

rassegna stampa *a cura di*



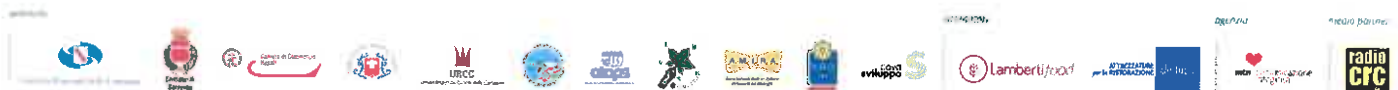
Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

.....

Sorrento
GRAND HOTEL EUROPA PALACE

www.horecoast.it



NAPOLI

AVELLINO

BENEVENTO

SALERNO

CASERTA

CALABRIA

cerca nel sito...

VIDEO

FOTO

HOME

PRIMO PIANO

ECONOMIA

CULTURA

SPETTACOLI

SPORT

TECNOLOGIA

LE ALTRE SEZIONI ▼

Il Mattino > Napoli Smart > in evidenza

HoReCoast, a Sorrento l'evento dedicato agli operatori di alberghi e ristoranti si conferma a «5 stelle»



di Antonino Siniscalchi

0 **SORRENTO** - Bilancio lusinghiero per la quinta edizione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community. Più di 500 visitatori, martedì e ieri, sono accorsi al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca. I convegni dell'“artigiano del breakfast” Gaetano Barbuto e degli chef Luigi Vitiello e Pietro Montone, gli show cooking di rinomati chef nazionali ed il cooking match dell'Unione Regionale Cuochi Campania tra gli appuntamenti in calendario. Al primo posto nella gara di cucina lo chef Guido D'Amore e l'allieva Letizia Raduazzo dell'Associazione Cuochi Avellino. Il II Premio Speciale “Don Lorenzo Perrino” allo chef Rocco Festa dell'Associazione Cuochi Benevento. Vincenzo Lambertì e Pietro De Luca: «HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a “5 stelle”, riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività e ristorazione». «Siamo andati ben oltre le aspettative - dichiarano all'unisono gli organizzatori Vincenzo Lambertì di Lambertì Food e Pietro De Luca di De Luca - Attrezzature per la ristorazione - HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a “5 stelle”, riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo». Oltre 70 aziende espositrici, 3 convegni sul mondo breakfast, uno sulla cucina, 6 show cooking con la presentazione di attrezzature per la ristorazione e di prodotti alimentari, il cooking match a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e le performance live della sezione campana dell'A.I.B.E.S. dedicate a “Latte art”, “Aperitivo”, “Decoration show” e “Infusi moment”: questi i numeri della V edizione del “progetto itinerante” HoReCoast, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella Penisola Sorrentina. «La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente - spiegano Lambertì e De Luca - Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre». Più che positivo anche il riscontro social. 1254 sono state le persone raggiunte mediante le dirette streaming sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di 53.939 persone raggiunte e si sono avute 7.436 interazioni con i post. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di Radio CRC.

Breakfast e cucina, ecco i convegni di HoReCoast

Durante i due giorni di fiera evento si susseguiranno tre convegni incentrati sul breakfast ed uno dedicato al menu degli chef. Gaetano Barbato, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, terrà gli appuntamenti dedicati al breakfast. Oggi sono in programma "Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali" (ore 10.30/12.30) e "Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast" (ore 15.30/17.30). Domani pomeriggio (ore 15.00/17.00) "Breakfast tour". Durante le 3 sessioni Barbato fornirà utili suggerimenti su tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.



AVVISO A PAGAMENTO

Workshop e show cooking, l'integrazione tra prodotti ed attrezzature

In programma oggi e domani anche una serie di show cooking, con chef di cucina che presenteranno prodotti ed attrezzature per la ristorazione, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate e ricette e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati.

Questa mattina si partirà con il workshop "Tecnologia cucinante: Forno Naboo reloaded" a cura delle aziende De Luca - Attrezzature per la ristorazione e Lainox: all'opera sarà lo chef di cucina Bruno Ruggiero. Dopo sarà la volta dello chef di cucina Danilo Angè, che terrà il workshop "Come cucinare con il microonde", a cura delle aziende De Luca - Attrezzature per la ristorazione e Tribolisi. Chiederà la mattina il workshop "I primi d'Italia", a cura delle aziende Lamberti Food e Simpalit con lo chef Fabio Lorenzani.



Daniilo Angè

Il pomeriggio sarà aperto dal workshop "Dessert che passione!", a cura di Lamberti Food e Demacia, che vedrà all'opera lo chef Filippo Barracano. Successivamente sarà la volta di Danilo Angè con il workshop su "L'uso del sifone attraverso nuove consistenze", a cura di De Luca - Attrezzature per la ristorazione e Tribolisi. In chiusura toccherà allo chef Paolo Rassetti tenere il workshop dal titolo "Applicazione nuove tecnologie in cucina: il Paccotti", con la collaborazione delle aziende De Luca - Attrezzature per la ristorazione e Siman.

Ad aprire la giornata di domani, invece, sarà il workshop "Wow che buffet. Dall'orlo alla tavola", a cura di Lamberti Food e Orgea, che vedrà all'opera lo chef Mirco Fabbrì. Subito dopo sarà la volta dello chef Paolo Rassetti, che parlerà di "Applicazione nuove tecnologie in cucina: colture sottomano a bassa temperatura", durante l'appuntamento curato dalle aziende De Luca - Attrezzature per la ristorazione, Siman, Lamberti Food e Centro Carni Company. In chiusura il workshop "Spezie e aromi, identikit e usi in cucina" dello chef Filippo Barracano, in collaborazione con Lamberti Food e Wberg.

SPECIALE HORECOAST 2018

Oltre 70 aziende alla business community sul mondo Horeca

Saranno oltre 70 le aziende del mondo food e non food che oggi e domani esporranno le loro eccellenze al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento per la V edizione di HoReCoast, la business community rivolta ad operatori e professionisti del mondo Horeca, promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Si tratta di aziende nazionali ed internazionali che esporranno i propri prodotti (alimentari e tecnologici) e presenteranno il proprio core business così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali presenti. Ecco le aziende espositrici in ordine alfabetico: Abert, Agrioli, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayemland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Cino Curcio, Conselve Italia, Così Com'è, De Luca - Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmeque, Emu, F.lli Gallori, Faraboli

Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fostanello, General Fruit, Grifo Latte, Grassnob, Gural Porselen,

Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo,

giornata odierna terrà delle performance live dedicate a "Latte art" (ore 10.30), "Aperitivo" (ore 12.30), "Decoration show" (ore 14.30) e "Infusi moments" (ore 17.00).

La partecipazione ad HoReCoast è gratuita. Sito web ufficiale della manifestazione www.horecoast.it, dove è anche possibile seguire in diretta streaming (oltre che sulla fan page <https://www.facebook.com/HoreCoast/>) tutti gli appuntamenti in calendario.

HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e Cava Sviluppo.



Ham, Hendi, Hoshizaki, Panna, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Sirman, Smia, SuperFood, Surtex, Trabo, Tulip, Victria, Winzerica, Zimex.

Nuovi dell'edizione 2018 di HoReCoast sarà la partecipazione dell'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella

Cooking match la cucina che fa spettacolo

Come da tradizione, ad HoReCoast avrà luogo il cooking match tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC), promosso dall'URCC, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, l'evento è riservato a chef e commis, e sarà articolato in due fasi: la premiazione, alle Associazioni provinciali aderenti all'URCC, e il titolo "Cuochi del mese" con solo...capacità...competenze.

La iniziativa è volta a valorizzare la cucina e la sana ristorazione, attraverso l'utilizzo di prodotti e beni alimentari che mettano in risalto i prodotti, nonché il rispetto intrinseco del piatto, il food cost ed il processo di vendita.

Il cooking match si svolgerà in due fasi, a partire dalle ore 9.30, la premiazione e la cerimonia di premiazione in programma alle ore 17.30. La giuria, che valuterà i piatti in base a difficoltà di prepara-

zione e pulizia, presentazione e sapore, deciderà 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 II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino", che verrà conferito allo chef maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica "Cucina... gusto e sana ristorazione".



I vincitori dell'edizione 2017

Hotel Restaurant Business Community
27/28 FEBBRAIO 2018
Sorrento
GRAND HOTEL EUROPA PALACE
www.horecoast.it

Gilias

- promotori:
- agenzia:



La nera, le storie

Ercolano Arrestato marito stalker

Minaccia di morte la moglie: in auto lama e mattarello

La coppia si stava separando
la donna si era rifugiata
con i figli a casa dei genitori

Francesca Marri

ERCIOLANO. Minaccia di morte la moglie da cui sta per separarsi, e il suo primogenito. In più, nasconde nell'auto un mattarello e un coltello. Arrestato dai carabinieri un 43enne di San Vito già noto alle forze dell'ordine: dovrà rispondere di reato di stalking e maltrattamenti in famiglia.

Secondo gli investigatori della tenenza di Ercolano e della compagnia di Torre del Greco, agli ordini del capitano Emanuele Corda, l'altra sera l'uomo non aveva buone intenzioni. Si era piazzato sotto la casa dei suoceri dopo aver scavalcato il cancello d'ingresso, e alla vista di sua moglie con cui si stavano avviando le pratiche di separazione - e del primo dei suoi tre figli ha cominciato a minacciarli di morte. La donna e i suoi figli si erano trasferiti dai nonni materni perché l'atteggiamento violento dell'uomo, da ciò che è stato poi riferito alle forze dell'ordine, andava avanti da un po'. Quando viveva

no sotto lo stesso tetto, per futili motivi e spesso anche per motivi economici, scoppiavano grosse liti e l'uomo minacciava e usava violenza contro la moglie in particolare, contro il loro primo figlio, 27 anni, che si frapponeva fra lui e sua madre per difenderla. Una volta il ragazzo era stato picchiato violentemente dal padre e l'episodio è stato anche segnalato alle forze dell'ordine. A causa del ripetuto deciso di trasferirsi con i figli a casa dei suoi genitori, ma questa scelta non era stata condivisa dal marito che aveva cominciato a perseguitarla, fare appuntamenti e riempirla di messaggi e telefonate.

Probabilmente non accettava la separazione, come in molti casi di questo genere, e accecato dall'ira ha perso le staffe. I carabinieri alerted e giunti sul posto, hanno bloccato l'auto e tranquillizzato le due vittime dell'aggressione verbale. In seguito hanno perquisito l'automobile del fennato e hanno trovato nascosti un coltello e un mattarello che hanno poi sequestrato. Il 43enne è stato portato al carcere di Poggioreale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pompei

Violento e picchiò prostituta, arrestato

Sequestrò, violentò e gettò dall'auto in corsa una prostituta nigeriana. Fu una notte di terrore per la donna sequestrata e violentata da un giovane cliente pregiudicato. Balzata dai carabinieri la prostituta era finita in una sequenza di minacce, botte e perversioni sessuali. Dopo sei mesi di latitanza i carabinieri della compagnia di Torre del Greco hanno dato esecuzione nei confronti di un giovane di 26 anni di Torre Annunziata, e un'ordinanza di custodia cautelativa

emessa dal gip del tribunale oplitino su richiesta della procura per sequestro di persona, rapina e violenza sessuale. La notte del 14 agosto 2017 l'arrestato si recò a San Giovanni a Teduccio e, dopo aver picchiato una prostituta, si recò in una casa di viale della Pace, dove la fece salire in un'auto portandolo picchiò in una strada fino a San Vito. Dopo aver violentato la prostituta, la percosse e la picchiò di bel nuovo portandola in un'auto e lasciandola a casa.

SUL MIA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torre del Greco Fuga d'amore Evade dai domiciliari riacciuffato al porto

Sorpreso per strada
il figlio naturale
di boss Mennella

Terenzia Lembo

TORRE DEL GRECO. Ha lasciato il portamento dove era detenuto negli arresti domiciliari per i reati di delinquenza. Ma prima di poter ricongiungere all'anno della sua strada ha incontrato i carabinieri che l'hanno nuovamente



Protagonista, Massimo Lentile, 39 anni, soggetto già noto alle forze dell'ordine. I militari della stazione Capoluogo, infatti, l'avevano arrestato appena quindici giorni prima in quella circostanza era stato accusato di estorsione e maltrattamenti in famiglia, venendo appunto recluso ai domiciliari.

Ma le quattro mura di casa sono apparse troppo strette a Lentile, specie se non poteva vedere in quella detenzione l'unica fidanzata. Allora ha deciso di lasciare la prigione casalinga per raggiungere la compagna. Non aveva però fatto i conti con i militari dell'Arma, agli ordini del comandante Vincenzo Amitrano e sotto l'egida del comandante della compagnia Emanuele Corda. I carabinieri quasi non facevano fatica a credere al prociocchi quando hanno intercettato, nella zona mare non molto distante dal por-

to cittadino, il trentottenne. Quando hanno fermato Lentile per un controllo non hanno avuto alcun dubbio: si trattava della stessa persona bloccata appena due settimane prima. Del resto Lentile non è un soggetto qualunque, fosse altro per una parentela eccelsa: secondo le forze dell'ordine infatti, è il figlio naturale di Giuseppe Mennella, il capo dell'omonimo clan, ammazzato nel 1995.

A questo punto è scattato il fermo e l'uomo è stato portato nella caserma di viale Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, dove è rimasto per tutta la notte. In ogni caso il processo con rito direttissimo al tribunale di Torre Annunziata di fronte al giudice Silvia Paladino, che ha convalidato l'arresto, disponendo per Massimo Lentile nuovamente la misura cautelare degli arresti domiciliari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

Sorrento

GRAND HOTEL
EUROPA PALAZZO

www.horecoast.it



5^a EDIZIONE

Spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione dedicati ai professionisti del settore Horeca.

partner



promotori



agenzia



media partner



La nera, le storie

Castellammare Setacciata la periferia nord

In un garage droga e armi pronte all'uso

La scoperta al Moscarella piazza di spaccio gestita dal clan D'Alessandro

Raffaello Casu

CASTELLAMMARE. Blitz antidroga al rione Moscarella, i carabinieri scoprono armi e droga in un garage. Giornata di controlli a tappeto nel rione alla periferia nord della città, dove i militari della compagnia di Castellammare, diretti dal maggiore Donato Pontasuglia e dal tenente Andrea Riccio, hanno scoperto un vano ricavato in un garage condominiale usato come nascondiglio per armi e droga. Duecento grammi di marijuana, due revolver a salve modificate, 30 grammi di cocaina e materiale per il confezionamento delle dosi.

È questo il bilancio delle perquisizioni a cui ha preso parte anche il nucleo dinofili di Sarno. A destare i sospetti dei carabinieri un vano con una porta di ingresso ricavato in un garage nello spazio condominiale, di uno dei palazzoni del quartiere. Poi il futo dei cant ha fatto il resto, scoprendo i nascondigli utilizzati dai gestori della piazza di spaccio che è sotto la gestione del clan D'Alessandro di Scanzano. I pauretti racchiusi da cellophane con la dro-

gano nascosti dietro alcune mattonelle facilmente rimovibili e tenute su con una calamita. Le due pistole a salve invece, modificate e pronte per essere utilizzate in agguati o rapine sono state ritrovate sotto una grata per lo scolo dell'acqua piovana. Nel corso della perquisizione sono state trovate anche buste di plastica e una macchina per il sottovuoto, a conferma del fatto che il vano era stato ricavato dagli spacciatori per nascondere lo stupefacente e essere utilizzato come laboratorio della droga. Era qui che i grossi quantitativi di marijuana e cocaina venivano suddivisi in dosi per poi essere smerciati fra i palazzoni del rione Moscarella.

Una piazza di spaccio da mesi nel mirino delle forze dell'ordine chetemono un aumento del volume d'affari, un business che potrebbe dare fastidio agli interessi dell'altro mercato della droga del rione Savorito. Due «base» a pochi metri di distanza fra loro, dove è possibile trovare cocaina e marijuana. Nella giornata di ieri è finito nel gual anche un incensurato 37enne di Sant'Antonio Abate scoperto dai militari della locale stazione con 280 grammi di marijuana e un altro chilo nascosto in camera da letto. Per A.C. è scattato l'arresto e la condanna a un anno con pena sospesa, per poi essere rimesso in libertà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Volla

Ortofrutta, centro all'ingrosso chiuso dai Nas

Senza autorizzazioni e requisiti minimi igienico sanitari e strutturali: azienda di commercio e lavorazione all'ingrosso di ortofrutta chiusa dai carabinieri del Nas di Napoli. I militari del Nucleo antisofistazione stanno eseguendo una serie di verifiche ad attività commerciali nell'ambito del settore della sicurezza alimentare. Ispettorata, tra queste, un'azienda in via Napoli a Volla, che si occupa del

commercio all'ingrosso di ortofrutta freschi e conservati. Nas hanno esaminato gli ambienti, i documenti e lo stato di conservazione degli alimenti trattati per la commercializzazione. Alla fine del controllo i carabinieri hanno accertato l'assenza di ambiente per la lavorazione e confezionamento di ortofrutta e l'assenza di titolare, autorità competente in materia di commercio all'ingrosso dei prodotti ortofrutta, per accertare dell'attività commerciale.

commerciale, lavaggio, lavorazione e confezionamento degli alimenti. Attività, data del tutto abilitata. Pertanto il Nas ha proceduto alla chiusura di questa attività di commercio all'ingrosso e confezionamento di prodotti ortofrutta, con annessa cella frigo, poiché «attività di attività condotta in assenza di qualsivoglia titolo autorizzativo e priva dei requisiti minimi igienico sanitari e strutturali».

Paolozia Pantano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Portici L'interdittiva antimafia. Piscina comunale chiusura più vicina

La prefettura al Comune «Necessità di adeguamento dei servizi strutturali del Cesaro»

Roberto Scilitto

PORTICI. Il Comune risolve il contratto di gestione della piscina comunale con la Agip Sport ed il Sant'Antonio. La società di riferimento è la Agip Sport ed il Sant'Antonio. In carcere con l'accusa di concorso esterno in associazione mafiosa.



Il caso La piscina inascurata nel 2008

La settimana fa la ditta aveva ricevuto una formale interdittiva antimafia. Il Comune aveva richiesto alla prefettura di poter porre la società in amministrazione controllata per garantire la continuità dei servizi forniti ma la risposta è stata negativa. La risoluzione contrattuale è diventata dunque, un atto dovuto. Tra le motivazioni, non ci sono solo i guai con la giustizia del fratello Cesaro, ma anche il mancato pagamento da parte della Agip Sport degli oneri concessori al Comune, il mancato pagamento del rateo del mutuo contratto con l'Istituto per il Credito Sportivo, la realizzazione di opere abusive. Ancora incerta l'entità del debito della ditta dalla società, possibile si tratti di centinaia di migliaia di euro.

Quando la piscina fu costruita, il Comune si fece garante di un prestito milionario con l'Istituto di Credito Sportivo: ora bisognerà capi-

re chi dovrà estinguere quel debito. Della vicenda si sta già occupando da diversi mesi la Corte dei Conti. Già la scorsa estate l'amministrazione aveva sollecitato al prefetto il rilascio di informazioni scintillanti aggiornate in seguito alle notizie relative alle vicende giudiziarie che avevano coinvolto alcuni componenti della società. In seguito ai primi accertamenti interni, il Comune aveva avviato il procedimento di risoluzione della concessione, ma subito si era posto il problema della gestione dell'impianto sportivo, al fine di trovare soluzioni che ne scongiurassero la chiusura. Ora, richiedono di essere cancellati servizi per centinaia di cittadini e molti diversamente abili. Il sindaco di Portici, Enzo Cuommo preferisce non rilasciare dichiarazioni sulla vicenda «per evitare strumentalizzazioni» essendo in corso la campagna elettorale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel Restaurants Business Community
27/28 FEBBRAIO 2018

Sorrento
 GRAND HOTEL EUROPA PALACE

hore
 COAST

5^a EDIZIONE

Spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione dedicati ai professionisti del settore Horeca.

patrocini:

promotori:

agenzia:

media partner:



La nera, le storie

Portici «Troppo attivo» il nipote del Califfo

Evade gli obblighi della sorveglianza Vollaro in carcere

Considerato il reggente del clan aveva incontrato più volte un pregiudicato di San Giorgio

Michele Ippolito

PORTICI. Troppe violazioni dell'obbligo di sorveglianza: arrestato Carlo Vollaro, considerato l'attuale reggente del famigerato clan camorristico porticese, dopo aver accertato ripetute violazioni degli obblighi di sorveglianza speciale a cui era sottoposto. L'uomo, figlio di Antonio e nipote di Luigi Vollaro, detto "papa" di Califfo, morto nel carcere milanese di Opera nel 2015, si trova a Poggioreale. In particolare, i militari hanno accertato che Vollaro, 39 anni, recentemente aveva incontrato più volte un escamotage di San Giorgio a Cremano indagato in passato per reati legati allo spaccio di droga e per estorsione aggravata da finalità mafiose.

Vollaro era gravato da un obbligo di soggiorno nel suo Comune di residenza e gli incontri hanno dunque costituito violazioni della prescrizione imposta dalla normativa sulla sorveglianza speciale. A fargli scattare le manette al polsino sono stati carabinieri della compagnia di Torre An-

nunziata in esecuzione di una ordinanza emessa dall'ufficio del gip di Napoli su richiesta della Dda.

L'eccessivo attivismo di Carlo Vollaro ha dato conferma agli inquirenti che il capoclan continuava a guidare le attività criminali della famiglia. Già a giugno del 2017 l'uomo era stato arrestato una prima volta con l'accusa di inosservanza delle prescrizioni imposte dalla sorveglianza speciale con obbligo di soggiorno: era stato bloccato in un'auto mentre si trovava in strada con un pregiudicato, affiliato al suo clan,

con cui probabilmente orchestrava azioni criminali. Poco più di un mese fa alcuni colpi d'arma da fuoco erano stati esplosi di notte contro la porta dell'abitazione della compagnia del reggente del clan. Sceso nell'androne, il misterioso pistolero aveva sparato di nuovo, colpendo la guardiola del portiere. Per gli investigatori si era trattato di un chiaro segnale di avvertimento nei confronti di Vollaro, forse la prefigurazione di una possibile vendetta trasversale da parte di un altro clan che mira a strappare alla storica famiglia una parte degli affari illeciti sul territorio porticese.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torre del Greco



Gang delle spranghe: intensificati i controlli. Le vittime: vince la paura, via da questa periferia

Caccia alla «banda delle spranghe»: task force dei carabinieri per stanare i banditi che seminano terrore nella zona Camaldoli, in particolare nella frazione di Cappella Nuova. Presidi giornalieri e notturni e decine di identificazioni da parte dei carabinieri della compagnia di Torre del Greco alla guida del capitano Emanuele Corda, che hanno intensificato i controlli dopo le denunce scaturite dal corso le indagini, su cui non trapano dettagli, anche se le forze dell'ordine invitano a non creare allarmismi e a denunciare nel caso di avvistamento di minacce. Il clima tra i residenti è di paura per la banda armata di spranghe, ma anche di rassegnazione da una delle vittime che barcolla sul ciglio di periferia, di rompere il silenzio. «Sono entrati in casa quando i miei

c'eravamo», ha detto - intrufolandosi dalla finestra - il bagno che hanno scaricato a lungo. Ho sentito con delle spranghe, hanno picchiato, frugato negli armadi, nel cassettino, cristallo, vasi, orologi, altri furti. Poi, al terzo piano, ho visto qualcosa di grosso, una bottiglia di vetro, un cassetto di plastica e una piastra d'acciaio del piano cottura. Noi siamo in affitto, volevamo comprare la casa ma abbiamo dovuto di andare via. Porto avanti da questo luogo in lei benissimo. C'è un fiore che i vicini avranno scritto, no due cani che avranno abbaiato, ma nessuno ci ha disturbato. Siamo conosciuti, siamo un'attività. Ma tutti zitti, questa è la cosa che mi fa più rabbia», fra. ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Costiera Alla stazione di Piano Al bar con 50 euro falsi denunciati tre minori

È a Vico fermato un treno per un minore ucraino con decreto di espulsione

Orlando Viggiano

PIANO DI SORRENTO. Tre minorenni denunciati per vendita di banconote false, un ucraino arrestato per falsità di chiarazione di nascita ufficiale e un ucraino e Scafati destinato a un anno e quattro mesi di carcere finora mantenuti. È il bilancio dei controlli effettuati ieri dai carabinieri nelle stazioni ferroviarie di Piano di Sorrento e di Vico Equense. Nella rete delle forze dell'ordine sono finiti innanzitutto tre 16enni, incensurati e originari rispettivamente di Castellammare, Scafati e Boscoreale, che hanno tentato di acquistare biglietti del Cirri e Vici nella tabaccheria della stazione Bav. I tre hanno pagato con una banconota falsa da 50 euro, ma la circuizione non è sfuggita alla titolare che insospettita dalla consistenza e dal colore della carta, ha allertato i carabinieri di Piano.

Impegnati nella prevenzione di reati nel luogo del trasporto pubblico sotto il coordinamento del capitano Marco La Rovere, i militari hanno bloccato e identificato i giovani per loro, poi affidati ai genitori, è scattata la denuncia a piede libero. Non è andata meglio a un 35enne ucraino, sul quale pendevano un divieto di dimora in Campania e un provvedimento di espulsione dall'Italia e che ieri viaggiava sul treno Napoli-Sorrento. Quando il controllore gli ha chiesto di esibire il biglietto, l'uomo si è rifiutato. Stessa reazione quando il personale dell'Av l'ha invitato a scendere dal treno. A quel punto il convoglio è stato bloccato e sono intervenuti i carabinieri ai quali il 35enne ha fornito un nome falso. Alla fine, dopo gli accertamenti di rito, i militari ne hanno scoperto la vera identità, arrestandolo per false dichiarazioni a pubblico ufficiale.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel Restaurant Business Community
27/28 FEBBRAIO 2018

.....

Sorrento
 GRAND HOTEL EUROPA PALACE

www.horecoast.it

hore
 COAST

5^a EDIZIONE

Spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione dedicati ai professionisti del settore Horeca.

patrocini: [Logos of various organizations]

promotori: [Logos of sponsors]

agenzia: [Logo of agency]

media partner: [Logo of radio CRC]

Napoletani scomparsi, tre arresti

I tre poliziotti messicani sono accusati di aver consegnato gli italiani a un gruppo armato. La speranza dei parenti

Potrebbero essere a una svolta le indagini sulla scomparsa dei napoletani scomparsi in Messico. Tre agenti della polizia messicana sono stati fermati e arrestati. Sono sospettati di aver consegnato Vincenzo Cimmino, Raffaele e Antonio Russo ad un gruppo armato. I tre italiani - originari della zona di piazza Mercato - sono scomparsi dal 31 gennaio scorso e sono stati visti l'ultima volta a Tecalitlan, Jalisco. Oltre ai 3 agenti arrestati, tutti operativi a Tecalitlan, come riferiscono i media locali citando fonti federali, riportate dalla Adnkronos, è ricercato un quarto rappresentante delle forze dell'ordine. La zona è considerata un feudo del Cartel Jalisco Nueva Generación, una delle organizzazioni criminali più potenti del Messico. Non è raro, riferiscono i media, che gli agenti della polizia locale agiscano al servizio di tali gruppi.

In serata si era diffusa anche la notizia che i tre italiani fossero stati ritrovati vivi. Amici e familiari sono anche usciti da casa per festeggiare. Poi un cugino degli scomparsi, dopo aver sentito un parente in Messico ha smentito la notizia: «Non sono stati ritrovati i miei cugini,



qualcuno si è fatto prendere dall'euforia - spiega Cino Bergamé - sfortunatamente non è così le autorità si stanno muovendo, noi non possiamo far altro che aspettare». Sempre su Facebook, Cino ha invitato a non

La fiaccolata

La manifestazione per la scomparsa in Messico di Antonio e Raffaele Russo e Vincenzo Cimmino

diffondere notizie non confermate. «Forse i tre poliziotti hanno confessando. Siamo sulle tracce per rintracciarli, ma ora non sono stati ritrovati, questa c'è conferma». Secondo le autorità messicane, così riferi-

sce l'agenzia Dpa, i 3 italiani erano dediti alla vendita di prodotti contraffatti, un'accusa che nei giorni scorsi è stata respinta con fermezza dai familiari a Napoli.

Nessuna traccia, inoltre, del capo della polizia di Tecalitlan, Hugo Enrique Martínez Muniz: «Non si trova da nessuna parte», ha detto Roberto Lopez Lara, segretario del governo statale di Jalisco. Attualmente è la procura di Jalisco a coordinare le operazioni della polizia. Il procuratore regionale, Fausto Mancilla, ha affermato che le informazioni contraddittorie fornite dai familiari dei 3 italiani complicano ulteriormente le indagini: «Inizialmente ci hanno detto che erano qui come turisti, che erano da un giorno in un hotel. Poi hanno detto "che erano qui da diversi giorni". Tutto questo ci rallenta». Nelle indagini la magistratura ha messo sotto inchiesta 33 poliziotti di Tecalitlan. L'ultimo messaggio inviato da Raffaele Russo, suo figlio Antonio e il nipote Vincenzo Cimmino, che in Messico commerciavano nel settore dei generatori elettrici, era stato localizzato proprio nella zona di Tecalitlan, a 700 km da Città del Messico. In quel messaggio due di loro hanno detto di essere stati fermati dalla polizia locale. Ora la notizia dei tre arresti che confermerebbe questa pista.

— a. di cost.



Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

Sorrento
GRAND HOTEL
EUROPA PALACE

www.horecoast.it



5ª EDIZIONE



Spazi per seminari, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione dedicati ai professionisti del settore Horeca.



Il patron del gruppo Getra avverte
«Non voglio mandare tutti a casa
ma la mia è una visione diversa»

Nando Santonastaso

Marco Zigon, patron del gruppo Getra, uno dei leader europei nella trasformazione di energia, decide di non candidarsi alla successione di Ambrogio Prezioso alla guida dell'Unione Industriale di Napoli (il mandato scadrà nei prossimi mesi). Annuncio a sorpresa, l'imprenditore di origini venete ma campano di adozione, sembrava poter coagulare sul suo nome un consenso particolarmente vasto, considerato non solo la sua forte caratura imprenditoriale ma anche la personificazione degli ideali e del senso di appartenenza a Confindustria. Completa, non a caso, la sua adesione al piano per l'Italia e alle proposte annunciate dal presidente Vincenzo Boccia alle assise di Verona. «Un cambio di passo importante, Confindustria ha lanciato proposte alla politica concrete e realizzabili, confermando che un corpo intermedio dello Stato sa dare un contributo di qualità allo sviluppo del Paese», commenta Zigon. **Lei insomma si identifica nella strada indicata al Paese da Confindustria?**

«Assolutamente sì e senza alcuna riserva. Perché si afferma un'idea di Paese che va al di là degli stessi temi economici, a partire dalla necessità di insistere sulle riforme evitando la tentazione, tipica purtroppo di noi italiani, che chiunque subentrati al governo cancelli tutto ciò è stato fatto in precedenza». **Ma allora perché rinunciare a candidarsi alla presidenza della più importante Associazione imprenditoriale del Mezzogiorno alla quale pensatore era stato sollecitato da più parti?**

«È vero, in molti mi avevano chiesto questa disponibilità. Lo stesso presidente Boccia mi aveva incoraggiato a rifletterci e io lo ringrazio di tanta attenzione. Ci sono due ordini di motivi alla base di questa decisione. Il primo è strettamente imprenditoriale: l'impegno in azienda, anche alla luce del processo di internazionalizzazione che ci ha spinto ad operare in molti Paesi in via di sviluppo e dal business complesso, richiede tempi sempre maggiori. Senza contare che la successione generazionale - due delle mie figlie sono già impegnate nell'azienda - ha bisogno di una presenza costante. Pensare di conciliare tutto ciò con la presidenza dell'Unione



Palazzo Parlanna. L'incontro degli Industriali con Pedoan. A destra Boccia, sotto Zigon e Prezioso

Unione Industriali, la governance

«Troppa continuità col passato non sarò il nuovo presidente»

Zigon rinuncia: era in pole come successore di Prezioso



industriali di Napoli sarebbe un compito molto arduo». **È secondo ordine di motivi?** «Riguarda una diversità di punti di vista sui percorsi da intraprendere per il futuro dell'Associazione. Mi spiego: la necessità di una discontinuità per me è un punto fondamentale, che va di pari passo con quella di valorizzare in chiave associative personalità ed eccellenze del mondo industriale che operano a Napoli e che possono offrire un contributo di qualità e di prestigio all'attività



dell'Associazione stessa. Proprio nello spirito di quanto è emerso da Verona, personalmente penso che questa dimensione risponda meglio alle esigenze di una Confindustria proiettata sempre di più nel futuro». **Discontinuità negli uomini o nei programmi, ingegnere?** «Non mi è mai passato per la mente di voler mandare tutti a casa, se è quello che vuole sapere. Ho partecipato alle pre-Assise di Napoli con grande attenzione e ne ho apprezzato il dibattito. Prendo atto però che nei colloqui che ho avuto in questi ultimi tempi è emersa da parte di alcuni interlocutori una visione diversa, che sottolinea piuttosto il valore della continuità. Orientamento comprensibile, a dir poco lecito, ma che io non condivido. Non sarei l'uomo giusto per portarlo avanti. E se manca una condivisione totale sugli obiettivi, specie quando si assume un incarico così importante e prestigioso, si rischia il fallimento». **Insomma, c'è chi l'ha frenata?** «Non parlerei di freni. Quando



I nodi



Leadership percorso a ostacoli

Comincia in salita il percorso di rinnovo della governance dell'Unione Industriale di Napoli. La rinuncia di Marco Zigon, su cui si era registrata un'ampia convergenza, crea non poche incertezze sul nome del successore di Ambrogio Prezioso. Lo scadenza del mandato di quest'ultimo è fissata nei prossimi mesi, ma si dovrà lavorare da subito per tentare di costruire una nuova governance evitando polemiche e pure il cono registrata in passato.

si intraprendono progetti per obiettivi stimolanti, bisogna garantire il massimo delle competenze e un rinnovamento significativo. I programmi su cui mi ero concentrato, ad esempio, non possono prescindere da una visione ampia, capace di coinvolgere come detto competenze significative e comunque legate al territorio napoletano. Questa era e rimane la mia visione. Mi accusano a volte di essere un po' troppo rigido ma la mia esperienza imprenditoriale mi ha sempre dimostrato che questo è l'atteggiamento giusto, almeno per me».

Continuerà a impegnarsi per il sistema associativo di Confindustria?

«Continuerò a lavorare per la Fondazione alla quale abbiamo dato vita come gruppo Getra, cercando tutte le possibili sinergie con le iniziative di Confindustria». **Ma lo spirito di Verona e la capacità di mobilitazione degli imprenditori di tutta Italia non sono già un segnale di forte cambiamento da realizzare nei singoli territori, e specialmente al Sud?**

«Verona ha ribadito che l'Impresa italiana è una garanzia per il Paese e che la stabilità politica è un valore determinante per il futuro. Noi sentiamo molto l'esigenza di far proseguire la faticosa crescita che si è appena riavviata anche al Sud e ci sentiamo orgogliosi di appartenere all'Italia pur riconoscendo che proprio nel Mezzogiorno ci sono ancora molti problemi irrisolti per il sistema delle imprese, dal trasporto all'energia, per citarne solo due. La capacità di affrontare questi temi sarà determinante soprattutto se ci sarà un'ampia condivisione di obiettivi e metodologie. A Napoli come altrove».

DI RIPRODUZIONE RISERVATA

La fiera, le novità

Ospitalità alberghiera, cinquanta aziende in esposizione

Sorrento, al via la nuova edizione della kermesse HoReCoast per i titolari di hotel e ristoranti

Chiara Di Martino

Tutte le anime del mondo dell'ospitalità alberghiera si danno appuntamento a Sorrento, martedì 27 e mercoledì 28 febbraio, al Grand Hotel Europa Palace: albergatori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoranti, chef, human resources, pizzaioli, gestieri e panificatori saranno infatti gli attori della quinta edizione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, la fiera, evento di settore a ingresso gratuito presentata ieri in Regione. I riflettori saranno puntati sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti e attrezzature per l'ambito HoReCa, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del

turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food. Un'opportunità che gli organizzatori - le aziende Lamberti Food e De Luca Attrezzature per la ristorazione - hanno disegnato fin dall'inizio come format itinerante: dopo Analfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, è la volta di Sorrento, che accoglierà gli spazi espositivi di oltre 50 aziende nazionali e internazionali. Numeri importanti già affermati nelle precedenti edizioni, quando HoReCoast ha messo insieme oltre 300 aziende e 400 marchi regionali, italiani ed esteri.

«Anche in questa quinta edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità - hanno detto gli organizzatori Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca - offrendo agli operatori e ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento



La fiera La presentazione di HoReCoast ieri in Regione

Il programma

Convegni con gli esperti e «cooking match» per gli chef e i commis di cucina

professionale». Due giorni di business, ma anche di formazione e promozione territoriale. Ricco il calendario di convegni, tra i quali spicca l'incontro con Gaetano Barbato, consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà 3 importanti momenti formativi sul breakfast. Altri spunti per il mondo food arriveranno da Salvatore Bruno, segretario generale della Federazione Italiana Cuochi, e da Luigi Vitello, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, che si concentreranno sul valore aggiunto della dieta mediterranea in un dialogo allargato tra chef.

A completare il programma della due giorni - che gode del patrocinio, tra gli altri, del Consiglio regionale della Campania, del Comune di Sorrento e della Camera di Commercio di Napoli - gli ormai consolidati showcooking che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per

l'occasione "Ateneo del Gusto": al centro dell'attenzione attrezzature, ricette, aneddoti, trucchi e curiosità che gli chef Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri condivideranno con i colleghi e con il pubblico. Torna anche il cooking match riservato agli chef e ai commis di cucina iscritti alle associazioni provinciali aderenti all'Unione Regionale Cuochi Campania, sul tema "Cuochi cucinieri e non solo... capacità, competenze e calcoli": lo scopo del concorso sarà valorizzare la cucina e la sana ristorazione, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il gusto e il rispetto nutrizionale del piatto. «Crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale - hanno commentato Rosa D'Amelio, presidente del Consiglio Regionale della Campania, e il consigliere Enzo Marzio - Auro dopo anno l'evento richiama gli operatori e i professionisti del lavoro su temi settoriali coinvolgendo anche l'accoglienza turistica e lo sviluppo del territorio».

DI RIPRODUZIONE RISERVATA

Imparando

Unisound finestra su Brexit e biotestamento

Ciro Marzocchillo

Modus operandi in Europa: tra nuove prospettive e retroscaggi storici da superare. Questo è il focus della prima parte della trasmissione «Secondo Impatto» - format di politica, storia e attualità condotto da Francesca Campitelli, Giovanna Naddio, Nunzio Mario Noschese e Davide Dianese - in onda domani (ore 19) su Radio Unisound, web-radio del Campus di Piacenza. A quasi due anni dallo storico referendum che ha deciso l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea è giunto il momento di fare un preciso bilancio politico ed economico. Mentre l'Inghilterra, guidata dalla premier Theresa May, si appresta a intraprendere la difficile strada della Brexit, gli europei sembrano poter tirare un sospiro di sollievo grazie ai risultati elettorali fatti registrare in Germania, che hanno visto nuovamente vincitore Angela Merkel, e alla presenza in Francia di Emmanuel Macron, convinto europeista.

Tedeschi e francesi sono, infatti, impegnati in un accostatale rilancio della Comunità europea, convinti della necessità che solo un'Europa unita è in grado di contrapporsi a potenze come la Cina e gli Stati Uniti d'America. Ospiti della puntata sono docenti, studenti Erasmus e imprenditori, chiamati a raccontare e ad analizzare che cosa è oggi l'Europa comunitaria, come ci si rapporta e il peso specifico della Brexit, all'interno e all'esterno dei confini anglosassoni. Secondo tema trattato è il biotestamento, la legge approvata a dicembre dal Parlamento: in programma una interessante intervista a Marco Cappato, radicale e membro dell'associazione Luca Coscioni, recentemente protagonista di una sentenza della Corte d'Assise di Milano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La presentazione



Presentazione Il magistrato Bruno de Filippis alla Feitrinelli di Salerno

Il robotino Figaro e l'amore lettori in viaggio per Cheronea

Mariangela Adinolfi

«**F**igaro» è un robotino. Che, in ragione del nome, adempie alla propria sua funzione. Tagliare la barba. Ipertecnologia applicata alla vita quotidiana. Supermodernità declinata ad un gesto di ordinaria consuetudine. «Figaro» diventa la traccia, forse l'indizio, del collegamento tra i due mondi e che, di ritorno da quello parallelo o forse alternativo, resta nelle mani del protagonista maschile di «Cheronea». Il robotino affolla la ricchezza e varietà dei personaggi che prendono forma nel romanzo, «Cheronea» è il titolo, scritto dal giudice Bruno De Filippis e presentato alla Feitrinelli. Per «Figaro» l'autore manifesta in pubblico la sua simpatia quasi ad immaginare che quel robotino si faccia metafora delle sue pagine ribaltandosi nel gradimento del lettore. E di lettori (alcuni già nutriti dalla lettura del romanzo) ce n'era uno in tanti, l'altra sera, nella libreria salernitana. Un dialogo in pubblico tra l'autore, Bruno De Filippis, e il responsabile della redazione de Il Mattino di Salerno Ma-

riano Ragusa, sul filo di alcuni paesi scelti del romanzo letti da Maria Ardovino. Il mondo parallelo o alternativo, sul versante delle relazioni sentimentali e sociali tra gli individui ma anche di quelle che attengono l'organizzazione politica e istituzionale, che delineano l'orizzonte del possibile ma non necessariamente del «migliore» o dell'«auspicabile».

L'incontro
Affollata la sala della Feitrinelli per il romanzo del giudice Bruno De Filippis

o dell'«auspicabile». Come Gulliver che immagina e attraversa mondi - ha spiegato De Filippis - come se mi muovessi lungo le tralee di un sogno. Il mio invito al lettore è a seguire questo percorso. Percorso multiforme: denunce, figure, situazioni e accadimenti che configurano la trama di un racconto che «figura» un «figaro» ha voluto sottolineare De Filippis parlando il giudizio critico rivolto alla sua opera prima. Il sogno è il viaggio, dunque. Del sogno non si resta neppure prigionieri. Liberarsene o non farlo, dire cancellati, rinvolti, annullati. In questa resta lo spiraglio aperto al possibile nella terra della «normale». Basta ad esempio Figaro. Basta tornare nel mondo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Memorie dalla Bellezza



Ra/3, le azioni povere invadono piazza e mare è Amalfi il '68 dell'arte

Angelo Trimarco

Per la mia esperienza, il Seesaw è tutto una scena primaria: gli Arsenali, la piazza, il mare e il verde della Repubblica di Amalfi dove il quattro, il cinque e il ottobre 1968 l'arte povera ha lasciato la sua navigazione d'altura. I registi sono: il Germano Celant, ventottenne, e il ventiseienne e Marcello Ruffino, ventiseienne anno, nato collezionista e editore di libri sapienti. Invece la Rassegna di Pittura di Amalfi ha preso il via, nel 1968, con la mostra a cura da Renato Barilli. Artisti del «ritorno alle cose», si sono «tornati» successivamente, proseguendo nel movimento internazionale, con l'impulso critico, a cura di Alberto Menna e di Alberto Pistoletto.

Diario Alcune immagini dell'arte povera agli Arsenali di Amalfi. Sopra: Marcello Ruffino e Alberto Menna



ma dice di una figlia che scuote l'arte, di cui dà conto la costruzione della mostra. Gli artisti - Anselmo, Bontade, Fabro, Manz, Pascoli, Paolini, Pistoletto, Fletoletto, Zorio - occupano con le proprie opere tutto lo spazio degli Arsenali: pavimento e muri perimetrali. All'ingresso, fa da visitatore l'Italia capovolta di Luciano Fabro.

Allo spazio degli Arsenali, al «dentro», fa da contrappunto il «fuori»: la piazza, il mare, il verde della collina in cui Anna Maria Boetti e Canoni, Dibetti e Iacono, Lisa e Marotta, Martelli e Van Elk intracompongono con le azioni povere che, non protette dalla cornice, si dissolvono nella vita.

Con radicalità, Arte povera + azioni povere, nel creare uno spazio fuori e dentro il «dentro» e il «fuori», pratica l'opera, oltre il microcosmo dell'oggetto, come fari di critica dell'esistente. Gli artisti, coinvolgendo il pubblico, chiedono

Il regista
Regista Marcello Ruffino che nel '66 pose le basi della rivoluzione agli Arsenali

no al critico partecipazione e fraternità perché, insieme, in una ritrovata amicizia, possono disegnare un territorio comunitario.

Così, la scena artistica di Amalfi è stata il mio '68, mettendo, quasi leali e finalmente, la mia formazione di critico. Adesso - cinquant'anni dopo - giocolo sulla notizia che le istituzioni, pubbliche e del sapere, vogliono rendere onore a Marcello Ruffino: alla sua giovane età, al suo lavoro intellettuale, alla sua impresa culturale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

.....

Sorrento

GRAND HOTEL
EUROPA PALACE

www.horecaast.it

5^a EDIZIONE

Spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione dedicati ai professionisti del settore Horeca.

partneri

promotori

agenzia

media partner



HoReCoast, il 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo Horeca

Per due giorni il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento accoglierà spazi espositivi di oltre 50 aziende del mondo food e no food, convegni, workshop, show cooking e cooking match. Per partecipare registrati gratuitamente su www.horecoast.it



Show cooking dell'edizione 2017

M. Mengoni - pubblinter.com

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori del settore food e no food, organizzata dalle aziende Lamberti Food & De Luca - Attrezzature per la Ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Ad HoReCoast ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di incontrare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la quinta edizione la location scelta è Sorrento: il 27 e 28 febbraio 2018 tutti i player del settore

Horeca polinno, all'interno del Grand Hotel Europa Palace (sito in via Corrale 34/36), visitare gli spazi espositivi di più di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore. Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi convegni e workshop incentrati principalmente sul mondo del breakfast,

food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica.

Tra i relatori dei convegni dell'edizione 2018 di HoReCoast vi sarà Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà 3 importanti momenti formativi sul breakfast. Durante le 3 sessioni Barbuto fornirà indicazioni e suggerimenti su tutto ciò che serve per creare l'atmosfera mi-

gliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.

Altro importante momento formativo sul mondo food sarà quello che vedrà Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e Luigi Vitello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento "Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef".

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli show cooking ed il cooking match, che si svolgerà tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC). Durante gli show cooking, che terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione "Ateneo del Ciro", diversi chef di cucina presenteranno prodotti per la ristorazione (alimentari e tecnologici), raccomandando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature produttive ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assag-

giati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: Bruno Ruggiero, Danilo Ange, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il cooking match avrà come titolo "Cuochi: cucina e non solo... capacità, competenze e calcoli". Finalità del concorso di cucina sarà la valorizzazione della cucina e della sana ristorazione, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il gusto ed il rispetto nutrizionale del piatto.

In una città come Sorrento, meta turistica per eccellenza, HoReCoast troverà quest'anno terreno fecondo per un confronto tra professionisti del settore, che in questi due giorni potranno vi-

vere un'esperienza completa da tutti i punti di vista: un'occasione d'oro per il proprio business, ma anche per la propria crescita professionale.

La partecipazione ad HoReCoast è gratuita, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it

HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio

Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Albergatori), A.D.A. Campania (Associazione Direzioni d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e Cava Sviluppo.



Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124 (MTN Company) - www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast

Hotel Restaurant Business Community
27/28 FEBBRAIO 2018
Sorrento

www.horecoast.it

convegni

martedì 27
ore 10.30 / 12.30
"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali" Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini
ore 15.30 / 17.30
"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast" Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

mercoledì 28
ore 10.30 / 12.30
"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef" Salvatore Bruno, Segretario FIC, e Luigi Vitello, Presidente URCC
ore 14.00
Cooking match a cura dell'URCC (Unione Regionale Cuochi Campania)
ore 15.00 / 17.00
"Breakfast tour" Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini
ore 17.30
Premiazioni Cooking match a cura dell'URCC

workshop

martedì 27
ore 10.00 / 10.45 "Tecnologia cucinante: Forno Naboo reloaded" a cura di DE LUCA e LANOX. Chef Bruno Ruggiero
ore 11.15 / 12.00 "Come cucinare con il microonde" a cura di DE LUCA e TRABO/ISL Chef Danilo Ange
ore 12.30 / 13.15 "I primi d'Italia" a cura di LAMBERTI FOOD e SURGITAL Chef Fabio Lorenzoni
ore 15.00 / 15.45 "Dessert che passione" a cura di LAMBERTI FOOD e DEMETRA. Chef Filippo Barracano
ore 16.00 / 16.45 "L'uso del sifone attraverso nuove consistenze" a cura di DE LUCA e TRABO/ISL Chef Danilo Ange

mercoledì 28
ore 10.00 / 10.45 "Wow che buffet. Dall'orto alla tavola" a cura di LAMBERTI FOOD e DRUGEL Chef Mirco Fabbri
ore 11.15 / 12.00 "Applicazione nuove tecnologie in cucina: cultura sartoriata a bassa temperatura" a cura di DE LUCA, SIRMAN, LAMBERTI FOOD e CENTRO CARNI COMPANY. Chef Paolo Rossetti
ore 12.30 / 13.15 "Spezie e aromi, identikit e usi in cucina" a cura di LAMBERTI FOOD e WIBERG. Chef Filippo Barracano

Spazi espositivi Dalle ore 9.30 di martedì 27 e mercoledì 28 febbraio sarà possibile registrarsi per visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti. Gli spazi espositivi rimarranno aperti fino alla chiusura dei lavori, prevista per le ore 19.00.

partner

promotori

agenzia

Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

.....
Sorrento

GRAND HOTEL EUROPA PALACE

www.horecoast.it



5^a EDIZIONE



Spazi espositivi, convegni,
workshop, cooking match e
laboratori di degustazione
dedicati ai professionisti
del settore Horeca.

patrocini



promotori



OSPEDALE DI NOCERA

Cartelle scambiate, muore un camionista

Il 62enne rispedito a casa dopo una visita al pronto soccorso. Scoperto l'errore, è stato ricoverato ma non ce l'ha fatta

DI NOCERA INFERIORE

Una visita al pronto soccorso dell'ospedale di Nocera Inferiore, le dimissioni - determinate da un probabile scambio di cartelle cliniche - e poi il disperato, ma purtroppo vano, tentativo di "recupero". È morto così Marziano Schiavone, un autotrasportatore di 62 anni, originario di San Marzano sul Sarno ma residente ad Angri. A strarlo è stato un malore (arresto cardiocircolatorio) mentre si trovava nel reparto di terapia intensiva, dove era stato ricoverato forse troppo tardi.

Marziano Schiavone si è sentito male il 16 febbraio scorso, al punto di svenire, mentre era fuori regione per lavoro. Di qui la decisione di rientrare per recarsi subito in ospedale, a Nocera, accompagnato dal figlio. E qui, tra la visita e le successive dimissioni, non tutto è andato per il verso giusto. È probabile che ci sia stato un terribile errore materiale, uno scambio di cartelle cliniche. L'inghippo sarebbe saltato fuori quando, dalle sale interne, hanno chiamato uno dei pazienti in attesa col nome di Schiavone. Ma nessuno dei presenti portava quel nome. Così sarebbe stata scoperta la "svista". I medici, a quel punto, hanno chiamato e chiesto aiuto ai carabinieri della situazione, per spiegare la situazione e per rintracciare l'autotrasportatore che nel frattempo era tornato a casa. D'altronde, il 62enne era stato dimesso con la raccomandazione di effettuare ulteriori accertamenti all'ospedale di Scafati per problemi legati ai polmoni. Ma il documento alla base delle dimissioni dal pronto soccorso non apparteneva a lui.

Marziano Schiavone è stato rintracciato nella notte dai carabinieri del gruppo territoriale di Nocera Inferiore e, con un'ambulanza attrezzata, trasportato nuovamente all'ospedale "Umberto I" di Nocera Inferiore. Qui è stato subito trasferito nel reparto di Terapia intensiva coronarica, dove gli sono state praticate le cure del caso. Ma troppo tardi, probabilmente. Dopo una settimana di cure, il suo cuore si è fermato. Le condizioni di salute dell'autotrasportatore, purtroppo, sono via via peggiorate, fino al de-



Un'auto dei carabinieri davanti al pronto soccorso dell'ospedale Umberto I di Nocera Inferiore

cesso, avvenuto venerdì scorso.

Al momento, non è stata ancora formalizzata una denuncia, che sarebbe imminente, da parte dei familiari del 62enne. Ma sulla vicenda la Procura è pronta ad aprire ufficialmente un'inchiesta. Restano infatti da

approfondire e chiarire le circostanze della vicenda. Soprattutto, se e quanto peso può avere avuto l'infuata distrazione avvenuta nella struttura ospedaliera di Nocera Inferiore. C'è, insomma da ricostruire quanto è realmente accaduto durante la visita al pronto soccorso,

poi per tornare, dopo circa due ore, alla casa del dimissionato paziente, sia pure con l'incarico di effettuare ulteriori accertamenti per presunti problemi polmonari. Di certo, anche a luce del tentativo di recupero, l'arresto premis da parte dei medici, c'è stato un ritardo

nel ricovero all'interno del reparto di Terapia intensiva coronarica.

In attesa degli eventuali sviluppi, ieri sono stati celebrati i funerali del 62enne, che ha lasciato la moglie e un figlio.

Alfonso T. Guerritore

REPRODUZIONE RISERVATA

ALL'UMBERTO I

Accessi record nella struttura tra carenze e tanti disagi

DI NOCERA INFERIORE

Il picco di seimila accessi al pronto soccorso in un solo mese, le tante lamentele dei sindacati, le rimostranze dei ricoverati che devono convivere con la sofferenza e la loro dignità messa alla berlina a causa di stanzette affollate e servizi non sempre efficienti. È troppo lunga la lista dei disagi che attanagliano l'ospedale Umberto I di Nocera Inferiore. La struttura sta cambiando volto, è vero. Dall'estate è partita una riqualificazione interna ed esterna senza eguali, grazie al piglio deciso del direttore sanitario Alfonso Giordano. Nuove sale operatorie al terzo piano, un nuovo reparto di rianimazione al piano terra, nuovi ingressi e cornicioni messi in sicurezza. Ma non basta.

La riflessione è stata fatta nei giorni scorsi anche dal Nursind. Il sindacato ha riconosciuto il lavoro «della direzione Giordano, che dopo anni ha saputo dare una svolta, parziale, nel rinnovamento di uno dei più grandi presidi dell'Asl», ma al tempo stesso non ha potuto tacere sulle «lamentele, che sono sempre le stesse e provengono dai lavoratori e dall'utenza». Un prospetto poco edificante quello tracciato da Pasquale Picariello: «Personale nelle corrie che si riduce ogni mese e costretto a coprire i turni con lavoro straordinario; imboscanti rimasti talli; spostamenti dell'ambulatorio per le stomie che da un giorno all'altro è stato relegato in un agabuzzino; barelle che sono ancora un fatto ordinario». A più riprese anche gli altri sindacati, tra cui Cgil e Cisl, hanno lamentato il sottodimensionamento del personale in servizio, in special modo infermieristico.

Salvatore D'Angelo

REPRODUZIONE RISERVATA

«Vogliamo giustizia per Marziano»

Il cognato dell'autotrasportatore: «Determinanti il fattore tempo e la negligenza»



Armando Picariello

DI SAN MARZANO SUL SARNO

«Vogliamo giustizia e soprattutto giustizia per il nostro Marziano». A parlare è Armando Picariello, il cognato dell'autotrasportatore di San Marzano sul Sarno caduto per un presunto caso di malasanità all'ospedale "Umberto I" di Nocera Inferiore. «Noi sappiamo di cosa è morto Marziano, ma crediamo che il fattore tempo e la negligenza di alcuni professionisti siano stati determinanti in questo decesso. Mio cognato, curato in tempo, poteva essere ancora la sua famiglia».

Del Prete conferma che nelle prossime ore la famiglia Schiavone presenterà una denuncia

per chiedere di fare luce sulla morte del camionista. «Marziano non aveva mai avuto problemi cardiaci. È arrivato all'ospedale "Umberto I" alle 20.30 del 16 febbraio scorso ed è stato visitato dai medici solo tre ore dopo. Dimesso per sbaglio, ha iniziato le terapie solo alle 5 del mattino del 17 febbraio. Sono tempi troppo lunghi per chi ha problemi di cuore. Si sono accorti che avevano sbagliato solo dopo che l'hanno fatto tornare a casa, costringendogli a fare tre piani di scale a piedi per rientrare nella sua abitazione di via da Procida. Adesso, dopo il momento dei funerali, interesseremo del caso magistratura e forze dell'ordine. Non cre-

do che in questi casi si debba riesumare il corpo, basteranno le cartelle cliniche per capire che mio cognato è stato vittima di qualcosa di incredibile».

Ieri mattina alle 9.30, nella chiesa di San Biagio a San Marzano sul Sarno, si sono tenuti i funerali di Marziano Schiavone, poi sepolto nella cappella di famiglia. Lascia la moglie Giorgia Cagliardi e il figlio Michele, con cui abitava da tempo ad Angri dove si era trasferito. «Era un uomo onesto e un gran lavoratore. Ha dedicato tutta la sua vita alla famiglia - conclude il cognato - Pretendiamo giustizia».

Domenico Gramazio

REPRODUZIONE RISERVATA

5ª EDIZIONE

Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

Sorrento
GRAND HOTEL EUROPA PALACE

www.horecoast.it

patrocini



promoteri



agenzia



media partner



Campania

LAVORO E SALUTE » IL PROVVEDIMENTO

La Regione spegne i forni delle fonderie

Negata anche l'autorizzazione integrata ambientale, Mario Pisano: «Decisione paradossale». Risultano i Comitati civici

► SALERNO

Le Fonderie Pisano non godono nemmeno più dell'Autorizzazione Integrata Ambientale, necessaria per l'attività produttiva, né vi saranno procedure per il rinnovo. Lo ha deciso la Regione Campania, a poche ore di distanza dal rifiuto definitivo di un'altro indispensabile documento, quella Valutazione d'impatto ambientale necessaria tra le altre cose proprio al rilascio dell'Aia. Le motivazioni sono quelle relative al parere non favorevole riguardo il progetto di ammodernamento dello stabilimento di via dei Greci, ritenuto non idoneo dagli uffici tecnici regionali, nonostante per l'azienda si trattasse di un progetto provvisorio per lasciare in vita la fonderia in attesa di sviluppi sulla delocalizzazione.

Alla società l'ennesima doccia fredda è arrivata giovedì: e Mario Pisano in una nota esprime tutto il disappunto per una decisione non condivisa. «La Regione ha proceduto all'archiviazione del riesame del nostro progetto di miglioramento delle performance ambientali ed al ritiro dell'Autorizzazione ottenuta nel 2012 - spiega l'imprenditore - sebbene siano stati sempre rispettati i valori stabiliti dalla normativa europea e nazionale. Tale risposta è giunta solo 18 mesi dopo avere presentato il nostro progetto di miglioramento dell'impatto ambientale, che non si è potuto realizzare in quanto non autorizzato. Nello stesso tempo, questa situazione ha provocato una serie di osservazioni da parte degli Organi di Controllo proprio perché i sopra citati interventi non erano stati messi rapidamente in atto».

«È paradossale - denuncia - che mentre ci apprestavamo a partecipare ad un bando pubblico riferito al territorio regionale relativo agli insediamenti in aree industriali, ci ritroviamo con l'impossibilità di conti-



Le fonderie "Pisano" di Salerno



Una protesta dei comitati contro l'attività delle fonderie "Pisano"

nuare la nostra produzione. Risponderemo ovviamente la decisione della Regione, col rammarico che non produrranno più opportunità di lavoro nel nostro territorio. Naturalmente, come prevede la normativa vigente, valuteremo con attenzione in queste ore la possibilità di ricorrere alle vie giuridiche che ci sono davanti il Tar».

Così, mentre i sindacati in una nota annunciano battaglia per favorire i ricercatori in città, i comitati Cgil si premono alle prossime iniziative. In attesa della conferenza

dei comitati "Salute e Vita" di via Mattioli, prevista per le 11 alle Merli di piazza Luciana, è l'ora di tornare a commentare la reazione del Pisano, scatenata anche contro la Cgil: «Siamo profondamente indignati per le parole di Mario Pisano - esordisce il portavoce del comitato - affermando che non aver mai violato la legge? La Procura, la Regione e l'Arpac dicono l'esatto contrario. Ai lavoratori, anche loro vittime di tale vicenda, diciamo di unirsi a noi e denunciare le nefandezze del Pisano. Al sinda-

Emilio D'Arco
 RIPRODUZIONE RISERVATA

INFRASTRUTTURE A SALERNO

Cantiere di Porta Ovest Fittato il ramo d'azienda

► SALERNO

Vi libera al fitto del ramo d'azienda per il cantiere di Porta Ovest, fermo al palo da diversi mesi. L'ok è arrivato dall'incontro tra l'amministratore straordinario della Tecnis, Saverio Rupert, e i sindacati. Presenti a Roma, oltre ai segretari nazionali, anche quello provinciale Patrizia Spinelli (Feneal Uil), Elisabetta Grimaldi (Fillea Cgil) e Giuseppe Vicinanza (Filca Cisl).

A chiedere di subentrare temporaneamente alla Tecnis è il Consorzio stabile

» L'ok all'operazione dopo l'incontro a Roma tra i sindacati e l'amministratore straordinario della Tecnis. Alla società subentra un consorzio formato da tre imprese

Arci, formato da tre imprese che già stanno lavorando nel cantiere: Marinelli, Carlomagno e Opere per il sottosuolo. Imprese che, dunque, conoscono l'ambiente di lavoro e che hanno deciso di allearsi per cogliere l'opportunità. Il fitto avrà la durata di 6 mesi, in attesa che si perfezioni la procedura per la vendita. I debiti pregressi, comunque, rimarranno in capo alla Tecnis.

Ricevuti i nulla osta necessari (anche quello del ministero dello Sviluppo economico), ora la parola passa all'Autorità portuale, che dovrà dare il definitivo ok, quale Ente appaltante. Pure in questo caso non ci dovrebbero essere problemi, in quanto la priorità dell'Authority, come più volte dichiarato dal presidente Pietro Spirito, è quella di ultimare l'infrastruttura. Tuttavia, per accele-

rare i tempi, i sindacati, già lunedì, inoltreranno richiesta al prefetto affinché convochi, al più presto, le parti.

Per Porta Ovest, dunque, si apre uno spiraglio. L'opera, finanziata con circa 150 milioni dall'Unione europea, negli ultimi anni è stata al centro dell'attenzione, soprattutto della magistratura. Inoltre, si è materializzata anche la crisi della Tecnis, la società siciliana che ha vinto l'appalto, ma che è stata ammessa alla procedura di amministrazione straordinaria, come previsto dalla legge Marzano.

L'intervento prevede la sistemazione dello svincolo autostradale zona Cernicchiara e la realizzazione di un nuovo ramo di uscita autostradale per gli utenti.

provenienti da Reggio Calabria; la realizzazione di una galleria a doppia corsia, ognuna a doppia corsia e senso unico di marcia, tra l'area di Cernicchiara e via Ligea-Porto. I lavori relativi al primo stralcio del primo lotto sono stati completati. Nel 2013 è stato dato il via al primo stralcio del secondo lotto. Al 31 ottobre 2017 risultano scavati 2.956 metri di galleria (il 60% dei 4.950 previsti) ed emessi 16 stadi di avanzamento lavori, per un importo complessivo di 45 milioni e 618.890,57 euro, circa il 39% dell'importo contrattuale di 115 milioni e 917.428,54 euro.

Giustino de Stefano
 RIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel Restaurant Business Community

27/28 FEBBRAIO 2018

Sorrento
GRAND HOTEL EUROPA PALACE

www.horecoast.it

patrocini

promotori

agenzia

media partner

PROVINCIA

Ok al piano di riequilibrio pluriennale

Il Consiglio provinciale ha approvato il piano di riequilibrio pluriennale della Provincia di Salerno. Tale piano permetterà di ripianare il disavanzo nei prossimi dieci anni. Ora il documento sarà sottoposto all'attenzione della Corte dei Conti e semestralmente sarà rivisto anche sulla base delle indicazioni della magistratura contabile. Tra le azioni principali messe in campo per rimettere a posto i conti e risanare la situazione, quella dell'alienazio-

ne dei beni. Intanto, da Roma arrivano 3 milioni e 900mila euro quale quota del fondo destinato alle Province in dissesto o predisesto. Tali risorse si aggiungono a quelle già spettanti nell'ambito del fondo Istituito triennale istituito presso il Ministero dell'Economia e della Finanza; in questo modo alla Provincia di Salerno arriveranno un totale di circa 22 milioni di euro.

ORIPRODUZIONE RISERVATA

IN VIA CASA ROCCO A GIOVI

Rifacimento delle fogne e della strada

Al via i lavori di rifacimento del sistema fognario e del manto stradale di un tratto di via Casa Rocco a Giovi. Inoltre, nella parte alta della via c'è una strettola che impedisce alle macchine di transitare nei due sensi di marcia e si verificherà la chiusura della cunetta per far circolare le vetture in sicurezza. Sotto controllo anche un muro che dà segni di cedimento. «È un programma di manutenzioni che stiamo svolgendo in tutta la città», ha

precisato il sindaco, Vincenzo Napoli, inaugurando il cantiere. Con il primo cittadino anche la vice sindaco Eva Avossa e il consigliere Leonardo Gallo. «Completeremo anche alcuni tratti di gas metano ad Altimari - precisa Avossa - e si farà in modo di ampliare anche la portata della fibra ottica». Ha preso il via, dunque, il tanto atteso programma di manutenzioni nei quartieri, per il quale sono state messe le risorse e appaltati i lavori.

«Ero soggiogata dal mio psichiatra»

La testimonianza della donna che denunciò il medico Il professionista: «Avevamo una relazione, era consapevole»

«Ero infatuata, mi aveva soggiogata»: è questa, in sintesi, la testimonianza della cinquantenne salernitana nel processo a un noto psichiatra per violenza sessuale. Il professionista che l'aveva in cura, secondo l'accusa rappresentata dal pm **Sena Guarino**, avrebbe approfittato del suo ruolo per abusare della paziente, giocando sullo stato di sudditanza psicologica della vittima. L'udienza, a porte chiuse, si è tenuta ieri davanti ai giudici della Prima pe-

riente, presidente **Mariella Montefusco**. Da quest'accusa lo psichiatra si è sempre difeso, sostenendo che la "storia" messa in piedi dalla donna era sfociata in denuncia penale dopo che il marito di lei, anche lui medico, aveva scoperto la loro relazione. A riprova di quanto dichiarato, il suo difensore, l'avvocato **Silverio Sica**, ha prodotto un elenco di sms che testimonierebbero l'esistenza del rapporto sentimentale. L'elemento di prova è stato acqui-

sito al fascicolo del dibattimento e sarà oggetto d'esame dei giudici. Ed è proprio su quegli sms che si concentra il processo. A svelare la relazione amorosa sarebbero stati proprio i brevi messaggi che medico e paziente si erano scambiati. Testi che nulla avevano a che fare con la patologia della donna. Quella lettura non sarebbe rimasta privata, ma li lesse anche il marito dal quale è partita la segnalazione al consiglio dell'ordine dei medici, fac-

do avviare nei confronti del collega un procedimento disciplinare tuttora aperto in attesa delle determinazioni della magistratura. Quelle che secondo l'accusa erano violenze sessuali, perché consumate senza il pieno consenso della vittima sarebbero iniziate dopo circa tre anni e mezzo dalla terapia, quando la paziente era in via di dimissione. Qualche tempo dopo la segnalazioni ai pm i medici è arrivata la denuncia penale che ha dato origine al procedimento in corso al tribunale di Salerno. L'accusa sostiene, in pratica, che lo psichiatra si approfittò dello stato di inferiorità psichica della donna per soddisfare le proprie pulsioni. Lo sostiene, al contrario, cioè che la donna era in via di guarigione ed era pienamente consapevole della relazione. La verità verrà fuori dal dibattimento dove accusa e difesa espongono le loro prove. La prossima udienza, intanto, è stata fissata a luglio.

Giuliano Lanzotto
ORIPRODUZIONE RISERVATA



PRESIDIO A SANTA LUCIA

Cgil in piazza a Napoli accanto ai lavoratori della Fonderie Pisano

Potrebbe essere solo una delle prossime mosse dei lavoratori delle Fonderie Pisano, ma il presidio annunciato ieri dalla Cgil Fiom a Napoli davanti al Palazzo della Regione è previsto per lunedì dalle 9.30, sa tanto di riapertura delle ostilità tra lavoratori ed istituzioni. Dopo la conferma del "no" sulla Valutazione d'impatto ambientale ratificata dagli uffici regionali pochi giorni fa verso lo stabilimento di via dei Greci, lo spettro della chiusura riappare come non mai da quel dicembre 2016 in cui gli oltre cento lavoratori e le loro famiglie avevano ritrovato una seppur ballerina parvenza di normalità. Una protesta scatenata soprattutto, secondo la sigla sindacale, dal silenzio assordante dei vertici regionali riguardo la questione lavoro, non meno importante per la Cgil di quella della salute. «Dopo gli annunci, incomprensibili e allarmanti, di una possibile chiusura dello stabilimento da parte della Regione Cam-

pania e del Comune di Salerno - afferma **Francesca D'Elia**, segretario provinciale della Cgil Fiom provinciale - non una parola è stata spesa per dare un orizzonte di serenità ai lavoratori. Sul diritto alla salute le posizioni delle istituzioni sembrano ormai definite, sul diritto al lavoro viene sottoaciata qualsiasi intenzione». Promesse non mantenute, secondo il sindacato. «Ribadiamo la necessità che la politica - continua il segretario - come si era impegnata a fare, ponga in essere atti concreti per dare risposte ai bisogni dei lavoratori e per supportare la costruzione del nuovo stabilimento. Su questo abbiamo chiesto, ormai da più di due mesi, un incontro al governatore **Vincenzo De Luca**, e la riconvocazione del tavolo di confronto con gli assessorati competenti. Quel tavolo rappresenta un primo degno segnale al nostro appello».

Emilio D'Arco
ORIPRODUZIONE RISERVATA

Parti cesarei in diminuzione

Il direttore sanitario del Ruggi: «Bisogna fare di più e raggiungere gli standard»

Al "Ruggi" c'è da lavorare per abbassare ulteriormente il numero dei parti cesarei. I primari (cioè i primi cesarei per le neomamme) nel 2017 sono stati 484 e il totale dei parti in generale registrati dall'Azienda ospedaliera universitaria sono stati, sempre l'anno scorso, 1277. Si è passati da una percentuale di parti cesarei primari del 50,8 per cento del 2015 al 37,9 per cento del 2017. Invece, secondo gli obiettivi da raggiungere, la percentuale fissata è tra il 20 e 24 per cento. In pratica l'Azienda ha diminuito i parti cesarei primari solo del 12,9 per cento, ma c'è ancora da fare. «Il trend però è in miglio-

ramento, occorre sicuramente lavorare sul profilo culturale per la percentuale dei tagli cesarei, ma abbiamo messo in capo azioni per arrivare agli standard previsti dalla media nazionale», ha puntualizzato ieri il direttore sanitario **Nicola Silvestri** che nell'aula magna ha salutato i dipendenti, avendo raggiunto l'età pensionabile, ma lo aspetta una nuova sfida al Pausilipon. «Spero il direttore ha avuto a cuore il mio addio, ma i dati e le percentuali da raggiungere sono stati e per cento», ha detto Silvestri. «Dopo gli annunci del decreto in materia di parti cesarei, mi sono acciocio tanti mesi. Nel 2017 gli in-

terventi chirurgici per il cancro alla mammella all'Azienda erano 1.100, ma avevamo dovuto essere a 1.160. Nel 2017 sono diventati 1600, risultato nettamente migliore rispetto agli obiettivi prefissati di 135 interventi l'anno. Così come nel 2016 le colecistectomie laparoscopiche al "Ruggi" erano 36 invece di 90 e nel 2017 si è arrivati a 115, anche qui ben oltre gli standard raccomandati. «Grazie alla partecipazione corale dell'Azienda in tempi relativamente brevi abbiamo registrato traguardi considerevoli - ha detto Silvestri - penso al numero di interventi di colecistectomie per vie laparoscopiche e interventi precoci entro

48 ore per le fratture al femore per ultra 65enni». Gli interventi al femore nel 2017 al "Ruggi" sono stati 481. Nel 2015 la percentuale era bassissima di 8,05, nel 2017 era di 65,48 per cento (minimo richiesto 60). Le colecistectomie erano 36 nel 2015, sono diventate 115 nel 2017 (minimo era 90). Intanto **Biagio Tommaso** (Uil) proprio ieri ha polemizzato sull'installazione dei microchip nei camici dei lavoratori. Dopo l'Asl, si troverebbero anche nelle divise del "Ruggi", ha dichiarato. In seguito a una verifica è emerso che le divise ne sono prive.

Marcella Cavallere
ORIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel Restaurant Business Community
27/28 FEBBRAIO 2018
Sorrento
GRAND HOTEL EUROPA PALACE
www.horecoast.it

patrocin



promotori



agenzia



media partner



Venerdì 24 febbraio 2018

la Città

QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

Seguici su

Home Donata Spini

NR6 **SCOPRI NUOVA FORDECOSPORT**

Salerno LA CITTÀ DI SALERNO - CRONACA - NRS E ASI, SCATTA IL BLITZ: CHIUSI...



PASTICCI NON TRACCIATI.
Nrs e Asi, scatta il blitz: chiusi pasticceria, bar e una enogastronomia nel Saletmitano

Mozzi Restaurant
Business Community
27 FEBBRAIO 2018

KOOL
gennaio 2018
SENZA ANTICIPO 197€
avviso di gara

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Di Redazione Gazzetta di Napoli - marzo 1, 2018



Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti del mondo Horeca ed operatori dei settori food e no food il 27 e 28 febbraio 2018** hanno partecipato ad **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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.



*«Siamo andati ben oltre le aspettative – dichiarano all'unisono gli organizzatori **Vincenzo Lamberti** di Lamberti Food e **Pietro De Luca** di De Luca – Attrezzature per la ristorazione – HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo».*

Oltre **70 aziende espositrici**, **3 convegni** sul mondo **breakfast**, uno sulla **cucina**, **6 show cooking** con la presentazione di **attrezzature per la ristorazione** e di **prodotti alimentari**, il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S.** dedicate a "**Latte art**", "**Aperitivo**", "**Decoration show**" e "**Infusi moment**": questi i numeri della V edizione del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella **Penisola Sorrentina**. *«La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente – spiegano **Lamberti** e **De Luca** – Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre».*

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939**

persone raggiunte e si sono avute **7.436 interazioni con i post**. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su *"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"*, a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. *"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"* è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Danilo Angè** spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking *"I primi d'Italia"*, a cura dello chef **Angelo Galateo**, e *"Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded"*, a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *"Dessert che passione!"* e *"Come cucinare con il microonde"*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Danilo Angè**.

Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *«riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco»*. In mattinata spazio anche allo **show cooking** *"Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"*, tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende

espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno "Breakfast tour".

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**. Dal titolo "*Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze e calcoli*", l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita.

A **vincere** la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis Letizia Raduazzo) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis Salvatore Infante) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis Riccardo Di Luca) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**. Oltre ai **trofei** previsti dall'URCC, ai **primi tre classificati** sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**. "*Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'*" il **II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis Antonio Ranaldo) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioil, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca – Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.Ili Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanella,

General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori Caffè, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Menz & Gasser, MTN Company, Natura Nuova, Necta, Norcinerie d'Italia, Nt Food, Orogel, Orveca, Pandizucchero, Panificio Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Rona, Securit, Sfoggia d'Oro, Sirman, Smia, Star Progetti, SuperFood, Surgital, Trabo, Tulip, Vicrila, Wiberg, Zerica, Zumex.

Condividi:**Correlati**

[HoReCoast, presentazione martedì 20 al Consiglio Regionale.](#)

febbraio 12, 2018

In "Economia"

[HoReCoast sbarca in Penisola Sorrentina, la 5a edizione il 27 e 28 febbraio al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento.](#)

febbraio 9, 2018

In "Economia"

[HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a Sorrento.](#)

febbraio 21, 2018

In "Notizie"

Redazione Gazzetta di Napoli

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a Sorrento.

Di **Pietro Pizzolla** - febbraio 21, 2018



Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast**, la business community rivolta a **professionisti del mondo Horeca** e ad **operatori** dei settori **food e no food**.

Organizzata dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la Ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, la manifestazione si terrà il **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento**, sito in via Correale 34/36.



Martedì 20 febbraio l'iniziativa è stata presentata presso la **Sala Caduti di Nassirya del Consiglio Regionale della Campania**. Sono intervenuti: **Rosa D'Amelio**, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale; **Vincenzo Lamberti**, Ceo dell'azienda Lamberti Food; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca – Attrezzature per la ristorazione; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

«HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale», ha dichiarato la Presidente **Rosa D'Amelio**.

«HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate», ha rimarcato il Consigliere **Maraio**.

Ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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**.

«Anche in questa V edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale», hanno sottolineato **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno **nuovi luoghi** e vuole essere **punto di incontro** tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la **quinta edizione** la location scelta è **Sorrento**: il **27 e 28 febbraio 2018** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Grand Hotel Europa Palace** (sito in via Correale 34/36), visitare gli **spazi espositivi** di più di **60 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di **rinomati esperti del settore**.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi **convegni e workshop** incentrati principalmente sul mondo del **breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica**.

Tra i relatori dei **convegni** dell'edizione 2018 di **HoReCoast** vi sarà **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà **3 importanti momenti formativi sul breakfast**. Durante le 3 sessioni **Barbuto** fornirà indicazioni e suggerimenti su **tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile**.

Altro importante momento formativo sul **mondo food** sarà quello che vedrà **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento **"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"**.

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match**, che si svolgerà tra gli **chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**. Durante gli **show cooking**, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione **"Ateneo del Gusto"**, diversi **chef di cucina** presenteranno **prodotti per la ristorazione** (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle **attrezzature presentate** ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: **Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri**.

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il **cooking match** avrà come titolo **"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"**. Finalità del concorso di cucina sarà la **valorizzazione della cucina e della sana ristorazione**, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il **gusto ed il rispetto nutrizionale del piatto**.

Novità dell'edizione 2018 di **HoReCoast** sarà la partecipazione dell'**AIBES** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del **27 febbraio** terrà **performance live** dedicate a **"Latte art"** (ore 10.30), **"Aperitivo"** (ore 12.30), **"Decoration show"** (ore 14.30) e **"Infusi moment"** (ore 17.00).

La **partecipazione ad HoReCoast** è **gratuita**, basta **registrarsi** sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco **programma** della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire **tutti gli appuntamenti** in calendario in **diretta streaming** sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

HoReCoast gode del **patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione**

Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina,

A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, **A.M.I.R.A.** (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), **A.D.A. Campania** (Associazione Direttori d'Albergo), **A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e **Cava Sviluppo.**

Per info e contatti:

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

Condividi:



Correlati

[HoReCoast, presentazione martedì 20 al Consiglio Regionale.](#)
febbraio 12, 2018
In "Economia"

[HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".](#)
marzo 1, 2018
In "Notizie"

[HoReCoast sbarca in Penisola Sorrentina, la 5a edizione il 27 e 28 febbraio al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento.](#)
febbraio 9, 2018
In "Economia"

Pietro Pizzolla

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Di Redazione Gazzetta di Salerno - marzo 1, 2018



Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti del mondo Horeca** ed **operatori** dei settori **food e no food** il **27 e 28 febbraio 2018** hanno partecipato ad **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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.



«Siamo andati ben oltre le aspettative – dichiarano all'unisono gli organizzatori Vincenzo Lamberti di Lamberti Food e Pietro De Luca di De Luca – Attrezzature per la ristorazione – HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo».

Oltre **70 aziende espositrici**, **3 convegni** sul mondo **breakfast**, uno sulla **cucina**, **6 show cooking** con la presentazione di **attrezzature per la ristorazione** e di **prodotti alimentari**, il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S.** dedicate a "**Latte art**", "**Aperitivo**", "**Decoration show**" e "**Infusi moment**": questi i numeri della **V edizione** del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella **Penisola Sorrentina**. *«La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente – spiegano Lamberti e De Luca – Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre».*

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939**

persone raggiunte e si sono avute **7.436 interazioni con i post**. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su *"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"*, a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. *"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"* è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Danilo Angè** spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking *"I primi d'Italia"*, a cura dello chef **Angelo Galateo**, e *"Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded"*, a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *"Dessert che passione!"* e *"Come cucinare con il microonde"*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Danilo Angè**.

Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *«riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco»*. In mattinata spazio anche allo **show cooking** *"Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"*, tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende

espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno "*Breakfast tour*".

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**. Dal titolo "*Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze e calcoli*", l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita.

A **vincere** la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis Letizia Raduazzo) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis Salvatore Infante) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis Riccardo Di Luca) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**. Oltre ai **trofei** previsti dall'URCC, ai **primi tre classificati** sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**. "*Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'*" il **II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis Antonio Ranaldo) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioil, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca – Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.Ili Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanella,

General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori Caffè, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Menz & Gasser, MTN Company, Natura Nuova, Necta, Norcinerie d'Italia, Nt Food, Orogel, Orveca, Pandizucchero, Panificio Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Rona, Securit, Sfoglia d'Oro, Sirman, Smia, Star Progetti, SuperFood, Surgital, Trabo, Tulip, Vicrila, Wiberg, Zerica, Zumex.

Condividi:

Redazione Gazzetta di Salerno

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a Sorrento.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - febbraio 21, 2018



Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast**, la business community rivolta a **professionisti del mondo Horeca** e ad **operatori** dei settori **food e no food**. Organizzata dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la Ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, la manifestazione si terrà il **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento**, sito in via Correale 34/36.



Martedì 20 febbraio l'iniziativa è stata presentata presso la **Sala Caduti di Nassirya** del **Consiglio Regionale della Campania**. Sono intervenuti: **Rosa D'Amelio**, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale; **Vincenzo Lamberti**, Ceo dell'azienda Lamberti Food; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca – Attrezzature per la ristorazione; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

«HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale», ha dichiarato la Presidente **Rosa D'Amelio**.

«HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate», ha rimarcato il Consigliere **Maraio**.

Ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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**.

«Anche in questa V edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale», hanno sottolineato **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno **nuovi luoghi** e vuole essere **punto di incontro** tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la **quinta edizione** la location scelta è **Sorrento**: il **27 e 28 febbraio 2018** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Grand Hotel Europa Palace** (sito in via Correale 34/36), visitare gli **spazi espositivi** di più di **60 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di **rinomati esperti del settore**.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi **convegni e workshop** incentrati principalmente sul mondo del **breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica**.

Tra i relatori dei **convegni** dell'edizione 2018 di **HoReCoast** vi sarà **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà **3 importanti momenti formativi** sul **breakfast**. Durante le 3 sessioni **Barbuto** fornirà indicazioni e suggerimenti su **tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile**.

Altro importante momento formativo sul **mondo food** sarà quello che vedrà **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento **"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"**.

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match**, che si svolgerà tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**. Durante gli **show cooking**, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione **"Ateneo del Gusto"**, diversi **chef di cucina** presenteranno **prodotti per la ristorazione** (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: **Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri**.

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il **cooking match** avrà come titolo **"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"**. Finalità del concorso di cucina sarà la **valorizzazione della cucina e della sana ristorazione**, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il **gusto** ed il **rispetto nutrizionale del piatto**.

Novità dell'edizione 2018 di **HoReCoast** sarà la partecipazione dell'**AIBES** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del **27 febbraio** terrà **performance live** dedicate a **"Latte art"** (ore 10.30), **"Aperitivo"** (ore 12.30), **"Decoration show"** (ore 14.30) e **"Infusi moment"** (ore 17.00).

La **partecipazione ad HoReCoast** è **gratuita**, basta **registrarsi** sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco **programma** della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire **tutti gli appuntamenti** in calendario in **diretta streaming** sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

HoReCoast gode del **patrocinio** di: **Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione**

Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.
Per info e contatti:

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

Condividi:



Redazione Gazzetta di Salerno

AVELLINOTODAY

Sfida ai fornelli tra chef campani: vince il piatto del territorio più rappresentativo

A Sorrento la competizione culinaria tra cuochi della Campania

Redazione

26 febbraio 2018 13:08



Grande sfida ai fornelli mercoledì tra chef campani, professionisti ed allievi, in coppia, organizzata a Sorrento dall'Unione Regionale Cuochi della Campania. Ospitata presso l'Hotel Europa Palace, nell'ambito della fiera HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, la competizione culinaria giunta alla terza edizione si avvale della collaborazione di: Lamberti Food srl e Attrezzature per la Ristorazione De Luca srl. Il concorso regionale di cucina verterà sul tema: "Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze, calcoli!!!". Gli chef e commis di cucina, iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania, si contenderanno durante la gara anche il Premio "Don Lorenzo Perrino" giunto alla seconda edizione. Premi che ricorda uno dei grandi imprenditori della ristorazione campana, fondatore, tra l'altro, della struttura di Villa Regina a Grottaminarda in provincia di Avellino. Alla manifestazione partecipano uno chef ed un commis di cucina iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese- Equana- Monti lattari, Torre del Greco area vesuviana-strianese). Lo chef, con l'aiuto del commis di cucina, dovrà realizzare e presentare un piatto a tema libero. I partecipanti porteranno tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta dal proprio territorio di rappresentanza, così da valorizzare al massimo la propria terra. Il piatto dovrà essere preparato per tre persone della giuria, più uno per l'esposizione. I partecipanti con l'aiuto dei propri commis avranno a disposizione tre ore per la preparazione del piatto che avverrà all'interno della cucina centrale dell'hotel dopo il sorteggio di entrata. Per la finitura e la presentazione dei piatti che sarà effettuata in show cooking in sala, con cucina satellite davanti agli ospiti e la giuria, i candidati avranno altri 10 minuti.

La giuria sarà composta su indicazione dell'organizzazione e della Federazione Italiana Cuochi. Quest'ultima sarà presente con il segretario generale Salvatore Bruno che sarà anche uno dei relatori del convegno "Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef", unitamente al presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania Luigi Vitiello, mercoledì mattina alle ore 10.30. "Questa collaborazione – spiega il presidente dei cuochi campani – tra noi e gli organizzatori di Horecoast si è rilevata proficua fin dalla prima edizione. Per l'intero settore il confrontarsi, aggiornarsi, è un punto irrinunciabile. L'evento di Sorrento è certamente rilevante sotto tutti i punti di vista per un comparto che ha bisogno di guardare sempre più verso l'innovazione di tecniche e strumenti"

L'Occhio di Napoli

Lunedì 5 Marzo 2018 | 18:02:06

ULTIMA ORA | [glie del carabiniere suicida](#) [Elezioni Camera dei](#)CULTURA ED EVENTI

Sorrento, sfida ai fornelli tra chef campani

Grande sfida ai fornelli mercoledì tra chef campani, professionisti e allievi, in coppia, organizzata a Sorrento dall'Unione Regionale Cuochi della Campania

26 febbraio, 2018 | Redazione



SORRENTO. Grande sfida ai fornelli mercoledì tra chef campani, professionisti e allievi, in coppia, organizzata a Sorrento dall'Unione Regionale Cuochi della Campania. Ospitata presso l'Hotel Europa Palace, nell'ambito della fiera HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community, la competizione culinaria giunta alla terza edizione si avvale della collaborazione di: Lamberti Food srl e Attrezzature per la Ristorazione De Luca srl.

La competizione ai fornelli

Il concorso regionale di cucina verterà sul tema: *"Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze, calcoli!!!"*. Gli chef e commis di cucina, iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania, si contenderanno durante la gara anche il Premio "Don Lorenzo Perrino" giunto alla seconda edizione.

Premio che ricorda uno dei grandi imprenditori della ristorazione campana, fondatore, tra l'altro, della struttura di Villa Regina a Grottaminarda in provincia di Avellino. Alla manifestazione partecipano uno chef ed un commis di cucina iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese- Equana- Monti Iattari, Torre del Greco area vesuviana-strianese).

La giuria

Lo chef, con l'aiuto del commis di cucina, dovranno realizzare e presentare un piatto a tema libero. I partecipanti porteranno tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta dal proprio territorio di rappresentanza, cos' da valorizzare al massimo la propria terra. Il piatto dovrà essere preparato per tre persone della giuria, più uno per l'esposizione. I partecipanti con l'aiuto dei propri commis avranno a disposizione tre ore per la preparazione del piatto che avverrà all'interno della cucina centrale dell'hotel dopo il sorteggio di entrata. Per la finitura e la presentazione dei piatti che sarà effettuata in show cooking in sala, con cucina satellite davanti agli ospiti e la giuria, i candidati avranno altri 10 minuti.

La giuria sarà composta su indicazione dell'organizzazione e della Federazione Italiana Cuochi. Quest'ultima sarà presente con il segretario generale Salvatore Bruno che sarà anche uno dei relatori del convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, unitamente al presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania Luigi Vitiello, mercoledì mattina alle ore 10.30.

"Questa collaborazione – spiega il presidente dei cuochi campani – tra noi e gli organizzatori di Horecoast si è rilevata proficua fin dalla prima edizione. Per l'intero settore il confrontarsi, aggiornarsi, è un punto irrinunciabile. L'evento di Sorrento è certamente rilevante sotto tutti i punti di vista per un comparto che ha bisogno di guardare sempre più verso l'innovazione di tecniche e strumenti"

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. [Ok](#)

Cerca nel sito

Cerca



Fatti trovare facilmente - \$30 di credit

Il tuo logo, la tua attività, la tua pubblicità. Mettiti sulla mappa Waze og

- Home
- Attualità
- Cronaca
- Politica
- Eventi
- Lifestyle
- Trasporti
- Motori
- Sport
- Contatti

Home / Eventi / Da domani a Sorrento si incontrano i professionisti dell'ospitalità e della ristorazione



Da domani a Sorrento si incontrano i professionisti dell'ospitalità e della ristorazione

Publicato il 26 febbraio 2018 by Francesca Vanacore in Eventi



SORRENTO. 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 domani e mercoledì presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento. Anche in questa quinta edizione l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, si preannuncia 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.

Quest'anno la business community punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

Spazi espositivi, convegni sul mondo breakfast e food, show cooking e workshop sull'integrazione tra attrezzature per la ristorazione e prodotti, cooking match tra gli chef delle Associazioni aderenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania, ospiti d'eccezione e tanto altro in programma.

In sostanza per due giorni il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento accoglierà spazi espositivi di oltre 60 aziende del mondo food e no food, convegni, workshop, show cooking e cooking match. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

Taggato accoglienza europa palace horeca ospitalità ristorazione sorrento

- Consiglia €
- Condividi
- Tweet
- G+

Articoli correlati



"Sorrento Gentile" ospita Manlio Santanelli



In costiera amalfitana si lavora per il Positano Street Food



Ad Arola torna la Sagra del Riavullillo



A Villa Fiorentino in mostra le opere dei grandi pittori del '900

Segui SorrentoPress



Diventa fan di Sorrentopress



Sorrentopress

Mi piace questa Pagina 8 mila "M"

Articoli recenti



Elezioni politiche 2018, risultati in penisola sorrentina - Camera
5 marzo 2018



Festa della Donna, a Villa Fiorentino presentazione del libro contro la violenza "Non una di più"
5 marzo 2018



Elezioni politiche 2018, risultati in penisola sorrentina - Senato
5 marzo 2018

Pollio
ALIMENTARISTI da SEMPRE
Sorrento
Supermercato Pollio
Via degli Aranci, 157 - 80067 SORRENTO (NA)
Tel. 081 8074465

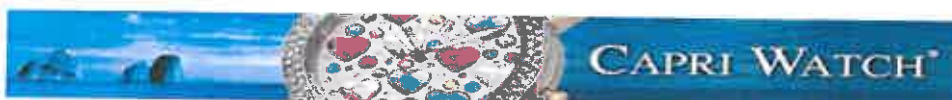
Tag

- allerta meteo
- anas
- area marina protetta
- punta campanella
- capitaneria di porto
- capri
- carabinieri
- castellammare di stabia
- circum
- comune di massa lubrense
- comune di sorrento
- concerto
- eav
- elezioni
- fondazione sorrento
- gori
- guardia costiera
- incidente
- lavori
- libro
- mare
- marina grande
- marina piccola
- massa lubrense
- Meta
- musica
- napoli
- ordinanza
- penisola sorrentina
- piano di sorrento
- piazza tasso
- polizia municipale



- Seleziona -

Home / Eventi / A Sorrento la fiera dell'industria alberghiera e della ristorazione



A Sorrento la fiera dell'industria alberghiera e della ristorazione

Publicato il 16 febbraio 2018 by Max in Eventi

HO|RE|CA

HOTEL
RESTAURANT
CAFE



SORRENTO. 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 27 e 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na). Anche in questa V edizione l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, si preannuncia 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.

Quest'anno la business community punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

Spazi espositivi, convegni sul mondo breakfast e food, show cooking e workshop sull'integrazione tra attrezzature per la ristorazione e prodotti, cooking match tra gli chef delle Associazioni aderenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania, ospiti d'eccezione e tanto altro in programma.

HOME RUBRICHE ROSMARINO TV CHI SIAMO CONTATTI

HoReCoast. Due giorni a Sorrento per parlare di accoglienza e turismo

febbraio 20, 2018 - News, Save the Date - Tagged: eventi food, fiera Horeca, Horeca, HoReCoast, Napoli, Sorrento - Antonella Petitti



SORRENTO (NA). Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori dei settori food e no food. Organizzata dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la Ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, la manifestazione si terrà il 27 e 28 febbraio 2018 presso il

Grand Hotel Europa Palace, sito in via Correale 34/36.

Ad HoReCoast ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore.

Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la quinta edizione la location scelta è Sorrento: il 27 e 28 febbraio 2018 tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del Grand Hotel Europa Palace (sito in via Correale 34/36), visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi convegni e workshop incentrati principalmente sul mondo del breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica.

Tra i relatori dei convegni dell'edizione 2018 di HoReCoast vi sarà Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà 3 importanti momenti formativi sul **breakfast**. Durante le 3 sessioni Barbuto fornirà indicazioni e suggerimenti su tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.

Altro importante momento formativo sul mondo food sarà quello che vedrà Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento "Professione chef e i custodi della



Search

Oltre 50.000 prodotti
per la tua casa e la tua cucina
su Amazon.it

> Scopri

Voucher



TERRARANCIA. Vico, San Valentino e gli agrumi

Diritto di nomina



Osteria al Paese. La romantica rivisitazione chic di una buona tavola del Sud

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli show cooking ed il cooking match, che si svolgerà tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC). Durante gli show cooking, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione "Ateneo del Gusto", diversi chef di cucina presenteranno prodotti per la ristorazione (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: **Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.**

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il cooking match avrà come titolo "Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli". Finalità del concorso di cucina sarà la valorizzazione della cucina e della sana ristorazione, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il gusto ed il rispetto nutrizionale del piatto.

Novità dell'edizione 2018 di HoReCoast sarà la partecipazione dell'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del 27 febbraio terrà performance live dedicate a "Latte art" (ore 10.30), "Aperitivo" (ore 12.30), "Decoration show" (ore 14.30) e "Infusi moment" (ore 17.00).

La partecipazione ad HoReCoast è gratuita, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco programma della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire tutti gli appuntamenti in calendario in diretta streaming sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.



Save the Date



BUONISSIMI 2018. Torna il 18 giugno l'evento che "nutre" la ricerca in oncologia pediatrica

Rosmarino TV



presentano

#IoMangioaBaronissi

#IoMangioaBaronissi e tu?

amazon.it

Oltre 5.000 prodotti per il tuo giardino su Amazon.it

► [Scopri](#)



Successo oltre le aspettative per la quinta edizione di HoReCoast

Da Redazione - 2 marzo 2018



Riceviamo e pubblichiamo il comunicato stampa di chiusura della quinta edizione di HoReCoast, evento-fiera itinerante che ha accolto più di 500 visitatori in una due giorni ricca di eventi. Un successo davvero eclatante in cui tutti i professionisti presenti hanno potuto approfittare di momenti di confronto e crescita per il proprio business.

Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti del mondo Horeca ed operatori dei settori food e no food il 27 e 28 febbraio 2018** hanno partecipato ad **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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.

*“Siamo andati ben oltre le aspettative – dichiarano all'unisono gli organizzatori **Vincenzo Lamberti** di Lamberti Food e **Pietro De Luca** di De Luca – Attrezzature per la ristorazione – **HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a “5 stelle”, riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo”.***

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito. Ok



Oltre 70 aziende espositrici, 3 convegni sul mondo **breakfast**, uno sulla **cucina**, 6 **show cooking** con la presentazione di **attrezzature per la ristorazione** e di **prodotti alimentari**, il **cooking match** a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S (Associazione Italiana Barman e Sostenitori)** dedicate a *"Latte art"*, *"Aperitivo"*, *"Decoration show"* e *"Infusi moment"*: questi i numeri della **V edizione** del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella **Penisola Sorrentina**. *«La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente – spiegano Lambertini e De Luca – Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre»*

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939 persone raggiunte** e si sono avute **7.436 interazioni** con i post. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su *“Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali”*, a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. *“L’uso del sifone attraverso nuove consistenze”* è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Danilo Angè** spiegare l’utilità dell’attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking *“I primi d’Italia”*, a cura dello chef **Angelo Galateo**, e *“Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded”*, a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'“artigiano del breakfast” **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *“Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast”*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *“Dessert che passione!”* e *“Come cucinare con il microonde”*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Danilo Angè**.

Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *“Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef”*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *«riconoscere, certificare e “consacrare” la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco»*. In mattinata spazio anche allo show cooking *“Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura”*, tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno *“Breakfast tour”*.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**. Dal titolo *“Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze e calcoli”*, l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Continuando nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito. OK

A vincere la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis **Letizia Raduazzo**) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis **Salvatore Infante**) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis **Riccardo Di Luca**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**. Oltre ai trofei previsti dall'**URCC**, ai **primi tre classificati** sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**. *“Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica ‘Cucina... gusto e sana ristorazione’”* il **II Premio Speciale “Don Lorenzo Perrino”** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis **Antonio Ranaldo**) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO*

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

Appuntamento a Sorrento per la quinta edizione di HoReCoast

Da Redazione - 12 febbraio 2018



Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast**, la fiera dell'Horeca organizzata da **Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la Ristorazione**.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi, che vuole essere punto di incontro professionisti campani e non solo.

Dopo **Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno**, per la quinta edizione la location scelta è **Sorrento**: il 27 e 28 febbraio tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Grand Hotel Europa Palace**, visitare gli spazi espositivi di più di 40 aziende, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore. Quest'anno l'evento punterà l'attenzione soprattutto sulle **procedure lavorative, sui nuovi prodotti e le nuove attrezzature per il canale Horeca**, con l'obiettivo di **offrire concrete soluzioni per ogni ambito correlato al settore**.

HoReCoast vuole proporsi a tutti i professionisti e le realtà presenti come **la giusta occasione per dare vita a nuove sinergie e collaborazioni**, ovvero un'opportunità per fare rete.

Ma non solo, HoReCoast vuole essere anche un momento di confronto e proprio per questo durante i due giorni di fiera si susseguiranno diversi **convegni e workshop** incentrati principalmente sul mondo del **food&beverage, sulla fornitura di servizi e sul tema importante dell'accoglienza turistica**.

Tra questi menzioniamo il convegno di **Gaetano Barbuto** (Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini) sull'**allestimento, preparazione e valorizzazione della prima colazione** che si terrà martedì 27 alle ore 10.30

Ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking e i cooking match** che si

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

terreno fecondo per un confronto tra professionisti del settore, che potranno in questi due giorni, vivere un'esperienza completa da tutti i punti di vista; un'occasione d'oro per il proprio business ma anche per la propria crescita professionale.

Programma collaterale alla fiera-evento

convegni

martedì 27

ore 10.30 / 12.30 (4° Piano)

"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"

Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

ore 15.30 / 17.30 (4° Piano)

"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"

Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

mercoledì 28

ore 10.30 / 12.30 (4° Piano)

"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"

Salvatore Bruno, Segretario FIC, e Luigi Vitiello, Presidente URCC

ore 14.00 (Ateneo del gusto)

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

ore 15.00 / 17.00 (Sala B)

"Breakfast tour"

Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

ore 17.30 (Ateneo del gusto)

Premiazioni Cooking match a cura dell'URCC

workshop (Ateneo del gusto)

martedì 27

ore 10.00 / 10.45 **"Tecnologia cucinante: Forno Naboo reloaded"**

a cura di DE LUCA e LAINOX, Chef Bruno Ruggiero

ore 11.15 / 12.00 **"Come cucinare con il microonde"**

a cura di DE LUCA e TRABO/ISI, Chef Danilo Angè

ore 12.30 / 13.15 **"I primi d'Italia"**

a cura di LAMBERTI FOOD e SURGITAL, Chef Fabio Lorenzoni

ore 15.00 / 15.45 **"Dessert che passione!"**

a cura di LAMBERTI FOOD e DEMETRA, Chef Filippo Barracano

ore 16.00 / 16.45 **"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"**

a cura di DE LUCA e TRABO/ISI, Chef Danilo Angè

ore 17.15 / 18.00 **"Applicazione nuove tecnologie in cucina: il Pacojet"**

a cura di DE LUCA e SIRMAN, Chef Paolo Rossetto

mercoledì 28

ore 10.00 / 10.45 **"Wow che buffet. Dall'orto alla tavola"**

a cura di LAMBERTI FOOD e OROGEL, Chef Mirco Fabbri

ore 11.15 / 12.00 **"Applicazione nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"**

a cura di DE LUCA, SIRMAN, LAMBERTI FOOD e CENTRO CARNI COMPANY, Chef Paolo Rossetto

ore 12.30 / 13.15 **"Spezie e aromi, identikit e usi in cucina"**

a cura di LAMBERTI FOOD e WIBERG, Chef Filippo Barracano

Spazi espositivi Dalle ore 9.30 di martedì 27 e mercoledì 28 febbraio sarà possibile registrarsi per visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti. Gli spazi espositivi rimarranno aperti fino alla chiusura dei lavori, prevista per le ore 19.00.



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti.

Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito. Ok

Presentata ufficialmente la quinta edizione di HoReCoast

Da Redazione - 21 febbraio 2018



Nella mattinata di ieri 20 febbraio è stata presentata al pubblico **HoReCoast**, la business community rivolta a **professionisti del mondo Horeca** e ad **operatori dei settori food e no food**.

Nella **Sala Caduti di Nassirya del Consiglio Regionale della Campania** sono intervenuti: **Rosa D'Amelio**, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale; **Vincenzo Lamberti**, Ceo dell'azienda **Lamberti Food**; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

“HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale“, ha dichiarato la Presidente **Rosa D'Amelio**.

«HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate», ha rimarcato il Consigliere **Maraio**.

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.



Ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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**. *«Anche in questa V edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale»*, hanno sottolineato **Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca**.

Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la **quinta edizione** la location scelta è **Sorrento**: il **27 e 28 febbraio 2018** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Grand Hotel Europa Palace** (sito in via Correale 34/36), visitare gli **spazi espositivi** di più di **60 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di **rinomati esperti del settore**.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi **convegni e workshop** incentrati principalmente sul mondo del **breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica**.

Tra i relatori dei **convegni** dell'edizione 2018 di HoReCoast vi sarà **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà tre importanti momenti formativi sul **breakfast**, fornendo indicazioni e suggerimenti su tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.

Altro importante momento formativo sul **mondo food** sarà quello che vedrà **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento **"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"**. Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match**, che si svolgerà tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**. Durante gli **show cooking**, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione **"Ateneo del Gusto"**, diversi **chef di cucina** presenteranno

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti.

Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

intervento, gli chef: **Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.**

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il **cooking match** avrà come titolo **"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"**. Finalità del concorso di cucina sarà la **valorizzazione della cucina e della sana ristorazione**, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il gusto ed il **rispetto nutrizionale del piatto.**

Novità dell'edizione 2018 di HoReCoast sarà la partecipazione dell'AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del **27 febbraio** terrà **performance live** dedicate a **"Latte art"** (ore 10.30), **"Aperitivo"** (ore 12.30), **"Decoration show"** (ore 14.30) e **"Infusi moment"** (ore 17.00).

La partecipazione ad HoReCoast è **gratuita**, basta **registrarsi** sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco programma della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire tutti gli appuntamenti in calendario in **diretta streaming** sul sito web www.horecoast.it e sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E MAIL *

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito. Ok

HoReCoast: martedì 20 febbraio la presentazione ufficiale dell'evento

Da Redazione - 15 febbraio 2018



Martedì 20 febbraio 2018, alle ore 10.30, presso la **Sala Caduti di Nassirya** sita al 21° piano del **Consiglio Regionale della Campania** (Napoli, Centro Direzionale isola F13), 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 27 e mercoledì 28 febbraio** presso il **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.

Giunta alla **V edizione**, **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte **food e no food**.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di **sviluppo e promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di **40 aziende** nazionali ed internazionali del mondo **Horeca**, **professionisti del settore** e **stimati relatori** (tra cui **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e tanti altri **rinomati chef**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da **spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match**.

Tutti i **dettagli** della business community **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa del 20 febbraio**, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale della Campania;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

HoReCoast gode del patrocinio di: **Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.**

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



Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti. Utilizziamo cookie di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta l'uso dei cookie; in caso contrario è possibile abbandonare il sito.

HoReCoast, il 27 e 28 febbraio l'evento sul mondo Horeca. La conferenza stampa HoReCoast di martedì 20 febbraio la fiera-evento dedicata a professionisti. IL REPORT FINALE...



 Michele Lanzetta  Pubblicato il 02/03/2018 | [Stampa](#)

Sorrento HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle"

Bilancio lusinghiero per la V edizione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community.

Più di 500 visitatori il 27 e 28 febbraio 2018 sono accorsi al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na) per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca. I convegni dell'"artigiano del breakfast" Gaetano Barbuto e degli chef Luigi Vitiello e Pietro Montone, gli show cooking di rinomati chef nazionali ed il cooking match dell'Unione Regionale Cuochi Campania tra gli appuntamenti in calendario. Al primo posto nella gara di cucina lo chef Guido D'Amore e l'allieva Letizia Raduazzo dell'Associazione Cuochi Avellino. Il II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino" allo chef Rocco Festa dell'Associazione Cuochi Benevento. Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca: «HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività e ristorazione»

Una quinta edizione di qualità: più di 500 professionisti del mondo Horeca ed operatori dei settori food e no food il 27 e 28 febbraio 2018 hanno partecipato ad 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, svoltasi presso la splendida cornice del Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na).

«Siamo andati ben oltre le aspettative - dichiarano all'unisono gli organizzatori Vincenzo Lamberti di Lamberti Food e Pietro De Luca di De Luca - Attrezzature per la ristorazione - HoReCoast si è confermata ancora una

volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo».

Oltre 70 aziende espositrici, 3 convegni sul mondo breakfast, uno sulla cucina, 6 show cooking con la presentazione di attrezzature per la ristorazione e di prodotti alimentari, il cooking match a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e le performance live della sezione campana dell'A.I.B.E.S. dedicate a "Latte art", "Aperitivo", "Decoration show" e "Infusi moment": questi i numeri della V edizione del "progetto itinerante" HoReCoast, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella Penisola Sorrentina. «La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente - spiegano Lamberti e De Luca - Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre».

Più che positivo anche il riscontro social. 1254 sono state le persone raggiunte mediante le dirette streaming sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di 53.939 persone raggiunte e si sono avute 7.436 interazioni con i post. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di Radio CRC.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo, ad inaugurare la manifestazione è stato martedì 27 febbraio il convegno su "Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali", a cura di Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario Barbuto ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. "L'uso del sifone attraverso nuove consistenze" è stato, invece, il primo degli show cooking della giornata ed ha visto lo chef di cucina Danilo Angè spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking "I primi d'Italia", a cura dello chef Angelo Galateo, e "Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded", a cura dello chef Bruno Ruggiero.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" Gaetano Barbuto, che durante l'appuntamento dal titolo "Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast", ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. "Dessert che passione!" e "Come cucinare con il microonde", invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef Mauro Trocca e Danilo Angè.

Ad aprire la seconda giornata di HoReCoast è stato il convegno "Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef pariano agli chef", durante il quale Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e Pietro Montone, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di «riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco». In mattinata spazio anche allo show cooking "Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura", tenuto dallo chef Paolo Rossetti. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a Gaetano Barbuto di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno "Breakfast tour". Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina. Dal titolo "Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli", l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la cucina e la sana ristorazione attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita.

A vincere la gara di cucina è stato lo chef Guido D'Amore (commis Letizia Raduazzo) dell'Associazione Cuochi Avellino. Al secondo posto si è classificato lo chef Gennaro Vingiano (commis Salvatore Infante) dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, mentre al terzo Mario Pernice (commis Riccardo Di Luca) dell'Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche dei buoni d'acquisto messi a disposizione dall'azienda De Luca - Attrezzature per la ristorazione. "Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'" il II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino" è stato, invece, conferito allo chef Rocco Festa (commis Antonio Ranaldo) dell'Associazione Cuochi Benevento.

Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, HoReCoast ha goduto del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioi, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca - Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.lli Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanella, General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori

Caffè, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Menz & Gasser, MTN Company, Natura Nuova, Necta, Norcinerie d'Italia, Nt Food, Orogel, Orveca, Pandizucchero, Panificio Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Rona, Securit, Sfogliata d'Oro, Sirman, Smia, Star Progetti, SuperFood, Surgital, Trabo, Tulip, Vicrila, Wiberg, Zerica, Zumex.
 Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) -
www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast
 Ufficio Stampa Michele Lanzetta ufficiostampa@mtncompany.it
 corso mazzini, 22 - 84013 cava de' tirreni (sa) italy tel. / fax 089 31 22 124 (125)
info@mtncompany.it / www.mtncompany.it

HoReCoast, il 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo Horeca
 Per due giorni il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento accoglierà spazi espositivi di oltre 60 aziende del mondo food e no food, convegni, workshop, show cooking e cooking match.
 Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori dei settori food e no food. Organizzata dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la Ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, la manifestazione si terrà il 27 e 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento, sito in via Correale 34/36.

Questa mattina, martedì 20 febbraio, l'iniziativa è stata presentata presso la Sala Caduti di Nassirya del Consiglio Regionale della Campania. Sono intervenuti: Rosa D'Amelio, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; Vincenzo Maraio, Consigliere Regionale; Vincenzo Lamberti, Ceo dell'azienda Lamberti Food; Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca - Attrezzature per la ristorazione; Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. «HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale», ha dichiarato la Presidente Rosa D'Amelio. «HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate», ha rimarcato il Consigliere Maraio.

Ad HoReCoast ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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.

«Anche in questa V edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale», hanno sottolineato Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la quinta edizione la location scelta è Sorrento: il 27 e 28 febbraio 2018 tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del Grand Hotel Europa Palace (sito in via Correale 34/36), visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi convegni e workshop incentrati principalmente sul mondo del breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica.

Tra i relatori dei convegni dell'edizione 2018 di HoReCoast vi sarà Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà 3 importanti momenti formativi sul breakfast. Durante le 3 sessioni Barbuto fornirà indicazioni e suggerimenti su tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.

Altro importante momento formativo sul mondo food sarà quello che vedrà Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento "Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef".

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli show cooking ed il cooking match, che si svolgerà tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC). Durante gli show cooking, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione "Ateneo del Gusto", diversi chef di cucina presenteranno prodotti per la ristorazione (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: Bruno

Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il cooking match avrà come titolo "Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze e calcoli". Finalità del concorso di cucina sarà la valorizzazione della cucina e della sana ristorazione, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il gusto ed il rispetto nutrizionale del piatto.

Novità dell'edizione 2018 di HoReCoast sarà la partecipazione dell'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del 27 febbraio terrà performance live dedicate a "Latte art" (ore 10.30), "Aperitivo" (ore 12.30), "Decoration show" (ore 14.30) e "Infusi moment" (ore 17.00).

La partecipazione ad HoReCoast è gratuita, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco programma della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire tutti gli appuntamenti in calendario in diretta streaming sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Per info e contatti:

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

Invito stampa Napoli, 12/02/2018 HoReCoast, martedì 20 febbraio la presentazione al Consiglio Regionale della Campania. La Sala Caduti di Nassirya, sita al 21° piano del Consiglio Regionale della Campania, ospiterà martedì 20 febbraio 2018 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la business community 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, la fiera-evento si svolgerà il 27 ed il 28 febbraio presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na). Spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match nel ricco cartellone della manifestazione. Martedì 20 febbraio 2018, alle ore 10.30, presso la Sala Caduti di Nassirya sita al 21° piano del Consiglio Regionale della Campania (Centro direzionale isola F13), Napoli, 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 27 e mercoledì 28 febbraio presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na).

Giunta alla V edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 40 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e stimati relatori (tra cui Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e tanti altri rinomati chef) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Tutti i dettagli della business community HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 20 febbraio, alla quale interverranno:

- Vincenzo Maraio, Consigliere Regionale 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 gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

La stampa è invitata a partecipare. È gradita conferma di partecipazione, così da comunicare il nominativo in Regione per l'accesso alla Sala.

Per info e contatti:

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

Torna HoReCoast, 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo Horeca

Scritto da (Redazione), martedì 20 febbraio 2018 17:01:17
 Ultimo aggiornamento martedì 20 febbraio 2018 17:01:17



Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast**, la business community rivolta ai **professionisti del mondo Horeca** e a **operatori** dei settori "food" e "no food". Organizzata dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la Ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, la manifestazione si svolgerà il **27 e 28 febbraio** presso il **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento**, in via Correale 34/36.

L'iniziativa è stata presentata stamani presso la **Sala Caduti di Nassirya** del **Consiglio Regionale della Campania**. Sono intervenuti: **Rosa D'Amelio**, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale; **Vincenzo Lamberti**, Ceo dell'azienda **Lamberti Food**; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.



«HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale» ha dichiarato la presidente **D'Amelio**.

«HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono

in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate» ha rimarcato il consigliere **Maraio**.

Ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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**.

Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca hanno dichiarato: *«Anche in questa quinta edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale»*.



L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno **nuovi luoghi** e vuole essere **punto di incontro** tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per questa edizione la location scelta è **Sorrento** presso cui tutti i players del settore Horeca potranno

visitare gli **spazi espositivi** di oltre **60 aziende** nazionali e internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi degli **esperti del settore**.

Durante la "due-giorni" di fiera-evento si susseguiranno diversi **convegni e workshop** incentrati principalmente sul mondo dei **breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica**.

Tra i relatori dei convegni **Gaetano Barbuto**, consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà **tre importanti momenti formativi** sul breakfast. Durante le sessioni **Barbuto** fornirà indicazioni e suggerimenti su **tutto ciò che è necessario per la creazione dell'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta, funzionale e sostenibile**.

Altro importante momento formativo sul **mondo del food** sarà quello che vedrà **Salvatore Bruno**, segretario generale della Federazione Italiana Cuochi, e **Luigi Vitiello**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento **"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"**.

Come da tradizione spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match**, che si svolgerà tra gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**. Durante gli **show cooking**, nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione **"Ateneo del Gusto"**, diversi **chef di cucina** presenteranno **prodotti per la ristorazione** (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle **attrezzature presentate** ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di

intervento, gli chef: **Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.**

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il **cooking match** avrà come titolo **"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"**. Finalità del concorso di cucina la **valorizzazione della cucina e della sana ristorazione**, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il **gusto** ed il **rispetto nutrizionale del piatto**.

Novità la partecipazione dell'**AIBES** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), che nella giornata del **27 febbraio** terrà **performance live** dedicate a **"Latte art"** (ore 10,30), **"Aperitivo"** (12,30), **"Decoration show"** (14,30) e **"Infusi moment"** (17,00).

La **partecipazione ad HoReCoast è gratuita**, basterà registrarsi sul sito web www.horecoast.it, su cui è anche possibile consultare il ricco **programma** della kermesse. Durante la "due-giorni", inoltre, sarà possibile seguire **tutti gli appuntamenti in calendario in diretta streaming** sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

2ingredienti

Arte & Cibo

11 FEBBRAIO 2018

ANNAMARIA PARLATO

Ritorna HoReCoast, la fiera-evento che si svolgerà il 27-28 febbraio al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento. Il 20 febbraio la presentazione al Consiglio Regionale della Campania

(<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2018/02/horecoast.jpg>).

La Sala Caduti di Nassirya, sita al 21° piano del Consiglio Regionale della Campania, ospiterà martedì 20 febbraio 2018 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la business community 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, la fiera-evento si svolgerà il 27 ed il 28 febbraio presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na). Spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match nel ricco cartellone della manifestazione

Martedì 20 febbraio 2018, alle ore 10.30, presso la Sala Caduti di Nassirya sita al 21° piano del Consiglio Regionale della Campania (Centro direzionale isola F13), Napoli, 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 27 e mercoledì 28 febbraio presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na).

Giunta alla V edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte **food e no food**.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di **sviluppo e promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di **40 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti** del settore e stimati relatori (tra cui Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e tanti altri **rinomati chef**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da **spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match**.

Tutti i **dettagli** della business community **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa del 20 febbraio**, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale 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 gode del patrocinio di: **Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.**

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

Per info e contatti:

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

www.horecoast.it (<http://www.horecoast.it/>) – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast (<http://www.facebook.com/Horecoast>)

(<https://2ingredienti.files.wordpress.com/2018/02/horecoast-programma.png>)

HoReCoast 2018



Categoria	Cultura
Data	27/02/2018 09:30 - 19:00
Luogo	Grand Hotel Europa Palace - Via Correale, 34/36 80067 Sorrento NA, Italia
Telefono	089 312 2124 / 5
Email	info@horecoast.it
Sito internet	www.horecoast.it

HoReCoast - V edizione il 27 e 28 febbraio 2018

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 27 e 28 febbraio 2018 presso il **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**. 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**, del 2016 al San Luca Hotel di **Battipaglia** e del 2017 al Lloyd's Baia Hotel di **Salerno**, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Sorrento**, autentica "perla del Golfo di Napoli", tra le città più quotate e cliccate d'Italia, nonché terra di rinomati chef.

4.000 registrazioni, oltre **300** aziende espositrici, più di **400** marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue prime quattro edizioni. Il coinvolgimento della

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 quattro anni, l’iniziativa si preannuncia anche in questa V 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. Quest’anno la business community **punterà l’attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l’ambito Horeca**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

Hotel Restaurant Business Community 27/28 FEBBRAIO 2018

.....

Sorrento

GRAND HOTEL EUROPA PALACE

www.horecoast.it



patrocinati



promotori



agenzia



media partner

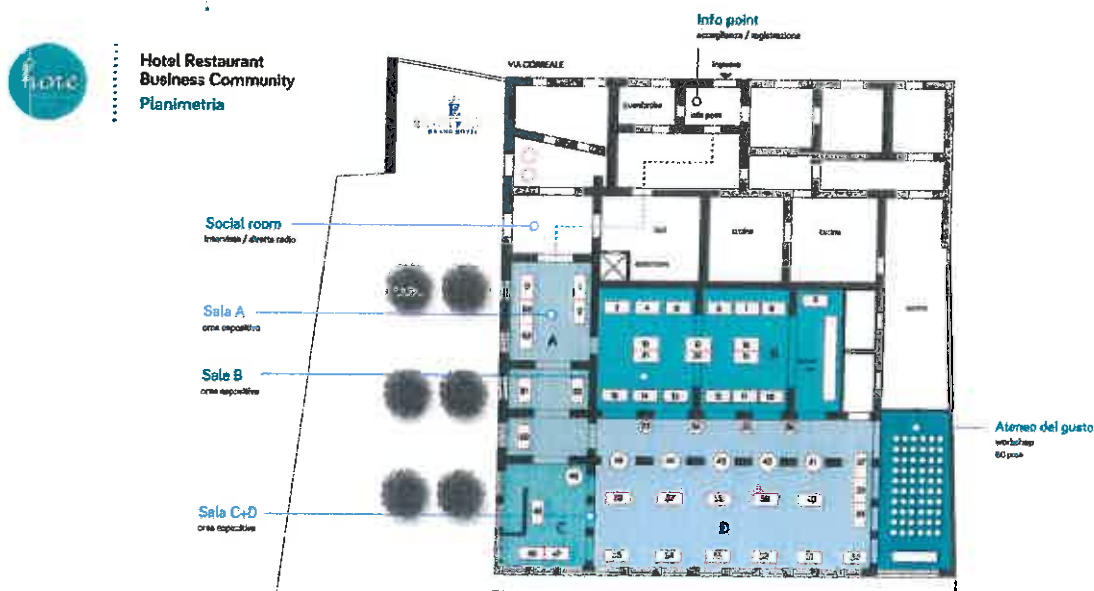


Per le oltre 40 aziende del mondo Horeca, attentamente selezionate e provenienti da tutta Italia e non solo, che esporranno i propri prodotti HoReCoast costituirà l'occasione per illustrare il proprio core business, così da innescare attività di sinergia e collaborazione con le realtà imprenditoriali 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 e no food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli show cooking 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.

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.



La partecipazione come visitatore è gratuita, previa registrazione

Registrazione

Programma

CONVEGNI

Martedì 27 febbraio

ore 10.30 / 12.30 - 4° Piano

“Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali”
Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

ore 15.30 / 17.30 - 4° Piano

“Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast”
Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

Mercoledì 28 febbraio

ore 10.30 / 12.30 - 4° Piano

“Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef”
Salvatore Bruno, Segretario FIC

ore 14.00 - Ateneo del Gusto

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

ore 15.00 / 17.00 - Sala B

"Breakfast tour"

Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini

ore 17.30 - Ateneo del Gusto

Premiazioni Cooking match a cura dell'URCC

WORKSHOP (Ateneo del Gusto)**Martedì 27 febbraio****ore 10.00 / 10.45**

"Tecnologia cucinante: Forno Naboo reloaded"

a cura di DE LUCA e LAINOX. Chef Bruno Ruggiero

ore 11.15 / 12.00

"Come cucinare con il microonde"

a cura di DE LUCA e TRABO/ISI. Chef Danilo Angè

ore 12.30 / 13.15

"I primi d'Italia"

a cura di LAMBERTI FOOD e SURGITAL. Chef Fabio Lorenzoni

ore 15.00 / 15.45

"Dessert che passione!"

a cura di LAMBERTI FOOD e DEMETRA. Chef Filippo Barracano

ore 16.00 / 16.45

"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"

a cura di DE LUCA e TRABO/ISI. Chef Danilo Angè

ore 17.15 / 18.00

"Applicazione nuove tecnologie in cucina: il Pacojet"

a cura di DE LUCA e SIRMAN. Chef Paolo Rossetti

Mercoledì 28 febbraio**ore 10.00 / 10.45**

"Wow che buffet. Dall'orto alla tavola"

a cura di LAMBERTI FOOD e OROGEL. Chef Mirco Fabbri

ore 11.15 / 12.00

"Applicazione nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"

a cura di DE LUCA, SIRMAN, LAMBERTI FOOD e CENTRO CARNI COMPANY. Chef Paolo Rossetti

ore 12.30 / 13.15

"Spezie e aromi, identikit e usi in cucina"

a cura di LAMBERTI FOOD e WIBERG. Chef Filippo Barracano

Per info e contatti✉: info@horecoast.it

☎: 089 312 2124 / 5

Sito Ufficiale

Pagina Facebook

Eventi Facebook

Per essere sempre aggiornato circa le maggiori novità in Campania seguici su facebook e instagram



Altre date

- Da 27/02/2018 09:30 a 28/02/2018 19:00
↳ *Martedì & Mercoledì*



hore
 -coast-

5^a EDIZIONE

**Hotel Restaurant
 Business Community**
27/28 FEBBRAIO 2018

Sorrento
 GRAND HOTEL EUROPA PALACE
www.horecoast.it

Lamberti Food, Mtn Company, De Luca, and other logos are visible at the bottom of the poster.

HoReCoast, a Sorrento i professionisti del mondo Horeca

26 febbraio 2018

Al Grand Hotel Europa Palace, convegni, workshop, show cooking e cooking match

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori dei settori food e no food. Organizzata dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata Mtn Company, la manifestazione si terrà il 27 e 28 febbraio presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento.

Ad HoReCoast ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili food & beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la quinta edizione la location scelta è Sorrento: per due giorni, tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del Grand Hotel Europa Palace, visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi convegni e workshop incentrati principalmente sul mondo del breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica.

Tra i momenti formativi sul mondo food ci sarà quello che vedrà Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento "Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef".

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli show cooking ed il cooking match, che si svolgerà tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC). Durante gli show cooking, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione "Ateneo del Gusto", diversi chef di cucina presenteranno prodotti per la ristorazione (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'Urcc, il cooking match avrà come titolo "Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli". Finalità del concorso di cucina sarà la valorizzazione della cucina e della sana ristorazione, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto gusto ed il rispetto nutrizionale del piatto.

Novità dell'edizione 2018 di HoReCoast sarà la partecipazione dell'Aibes, l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori che nella giornata del 27 febbraio terrà performance live dedicate a "Latte art" (ore 10.30), "Aperitivo" (ore 12.30), "Decoration show" (ore 14.30) e "Infusi moment" (ore 17.00).



*...il sapore
di condividere*

NAVIGA

Home » Notizie » HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".



HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti del mondo Horeca ed operatori dei settori food e no food il 27 e 28 febbraio 2018** hanno partecipato ad **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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.



*«Siamo andati ben oltre le aspettative – dichiarano all'unisono gli organizzatori **Vincenzo Lamberti** di Lamberti Food e **Pietro De Luca** di De Luca – Attrezzature per la ristorazione – HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo».*

Oltre **70** aziende espositrici, **3** convegni sul mondo **breakfast**, uno sulla **cucina**, **6** **show cooking** con la presentazione di **attrezzature per la ristorazione** e di **prodotti alimentari**, il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S.** dedicate a "**Latte art**", "**Aperitivo**", "**Decoration show**" e "**Infusi moment**": questi i numeri

della **V edizione** del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella **Penisola Sorrentina**. «*La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente* – spiegano **Lamberti e De Luca** – *Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre*».

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939 persone raggiunte** e si sono avute **7.436 interazioni con i post**. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su *"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"*, a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. *"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"* è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Danilo Angè** spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking *"I primi d'Italia"*, a cura dello chef **Angelo Galateo**, e *"Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded"*, a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed

evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *"Dessert che passione!"* e *"Come cucinare con il microonde"*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Danilo Angè**.

Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *«riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco»*. In mattinata spazio anche allo **show cooking** *"Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"*, tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno *"Breakfast tour"*.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**. Dal titolo *"Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze e calcoli"*, l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita.

A **vincere** la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis Letizia Raduazzo) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al **secondo postosi** è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis Salvatore Infante) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis Riccardo Di Luca) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**. Oltre ai **trofei** previsti dall'URCC, ai **primi tre classificati** sono andati anche

dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'"* il **II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis Antonio Ranaldo) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioil, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca – Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.lli Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanella, General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori Caffè, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Menz & Gasser, MTN Company, Natura Nuova, Necta, Norcinerie d'Italia, Nt Food, Orogel, Orveca, Pandizucchero, Panificio Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Rona, Securit, Sfoggia d'Oro, Sirman, Smia, Star Progetti, SuperFood, Surgital, Trabo, Tulip, Vicrila, Wiberg, Zerica, Zumex.

CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Napoli Roma Milano Firenze Genova Bari Palermo Bologna Torino Venezia Altre città

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Prima pagina Stampa estera

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a ...

ALTRO

Gazzetta di Salerno | 21-2-2018

Martedì 20 febbraio l'iniziativa è stata presentata presso la Sala Caduti di Nassirya del Consiglio Regionale della Campania. Sono intervenuti: Rosa D'Amelio, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; Vincenzo Maraio, Consigliere ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: horeca presidente

Organizzazioni: horecoast consiglio regionale

Prodotti: latte

Luoghi: sorrento campania

Tags: edizione professionisti



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

MI piace Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?

Fai clic per attivare Adobe Flash Player. Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

ALTRE FONTI (2)

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".



... in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, **HoReCoast** ha goduto del patrocinio di: **Consiglio Regionale** della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, ...

Gazzetta di Napoli - 21-2-2018

Persone: horeca gaetano barbuto

Organizzazioni: horecoast de luca attrezzature

Prodotti: riso scotti latte

Luoghi: sorrento campania

Tags: evento stelle

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a ...



HoReCoast gode del patrocinio di: **Consiglio Regionale** della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione **Regionale** Cuochi della Campania, ...

Gazzetta di Napoli - 21-2-2018

Persone: horeca presidente

Organizzazioni: horecoast consiglio regionale

Prodotti: latte

Luoghi: sorrento campania

Tags: edizione professionisti

CITTA'

- | | | |
|---------|-----------|------------|
| Milano | Palermo | Perugia |
| Roma | Firenze | Cagliari |
| Napoli | Genova | Trento |
| Bologna | Catanzaro | Potenza |
| Venezia | Ancona | Campobasso |
| Torino | Trieste | Aosta |
| Bari | L'Aquila | |

[Altre città](#)

FOTO



HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a ...

Gazzetta di Salerno - 21-2-2018

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fuzione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

Ticket Restaurant **edentred** IN REGALO PER TE 25€ DI BUONI ACQUISTO [ACQUISTA ORA](#)

BUONI ACQUISTO IN REGALO

MI piace 66

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera ...



Vuoi andare con una donna divorziata?



«HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che ...

Segnaito da : gazzettadinapoli

Commenta



HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a ... (Di mercoledì 21 febbraio 2018) «HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia ...

GAZZETTADINAPOLI

GazzettaSalerno :

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27... - **gazzettanapoli** : HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27... - **HorecaNewsIt** : Presentata ufficialmente la quinta edizione di HoReCoast - -

SCOPRI

Seguici in Rete

- Facebook
- Twitter
- Google
- RSS Feed

Segui @zazoomnews 313 follower

Zazoom info 66 MI piace

MI piace questa Pagina [Iscriviti](#)

UnipolSai ASSICURAZIONI **CONE&GOTTO**

SCOPRI LE SOLUZIONI PENSATE PER IL TUO ANIMALE

[CALCOLA L'OFFERTA](#)

Dalla Rete Google News

Torna HoReCoast. 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo ...



Torna HoReCoast, 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo ... **Il Vescovado Costa di Amaifi**
 POLITICA: HoReCoast, il 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul ... **Napoli Village - Quotidiano di informazioni Online**
 Full coverage



Queste Ragazze Russe Sono Alla Disperata Ricerca Di Un Marito



Salerno

SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città

CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI IN ITALIA



HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI SPORT CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

ULTIMA ORA **TECNOLOGIA** CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT RASSEGNA STAMPA

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a Sorrento.

Condividi con gli amici

Invia agli amici



Gazzetta di Napoli | 21-02-2018 12:00

Categoria: **TECNOLOGIA**

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori dei settori food e no food. Organizzata dalle aziende Lamberti...

[Leggi tutta la notizia](#)

ARTICOLI CORRELATI

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Gazzetta di Napoli | 01-03-2018 19:40

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Gazzetta di Salerno | 01-03-2018 19:00

Sfida ai fornelli tra chef campani: vince il piatto del territorio più rappresentativo

Avellino Today | 26-02-2018 19:04

Altre notizie



TECNOLOGIA

Chemioterapia, la mela annurca evita la caduta dei capelli

Se non il più doloroso, è sicuramente l'effetto collaterale che colpisce maggiormente...

QuasiMezzogiorno | 05-03-2018 16:41

TECNOLOGIA

UNISA: nasce Osservatorio su contrasto a criminalità organizzata e terrorismo - Salernonotizie.it

Dopo i saluti di apertura del Magnifico Rettore dell'Università di Salerno Aurelio...

Salerno Notizie | 05-03-2018 16:18



TECNOLOGIA

ELEZIONI 2018 Costiera Amalfitana Cava e Salerno | RISULTATI col Software di Positanonews

Salerno

Cerca in città

CERCA

Notizie più lette

1 Movimento 5 Stelle stravinca ai collegi di Camera e Senato di Salerno. Interviste a Cioffi e Provenza

Radio Alfa | 05-03-2018 17:42

2 Energia, Italia terza in Europa per consumi da fonti rinnovabili

QuasiMezzogiorno | 05-03-2018 17:41

3 Oro per Claudia Memoli nella gara a squadre agli Europei di scherma

Radio Alfa | 05-03-2018 17:40

4 Movie Days, a Giffoni coinvolti 15.000 studenti.

Gazzetta di Salerno | 05-03-2018 17:20

5 'Questo non è amore': l'8 marzo, la Questura a tutela delle donne

Salerno Today | 05-03-2018 17:11

Cosa
Info e noi

Sa

COMMISSARIATI D

GUARDIA MEDIC

AGENZIA DELL

FAR

FARMA

OGGI

Inserisci Indiri

Temi caldi del momento

regione campania movimento 5 stelle

carabinieri della compagnia

comune di salerno emergenza neve

territorio nazionale città di salerno

messa in sicurezza stato di libertà

candidato al senato denuncia in stato

forze dell ordine



Trova la farmacia vicina a te



Gli appuntamenti

[In città e dintorni](#)



Rimozione Eternit -

Con le Detrazioni 2018 risparmi il 50%. Confronta Gratis 5

San Cipriano d'Aversa
SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città

CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI IN ITALIA

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI SPORT CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

ULTIMA ORA **SPETTACOLO** CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Condividi con gli amici

Invia agli amici



Una quinta edizione di qualità: più di 500 professionisti del mondo Horeca ed operatori dei settori food e no food il 27 e 28 febbraio 2018 hanno partecipato ad HoReCoast Hotel...

[Leggi tutta la notizia](#)

Gazzetta di Napoli | 01-03-2018 19:40

Categoria: **SPETTACOLO**

ARTICOLI CORRELATI

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".
Gazzetta di Salerno | 01-03-2018 19:00

Sfida ai fornelli tra chef campani: vince il piatto del territorio più rappresentativo
Avellino Today | 26-02-2018 19:04

Tra skow cooking e degustazioni, la Campania al Cibus 2018
il Denaro.it | 26-02-2018 13:09

Altre notizie



SPETTACOLO

Eterno mito. Da Medea a Filumena Marturano, Anna Maria Ackermann a Capodimonte giovedì 8.

In occasione dell' 8 marzo "giornata internazionale della donna" il Museo e Real Bosco...

Gazzetta di Napoli | 05-03-2018 17:20



SPETTACOLO

Addio alla 'Bottega della Carta', la più amata per i party di Chiaia

Una notizia che sa di nostalgia per chi, in quei due locali così pieni di decorazioni e...

Il Mattino | 05-03-2018 16:02



SPETTACOLO

Sabato 10 marzo: minilive dei Mr. Hyde al Centro Commerciale Auchan Napoli

All'anagrafe sono Ludo Brusco e Rudy Brasiello, ma nel cuore del loro fan hanno solo un nome: i Mr. Hyde...

Napolitan | 05-03-2018 14:00

Notizie più lette

1 L' imprenditore Caprio è un uomo libero, era ai domiciliari da due anni
Noi Caserta | 03-03-2018 12:40

2 SCRUTINIO CAMERA " Non basta alla Lega il 30% della Castiello, il M5S conquista il collegio di Aversa con il quasi 53% di Grimaldi CANDIDATO per CANDIDATO lista per lista TUTTI I VOTI

CasertaFocus | 05-03-2018 14:21

3 'Rosa era in Turchia con Ali Qasib: per noi è la fine di un incubo', in lacrime i genitori

Napoli Today | 05-03-2018 17:03

4 ELEZIONI POLITICHE 2018 - CAMERA Aversa. Grimaldi batte la leghista Castiello. TUTTI I RISULTATI

Noi Caserta | 05-03-2018 09:40

5 ELEZIONI POLITICHE 2018 - CAMERA Santa Maria CV-Sessa. Buonpane batte Massimo Grimaldi. Debacle Oliviero. TUTTI I RISULTATI

Noi Caserta | 05-03-2018 16:21

Cosa
Info e nu

San (d' /

ANAGRAFE GUA

FARMA
og

Inserisci Indir



Temi caldi del momento

accesso illimitato username password
napoli roma tablet scopri cagliari napoli
regione campania movimento 5 stelle
articoli di politica sindaco di napoli
figlio antonio chiusura delle scuole
forze dell ordine

Gli appuntamenti

San Cipriano d'Aversa

Cerca in città

CERCA

NeapolitanTrips

Hotel Exe Majestic
87,10 €

Art Suite Principe Umberto
48,10 €

Casagiove

SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città

CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI IN ITALIA

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI SPORT CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

ULTIMA ORA **TECNOLOGIA** CRONACA POLITICA ECONOMIA SPETTACOLO SPORT RASSEGNA STAMPA

HoReCoast, presentata in Consiglio Regionale l'edizione 2018 della fiera dei professionisti dell'Horeca, martedì 27 e mercoledì 28 a Sorrento.

Condividi con gli amici

Invia agli amici



Gazzetta di Napoli | 21-02-2018 12:00

Categoria: **TECNOLOGIA**

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori dei settori food e no food. Organizzata dalle aziende Lamberti...

[Leggi tutta la notizia](#)

ARTICOLI CORRELATI

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Gazzetta di Napoli | 01-03-2018 19:40

HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle".

Gazzetta di Salerno | 01-03-2018 19:00

Sfida ai fornelli tra chef campani: vince il piatto del territorio più rappresentativo

Avellino Today | 26-02-2018 19:04

Altre notizie



TECNOLOGIA

SCRUTINIO NAZIONALE APPIA " Monologo a 5 stelle, il Movimento supera il 50% a Casagiove, San Prisco e Curti CANDIDATO per CANDIDATO lista per lista TUTTI I VOTI

10:03:18 E' un monologo a cinque stelle la nazionale Appia. In tutti i comuni i pentastellati fanno...

CasertaFocus | 05-03-2018 10:21



TECNOLOGIA

CASAPULLA - Fotografa la scheda, polizia nel seggio. Ritardi nell'operazione di scrutinio nella sezione 5

10:55:56 CASAPULLA. Forze dell'ordine nella sezione numero 2 a Casapulla. Ieri sera, intorno alle...

CasertaFocus | 05-03-2018 11:41

Notizie più lette

1 SCRUTINIO NAZIONALE APPIA " Monologo a 5 stelle, il Movimento supera il 50% a Casagiove, San Prisco e Curti CANDIDATO per CANDIDATO lista per lista TUTTI I VOTI

CasertaFocus | 05-03-2018 10:21

2 CASAPULLA - Fotografa la scheda, polizia nel seggio. Ritardi nell'operazione di scrutinio nella sezione 5

CasertaFocus | 05-03-2018 11:41

3 EMERGENZA FREDDO " Migliorano le condizioni meteorologiche, chiudono i locali della Stazione di Caserta che hanno ospitati i senzatetto. Eliso: «Un'esperienza sociale diversa ed unica»

CasertaFocus | 05-03-2018 16:21

4 SORPRESA ELEZIONE POLITICHE - Stefano Graziano non viene eletto al Senato

Nai Caserta | 05-03-2018 16:20

5 SCRUTINIO CAMERA " Del Monaco vince per distacco il collegio di Caserta: per il generale quasi il 55% CANDIDATO per CANDIDATO lista per lista TUTTI I VOTI

CasertaFocus | 05-03-2018 15:41

Cosa Info e nu

Cas

ANAGRAFE GU

FARMA oge

Inserisci Indiri



Temi caldi del momento

accesso illimitato username password
napoli roma tablet scopri cagliari napoli
regione campania articoli di politica
movimento 5 stelle sindaco di napoli

Casagiove

Cerca in città

CERCA

Cosa fare a Sorrento

► Cerca una città

Eventi a Sorrento

ALTRCONSUMO
IN OMAGGIO la guida
Vita di condominio



TANTI CONSIGLI CHE TI AIUTERANNO A:

- ✓ Nominare l'amministratore condominiale
- ✓ Gestire l'economia del condominio



HoReCoast, business community per i professionisti dell'Horeca

G+

Like 341

Share

27 feb 09:30 - 28 feb 19:00 - Sorrento

HoReCoast

► Route

► Maggiori info

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 27 e 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na).

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende Lambertini Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione. 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, del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia e del 2017 al Lloyd's Baia Hotel di Salerno, quest'anno la manifestazione farà tappa a Sorrento, autentica "perla del Golfo di Napoli", tra le città più quotate e cliccate d'Italia, nonché terra di rinomati chef.

4.000 registrazioni, oltre 300 aziende espositrici, più di 400 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue prime quattro 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 quattro anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa V 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. Quest'anno la business community punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

Per le oltre 40 aziende del mondo Horeca, attentamente selezionate e provenienti da tutta Italia e non solo, che esporranno i propri prodotti HoReCoast

<http://italia.siguez.com/sorrento/horecoast/horecoast-business-community-per-i-professionisti-dellhoreca?coba6q4d22>

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 e no food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli show cooking 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.

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.

Per info e contatti:

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

ALTROCONSUMO

IN OMAGGIO la guida:
Smartphone.
Come usarlo al 100%



TANTI CONSIGLI PER:

- ✓ Scegliere il telefono giusto
- ✓ Imparare ad usarlo al 100%

RICHIEDI GRATIS



© 2018 Evenow

HoRe Coast – 27/28 Febbraio 2018

Albergatori *Eventi* 30 agosto 2016



2

Aggiunto ai preferiti da 4
persone

Evento: HoRe Coast – Hotel Restaurant Business Community

Quando: 27-28 Febbraio 2018

Dove: Grand Hotel Europa Palace Via Correale, 34/36 – Sorrento

Evento rivolto agli operatori e ai professionisti del settore
Ho.re.ca. Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree
formative e spazi espositivi sono alla base della fiera-evento.

Info: www.horecoast.it



HORECOAST 2018

22 febbraio 2018

HoReCoast 2018

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 **27 e 28 febbraio 2018** al **Grand Hotel Europa Palace** di Sorrento (Na). HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, organizzata da Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company. Lo scopo è favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono alla base della fiera-evento.

HoReCoast è un percorso itinerante alla scoperta di innovative soluzioni Horeca. Ogni anno la fiera-evento approda in nuovi territori. Ogni luogo ha delle sue tipicità. Ogni nuovo posto presenta delle eccellenze che vanno esaltate.

Il nostro ufficio-commerciale sarà presente per rispondere a tutte le vostre domande sulle nostre rappresentate, alcune delle quali sponsor dell'evento. Per maggiori informazioni consultate il sito: www.horecoast.it

Condividi su...

[Twitter](#) [Facebook](#) [WhatsApp](#) [LinkedIn](#)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. [Ok](#) [Leggi di più](#)

Torna HoReCoast, 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo Horeca

📅 (http://www.ilvescovado.it/) 📅 20 febbraio 2018 🕒 17:05



Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta ai professionisti del mondo Horeca e a operatori dei settori "food" e "no food". Organizzata dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la Ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione...

Leggi la notizia integrale su: **Il Vescovado** [🔗 \(https://www.ilvescovado.it/it/sezioni-25/cultura-eventi-spettacoli-13/torna-horecoast-27-e-28-febbraio-a-sorrento-l-eve-69950\)](https://www.ilvescovado.it/it/sezioni-25/cultura-eventi-spettacoli-13/torna-horecoast-27-e-28-febbraio-a-sorrento-l-eve-69950)

Il post dal titolo: «Torna HoReCoast, 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo Horeca» è apparso il giorno 20 febbraio 2018 alle ore 17:05 sul quotidiano online *Il Vescovado* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Ravello.

FACEBOOK

TWITTER

GOOGLE+

TUMBLR

(HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.ILVESCOVADO.IT/IT/SEZIONI-25/CULTURA-EVENTI-SPETTACOLI-13/TORNA-HORECOAST-27-E-28-FEBBRAIO-A-SORRENTO-L-EVE-69950) (HTTPS://WWW.TWITTER.COM/SHARE?url=https://www.ilvescovado.it/it/sezioni-25/cultura-eventi-spettacoli-13/torna-horecoast-27-e-28-febbraio-a-sorrento-l-eve-69950) (HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?url=https://www.ilvescovado.it/it/sezioni-25/cultura-eventi-spettacoli-13/torna-horecoast-27-e-28-febbraio-a-sorrento-l-eve-69950) (HTTPS://WWW.TUMBLR.COM/SHARE?)

ARTICOLO PRECEDENTE

← **Raimondo Esposito trionfa a Campionati Cucina Italiana: oro per artista dello...**

(http://it.geosnews.com/p/it/campania/sa/ravello/raimondo-esposito-trionfa-a-campionati-cucina-italiana-oro-per-artista-dello-zucchero-in-costa-d-amalfi_19120271)

ARTICOLO SUCCESSIVO

Piano di Sorrento: dal 23 al 25 febbraio è Festa del Cioccolato →

(http://it.geosnews.com/p/it/campania/sa/ravello/piano-di-sorrento-dal-23-al-25-febbraio--festa-del-cioccolato_19115381)

Approfondisci questo argomento con le altre notizie

📅 02/03/2018 15:03

Fiera di Pasqua ai Decumani: percorso tra arte, cultura, casatielli e pastiere

(http://it.geosnews.com/p/it/campania/na/napoli/fiera-di-pasqua-ai-decumani-percorso-tra-arte-

[My Mareno \(http://service.mareno.it/\)](http://service.mareno.it/)

[en](#)

[it](#)

[de](#)

[fr](#)

[es](#)

[/en/news/archive/horecoast-](#)

[/it/news/archivio/horecoast-](#)

[/de/news/archivieren/horecoast-](#)

[/fr/news/archives/horecoast-](#)

[/es/news/archivo/horecoast-](#)

[2018/](#)

[2018/](#)

[2018/](#)

[2018/](#)

[2018/](#)

cerca



HORECOAST - SORRENTO

Saremo a Sorrento il 27 e 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace, in collaborazione con [DE LUCA SRL](http://www.delucaitalia.com/) (<http://www.delucaitalia.com/>).

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

[horecoast.it \(https://www.horecoast.it/\)](https://www.horecoast.it/)



[Il Gruppo](#)[Network](#)[Soci](#)[Prodotti](#)[Partners](#)[News](#)[Contatti](#)[IT](#)

GEL GROUP NEWS - ONLINE

eventi, novità e notizie su tutti i nostri nuovi servizi e tante altre curiosità relative alla vita del consorzio

26.02.2018**HORE COAST 5° EDIZIONE A CURA DI LAMBERTI FOOD - 27/28 FEBBRAIO 2018**

Appuntamento 27 e 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na) con la V edizione della business community dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca

[< indietro](#)

IL GRUPPO

[Il Gruppo](#)
[Network](#)
[Soci](#)
[Prodotti](#)
[Partners](#)
[News](#)
[Contatti](#)
[Brand](#)

PRODOTTI

[Ittici](#)
[Carni](#)
[Vegetali](#)
[Specialità](#)
[Temperatura Positiva](#)
[Non Food](#)

SOCIAL



AREA RISERVATA

USERNAME

PASSWORD

GEL GROUP

Copyright - All right reserved - GEL GROUP S.c.r.l.

Via M.T. Cicerone, 11 - 43123 PARMA

Tel. +39 0521 482487 // Fax +39 0521 484323 // P.IVA 02099700342 // Email: info@gelgroup.net

HoRECoast. Due giorni a Sorrento per parlare di accoglienza e turismo

Publicata il: 20/02/2018



Fonte: WWW.ROSMARINONEWS.IT

**#italia #food #vino #veg #bio #tradizione
#cibo #chef #dolci #ricetta**

SORRENTO (NA). Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con HoReCoast, la business community rivolta a professionisti del mondo Horeca e ad operatori dei settori food e no food. Organizzata dalle aziende Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la Ristorazione, in...
L'articolo HoRECoast. Due giorni a Sorrento per parlare di accoglienza e turismo sembra essere il primo su Rosmarinonews.it

HoReCoast 2018



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 **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento (Na)**.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione. 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 (Sa), del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia (Sa) e del 2017 al Lloyd's Baia Hotel di Salerno, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Sorrento**, autentica "perla del Golfo di Napoli", tra le città più quotate e cliccate d'Italia, nonché terra di rinomati chef.

4.000 registrazioni, oltre **300 aziende espositrici**, più di **400 marchi** regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime quattro 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 quattro anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **V 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**. Quest'anno la business community punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

Per le **oltre 40 aziende** del mondo Horeca, attentamente selezionate e provenienti da tutta Italia e non solo, 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 e no food**.

Confermati anche gli appuntamenti con gli **show cooking** 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.

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 gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Per info e contatti:

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



HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle"

Bilancio iusinghiero per la V edizione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community. Più di 500 visitatori il 27 e 28 febbraio 2018 sono accorsi al Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na) per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti del mondo Horeca ed operatori** dei settori **food e no food** il **27 e 28 febbraio 2018** hanno partecipato ad **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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.

*«Siamo andati ben oltre le aspettative - dichiarano all'unisono gli organizzatori **Vincenzo Lamberti** di Lamberti Food e **Pietro De Luca** di De Luca - Attrezzature per la ristorazione - HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo».*

Oltre **70 aziende espositrici**, **3 convegni** sul mondo **breakfast**, uno sulla **cucina**, **6 show cooking** con la presentazione di attrezzature per la ristorazione e di prodotti alimentari, il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S.** dedicate a "**Latte art**", "**Aperitivo**", "**Decoration show**" e "**Infusi moment**": questi i numeri della **V edizione** del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella Penisola Sorrentina.

*«La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente - spiegano **Lamberti e De Luca** - Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori*

alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre».

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939 persone raggiunte** e si sono avute **7.436 interazioni con i post**. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su *"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"*, a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. *"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"* è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Daniilo Angè** spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking *"I primi d'Italia"*, a cura dello chef **Angelo Galateo**, e *"Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded"*, a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *"Dessert che passione!"* e *"Come cucinare con il microonde"*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Daniilo Angè**.

Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *"riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco*». In mattinata spazio anche allo **show cooking** *"Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"*, tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno *"Breakfast tour"*.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**.

Dal titolo *"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"*, l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita. A **vincere** la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis Letizia Raduazzo) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis Salvatore Infante) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis Riccardo Di Luca) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**.

Oltre ai **trofei** previsti dall'**URCC**, ai **primi tre classificati** sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'"* il **II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis Antonio Ranaldo) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioil, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca - Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.lli Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanella, General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori Caffè, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Menz & Gasser, MTN Company, Natura Nuova, Necta, Norcinerie d'Italia, Nt Food, Orogel, Orveca, Pandizuccherò, Panificio Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Rona, Securit, Sfoglià d'Oro, Sirman, Smia, Star Progetti, SuperFood, Surgital, Trabo, Tulip, Vicrila, Wiberg, Zerica, Zumex.

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



HoReCoast, a Sorrento la V edizione della business community

Appuntamento 27 e 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na) con la V edizione della business community dedicata ai professionisti ed agli operatori del 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 **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**. 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 (Sa)**, del **2016** al San Luca Hotel di **Battipaglia (Sa)** e del **2017** al Lloyd's Baia Hotel di **Salerno**, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Sorrento**, autentica "perla del Golfo di Napoli", tra le città più quotate e cliccate d'Italia, nonché terra di rinomati chef.

4.000 registrazioni, oltre **300** aziende espositrici, più di **400** marchi regionali, nazionali ed internazionali del **mondo Horeca** hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime **quattro 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 quattro anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **V 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**. Quest'anno la **business community** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti** ed **attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete **soluzioni** sul fronte **food e no food**.

Per le **oltre 40 aziende** del mondo **Horeca**, attentamente selezionate e provenienti da tutta Italia e non solo, 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 e no food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli **show cooking** 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.

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.

Sul sito web www.horecoast.it è possibile consultare il programma della manifestazione, conoscere le aziende partecipanti ed i relatori attesi per i workshop.

Per info e contatti:

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

Dal 27 Febbraio 2018 al 28 Febbraio 2018

HORECOAST 2018 27/28 FEBBRAIO 2018 - 5[^]EDIZIONE

Sorrento - Grand Hotel Europa Palace



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 27 ed il 28 febbraio 2018 presso il Grand Hotel Europa Palace. Dopo l'eccellente edizione dell'anno scorso, tenutasi al Lloyds Baia Hotel di Salerno, quest'anno la manifestazione approda sulla Penisola Sorrentina, tra le mete più quotate del panorama turistico nazionale ed internazionale e terra di rinomati chef. Tante le novità in programma per l'edizione 2018, 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), con la collaborazione dell'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, 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



HoReCoast, a Sorrento l'evento sul mondo Horeca si conferma a "5 stelle"

Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti del mondo Horeca ed operatori dei settori food e no food** il 27 e 28 febbraio 2018 hanno partecipato ad 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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**.

*«Siamo andati ben oltre le aspettative – dichiarano all'unisono gli organizzatori **Vincenzo Lamberti** di Lamberti Food e **Pietro De Luca** di De Luca – Attrezzature per la ristorazione – HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo».*



Oltre **70 aziende espositrici**, **3 convegni** sul mondo breakfast, uno sulla cucina, **6 show cooking** con la presentazione di attrezzature per la ristorazione e di prodotti alimentari, il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S.** dedicate a "**Latte art**", "**Aperitivo**", "**Decoration show**" e "**Infusi moment**": questi i numeri della **V edizione** del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella Penisola Sorrentina. *«La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente – spiegano Lamberti e De Luca – Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre».*

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939 persone raggiunte** e si sono avute **7.436 interazioni** con i post. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.



cucinante: forno Naboo reloaded", a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su "**Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali**", a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. "**L'uso del sifone attraverso nuove consistenze**" è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Danilo Angè** spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli **show cooking** "**I primi d'Italia**", a cura dello chef **Angelo Galateo**, e "**Tecnologia**

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *"Dessert che passione!"* e *"Come cucinare con il microonde"*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Daniilo Angè**.



Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *"riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco*. In mattinata spazio anche allo show cooking *"Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura"*, tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno *"Breakfast tour"*.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**. Dal titolo *"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"*, l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita.



A vincere la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis **Letizia Raduazzo**) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al secondo posto si è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis **Salvatore Infante**) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis **Riccardo Di Luca**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai **primi tre classificati** sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'"* il **II Premio Speciale "Don Lorenzo Ferrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis **Antonio Ranaldo**) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioil, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca - Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.Ili Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanelle, General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori Caffè, Mareno, Maurizio Russo, McCain, Menz & Gasser, MTN Company, Natura Nuova, Necta, Norcinerie d'Italia, Nt Food, Orogel, Orveca, Pandizuccherò, Panificio Stefani, Pasta Antonio Amato, Pastificio Di Martino, Pedrali, Pinti Inox, Pompadour, Revol, Riso Scotti foodservice, Rispo, Rona, Securit, Sfoglia d'Oro, Sirman, Smia, Star Progetti, SuperFood, Surgital, Trabo, Tulip, Vicrila, Wiberg, Zerica, Zumex.

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 27 e 28 febbraio a Sorrento l'evento sul mondo Horeca

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast**, la business community rivolta a **professionisti del mondo Horeca** e ad operatori dei settori **food** e **no food**. Organizzata dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la Ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, la manifestazione si terrà il **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace** di Sorrento, sito in via Correale 34/36.

Questa mattina, martedì 20 febbraio, l'iniziativa è stata presentata presso la **Sala Caduti di Nassirya del Consiglio Regionale della Campania**. Sono intervenuti: **Rosa D'Amelio**, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale; **Vincenzo Lamberti**, Ceo dell'azienda **Lamberti Food**; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.



Rosa D'Amelio

«HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale», ha dichiarato la Presidente **Rosa D'Amelio**. *«HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate»*, ha rimarcato il Consigliere **Maraio**.

Ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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**.

«Anche in questa V edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale», hanno sottolineato **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno **nuovi luoghi** e vuole essere **punto di incontro** tra professionisti del settore. Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la **quinta edizione** la location scelta è **Sorrento**: il **27 e 28 febbraio 2018** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Grand Hotel Europa Palace** (sito in via Correale

34/36), visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi convegni e workshop incentrati principalmente sul mondo del breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica.

Tra i relatori dei convegni dell'edizione 2018 di HoReCoast vi sarà Gaetano Barbuto, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà 3 importanti momenti formativi sul breakfast. Durante le 3 sessioni Barbuto fornirà indicazioni e suggerimenti su tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.



Una fase della conferenza stampa

Altro importante momento formativo sul mondo food sarà quello che vedrà Salvatore Bruno, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e Luigi Vitello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*.

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli show cooking ed il cooking match, che si svolgerà tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC). Durante gli show cooking, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione "Ateneo del Gusto", diversi chef di cucina presenteranno prodotti per la ristorazione (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il cooking match avrà come titolo *"Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli"*. Finalità del concorso di cucina sarà la valorizzazione della cucina e della sana ristorazione, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il gusto ed il rispetto nutrizionale del piatto.

Novità dell'edizione 2018 di HoReCoast sarà la partecipazione dell'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del 27 febbraio terrà performance live dedicate a "Latte art" (ore 10.30), "Aperitivo" (ore 12.30), "Decoration show" (ore 14.30) e "Infusi moment" (ore 17.00).

La partecipazione ad HoReCoast è gratuita, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco programma della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire tutti gli appuntamenti in calendario in diretta streaming sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Per info e contatti:

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



HoReCoast, a Sorrento la V edizione della business community dedicata ai professionisti ed agli operatori del 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 **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na)**. Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende Lambertini Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione. 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 (Sa), del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia (Sa) e del 2017 al Lloyd's Baia Hotel di Salerno, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Sorrento**, autentica "perla del Golfo di Napoli", tra le città più quotate e cliccate d'Italia, nonché terra di rinomati chef.

4.000 registrazioni, oltre **300 aziende espositrici**, più di **400 marchiregionali**, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime quattro 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 quattro anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **V 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**. Quest'anno la **business community** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte **food e no food**.

Per le **oltre 40 aziende** del mondo Horeca, attentamente selezionate e provenienti da tutta Italia e non solo, 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 e no food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli **show cooking** 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.

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.

Sul sito web www.horecoast.it è possibile consultare il **programma** della manifestazione, conoscere le **aziende partecipanti** ed i **relatori** attesi per i workshop.

HORECOAST, A SORRENTO L'EVENTO SUL MONDO HORECA SI CONFERMA A "5 STELLE"



Bilancio lusinghiero per la V edizione di **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**. Più di **500 visitatori** il **27 e 28 febbraio 2018** sono accorsi al **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento (Na)** per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Una quinta edizione di qualità: più di **500 professionisti** del **mondo Horeca** ed **operatori** dei settori **food e no food** il **27 e 28 febbraio 2018** hanno partecipato ad **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**, svoltasi presso la splendida cornice del **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento (Na)**.

«*Siamo andati ben oltre le aspettative* – dichiarano all'unisono gli organizzatori **Vincenzo Lamberti** di **Lamberti Food** e **Pietro De Luca** di **De Luca – Attrezzature per la ristorazione** – *HoReCoast si è confermata ancora una volta un'iniziativa a "5 stelle", riuscendo a coinvolgere e creare proficui momenti di confronto tra operatori e professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo*».



Oltre **70 aziende espositrici**, **3 convegni** sul mondo **breakfast**, uno sulla **cucina**, **6 show cooking** con la presentazione di attrezzature per la ristorazione e di prodotti alimentari, il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e le **performance live** della sezione campana dell'**A.I.B.E.S.** dedicate a "**Latte art**", "**Aperitivo**", "**Decoration show**" e "**Infusi**

moment": questi i numeri della **V edizione** del "progetto itinerante" **HoReCoast**, che quest'anno, per la prima volta, ha valicato i confini della Costiera Amalfitana per svolgersi nella Penisola Sorrentina. «*La scelta di Sorrento è stata molto soddisfacente* – spiegano **Lamberti** e **De Luca** –

Abbiamo avuto un ottimo riscontro dagli operatori dei settori alberghiero e ristorativo, che ci hanno raggiunto da diversi angoli della regione Campania, ed oltre».

Più che positivo anche il **riscontro social**. **1254** sono state le persone raggiunte mediante le **dirette streaming** sul sito www.horecoast.it e sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **53.939 persone raggiunte** e si sono avute **7.436 interazioni con i post**. Da ricordare anche i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.



Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 27 febbraio** il convegno su *"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"*, a cura di **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini. Durante il seminario **Barbuto** ha fornito idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di

allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti. *"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"* è stato, invece, il primo degli **show cooking** della giornata ed ha visto lo chef di cucina **Danilo Angè** spiegare l'utilità dell'attrezzatura mediante anche la preparazione di alcune ricette. A seguire gli show cooking *"I primi d'Italia"*, a cura dello chef **Angelo Galateo**, e *"Tecnologia cucinante: forno Naboo reloaded"*, a cura dello chef **Bruno Ruggiero**.

Nel pomeriggio spazio nuovamente all'"artigiano del breakfast" **Gaetano Barbuto**, che durante l'appuntamento dal titolo *"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"*, ha dato indicazioni su come gestire i costi, ottimizzare la spesa e scegliere i fornitori, su come risparmiare ed evitare sprechi senza rinunciare alla qualità e su come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite. *"Dessert che passione!"* e *"Come cucinare con il microonde"*, invece, gli show cooking tenuti rispettivamente dagli chef **Mauro Trocca** e **Danilo Angè**.



Ad aprire la seconda giornata di **HoReCoast** è stato il convegno *"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"*, durante il quale **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania, e **Pietro Montone**, Presidente Area Sud della Federazione Italiana Cuochi, si sono confrontati con gli chef in sala sulla necessità di *«riconoscere, certificare e "consacrare" la professione dello chef, seguendo la strada intrapresa dalla FIC per la certificazione delle competenze del cuoco»*. In mattinata spazio anche allo **show cooking** *"Applicazione delle nuove tecnologie in cucina: cotture*

*sottovuoto a bassa temperatura", tenuto dallo chef **Paolo Rossetti**. Al pomeriggio, invece, di nuovo parola a **Gaetano Barbuto** di Teamwork Rimini, che a tu per tu con le aziende espositrici dell'area breakfast e con gli operatori del settore ha fornito consigli e suggerimenti su come allestire un breakfast vincente durante il convegno "Breakfast tour".*

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni si è ripetuto anche quest'anno 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 Penisola Sorrentina**. Dal titolo "*Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli*", l'iniziativa è stata finalizzata a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari capaci di mettere in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto, il food cost ed il prezzo di vendita.



A **vincere** la gara di cucina è stato lo chef **Guido D'Amore** (commis Letizia Raduazzo) dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Al **secondo posto** si è classificato lo chef **Gennaro Vingiano** (commis Salvatore Infante) dell'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, mentre al terzo **Mario Pernice** (commis Riccardo Di Luca) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco, Area Vesuviana-Strianese**. Oltre

ai **trofei** previsti dall'**URCC**, ai **primi tre classificati** sono andati anche dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**. "*Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica 'Cucina... gusto e sana ristorazione'*" il **II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito allo chef **Rocco Festa** (commis Antonio Ranaldo) dell'**Associazione Cuochi Benevento**.

Promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S. - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e Cava Sviluppo.

Le aziende espositrici: Abert, Agrioil, Alta Tuscia Formaggi, Arca, Atosa, Ballarini, Bayernland, Bormioli Rocco, Centro Carni Company, Churchill, Ciro Curcio, Conserve Italia, Così Com'è, De Luca - Attrezzature per la ristorazione, Demetra, Doemi, Duni, Emmedue, Emu, F.Ili Galloni, Faraboli Formaggi, Farina Antiqua, Fiorucci foodservice, Fontanella, General Fruit, Grifo Latte, Grissinbon, Gural Porselen, Ham, Hendi, Hoshizaki, Il Panino di Serie A, Italbutter, La Fiammante, La Nef, Lainox, Lamberti Food, Lameri, Liguori Caffè, Mareno,

AD HORECOAST LE PERFORMANCE LIVE DELL'A.I.B.E.S.



Assoluta **novità** di **HoReCoast** 2018 sarà la partecipazione dell'**A.I.B.E.S.**, l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori che nella giornata di martedì 27 febbraio terrà una serie di **performance live**.

L'**A.I.B.E.S.** (unica Associazione di Barman legalmente riconosciuta con D.P.C.M. del 16.01.1998) dal 1949 è sinonimo di **alta professionalità**. Si tratta di un'Associazione che, oltre ad avere il riconoscimento dell'**personalità giuridica** dal 1998 come unica **Associazione di barmen**, è anche membro e fondatore dell'**I.B.A.** (International Bartender's Association - 1951).

Ad **HoReCoast** la **delegazione campana** dell'**A.I.B.E.S.**, capeggiata dal Fiduciario **Luigi Gargiuglio**, terrà una serie di **performance live**, di seguito descritte:

"Latte art" (ore 10.30)

"Aperitivo" (ore 12.30)

"Decoration show" (ore 14.30)

"Infusi moment" (ore 17.00)

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Per info e contatti:

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

COOKING MATCH, LA CUCINA CHE FA SPETTACOLO



Come da tradizione, ad **HoReCoast** avrà luogo il **cooking match** tra gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC).

Promosso dall'**URCC**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, l'evento è riservato a **chef e commis di cucina** iscritti alle Associazioni provinciali aderenti all'**URCC**.

Dal titolo "**Cuochi: cucinare e non solo...capacità, competenze e calcoli**", l'iniziativa è volta a valorizzare la **cucina** e la **sana ristorazione** attraverso l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto tali aspetti, nonché il **rispetto nutrizionale del piatto**, il **food cost** ed il **prezzo di vendita**.

Il **cooking match** si svolgerà **mercoledì 28 febbraio**, a partire dalle **ore 9.30**, con **cerimonia di premiazione** in programma alle **ore 17.30**. 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 **II Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, che verrà conferito allo chef maggiormente distintosi per impegno professionale e rispetto della tematica "**Cucina... gusto e sana ristorazione**".

Per info e contatti:

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

HORECOAST ACCOGLIE SALVATORE BRUNO, SEGRETARIO GENERALE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, E LUIGI VITIELLO, PRESIDENTE URCC



Per l'edizione 2018 **mercoledì 28 febbraio** HoReCoast avrà il piacere di ospitare **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi.

Insieme a **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, **Bruno** terrà il convegno su **"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"** (in programma dalle ore 10.30 alle ore 12.30).

E lo farà in uno scenario, quello della **penisola sorrentina**, che oltre ad essere **terra di chef** stellati e riconosciuti, è un **riferimento** importante per l'intera regione Campania, e non solo, in termini di **salvaguardia dei valori** del patrimonio culturale rappresentato dalla **dieta mediterranea** (che quest'anno festeggia il ottavo anniversario del riconoscimento da parte dell'Unesco).

Nell'**anno del cibo italiano** (dichiarato tale dai Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dei Beni Culturali e del Turismo) **HoReCoast** si pregerà, dunque, di accogliere uno dei principali esponenti della **FIC**, che insieme ai tanti **chef attesi**, terrà momenti di confronto, scambi di opinione e reciproco **arricchimento professionale**.

"La cucina e i cuochi Italiani sono portavoce del bello e del buono dell'Italia".

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 27 E 28 FEBBRAIO A SORRENTO L'EVENTO SUL MONDO HORECA



Per due giorni il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento accoglierà spazi espositivi di oltre 60 aziende del mondo food e no food, convegni, workshop, show cooking e cooking match. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con **HoReCoast**, la business community rivolta a **professionisti del mondo Horeca** e ad **operatori** dei settori **food** e **no food**. Organizzata dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la Ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, la manifestazione si terrà il **27 e 28 febbraio 2018** presso il **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento**, sito in via Correale 34/36.

Questa mattina, martedì 20 febbraio, l'iniziativa è stata presentata presso la **Sala Caduti di Nassirya** del **Consiglio Regionale della Campania**. Sono intervenuti: **Rosa D'Amelio**, Presidente del Consiglio Regionale della Campania; **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale; **Vincenzo Lamberti**, Ceo dell'azienda Lamberti Food; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca - Attrezzature per la ristorazione; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.



Rosa D'Amelio

*«HoReCoast è una manifestazione che il Consiglio Regionale sostiene con forza perché crediamo vivamente che l'integrazione pubblico-privato sia la chiave di successo per lo sviluppo dell'economia territoriale», ha dichiarato la Presidente **Rosa D'Amelio**. «HoReCoast richiama ogni anno le eccellenze del mondo food e no food e la scelta di Sorrento, meta turistica per eccellenza, come location per l'edizione 2018 testimonia ancor di più la lungimiranza dell'evento, che anno dopo anno richiama tutti gli operatori ed i professionisti*

*dell'Horeca su tematiche settoriali, che sempre più mettono in evidenza i processi di lavorazione tra prodotti food e nuove tecnologie dedicate», ha rimarcato il Consigliere **Maraio**.*

Ad **HoReCoast** ogni anno albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, 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**.

«Anche in questa V edizione HoReCoast vuole porre l'accento sulla perfetta integrazione tra prodotti, attrezzature e professionalità, offrendo agli operatori ed ai produttori del settore momenti di confronto e dibattito, ma anche e soprattutto di arricchimento professionale», hanno sottolineato **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**.



Una fase della conferenza stampa

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno **nuovi luoghi** e vuole essere **punto di incontro** tra professionisti del settore.

Dopo Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia e Salerno, per la **quinta edizione** la location scelta è **Sorrento**: il **27 e 28 febbraio 2018** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Grand Hotel Europa Palace** (sito in via Correale 34/36), visitare gli **spazi espositivi** di più di **60 aziende** nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di **rinomati esperti del settore**.

Durante i due giorni di fiera-evento si susseguiranno diversi **convegni** e **workshop** incentrati principalmente sul mondo del **breakfast, food&beverage, fornitura di servizi, attrezzature per la ristorazione ed accoglienza turistica**.

Tra i relatori dei **convegni** dell'edizione 2018 di **HoReCoast** vi sarà **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, che terrà **3 importanti momenti formativi sul breakfast**. Durante le 3 sessioni **Barbuto** fornirà indicazioni e suggerimenti su **tutto ciò che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite e per realizzare una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile**.

Altro importante momento formativo sul **mondo food** sarà quello che vedrà **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, confrontarsi con gli chef sull'argomento **"Professione chef e i custodi della dieta mediterranea. Gli chef parlano agli chef"**.

Come da tradizione, ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match**, che si svolgerà tra gli **chef dell'Unione Regionale Cuochi Campania (URCC)**. Durante gli **show cooking**, che si terranno nella sala del Grand Hotel Europa Palace ribattezzata per l'occasione **"Ateneo del Gusto"**,

diversi **chef di cucina** presenteranno **prodotti per la ristorazione** (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle **attrezzature presentate** ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Bruno Ruggiero, Danilo Angè, Fabio Lorenzoni, Filippo Barracano, Paolo Rossetti e Mirco Fabbri.**

Riservato a chef e commis di cucina iscritti alle Associazioni Provinciali aderenti all'URCC, il **cooking match** avrà come titolo "**Cuochi: cucinare e non solo... capacità, competenze e calcoli**". Finalità del concorso di cucina sarà la **valorizzazione della cucina e della sana ristorazione**, con l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettano in risalto il **gusto** ed il **rispetto nutrizionale del piatto.**

Novità dell'edizione 2018 di **HoReCoast** sarà la partecipazione dell'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), che nella giornata del **27 febbraio** terrà **performance live** dedicate a "**Latte art**" (ore 10.30), "**Aperitivo**" (ore 12.30), "**Decoration show**" (ore 14.30) e "**Infusi moment**" (ore 17.00).

La **partecipazione** ad **HoReCoast** è **gratuita**, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile consultare il ricco **programma** della kermesse. Durante la "due-giorni, inoltre, sarà possibile seguire **tutti gli appuntamenti** in calendario in **diretta streaming** sul sito web www.horecoast.it e sulla fan page <https://www.facebook.com/Horecoast/>.

HoReCoast gode del **patrocinio** di: **Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S.** - Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, **A.M.I.R.A.** (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), **A.D.A. Campania** (Associazione Direttori d'Albergo), **A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e **Cava Sviluppo.**

Per info e contatti:

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

"BREAKFAST TOUR", AD HORECOAST GAETANO BARBUTO SPIEGHERÀ L'INTEGRAZIONE TRA PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER LA COLAZIONE



Un altro convegno di **HoReCoast** che vedrà protagonista **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di **Teamwork Rimini**, si svolgerà **mercoledì 28 febbraio**, dalle **ore 15.00** alle **ore 17.00**, presso la **Sala B del Grand Hotel Europa Palace di Sorrento** ([clicca qui per consultare il programma completo](#)).

In questa circostanza **Barbuto** relazionerà su **"Breakfast tour"** all'interno della **sala che accoglie tutte le aziende ospiti di HoReCoast e dedite alla prima colazione**. Si tratterà di una vera e propria **integrazione tra prodotti per il breakfasted attrezzature** per le strutture ricettive.

Durante questa sessione **Gaetano Barbuto** suggerirà consigli, idee, numeri e tendenze per realizzare una **colazione perfetta**, cercando di rispondere a quesiti su **quanto costa una buona colazione per l'ospite e quanto la colazione incide sulla scelta della struttura e sulla sua brand reputation**.

Ma ancor di più, il professionista del breakfast darà anche una **dimostrazione live** di preparazione di **colazione con effetto wow** mediante l'utilizzo delle attrezzature delle **aziende breakfast partecipanti ad HoreCoast**.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)



Dopo gli esordi nella ristorazione milanese, **Gaetano Barbuto** passa all'operatività alberghiera e nel 2000 è proclamato da Bar Giornale l'artefice della miglior colazione dell'anno. La carriera continua all'interno di Metha Hotel Group come formatore e responsabile del progetto Breakfast di qualità per 28 alberghi del marchio. Segue start-up alberghieri sul territorio nazionale e francese. Nel 2010 diventa consulente breakfast per le strutture di JSH Hotels & Resorts. Punto di riferimento per gli operatori del settore, oggi opera a 360° come consulente per

breakfast e buffet in Teamwork.

Scopri gli altri convegni tenuti da Gaetano Barbuto:

MARTEDÌ 27 FEBBRAIO

ore 10.30 / 12.30 (4° Piano)

"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"

MARTEDÌ 27 FEBBRAIO

ore 15.30 / 17.30 (4° Piano)

"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"

Per info e contatti:

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

BARRACANO, ANGÈ E ROSSETTI: ECCO I WORKSHOP DEL 27 FEBBRAIO POMERIGGIO AD HORECOAST



La giornata dedicata ai workshop del **27 febbraio** ad **HoReCoast** prevedrà nel **pomeriggio** altri **3 importanti momenti pratico-illustrativi** a cura di altrettanti noti chef di cucina.

Dopo la fase mattutina, caratterizzata dagli interventi di **Bruno Ruggiero** (10.00 - 10.45 "Tecnologia cucinante: Forno Naboo reloaded"), **Danilo Angè** (11.15 - 12.00 "Come cucinare con il microonde") e **Fabio Lorenzoni** (12.30 - 13.15 "I primi d'Italia"), la **sessione pomeridiana** degli **show cooking** vedrà, nell'ordine, gli chef **Filippo Barracano**, **Danilo Angè** e **Paolo Rossetti** presentare altri **prodotti per la ristorazione** (alimentari e tecnologici) e spiegare caratteristiche e funzionalità sulle **attrezzature** presentate ed anche (nel caso di prodotti alimentari) ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati.

Nell'Ateneo del Gusto del Grand Hotel Europa Palace si partirà alle **ore 15.00** (e fino alle ore 15.45) con il workshop **"Dessert che passione!"**, a cura di **LAMBERTI FOOD** e **DEMETRA**. All'opera ci sarà lo Chef **Filippo Barracano**, chef trainer con formazione nazionale ed estera, nonché consulente ed organizzatore di eventi e catering.

Dalle **16.00** alle **16.45** sarà nuovamente la volta di **Danilo Angè** (già protagonista in mattinata) questa volta con il workshop su **"L'uso del sifone attraverso nuove consistenze"**, a cura di **DE LUCA** e **TRABO/ISI**.

In chiusura (dalle **17.15** alle **18.00**) toccherà allo chef **Paolo Rossetti**, docente e consulente, tenere il workshop dal titolo **"Applicazione nuove tecnologie in cucina: il Pacojet"**, con la collaborazione delle aziende **DE LUCA** e **SIRMAN**.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Per info e contatti:

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

"PRODOTTI DI QUALITÀ E ATTENZIONE AI COSTI A COLAZIONE", AD HORECOAST GAETANO BARBUTO INDICHERÀ I "FATTORI DI SUCCESSO NEL SERVIZIO BREAKFAST"



Durante il **secondo convegno di HoReCoast**, in programma **martedì 27 febbraio** dalle **ore 15.30** alle **ore 17.30** al 4° piano del **Grand Hotel Europa Palace** di Sorrento (Na), **Gaetano Barbuto** discorrerà di **"Prodotti di qualità e attenzione ai costi a colazione. Fattori di successo nel servizio breakfast"**.

Dopo che in mattinata avrà parlato di **"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"**, nel pomeriggio **Barbuto** (**Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini**) darà preziosi consigli ed utili indicazioni agli **albergatori** su come realizzare un **breakfast**. Si tratterà di un altro **importante momento formativo**, rivolto a titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti e aspiranti professionisti dell'ospitalità, che metterà a confronto gli operatori turistici con i professionisti del breakfast per migliorare il primo (e più importante) momento della giornata, grazie al quale vendere di più.

Nello specifico, **Gaetano Barbuto** parlerà di:

- Come gestire i costi, ottimizzare la spesa, scegliere i fornitori
- I prodotti raccomandati
- Come risparmiare ed evitare sprechi, senza rinunciare alla qualità
- La colazione parte da un'ottima accoglienza: come rendere 'dolce' l'ospitalità
- Standard e qualità del servizio
- La comunicazione in sala: come creare l'atmosfera migliore al risveglio dell'ospite

Tanti saranno, dunque, gli **argomenti** trattati dal **professionista del breakfast**. Come gestire i **costi**, scegliere i **fornitori**, ottimizzare la **spesa**, i **prodotti** e gli **attrezzi** utili risparmiando ed evitando sprechi, ma

senza rinunciare alla **qualità**. Inoltre, il convegno affronterà anche tematiche relative a standard e qualità del servizio, **gestione dello staff, comunicazione in sala**: tutto quello che serve per creare l'atmosfera migliore al dolce risveglio dell'ospite. Nuovi trend, idee e consigli su come **promuovere e comunicare la colazione**: storie di successo, idee dal mondo, web e social best practice.

Insomma, tutto quello che serve per una colazione adatta a tutti, funzionale e sostenibile.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare al convegno.](#)



Dopo gli esordi nella ristorazione milanese, **Gaetano Barbuto** passa all'operatività alberghiera e nel 2000 è proclamato da Bar Giornale l'artefice della miglior colazione dell'anno. La carriera continua all'interno di Metha Hotel Group come formatore e responsabile del progetto Breakfast di qualità per 28 alberghi del marchio. Segue start-up alberghieri sul territorio nazionale e francese. Nel 2010 diventa consulente breakfast per le strutture di JSH Hotels & Resorts. Punto di riferimento per gli operatori del settore, oggi opera a 360° come consulente per breakfast e buffet in Teamwork.

Per info e contatti:

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

HORECOAST, MARTEDÌ 20 FEBBRAIO LA PRESENTAZIONE AL CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA



La Sala Caduti di Nassirya, sita al 21° piano del Consiglio Regionale della Campania, ospiterà martedì 20 febbraio 2018 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast

Martedì 20 febbraio 2018, alle **ore 10.30**, presso la **Sala Caduti di Nassirya** sita al 21° piano del **Consiglio Regionale della Campania** (Centro direzionale isola F13), **Napoli**, 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 27** e **mercoledì 28 febbraio** presso il **Grand Hotel Europa Palace** di **Sorrento** (Na).

Giunta alla V edizione, **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti** ed **attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte **food** e **no food**.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di **sviluppo e promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di **40 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti** del settore e stimati **relatori** (tra cui **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, **Salvatore Bruno**, Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi, e tanti altri rinomati chef) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da **spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match**.

Tutti i dettagli della business community **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** del **20 febbraio**, alla quale interverranno:

- **Vincenzo Maraio**, Consigliere Regionale 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 gode del **patrocinio** di: **Consiglio Regionale della Campania, Comune di Sorrento, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Penisola Sorrentina, A.T.A.P.S.** – Consorzio Aziende Turistiche Penisola Sorrentina, **A.M.I.R.A.** (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo), **A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e **Cava Sviluppo**.

La **stampa** è invitata a **partecipare**. È **gradita conferma di partecipazione**, così da comunicare il nominativo in Regione per l'accesso alla Sala.

Per info e contatti:

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

RUGGIERO, ANGÈ E LORENZONI, ECCO I WORKSHOP DELLA MATTINA DEL 27 FEBBRAIO



A caratterizzare la mattina del **27 febbraio** di **HoReCoast** (oltre al convegno di **Gaetano Barbuto** su "Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali") saranno una serie di workshop a cura di diverse aziende legate al food ed alle attrezzature per la ristorazione.

Si tratterà di veri e propri **show cooking**, con noti **chef** che presenteranno **prodotti per la ristorazione** (alimentari e tecnologici), raccontando caratteristiche e funzionalità sulle **attrezzature** presentate ed anche (nel caso di prodotti alimentari) ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati.

Gli **show cooking** della prima parte di **martedì 27 febbraio** (nel pomeriggio ne sono previsti altri 3) si susseguiranno nell'**Ateneo del Gusto** (vedi la piantina della manifestazione). Si partirà alle **ore 10.00** (fino alle 10.45) con il workshop **"Tecnologia cucinante: Forno Naboo reloaded"** a cura delle aziende **DE LUCA** e **LAINOX**: all'opera sarà lo Chef di cucina **Bruno Ruggiero**, che fa parte dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Dalle **11.15** alle **12.00** sarà la volta dello Chef di cucina **Danilo Angè**, ospite di HoReCoast già nella scorsa edizione, che terrà il workshop **"Come cucinare con il microonde"** a cura delle aziende **DE LUCA** e **TRABO/ISI**.

Chiuderà la mattina nell'Ateneo del Gusto del Grand Hotel Europa Palace il workshop **"I primi d'Italia"**, a cura delle aziende **LAMBERTI FOOD** e **SURGITAL**, che vedrà lo Chef **Fabio Lorenzoni** proporre ricette, curiosità e cucinare primi piatti con linee di pasta fresca surgelata, piatti pronti mono e pluriporzione surgelati, sughi surgelati in pellet.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Per info e contatti:

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

"COME ALLESTIRE UN BUFFET DEL BREAKFAST CON EFFETTO WOW E TREND INTERNAZIONALI", PAROLA A GAETANO BARBUTO



Idee creative per rendere la colazione non convenzionale, consigli di allestimento, preparazione e valorizzazione del breakfast per sorprendere gli ospiti, suggerimenti per migliorare il primo e più importante momento della giornata degli ospiti e trend internazionali.

Saranno questi gli argomenti che **Gaetano Barbuto**, Consulente area Food & Beverage di Teamwork Rimini, affronterà durante il primo convegno di **HoReCoast**, dal titolo **"Come allestire un buffet del breakfast con effetto wow e trend internazionali"**, in calendario **martedì 27 febbraio 2018**, dalle **ore 10.30** alle **ore 12.30**, presso il **Grand Hotel Europa Palace di Sorrento**(4° piano).

Durante questo intervento **Barbutosvilupperà** i seguenti **contenuti**:

- L'impostazione del buffet: più varietà, meno quantità
- La scelta e l'utilizzo degli strumenti giusti: disporre attrezzature e spazi in modo efficiente
- Come valorizzare la colazione per sorprendere gli ospiti
- Le tendenze dal mondo
- La colazione a misura di ospite
- Idee creative per una colazione non convenzionale

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare al convegno.](#)



Dopo gli esordi nella ristorazione milanese, **Gaetano Barbuto** passa all'operatività alberghiera e nel 2000 è proclamato da Bar Giornale l'artefice della miglior colazione dell'anno. La carriera continua all'interno di Metha Hotel Group come formatore e responsabile del progetto Breakfast di qualità per 28 alberghi del marchio. Segue start-up alberghieri sul territorio nazionale e francese. Nel 2010 diventa

consulente breakfast per le strutture di JSH Hotels & Resorts. Punto di riferimento per gli operatori del settore, oggi opera a 360° come consulente per breakfast e buffet in Teamwork.

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 27 E 28 FEBBRAIO 2018 LA V EDIZIONE AL GRAND HOTEL EUROPA PALACE DI SORRENTO



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 **27 e 28 febbraio 2018** presso il Grand Hotel Europa Palace di Sorrento (Na).

Nuova location, dunque, per l'iniziativa promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**. 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, del 2016 al San Luca Hotel di Battipaglia e del 2017 al Lloyd's Baia Hotel di Salerno, quest'anno la manifestazione farà tappa a **Sorrento**, autentica "perla del Golfo di Napoli", tra le città più quotate e cliccate d'Italia, nonché terra di rinomati chef.

4.000 registrazioni, oltre **300 aziende espositrici**, più di **400 marchi regionali, nazionali ed internazionali** del mondo Horeca hanno accompagnato **HoReCoast** nelle sue prime **quattro 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 quattro anni, l'iniziativa si preannuncia anche in questa **V 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**. Quest'anno la **business community** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo **professionisti della ristorazione e del turismo** e presentando concrete **soluzioni** sul fronte **food e no food**.

Per le **oltre 40 aziende** del mondo Horeca, attentamente selezionate e provenienti da tutta Italia e non solo, 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 e no food.

Confermati anche gli appuntamenti con gli **show cooking** 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.

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**.

Per info e contatti:

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

DA DOVE NASCE IL VISUAL DELLA V EDIZIONE



Ha appena assaporato le delizie **breakfast** dell'**hotel** dove sta soggiornando. Dal balcone ammira le bellezze della **Penisola Sorrentina** che la ospita.

La **scogliera** che cade a picco sul mare, le **barchette** che popolano le acque, gli **edifici storici** che profumano di tradizione. Le è stato raccontato che **Sorrento** è meta privilegiata di viaggiatori per il **clima mite**, lo **splendido mare**, la bellezza della **costa**.

Ma soprattutto per i sapori della **cucina** ed i suoi **tesori gastronomici**. E lei, **lady HoReCoast**, turista per eccellenza, è pronta a vivere tutte queste emozioni.