla lavagna è il professor Dall'Ara, docente di marketing del turismo. Il suo è un intervento molto significativo; ci parla dell'accoglienza che è presente nel nostro DNA, ma nel turismo può non bastare. Se diventa progetto può fare la differenza. Prima di ogni tipo di promozione, che spesso è molto costosa e non sempre efficace, bisogna soffermarsi sull'accoglienza. Apre una piacevole parentesi sul mondo del web, di come in paesi molto abituati a navigare non hanno voglia di aspettare i quasi cinquanta secondi che un .it o un .com impiegano per aprirsi. In Cina, ad esempio, viaggiano alla metà di questi tempi di attesa e noi dobbiamo adeguarci, altrimenti si rischia di rimanere fuori da quel mondo che oggi costituisce una fetta di mercato molto ampia: la realtà virtuale permette a molte più persone di scoprire luoghi e offerte, ma bisogna conoscere le sue regole e adeguarsi. Un sito che fa vedere sale vuote e belle facciate di albergo, rischia di fare un autogol: nulla è più deprimente del mostrare ambienti vuoti. Ci vogliono le persone. Sono sempre e solo loro a fare la differenza.

Io ritorno con le orecchie al mio tavolo. I racconti di Salvatore sembrano continuare da dove li avevamo lasciati un anno fa e si fondono perfettamente con il concetto del professore. Nella sua tenuta di limoni, ad Amalfi, sono le persone che hanno il dovere di tenere alte tradizioni e il rispetto per quella terra che è dura da coltivare, faticosa da affrontare tutti i giorni, ma che sa essere talmente generosa con i suoi frutti da ripagare ogni goccia di sudore che pretende per se. Chi approfitta del Lemon Tour, quando arriva, deve spogliarsi di ogni abito convenzionale, che sia il ricco arabo, il milionario americano, o il terremotato arrivato in cerca di lavoro, non fa nessuna differenza. C'è solo da sudare, guardare, sfidare se stessi e a volte, dall'alto di terrazze macchiate di giallo, poter coronare il sogno di una vita.

La sala brulica di vita e di interventi. Confesso che non sempre riesco a seguirli perché la conversazione privata è interessante. Con Carolina Milite al mio fianco, poi, cavese come me, ci lasciamo prendere da conversazioni "territoriali" per poi allargarci alla storia delle rovine del monastero abbandonato di Ravello e dalle presentazioni con Michele Amato e Renato Rocco, Chiacchierando chiacchierando, finisce l'antipasto e così pure le fettucelle con totani, broccoletti e cremosa di pecorino carmasciano, seguiti dai tubettoni con belladonna di pescatrice e gamberi. E noi non sappiamo se farci rapire più dalle ottime pietanze o dalle ricche conversazioni che si tengono. Perché gli interventi continuano, la lavagna aspetta i suoi # e alle parole accoglienza, produttività, se ne aggiungono altre come strutture, formazione.

Ala formazione si è voluta dare grande importanza nel programma dei due giorni successivi, perché numerosi saranno i work shop che vedranno impegnati anche i giovanissimi. La conoscenza del proprio territorio, delle sue ricchezze, delle sue potenzialità è condizione imprescindibile per poter pensare ad un futuro a lungo termine.

Alle tante eccellenze già presenti, come i cuochi dell'Associazione di categoria, si aggiungerà, per la pasticceria, il prestigioso nome di Salvatore De Riso, che ha esportato nel mondo l'arte di dolci campani.

La darne di ricciola, con melanzane e colature di alici è il piatto che si aggiunge al menù e altre parole allungano la lista alla lavagna.

La burocrazia è uno degli scogli contro il quale può naufragare la barca che si era incamminata. Troppe lungaggini, troppi passaggi bloccano tanti di quei progetti che invece avrebbero bisogno di maggiore snellezza per poter proseguire al passo con i tempi, con un mondo che ci gira intorno a velocità vorticoso e che purtroppo in Italia sembra paralizzarsi in quell'iter che spegne molti entusiasmi e che impedisce anche gli investimenti esteri.

Ma la macchina culinaria non appartiene a questa categoria e arriviamo al dessert: Parfait ghiacciato al limone, giusta conclusione di una cena impeccabile.

Ci credete che sono passate delle ore? Siamo quasi allo scoccare della mezzanotte. Non siamo delle Cenerentole, ma i prossimi giorni si preannunciano fitti di impegni e le forze vanno centellinate.

Ritorniamo nella notte stellata. Gli occhi si sorprendono ancora alla vista di tanta meraviglia. Guardo queste mura antiche, i cespugli che si sono sforzati di spuntare oltre le dure pietre, a marcare una presenza secolare e non posso non pensare a quando da queste altezze si vedeva lo stesso mare, ma dal basso di certo non le stesse luci. Forse in quel tempo erano più luminose le stelle del cielo che i serpenti delle strade di oggi che inghiottono e restituiscono vite continuamente, in una corsa che troppo spesso non lascia il tempo per fermarsi a guardare e a pensare a quanto di magico ci circonda.

Una fretta che non fa guardare in alto "...al Castello Arechi, a quel grande passato...", dove qualcuno invece ha avuto voglia di salire e di guardare. Perché il tempo passa, ma il segno di ciò che siamo stati, resta.



Condividi

Tweet

G+1 0

Privacy & Policy

[Home](#) » [Eventi](#) » HoRe.Coast , successo per la IV edizione della fiera-evento dedicata al mondo Horeca



HoRe.Coast , successo per la IV edizione della fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Francesca Campitelli 29 marzo 2017 Eventi, Territorio

Share

1

Hore.Coast, la fiera-evento giunge alla IV edizione e approda al Lloyd Baia Hotel a Vietri Sul Mare. I giovanissimi chef sono stati i veri protagonisti

Hore.Coast è la fiera sul mondo **Horeca, Hotel Restaurant Business Community**, più seguita nel **panorama campano** in fatto di cucina e ristorazione. Uno scenario che riunisce il fascino e l'eleganza della location alla pura passione per la ristorazione. Un evento che, anche se non aperto al pubblico, riesce a creare **aggregazione tra realtà diverse e spesso competitive tra loro.**

Quest'anno la fiera è giunta al **Lloyd's Baia Hotel a Vietri Sul Mare**, il **21 e il 22 marzo** il affascinoso hotel che affaccia sul mare è stato teatro della IV edizione che ha visto come protagonisti indiscussi i giovanissimi chef. Tanti i giovani che hanno contribuito nella riuscita della fiera e tantissimi a partecipare alle gare di cucina organizzate dall'evento.



La novità di quest'anno è stata la I edizione di **"Pizza Gourmet"**, un concorso riservato ai pizzaioli afferenti all'**URCC**, ed il I Premio Speciale **"Don Lorenzo Perrino"**, in memoria di **Lorenzo Perrino**, recentemente scomparso e considerato un grande esempio della gastronomia campana.

Si è tenuto, inoltre, il **concorso regionale di cucina** a tema libero, promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania (URCC)**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo **"Cuochi campani...gusto e sana ristorazione"**, un concorso di valorizzazione per la cucina, il gusto e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari ad hoc.



Hore.Coast 2017 è stata promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, e ha goduto del **patrocinio** del **Consiglio Regionale della Campania**, della **Provincia di Salerno**, del **Comune di Salerno**, di **Confindustria Salerno**, della **Camera di Commercio di Salerno**, di **Federalberghi Salerno**, di **Confcommercio Salerno** e dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**.



Partner dell'evento l'Associazione **"Cava Sviluppo"**, l'**I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso"** di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it,

HoReCoast 2017, da record la fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Scritto da (Redazione), giovedì 23 marzo 2017 18:46:02

Ultimo aggiornamento giovedì 23 marzo 2017 18:46:28



Più di mille **visitatori**, oltre **80 aziende** partecipanti, tre **convegni**, quattro **show cooking**, una **gara di cucina**, il **concorso per pizzaioli** e quattro appuntamenti con i **laboratori creativi** per bambini.

Il **21 e 22 marzo 2017** il gotha dell'universo Horeca si è riunito al **Lloyd's Baia Hotel di Salerno** grazie alla manifestazione **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Operatori dei mondi **food**, **ricettività**, **marketing**, **ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti **rapporti commerciali**. Chef, pizzaioli e pasticciere si sono cimentati in **live show culinari**. Esperti del settore hanno portato le proprie **testimonianze**, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** ed il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo. Ma soprattutto, gli studenti degli **Istituti Alberghieri "R. Virtuoso" di Salerno**, **"I. Cavalcanti" di Napoli** e **"M. Rossi-Doria" di Avellino** hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.



*«Ancora una volta HoReCoast si conferma un'iniziativa di confronto, formazione e sviluppo territoriale - dichiarano all'unisono i promotori **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca** - La fiera-evento anno dopo anno espande il suo essere "magnetica", arrivando a contagiare positivamente personaggi illustri del settore Horeca ed a richiamare visitatori anche da fuori regione». «Mai come quest'anno - aggiunge **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder di MTN Company - HoReCoast è stato disegnato "people oriented", mettendo in relazione i prodotti con le persone, così da esaltare benefici funzionali e caratteristiche*

distintive dei primi e valore umano delle seconde».

A sbalordire nell'edizione numero IV di **HoReCoast** anche i **riscontri "social"**. Oltre **15mila** sono state le **persone raggiunte** mediante la **diretta streaming** sul sito www.horecoast.it, sulla **Facebook Page ufficiale** (<https://www.facebook.com/Horecoast>), i collegamenti e le interviste live di **Radio Club 91** (trasmesse in diretta sulla Fan Page della radio). Inoltre, sulla pagina Facebook HoReCoast è stata raggiunta una copertura di **15.275 persone** con **12.841 interazioni con i post**.

Ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 21 marzo** il convegno **"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, durante il quale il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo, ha sottolineato l'importanza della gestione delle relazioni e del ricordo come elementi fondamentali per instaurare un rapporto positivo con l'ospite e valorizzare, al contempo, il territorio. **"Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"** è stato, invece, lo show cooking che ha visto lo chef-pizzaiolo **Nicola Demo** dell'azienda **Le 5 Stagioni** spiegare come sviluppare impasti di alta qualità per realizzare farciture stuzzicanti ed innovative.



Nel pomeriggio spazio al Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**, che ha portato la sua testimonianza di imprenditore di successo durante il workshop **"Pasticceria, gli elementi del successo"**. De Riso ha introdotto il pubblico nel suo mondo, fornendo segreti su alcune delle sue principali creazioni, presentando la sua azienda e discorrendo del territorio della **Costiera Amalfitana**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza per la sua vita e la sua professione di pasticciere.

A seguire, poi, un altro show cooking **"A scuola di crudo - Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"**. Lo chef **Marcello Santini**, testimonial della **Global**, ha fornito nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase **live show** con la sfilettatura di alcune tipologie di crudo mediante l'utilizzo di specifici coltelli.

Lo show cooking **"Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura"** ha aperto la giornata di **mercoledì 22 marzo**. All'opera **Marco Pascazio**, **Giuseppe Buscicchio** (rispettivamente chef ed executive chef dell'**Unilever Food Solution**) e **Bruno Ruggiero**, chef della **Lainox**.

Successivamente è stato lo chef **Danilo Angè** a presentare alcune ricette con il **sifone ISI**. Al pomeriggio, invece, il convegno **"L'olio extravergine d'oliva campano"**, che ha visto **Angelo Petolicchio** (Vice Presidente sia di Aprod Campania che del Comitato Promotore di Igp Campania), **Michele Trimarco** (Vice Capo Panel della Camera di Commercio di Salerno) e **Maria**

Rosaria Terminiello (Esponente dell'Associazione Assaggiatori Associati) presentare **eccellenze regionali** del settore che, abbinati a piatti preparati dall'**Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi**, sono stati fatti degustare al pubblico.

Dopo il grande successo dell'anno scorso si è ripetuto anche nell'**edizione 2017 di HoReCoast il concorso regionale di cucina** a tema libero, promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania (URCC)**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo **"Cuochi campani...gusto e sana ristorazione"**, l'iniziativa ha avuto l'obiettivo di valorizzare la cucina, il gusto e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari ad hoc. Obiettivo finale, la promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e turistico della Campania. **Novità** di quest'anno, la I edizione di **"Pizza Gourmet"**, il concorso riservato a pizzaioli afferenti all'URCC, ed il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, in memoria dell'importante figura della gastronomia campana recentemente scomparso.

A vincere la **gara di cucina** è stato lo chef **Gaetano Cerciello** (commis *Federico Risoli*) dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Luigi Nastro** (commis *Michele Ildenni*) dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari**, mentre al terzo **Giuseppe D'Acunto** (commis *Gianrico Borriello*) dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **Aprol Campania**.

La I edizione del concorso **"Pizza Gourmet"** è stata vinta da **Enrico Porzio** dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Al **secondo** gradino del podio, pari merito, sono saliti **Vincenzo Nastro** dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti Lattari** e **Luigi Bartolomeo** dell'**Associazione Cuochi Benevento**, mentre al **terzo posto** si è classificato **Ciro Casale** dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Ai primi tre classificati sono andati rispettivamente **300kg, 200kg e 150kg di farina Le 5 Stagioni** (100kg sono stati previsti per gli altri pizzaioli in gara) e **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **Aprol Campania**.

"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'" il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Gennaro Vingiano** (commis *Luigi Durante*) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" ed Aprol Campania.

Le aziende partecipanti: Abert, Agrioil, Agrumarie Riunite Siciliane, Aprol, Artigianquality, Atosa, Ballarini, Bayernland, Berkel, Bormioli Rocco, Cafè Sombrero, Centro Carni Company, Churchill, Conserve Italia, Curcio, Dag Style, Damarila, De Luca, De Riso, Décora, Del Monte, Demetra, Duni, Elmeco, Emu, Faraboli, Fioravanti, Fiorucci, Fontanella, Galloni, Gemma, Gi.Metal, Global, Grafica Metelliana, Gural, Ham, Hendi, Hero, I&D, Il Panino di serie A, Isi, La Fiammante, La Fonte, Lainox, Lamberti Food, Lambweston, Le 5 Stagioni, Macelleria Lamberti, Magliano Forni, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Mec Carni, Mecnosud, Molini Bongiovanni, Molini Spigadoro, Molino Casillo, Moretti, MTN Company, Mulino Spadoni, Necta, Orogel, Orveca, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pentolo, Pintinox, Pompadour, Posateria De Luca, Profigrill, Radio Club 91, Radio CRC, Riso

Gallo, Rispo, Rona, Salumi Emmedue, Satellite Service Italy, Seltmann, Sfoggia D'Oro, Sirman, Star Progetti, Stefani, Trabo, Unilever Food Solution, Viberg, Zerica.



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



TORNA HORECOAST, IL 21 E 22 MARZO AL LLOYD'S BAIA



Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con "HoReCoast" – Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata ai **professionisti del mondo Horeca**. Promossa da Lamberti Food Srl [<http://www.lambertifood.it>], in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company [<http://www.mtncompany.it>] e da quest'anno con De Luca – Attrezzature per la ristorazione [<http://www.delucaitalia.com/>], l'iniziativa si terrà il **21 ed il 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Dopo l'eccellente edizione dell'anno scorso, tenutasi all'Hotel Centro Congressi San Luca [<http://2016.horecoast.it/>] di Battipaglia (Sa), quest'anno la manifestazione approda a **Salerno**, dove il fascino del centro storico, la **buona cucina** e la vicinanza a quella meraviglia naturale che è la **Costiera Amalfitana**, ma anche all'area

archeologica di **Paestum** ed al **Cilento**, rappresentano i **punti di forza** di una città che costituisce un piacevole luogo dove fare base per la scoperta della **Campania meridionale**.

Dato il forte seguito riscontrato nei primi tre anni, l'iniziativa si pone come uno dei più attesi momenti di incontro e confronto del settore della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e del **turismo**. Quest'anno "**HoReCoast**" tornerà ad accendere i riflettori sulle novità in ambito "**cibo ed alimentazione**" e sulle innovazioni di **prodotti, servizi e consumi**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food, e non solo.

Tante le **novità** in programma per l'**edizione 2017**, che confermerà la presenza di numerose **aziende nazionali ed internazionali**, di importanti **convegni**, di prestigiosi **relatori, show cooking e laboratori di degustazione**. Si rinnoverà, inoltre, il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte.

Un vero e proprio momento di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad "**HoReCoast**" ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

Info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, cell. 331 120 639 5 (Luciana Apicella). Tel. 089 3122 124 / 125 (MTN Company)

www.horecoast.it [<http://www.horecoast.it>] - info@horecoast.it
[<mailto:info@horecoast.it>]

Condividi questo articolo



© Copyright - HoReCoast

booking@lloydsbaiahotel.it

[<mailto:booking@lloydsbaiahotel.it>], indirizzandola all'attenzione di **Raffaella Noschese**, oppure telefonare al numero **089 763 3111**, specificando che si intende partecipare all'evento **HoReCoast**.

Visita il sito www.lloydsbaiahotel.it

[<http://www.lloydsbaiahotel.it/>].

Condividi questo articolo



© Copyright - HoReCoast



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



CONVENZIONI LLOYD'S BAIA PER OPERATORI HORECOAST



In occasione della IV edizione di **HoReCoast**, in programma il **21 e 22 marzo 2017**, il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno – Amalfi Coast ha previsto le seguenti convenzioni, valide per gli operatori della fiera-evento:

Tipologia camera	Standard
-------------------------	-----------------

Doppia Uso Singolo	€ 69.00
--------------------	---------

Doppia	€ 79.00
--------	---------

- Supplemento standard vista costiera € 15,00
- Supplemento deluxe € 30,00
- Supplemento junior suite € 50,00
- Supplemento suite € 70,00
- Suite Belvedere € 100.00

City tax € 3,00 p.p. per notte esclusa

Per info e prenotazioni camere:

Inviare richiesta all'indirizzo



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



HORECA KIDS, UNA DELLE NOVITÀ DI HORECOAST 2017



Non hai deciso ancora se venire ad **HoReCoast** perché non sai a chi lasciare i tuoi **bambini**? Da quest'anno la fiera-evento rivolta al **mondo Horeca** abbraccia anche i **più piccoli**, con **laboratori** loro dedicati.

Tra le principali **novità** dell'edizione **2017**, **Horeca Kids** caratterizzerà la manifestazione con spazi, animazioni e giochi di intrattenimento che coinvolgeranno i **bimbi** con **percorsi ludico-didattici**.

Accompagnati da **personale qualificato**, i più piccoli godranno di un ambiente (la Sala B-C del Lloyd's Baia Hotel di Salerno) allestito su misura per loro, dove con attrezzi del mestiere impareranno ad **impastare** ed a creare forme da **cucinare**. Un'occasione anche per sviluppare la loro **capacità di manipolazione**, preparando **pasta** e **dolci**.

Martedì 21 marzo, dalle **ore 10.00** alle **ore 12.00** e dalle **ore 16.00** alle **ore 18.00**, ci sarà l'appuntamento con l'**Horeca Kids**

Pasticceria. Con forme, mattarelli e tutta l'attrezzatura professionale i bambini si cimenteranno nell'elaborazione di varie tipologie di **dolci**. L'indomani, agli stessi orari, sarà la volta dell'**Horeca Kids Pasta**, durante il quale con farina, acqua e molta fantasia impasteranno per realizzare con le mani alcune tipologie di **pasta**.

Sei ancora indeciso se portare con te i tuoi bambini? **HoReCoast** pensa a tutto, anche a darti l'opportunità di trascorrere la "due giorni" senza stress, sapendo di fare una cosa buona per te e per i tuoi piccoli!

Consulta il programma completo
[<http://www.horecoast.it/programma/>]

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



[I menù speciali HoReCoast a cura di MTN Company](#) ["L'hotel internet marketing come gestire la presenza sul web" a cura di MTN Company](#) ["A scuola di crudo" con lo chef Marcello Santini](#) [L'arte pasticceria Salvatore De Riso ospite di HoReCoast](#) ["Carne al Fuoco - il 21 e 22 marzo la cucina che fa presentaz spettacoli al Palazzo di Città di Salerno](#) [HoReCoast Cooking Match, la 15 marzo la cucina che fa presentaz spettacoli al Palazzo di Città di Salerno](#) [HoReCoast Cooking Match, la 15 marzo la cucina che fa presentaz spettacoli al Palazzo di Città di Salerno](#) [HoReCoast Cooking Match, la 15 marzo la cucina che fa presentaz spettacoli al Palazzo di Città di Salerno](#) [HoReCoast Cooking Match, la 15 marzo la cucina che fa presentaz spettacoli al Palazzo di Città di Salerno](#)

© Copyright - HoReCoast



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



I MENÙ CONVENZIONATI SPECIALI HORECOAST



In occasione della IV edizione di HoReCoast, per le giornate di **martedì 21 e mercoledì 22 marzo 2017** l'Associazione **"Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi"**, da sempre vicina alla manifestazione, ha previsto dei **"menù convenzionati speciali HoReCoast"** a beneficio di coloro che parteciperanno alla fiera-evento.

Ecco in dettaglio i **locali** aderenti all'iniziativa e le varie **"proposte"**:

DAL PESCATORE (Marina di Vietri sul Mare – Via C. Colombo, 50.

Tel. 089.211595 – www.dalpescatorevietrism.com

[\[http://www.dalpescatorevietrism.com\]](http://www.dalpescatorevietrism.com) –

info@dalpescatorevietrism.com

[\[mailto:info@dalpescatorevietrism.com\]](mailto:info@dalpescatorevietrism.com))

– Aperitivo della casa

- Tris di mare del giorno con polpettina del pescato
- Ravioli all'amalfitana con gamberi, zucchine e calamarelle
- Involtino di branzino con broccoli e mozzarella di bufala su maionese di colatura di alici
- Acqua e calice di vino di Ravello
- Caffè

€ 25,00

IL CANTASTORIE (Vietri sul Mare – Via Enrico de Marinis, 9. Tel. 089.761284 – www.ristoranteilcantastorie.it

[<http://www.ristoranteilcantastorie.it>]

lalocandadelcantastorie@virgilio.it

[<mailto:lalocandadelcantastorie@virgilio.it>].)

- Antipasto: polipetti alla luciana con scarola
- Spaghetti con colatura di alici e pomodorino giallo del Vesuvio
- Seppie e cipolla fritte con rucola e riduzione di aceto balsamico
- Patate fritte
- Acqua e calice di vino
- Caffè

€ 25

PASCALO' (Marina di Vietri sul Mare – Via Giuseppe Pellegrino, 154. Tel. 089.763062 – www.ristorantepascalo.com

[<http://www.ristorantepascalo.com>] – info@ristorantepascalo.it

[<mailto:info@ristorantepascalo.it>].)

Entrée:

- Alici marinate di Cetara
- Fritto artigianale: polpette di pesce e crocchè di mare

Primi:

- Spaghetti trafiletti al bronzo ai frutti di mare
- Spaghetti trafiletti al bronzo con antichi pomodori di Napoli

Secondi:

- Frittura di calamaretti
- Impepata di cozze

Il menù comprende a scelta un'entrée, un primo ed un secondo.

Valido minimo per 2 persone, inclusi acqua e coperto.

€ 25

ANTICA BAGNARA (Vietri sul Mare – Via Pellegrino, 142 –
www.anticabagnara.it

[[https://www.facebook.com/pages/Ristorante-Antica-](https://www.facebook.com/pages/Ristorante-Antica-Bagnara/505939346223179)

[Bagnara/505939346223179](https://www.facebook.com/pages/Ristorante-Antica-Bagnara/505939346223179)] – info@anticabagnara.it

[<mailto:info@anticabagnara.it>]

- Antipasto seppia e cipolla
- Scialatielli ai frutti di mare
- Frittura di paranza di pescato
- Bibite
- Calice di vino

€ 25

DA RAFFAELE dal 1920

(Vietri sul Mare – Via Mazzini, 131. Tel. 089.210305 –
www.trattoriadaraffaele.it [<http://www.trattoriadaraffaele.it>] –

info@trattoriadaraffaele.it [<mailto:info@trattoriadaraffaele.it>])

- Antipasto: Fantasia dello chef
- Primo: trofie colatura e pesto vietrese
- Secondo: fritto del golfo
- Contorno: insalatina mista
- Minerale 50 cl
- Calice di vino

€ 25

LA PLAYA

(Vietri sul Mare – Via Costiera Amalfitana, 24. Tel. 089.761696 –
www.ristorantelaplaya.it [<http://www.ristorantelaplaya.it>] –

info@ristorantelaplaya.it [<mailto:info@ristorantelaplaya.it>])

- Antipasto di mare (polpo all'insalata, alici marinate, carpaccio di pesce spada, mozzarella in carrozza con alici salate)
- Primo: sformato di riso allo zafferano con calamaretti
- Secondo: frittura di pesce
- Contorno: insalata
- Dolce della casa
- Acqua minerale e calice di vino

€ 25

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



[Numeri da record per HoReCoas 2016](#)
[Horeca Kids, una novità di HoReCoas 2017](#)
["Came al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura", lo chef Ardito ritorna ad HoReCoas Company](#)
["L'hotel internet marketing come gestire la presenza sui web" a cura di MTN](#)
[Speciale HoReCoas 2016](#)
[Cooking match, la cucina che fa spettacolo](#)
[L'arte Salvo De Riso ospite di HoReCoas](#)
["A scuola di crudo" con lo chef Marcello Santini](#)

© Copyright HoReCoast



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



"IL MARKETING DELL'ACCOGLIENZA", GIANCARLO DALL'ARA OSPITE DI HORECOAST



Esposizione delle ultime tendenze del food, e non solo. **HoReCoast**, come da tradizione, sarà caratterizzato da una serie di **workshop** e **show cooking**, per dare modo ad **albergatori, ristoratori, operatori del turismo** e della **ristorazione** in genere di aggiornarsi sui trend del momento ed attivare **strategie di business** vincenti.

Ad aprire la fiera-evento sarà il convegno su "Il marketing che funziona si chiama accoglienza", in programma alle ore **10.00** del **21 marzo 2017** (Sala F). Tra i principali relatori ci sarà il Dott. **Giancarlo Dall'Ara**, docente e consulente di marketing nel turismo.

Autore di svariate pubblicazioni sulla materia turistica, in buona parte edite da FrancoAngeli, **Dall'Ara** propone un approccio non

tradizionale del marketing, sviluppando temi che vanno dalla gestione delle **relazioni** e del **ricordo** al **marketing dell'accoglienza**, nei quali valorizza strumenti quali il **dono**, il **racconto** e le **reti**.

Secondo il prof. **Dall'Ara** il "Marketing dell'accoglienza" non è un insieme di stratagemmi o trovate creative, ma un nuovo **approccio al marketing** basato su **principi, valori e strumenti**. Una visione italiana del marketing, che investe sulle persone e sulle **professionalità** capaci di mettere in scena il **territorio**, di narrare i luoghi, di gestire l'accoglienza sul **web** e di facilitare le **relazioni**.

Giancarlo Dall'Ara, dopo aver ideato un modello di ospitalità originale (**l'Albergo Diffuso**), ha fondato **l'Associazione Internazionale degli Alberghi Diffusi** della quale è **Presidente** (www.alberghidiffusi.it [<http://www.alberghidiffusi.it/>]). Nel **2010** ha ricevuto il premio "*Global Award*" in occasione del World Travel Market di Londra.

Considerato da MilanoFinanza tra i "*50 Italiani che contano in Cina*", dal 2013 è **Responsabile** di "*Chinese Friendly Italy*", network leader nel turismo dalla Cina (www.italychinafriendly.com [<http://www.italychinafriendly.com/>]). È, inoltre, anche **Presidente** dell'**Associazione Nazionale dei Piccoli Musei** (www.piccolimusei.com [<http://www.piccolimusei.com/>]).

Consulta il programma completo di HoReCoast [<http://www.horecoast.it/programma/>]

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



Mercoledì HoReCoast L'arte "A scuola "Carne al "L'hotel Cooking
15 marzo il 21 e 22 pasticcera di crudo" Fuoco - internet match, la
la marzo la Salvatore con lo Marinatur marketing cucina
presentaz IV De Riso chef e metodi come che fa
al Palazzo edizione ospite di Marcello di gestire la spettacolo
di Città di al Lloyd's HoReCoast Santini cottura" presenza
Salerno Baia lo chef sul web"
Hotel di Ardito a cura di
Salerno ritorna ad MTN
HoReCoast Company

© Copyright - HoReCoast



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



L'ARTE PASTICCERA, SALVATORE DE RISO OSPITE DI HORECOAST



Dall'amore per i prodotti tipici della Costiera Amalfitana, sapientemente mescolato ad una spiccata vena creativa, nascono i dolci di Salvatore De Riso, emblema nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy.

Una territorialità, la sua, che emerge prorompente in ogni produzione. Una ricercata combinazione di colori, profumi e soprattutto un sapiente mix tra tradizione ed innovazione per offrire dolci realizzati esclusivamente con ingredienti "nobili" del posto: dal limone Costa d'Amalfi IGP alle nocciole di Giffoni, dalle mele annurche ai fichi bianchi.

Tra i protagonisti della IV edizione di HoReCoast ci sarà anche Salvatore De Riso, premiato nel novembre del 2010 con il titolo di "Pasticcere dell'anno 2010-2011" dall'Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri. Martedì 21 marzo, alle ore 15.30, nella Sala F del Lloyd's Baia Hotel di Salerno, De Riso terrà il workshop dal titolo "Pasticceria, gli elementi del successo – Testimonianza del Maestro Salvatore De Riso".

I dolci italiani sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo e la tradizione è sicuramente l'ingrediente fondamentale di questo successo. Quanto crede sia importante oggi il connubio tra innovazione e tradizione?

«La tradizione non deve mai scomparire dal cibo, specie dai dolci. Rappresenta la nostra storia, la nostra cultura, le nostre origini. Ed allo stesso tempo l'innovazione è un aspetto fondamentale dell'ambito gastronomico. È un fattore di crescita e sviluppo molto importante. Molti dolci li ho resi più moderni innovando la produzione e gli ingredienti. È il caso ad esempio della pastiera, per la quale dal 2000 ho previsto la mousse di pastiera. Una maniera, questa, che rende disponibile tutto l'anno un dolce prima gustabile solo in determinati periodi».

Uno dei suoi must è certamente l'uso di prodotti provenienti dalla Costiera Amalfitana. Come e perché ha intuito che l'utilizzo di tali risorse potesse rilevarsi una strategia di successo?

«Era il 1988 quando mi resi conto che tutte le pasticcerie trattavano gli stessi dolci e le stesse forme. Per i clienti c'era poca varietà. E così pensai di fare quello che gli altri non facevano: uno dei primi casi, ricordo, furono i profiteroles al limone, diversi dai classici al cioccolato, poi la delizia al limone, dal sapore fresco e delicato. E poi via via altri dolci al gusto di limone, prodotto tipico ed emblema della Costa d'Amalfi, che ho utilizzato in tutte le sue possibili varianti. In tutte le produzioni tratto ingredienti legati alla terra e prodotti abbinati alla nostra storia, fonte di ispirazione senza paragoni».

La Costiera Amalfitana non è solo buon cibo, ma anche paesaggi mozzafiato. Quanto nelle sue "creazioni" si lascia ispirare dai colori, dai profumi e dalle bellezze che la circondano?

«Mi definisco un creativo e devo dire di essere molto fortunato nel vivere in un territorio come quello della Costiera Amalfitana, che ci invidiano in tutto il mondo. I colori, i profumi e le bellezze costiere cerco di riproporle nelle mie creazioni, che hanno un gusto più deciso, come tutte le cose buone tipiche delle nostre zone. Anche la cucina dalle nostre parti è più decisa, proprio perché siamo figli di una cultura territoriale caratterizzata da sapori più accesi e colori più definiti. Il nostro panorama è condito, infatti, da diverse sfumature di azzurro, che vediamo riflesse nel mare, e da diverse gradazioni di verde, che troviamo tra i monti. Ma più di tutti, godiamo di un sole che ci illumina quasi tutto l'anno».

I tanti turisti che arrivano in Costiera si lasciano avvolgere da un soggiorno esperienziale, fatto di panorami, gusti e sensazioni. Crede che le strutture presenti sul territorio offrano servizi adeguati alle esigenze dei visitatori?

«Alcune sì, sono in linea con gli standard qualitativi, anche se credo ci sia ancora tanto da fare in Costiera. La gente oggi viaggia molto di più ed è molto più preparata rispetto al passato. Si informa, legge le recensioni, indaga sul territorio di destinazione e per questo pretende anche un servizio adeguato al prezzo che paga. In tale ottica, le realtà territoriali dovrebbero rivedere la propria organizzazione: se tutto funzionasse a regola d'arte, infatti, qui non si soffrirebbe minimamente la crisi».

La sua arte l'ha portata ad avere riconoscimenti nazionali ed internazionali, che l'hanno consacrata come rappresentante dell'italian lifestyle nel mondo per l'ambito dolciario. Sente il peso di tale responsabilità? E quale deve essere, secondo lei, l'impegno per mantenere sempre alti livelli qualitativi?

«Non è tanto difficile arrivare ad un certo livello, quanto piuttosto mantenerlo e salvaguardarlo: questa è la sfida più importante. Cerco di perseguire tale risultato lavorando con prodotti di qualità e

con perseveranza, non tradendo mai i clienti. I vari riconoscimenti nazionali ed internazionali sono un'enorme soddisfazione e la responsabilità che sento è dovuta principalmente al fatto che parecchi colleghi mi vedono come punto di riferimento. Ciò da un lato gratifica parecchio, dall'altro stimola a mantenere livelli qualitativi elevati. Cosa che noi facciamo da sempre e che abbiamo tramutato in fatti con l'apertura del nuovo ed unico punto vendita ufficiale dei prodotti a marchio Sal De Riso in Costiera Amalfitana, gestito direttamente da me. Si tratta di un nuovo format, dove degustare i nostri dolci, i nostri nuovi cocktail e aperitivi e, per la prima volta, le nostre pizze classiche, gourmet, fritte e dessert e tante specialità dalla cucina del nostro bistrot».

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



["I marketing dell'accog
Dall'Ara ospite di HoReCoast](#)
["A scuola di crudo" con lo chef Marcello Santini](#)
[Mercoledì 15 marzo la presentaz di Città di Salerno](#)
["L'hotel internet marketing come gestire la presenza sul web" a cura di MTN Company](#)
[Horeca Kids, una novità di 2017](#)
[HoReCoast il 21 e 22 marzo la IV edizione al Lloyd's Baia Hotel di Salerno](#)
["Carne al Fuoco - Marinatur: e metodi di cottura", lo chef Ardito ritorna ad HoReCoast](#)
[I menù speciali convenzio](#)

© Copyright - HoReCoast

**21/22 marzo 2017**HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY

COOKING MATCH, LA CUCINA CHE FA SPETTACOLO



Nell'ambito della IV edizione di HoReCoast, l'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, organizzano la manifestazione "*Cuochi campani... gusto e sana ristorazione*", II concorso regionale di cucina a tema libero.

L'evento è riservato a **chef** e **commis** di cucina iscritti alle Associazioni provinciali aderenti all'**URCC** (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese Equana Monti Lattari, Torre del Greco & Area Vesuviana-Nolana-Strianese), che saranno chiamati a realizzare e presentare un **piatto a tema libero**.

L'iniziativa è volta a valorizzare "**la cucina, il gusto e la sana ristorazione**" attraverso l'utilizzo di **prodotti** e **generi alimentari** che mettano in risalto tali aspetti, nonché il **rispetto nutrizionale**

del piatto. Obiettivo finale, la promozione e valorizzazione del **patrimonio enogastronomico e turistico della Campania**.

La manifestazione si svolgerà al **Lloyd's Baia Hotel di Salerno mercoledì 22 marzo 2017**, a partire dalle **ore 8.30**, con cerimonia di premiazione in programma alle **ore 18.30**. La giuria, che valuterà i piatti in base a difficoltà di preparazione e pulizia, presentazione e sapore, decreterà i **primi tre classificati**, ai quali andranno **trofei artistici e buoni spesa** per l'acquisto di attrezzature professionali.

Alla giuria sarà inoltre demandato il compito di assegnare il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, che verrà conferito allo chef maggiormente distintosi per impegno professionale e rispetto della tematica *"Cucina... gusto e sana ristorazione"*.

Ma non finisce qui. Da quest'anno, infatti, la manifestazione si arricchisce di una nuova **sezione dedicata ai pizzaioli**, che competeranno per il **"Pizza Gourmet"**. La gara si svolgerà su forni a legna. La **giuria** valuterà le pizze in base alla loro presentazione, all'abbinamento degli alimenti, al gusto ed alla cottura. Anche in questo caso saranno premiati i **primi tre classificati**, che riceveranno **buoni spesa** per l'acquisto di prodotti.

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



Mercoledì "L'hotel HoReCoas "Carne al "Il Horeca "A scuola L'arte
15 marzo internet il 21 e 22 Fuoco - marketing Kids, una di crudo" pasticcera
la marketing marzo la Marinatura dell'accog delle con lo Salvatore
presentaz come IV e metodi Giancarlo novità di chef De Riso
al Palazzo gestire la edizione di Dall'Ara HoReCoas Marcello ospite di
di Città di presenza al Lloyd's cottura", ospite di 2017 Santini HoReCoas
Salerno sul web" Baia lo chef HoReCoas
a cura di Hotel di Ardito
MTN Salerno ritorna ad
Company HoReCoas

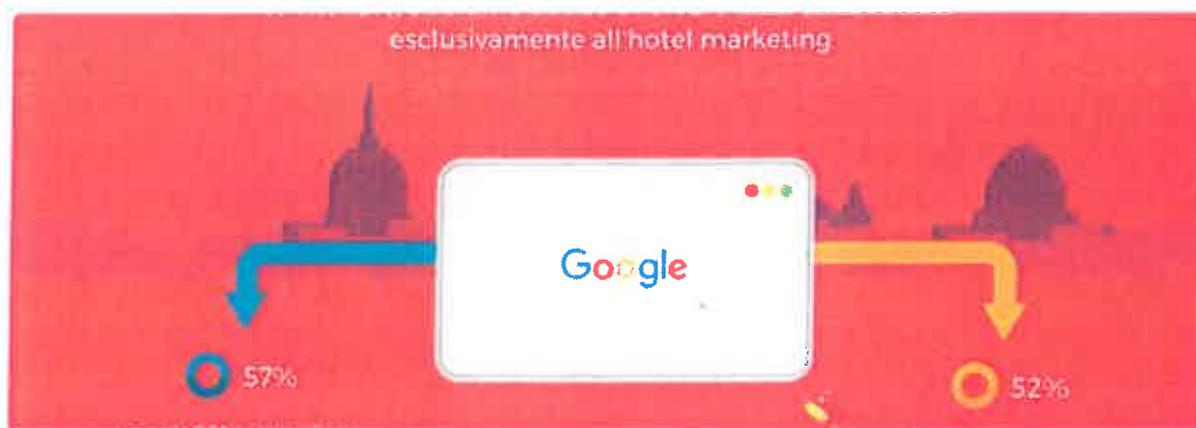
© Copyright - HoReCoast



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY

"L'HOTEL INTERNET MARKETING, COME GESTIRE LA PRESENZA SUL WEB" A CURA DI MTN COMPANY



L'accoglienza inizia sul web e continua sul **web**. Dando uno sguardo al comportamento degli utenti circa la scelta e la pianificazione di un **viaggio**, sono sempre più in crescita i dati che testimoniano la predilezione delle **OTA** (Online Travel Agency).

VIAGGI DI SUCCESSO
hotel internet marketing

in MTN Company abbiamo a cuore il successo dei nostri clienti. Questo diventa evidente nei numeri del nostro engagement e nel numero di utenti che si collegano al nostro sito e alla nostra app.

57%

Google

52%

mtn
tecnologia
integrata

21/22 Marzo 2017

[<http://viaggidisuccesso.mtncompany.it/>]

Il **57%** dei **viaggiatori** pianifica il viaggio su **Expedia, Booking o Tripadvisor** ed il **52%** prima di prenotare un albergo visita il **sito web** della struttura.

Come gestire al meglio, allora, la presenza sul web? *«I Social Media non sono solo i Social Network, ma comprendono anche blog, wiki e tutto ciò che il Web democratico ci ha consegnato – dichiara **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company** [<http://viaggidisuccesso.mtncompany.it/>], che sarà tra le aziende espositrici di HoReCoast – Cos'hanno in comune? Conferiscono potere alle persone: sono loro che decidono quando ricevere il nostro messaggio, sono loro che decidono se comunicare con noi, sono loro che decidono quando interrompere il dialogo».*

*«È pertanto necessario – continua **D'Alessio** – abbandonare l'approccio autoreferenziale del passato e lo stile broadcasting per afferrare quella che è la possibilità più grande offerta da queste piattaforme: raggiungere individualmente le persone, ascoltarle, comprendere i loro bisogni e intervenire in tempo reale sulle loro insoddisfazioni».*

Il **21 e 22 marzo MTN Company** sarà lieta di fornire ulteriori dettagli a tutte le imprese interessate presso il Lloyd's Baia Hotel. Per ulteriori informazioni visita viaggidisuccesso.mtncompany.it [<http://viaggidisuccesso.mtncompany.it/>].

Condividi questo articolo





21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



"CARNE AL FUOCO – MARINATURA E METODI DI COTTURA", LO CHEF ARDITO RITORNA AD HORECOAST



Ad inaugurare la seconda giornata di **HoReCoast** sarà il workshop Food e Territorio "*Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura*", in programma alle **ore 10.00 di mercoledì 22 marzo 2017** presso la **Sala Cooking del Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Protagonista dell'appuntamento sarà lo chef **Pier Luca Ardito**, docente Eccelsa & Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi. Vecchia conoscenza di **HoReCoast** (partecipò all'edizione 2015 con il seminario su "Il panino gourmet"), **Ardito** relazionerà questa volta sulla **marinatura delle carni** e sui vari **metodi di cottura**, nell'ambito dell'incontro promosso da **Unilever Food Solutions**.

Assetato di conoscenza, lo chef **Pier Luca Ardito** raccoglie **esperienze culinarie** nelle più importanti **capitali** e presso i più prestigiosi **locali europei** (Londra, Parigi, Salisburgo, Erfurt,

Basilea, Lisbona) e in molti resort e ristoranti italiani. Coordinatore scientifico dell'**Istituto Eccelsa**, è stato insignito del "*Premio Solidus*" quale "*Miglior Chef dell'anno 2011*".

Ardito si è distinto per aver portato nel **2008 l'Italia al secondo posto** della semifinale del *Global Chef Challenge di Lisbona*, nel **2010** per aver conseguito sia la **medaglia d'oro di categoria** che il **terzo posto** nel ranking mondiale ai **Campionati del Mondo** e nel **2014** per aver conquistato la **medaglia d'argento** in **Lussemburgo**.

Dal **2014** è team coach della Nazionale Italiana Cuochi e dal **2015** allenatore della Nazionale Italiana Cuochi all'International Catering Cup di Lione.

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



["L'hotel internet marketing"](#) [HoReCoast](#) [Cooking match, la cucina che fa gestire la presenza sul web"](#) [Baia](#) [a cura di MTN Company](#) [HoReCoast](#) [I menù speciali con lo chef](#) ["A scuola di crudo"](#) [Marcello Santini](#) ["Il marketing dell'accog"](#) [Dall'Ara ospite di](#) [Mercoledì 15 marzo](#) [al Palazzo di Città di Salerno](#) [L'arte pasticceria Salvatore De Riso](#) [presentaz](#) [ospite di](#)



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



NICOLA DEMO, LO CHEF PIZZAIOLO DELLO SHOW COOKING "PIZZA EXPERIENCE"



"Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza" sarà il secondo workshop della mattinata di **martedì 21 marzo 2017**, in programma alle **ore 10.30**, presso la Sala Cooking del **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Dedicato ai **pizzaioli** ed ai professionisti del settore, l'appuntamento vedrà la partecipazione di **Nicola Demo**, Responsabile Ricerca & Sviluppo per il gruppo **Agugiaro & Figna Molini**, e nello specifico per il brand **Le 5 Stagioni**, e dell'organizzazione-assistenza post vendita.

Durante lo show cooking lo chef pizzaiolo **Demo** presenterà le **farine** del Gruppo e mix dedicati alla produzione di **impasti arricchiti di fibre**, in abbinamento con la nuova farina **Grani**

Antichi e il Mix Grano Franto a toppings di alta qualità, forniti dalla ditta **Demetra**. Spiegherà, inoltre, come sviluppare **impasti di alta qualità** e come realizzare **farciture stuzzicanti ed innovative**.

Per consultare il **programma completo** della IV edizione di **HoReCoast** è possibile clicare qui [<http://www.horecoast.it/programma/>].

Condividi questo articolo





21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



IGP CAMPANIA E APROL CAMPANIA, "L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CAMPANO"



Dopo l'avvio del cooking match a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dell'Associazione Cuochi Salernitani, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, dal titolo "Cuochi campani... gusto e sana ristorazione" ([clicca qui per saperne di più \[http://www.horecoast.it/cooking-match-la-cucina-che-fa-spettacolo/\]](http://www.horecoast.it/cooking-match-la-cucina-che-fa-spettacolo/)), a caratterizzare il pomeriggio di **mercoledì 22 marzo** sarà il workshop Food Territorio "**L'olio extravergine d'oliva campano**" (ore 15.30 presso la Sala F del Lloyd's Baia Hotel di Salerno).

Ospiti dell'appuntamento, promosso da **Igp Campania** ed **Aprot Campania**, saranno **Raffaele D'Amore**, Presidente del Comitato Promotore di Igp Campania, ed **Angelo Petolicchio**, Vice Presidente sia di Igp Campania che di Aprot Campania, che presenteranno le eccellenze di olio extravergine d'oliva campane, con i partecipanti che avranno anche la possibilità di degustarle.

[Clicca qui \[http://www.horecoast.it/programma/\]](http://www.horecoast.it/programma/) per consultare il programma completo di HoReCoast.

Condividi questo articolo



**21/22 marzo 2017**HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY

MERCOLEDÌ 15 MARZO LA PRESENTAZIONE AL PALAZZO DI CITTÀ DI SALERNO



Mercoledì 15 marzo 2017, alle ore 10.30, presso la Sala del Gonfalone del **Palazzo di Città di Salerno**, sito in Via Roma, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione di **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata a **professionisti ed operatori del mondo Horeca**, in programma **martedì 21 e mercoledì 22 marzo** presso il **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno.

Giunta alla IV edizione, **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **novità in ambito "cibo ed alimentazione"** e sulle pratiche di **sviluppo e promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di **80 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti** del settore e rinomati **relatori** (tra cui il Prof.

Giancarlo Dall’Ara, docente di Marketing nel turismo, ed il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**) daranno vita ad una “due giorni” caratterizzata da **spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match**.

Tutti i **dettagli** della fiera-evento **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** del **15 marzo**, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Napoli**, Sindaco di Salerno;
- **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio;
- **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale all’Annona e Turismo;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell’Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell’azienda De Luca;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell’azienda Lamberti Food;
- **Carmine D’Alessio**, Ceo & Founder dell’agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

HoReCoast è promossa dalle aziende **Lamberti Food Srl** di Cava de’ Tirreni (Sa) e **De Luca Srl** di Salerno, in collaborazione con l’agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. Gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell’Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell’evento l’Associazione “Cava Sviluppo”, l’I.P.S.E.O.A. “Roberto Virtuoso” di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l’Associazione “Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d’Amalfi” e April Campania.

La **stampa** e la **cittadinanza** sono invitate a **partecipare**.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, cell. 331.1206395 (Luciana Apicella), tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it

[<http://www.horecoast.it>] _____ - info@horecoast.it
 [<mailto:info@horecoast.it>] _____ - www.facebook.com/Horecoast
 [<http://www.facebook.com/Horecoast>]

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



<u>Horeca Kids, una novità di HoReCoast 2017</u>	<u>Cooking match, la cucina che fa HoReCoast spettacolo</u>	<u>I menù speciali marketing HoReCoast</u>	<u>"L'hotel internet marketing come gestire la presenza sul web" a cura di MTN Company</u>	<u>Speciale HoReCoast 2016</u>	<u>L'arte pasticceria da record Salvatore De Riso ospite di HoReCoast</u>	<u>Numeri da record per HoReCoast 2016</u>	<u>"Il marketing dell'accoglienza: Giancarlo Dall'Ara ospite di HoReCoast"</u>
--	---	--	--	--	---	--	--

**21/22 marzo 2017**HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY

HORECOAST, IL 21 E 22 MARZO LA IV EDIZIONE AL LLOYD'S BAIA HOTEL DI SALERNO



Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo Horeca, in programma il **21 e 22 marzo 2017** presso il **Lloyd's Baia Hotel di Salerno**.

Nuova location per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**. A conferma della sua natura di **progetto itinerante** alla scoperta di innovative soluzioni Horeca, ogni anno **HoReCoast** approda in **nuovi territori** per scoprirne le bellezze. Perché ogni luogo ha delle sue tipicità ed ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate. E così quest'anno la manifestazione farà tappa a **Salerno**, dopo le esperienze del **2014** ad **Amalfi**, del

2015 all'Hotel Raito di **Vietri sul Mare** e del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia**.



L'iniziativa è stata presentata stamani, **mercoledì 15 marzo 2017**, al **Palazzo di Città di Salerno** alla presenza di: **Dario Loffredo**, Assessore comunale al Commercio; **Massimiliano Natella**, Presidente della Commissione comunale

all'Annona e Turismo; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Visto il **forte seguito** riscontrato nei primi tre anni, la fiera-evento si preannuncia anche in questa **IV edizione** come uno dei più attesi momenti di **incontro** tra tutti gli **operatori della filiera** e di **confronto** del settore della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo. L'iniziativa è, infatti, finalizzata a favorire processi di **interscambio culturale**, di opportunità e **servizi** tra imprese, operatori del settore turistico ed aziende locali, nazionali ed internazionali per rafforzare il sistema di **cooperazione** mediante politiche di marketing, attività di promozione ed una serie di workshop.

Per le **oltre 80 aziende** (provenienti da tutta Italia) del mondo Horeca che esporranno i propri prodotti, **HoReCoast** costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di **sinergia** e **collaborazione** con le realtà imprenditoriali presenti. Per ognuno vi sarà l'opportunità di **saggiare** personalmente le novità in ambito **cibo ed alimentazione** e di costruire importanti **rapporti commerciali**. In tale prospettiva si inseriscono i **convegni** ed i **workshop**, che riuniranno intorno al tavolo i **principali player** del settore **"Food e Territorio"** e che si

terranno contemporaneamente alla **"due giorni"** di lavoro, in cui verranno affrontate varie **tematiche**: dal food and beverage alla fornitura di servizi alle nuove soluzioni in ambito food.

Grande attenzione sarà dedicata anche alle politiche di **incoming** e di **accoglienza turistica**. Illustri relatori ed esperti del settore si confronteranno su strumenti e prospettive in materia. Innovative tecniche di accoglienza alberghiera e di fidelizzazione del cliente, modelli originali di ospitalità, marketing territoriale, **territorialità digitale, messa in rete delle eccellenze locali e territoriali** per costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo. Tutti aspetti da cui non si può prescindere e sui quali si concentrerà il dibattito nel **convegno inaugurale "Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, che si terrà **martedì 21 marzo**, alle **ore 10.00**, e che vedrà tra i prestigiosi relatori il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, noto docente e consulente di marketing nel turismo.

Da rimarcare la **partecipazione** ad HoReCoast 2017 di **Salvatore De Riso**, "simbolo" nel mondo dell'**arte pasticceria made in Italy**, che sarà protagonista del **workshop** in programma alle **ore 15.30** di **martedì 21 marzo** e dedicato ai segreti del suo successo e più in generale all'universo **pasticceria**. Da non perdere anche i **workshop "Pizza experience. Innovazione nel mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"** (21 marzo, ore 10.30) con lo chef pizzaiolo **Nicola Demo** di Agugnano & Figna, **"Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura"** (22 marzo, ore 10.00) con lo chef **Pier Luca Ardito** della Nazionale Italiana Cuochi e **"L'olio extravergine d'oliva campano"** (22 marzo, ore 15.30) a cura di **Aprol Campania**.

In cartellone pure gli appuntamenti con gli **show cooking** – La cucina che fa spettacolo (con dimostrazioni live e la preparazione di piatti e ricette tipiche che verranno assaggiate dal pubblico) e con il **cooking match** tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, che si sfideranno nell'elaborazione di gustose proposte (in programma dalle ore 13.00 di mercoledì 22 marzo). Sarà, inoltre, possibile per l'intera durata della manifestazione (dalle ore

9.00 alle ore 19.00 sia di martedì 21 che di mercoledì 22 marzo)
visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti.

Nel programma di questa IV edizione figureranno anche – **novità assoluta** – quattro appuntamenti con il **“Laboratorio dei piccoli – Horeca Kids”** (dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00 di entrambi i giorni). Un momento riservato esclusivamente ai **bambini**, che potranno “cimentarsi” nella preparazione di **dolci** e **pasta**. L’intensa “due giorni” al Lloyd’s Baia Hotel sarà preceduta nella serata di **lunedì 20 marzo** da una **tavola rotonda** presso il **Castello di Arechi** a **Salerno**, riservata agli operatori della fiera-evento ed incentrata sul tema *“Territori a confronto, 4.0?”*.

Un momento cruciale di **confronto** per il futuro dell’**ospitalità**: ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l’opportunità di innescare attività di **sinergia** e **collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

HoReCoast 2017 gode del **patrocinio** del Consiglio Regionale della Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell’Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell’evento l’Associazione “Cava Sviluppo”, l’I.P.S.E.O.A. “Roberto Virtuoso” di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l’Associazione “Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d’Amalfi” e Aprod Campania. Tutte le informazioni e le news sulla **IV edizione** di **HoReCoast** sono consultabili sul sito internet www.horecoast.it [<http://www.horecoast.it>], dove è anche possibile **registrarsi**, ottenere il **biglietto d’ingresso** e seguire la **diretta streaming** della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast: tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it [<http://www.horecoast.it>] –

info@horecoast.it [\[mailto:info@horecoast.it\]](mailto:info@horecoast.it)

www.facebook.com/Horecoast

[\[http://www.facebook.com/Horecoast\]](http://www.facebook.com/Horecoast)

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



[Speciale I menù Numeri Horeca L'arte Cooking "Il Mercoledì HoReCoas convenzio da record Kids, una pasticceria match, la marketing 15 marzo 2016 speciali per delle Salvatore cucina dell'accogi la HoReCoas HoReCoas novità di De Riso che fa Giancarlo presentaz 2016 HoReCoas ospite di spettacolo Dall'Ara al Palazzo 2017 HoReCoas ospite di di Città di HoReCoas Salerno](#)



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



"A SCUOLA DI CRUDO" CON LO CHEF MARCELLO SANTINI



Dalle **ore 16.30** di **martedì 21 marzo**, presso la Sala Cooking del **Lloyd's Baia Hotel** di Salerno, partirà lo **show cooking** dello chef **Marcello Santini**, **"A scuola di crudo – Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"**.

Il testimonial dell'azienda **Global** darà nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase live show con la **sfilettatura** di alcune tipologie di **crudo** mediante l'utilizzo di specifici **coltelli**.

Chef del Crudo bar del Turistico Beach Club, **Marcello Santini** porterà ad **HoReCoast** il sapore fresco del mare.

[Clicca qui \[http://www.horecoast.it/programma/\]](http://www.horecoast.it/programma/) per conoscere il programma completo di HoReCoast.

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti



["Il marketing dell'accoglienza"](#) [L'arte pasticceria da record](#) [Numeri da record](#) [Mercoledì 15 marzo](#) [Cooking match, la cucina spettacolo](#) ["Carne al Fuoco - Marinatura e metodi di cottura", lo chef Ardito ritorna ad HoReCoast](#) [Speciale HoReCoast 2016](#) [Horeca Kids, una novità di HoReCoast 2017](#)

[Giancarlo De Riso](#) [Salvatore per la cucina](#) [HoReCoast presentazioni che fa](#) [Dall'Ara ospite di HoReCoast](#) [2016 al Palazzo di Città di Salerno](#)



21/22 marzo 2017

HOTEL RESTAURANT
BUSINESS COMMUNITY



HORECOAST, SI CONFERMA DA RECORD LA FIERA-EVENTO DEDICATA AL MONDO HORECA



Più di **1000 visitatori**, oltre **80 aziende** partecipanti, **3 convegni**, **4 show cooking**, una **gara di cucina**, il **concorso per pizzaioli** e **4 appuntamenti con i laboratori creativi** per bambini. Il **21 e 22 marzo 2017** il gotha dell'universo Horeca si è riunito al **Lloyd's Baia Hotel** di **Salerno** grazie alla manifestazione **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento promossa dalle **aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Operatori dei mondi **food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti **rapporti commerciali**. Chef, pizzaioli e pasticciere si sono cimentati in **live show culinari**. Esperti del

settore hanno portato le proprie **testimonianze**, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** ed il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing nel turismo. Ma soprattutto, gli studenti degli **Istituti Alberghieri "R. Virtuoso" di Salerno, "I. Cavalcanti" di Napoli e "M. Rossi-Doria" di Avellino** hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.



*«Ancora una volta HoReCoast si conferma un'iniziativa di confronto, formazione e sviluppo territoriale – dichiarano all'unisono i promotori **Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca** – La fiera-evento anno dopo anno espande il suo essere*

*"magnetica", arrivando a contagiare positivamente personaggi illustri del settore Horeca ed a richiamare visitatori anche da fuori regione». «Mai come quest'anno – aggiunge **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder di MTN Company – HoReCoast è stato disegnato "people oriented", mettendo in relazione i prodotti con le persone, così da esaltare benefici funzionali e caratteristiche distintive dei primi e valore umano delle seconde».*

A sbalordire nell'edizione numero IV di **HoReCoast** anche i **riscontri "social"**. Oltre **15mila** sono state le **persone raggiunte** mediante la **diretta streaming** sul sito www.horecoast.it [<http://www.horecoast.it>], sulla **Facebook Page ufficiale** (<https://www.facebook.com/Horecoast> [<https://www.facebook.com/Horecoast>]), i collegamenti e le interviste live di **Radio Club 91** (trasmesse in diretta sulla Fan Page della radio). Inoltre, sulla pagina **Facebook HoReCoast** è stata raggiunta una **copertura di 15.275 persone** con **12.841 interazioni con i post**.

Ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 21 marzo** il convegno **"Il marketing che funziona si chiama accoglienza"**, durante il quale il Prof. **Giancarlo Dall'Ara**, docente di Marketing

nel turismo, ha sottolineato l'importanza della gestione delle relazioni e del ricordo come elementi fondamentali per instaurare un rapporto positivo con l'ospite e valorizzare, al contempo, il territorio. **"Pizza experience. Innovazione nel**



mondo della pizza, farine alternative e farciture d'eccellenza"

è stato, invece, lo show cooking che ha visto lo chef-pizzaiolo **Nicola Demo** dell'azienda **Le 5 Stagioni** spiegare come sviluppare impasti di alta qualità per realizzare farciture stuzzicanti ed innovative.



Nel pomeriggio spazio al Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**, che ha portato la sua testimonianza di imprenditore di successo durante il workshop **"Pasticceria, gli elementi del successo"**. **De Riso** ha introdotto il pubblico nel suo

mondo, fornendo segreti su alcune delle sue principali **creazioni**, presentando la sua azienda e discorrendo del territorio della **Costiera Amalfitana**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza per la sua vita e la sua professione di pasticciere.

A seguire, poi, un altro show cooking **"A scuola di crudo – Tecniche di sfilettatura e taglio del pesce"**. Lo chef **Marcello Santini**, testimonial della **Global**, ha fornito nozioni sulle corrette modalità d'acquisto del pesce e sulle relative bonifiche preventive, per poi passare alla fase **live show** con la sfilettatura di alcune tipologie di crudo mediante l'utilizzo di specifici coltelli.

Lo show cooking **"Carne al Fuoco – Marinatura e metodi di cottura"** ha aperto la giornata di **mercoledì 22 marzo**. All'opera

Marco Pascazio, Giuseppe Buscicchio (rispettivamente chef ed executive chef dell'**Unilever Food Solution**) e **Bruno Ruggiero**, chef della **Lainox**. Successivamente è stato lo chef **Danilo Angè** a presentare alcune ricette con il **sifone iSi**. Al pomeriggio, invece, il convegno "**L'olio extravergine d'oliva campano**", che ha visto **Angelo Petolicchio** (Vice Presidente sia di Aprod Campania che del Comitato Promotore di Igp Campania), **Michele Trimarco** (Vice Capo Panel della Camera di Commercio di Salerno) e **Maria Rosaria Terminiello** (Esponente dell'Associazione Assaggiatori Associati) presentare **eccellenze regionali** del settore che, abbinati a piatti preparati dall'**Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi**, sono stati fatti degustare al pubblico.

Dopo il grande successo dell'anno scorso si è ripetuto anche nell'**edizione 2017** di **HoReCoast** il **concorso regionale di cucina** a tema libero, promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in



collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e **l'Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo "**Cuochi campani... gusto e sana ristorazione**", l'iniziativa ha avuto l'obiettivo di valorizzare la cucina, il gusto e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari ad hoc. Obiettivo finale, la promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e turistico della Campania. **Novità** di quest'anno, la I edizione di "**Pizza Guormet**", il concorso riservato a pizzaioli afferenti all'URCC, ed il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, in memoria dell'importante figura della gastronomia campana recentemente scomparso.

A vincere la **gara di cucina** è stato lo chef **Gaetano Cerciello** (commis *Federico Risoli*) dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Luigi Nastro** (commis *Michele Ildenni*) dell'**Associazione Stabiese, Equana e Monti**

Lattari, mentre al terzo **Giuseppe D'Acunto** (commis *Gianrico Borriello*) dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **Aprol Campania**.



La I edizione del concorso "**Pizza Gourmet**" è stata vinta da **Enrico Porzio** dell'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. Al secondo gradino del podio, pari merito, sono saliti **Vincenzo Nastro** dell'**Associazione Stabiese**,

Equana e Monti Lattari e **Luigi Bartolomeo** dell'**Associazione Cuochi Benevento**, mentre al terzo posto si è classificato **Ciro Casale** dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**. Ai primi tre classificati sono andati rispettivamente **300kg, 200kg e 150kg di farina Le 5 Stagioni** (100kg sono stati previsti per gli altri pizzaioli in gara) e **buoni d'acquisto** messi a disposizione da **De Luca Srl** ed **Aprol Campania**.

"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'" il **I Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Gennaro Vingiano** (commis *Luigi Durante*) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** del Consiglio Regionale della



Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Salerno, di Confindustria Salerno, della Camera di Commercio di Salerno, di

Federalberghi Salerno, di Confcommercio Salerno e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. **Partner** dell'evento l'Associazione "Cava Sviluppo", l'I.P.S.E.O.A. "Roberto Virtuoso" di Salerno, Radio CRC, Radio Club 91, Il Vescovado, ilPortico.it, l'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi" ed Aprod Campania.

Le aziende partecipanti: Abert, Agrioil, Agrumarie Riunite Siciliane, Aprod, Artigianquality, Atosa, Ballarini, Bayernland, Berkel, Bormioli Rocco, Cafè Sombrero, Centro Carni Company, Churchill, Conserve Italia, Curcio, Dag Style, Damarila, De Luca, De Riso, Decora, Del Monte, Demetra, Duni, Elmeco, Emu, Faraboli, Fioravanti, Fiorucci, Fontanella, Galloni, Gemma, Gi.Metal, Global, Grafica Metelliana, Gural, Ham, Hendi, Hero, I&D, Il Panino di serie A, Isi, La Fiammante, La Fonte, Lainox, Lamberti Food, Lambweston, Le 5 Stagioni, Macelleria Lamberti, Magliano Forni, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Mec Carni, Mecnosud, Molini Bongiovanni, Molini Spigadoro, Molino Casillo, Moretti, MTN Company, Mulino Spadoni, Necta, Orogel, Orveca, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pentolo, Pintinox, Pompadour, Posateria De Luca, Profigrill, Radio Club 91, Radio CRC, Riso Gallo, Rispo, Rona, Salumi Emmedue, Satellite Service Italy, Seltmann, Sfoggia D'Oro, Sirman, Star Progetti, Stefani, Trabo, Unilever Food Solution, Viberg, Zerica.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast: tel. 089.3122124-125 (MTN Company) - www.horecoast.it [<http://www.horecoast.it>] - info@horecoast.it [<mailto:info@horecoast.it>] - www.facebook.com/Horecoast [<http://www.facebook.com/Horecoast>]

Condividi questo articolo