



HORECOAST

DIGITAL EDITION

2021

www.horecoast.it



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca





HoReCoast 2021 digital edition: tracciate le linee per la giusta ripartenza nel mondo Ho.Re.Ca

SPONSORED

OUT OF HOME

🕒 5 min.

30 Marzo 2021

La fiera evento dedicata ai professionisti e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca. ha dimostrato che il settore non si ferma e ha nuovi spunti per ripartire.



ABBONATI

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Ottimi risultati per HoReCoast 2021, la veste digitale per la fiera dedicata ai trend e alle visioni sul futuro del mondo del Fuori Casa, che ha colto la sfida offrendo 3 settimane di networking ed eventi live.

Un ricco programma di formazione e informazione declinato in nove giornate, con 35 webinar dedicati al food, alle attrezzature e alla formazione, 64 aziende e brand coinvolti, 1545 registrazioni sul sito, 6426 accessi alla piattaforma, 3409 visualizzazioni con una media di 803 utenti per singolo giorno. Più che positivo anche il riscontro social con una copertura della pagina Facebook HoReCoast di 110.093 persone raggiunte e 25.363,831 interazioni con i post ed una copertura della pagina Instagram di 2.598 persone raggiunte e oltre 150 tag nelle stories.

Un grande coinvolgimento a tutto tondo, a partire da aziende e professionisti, che nonostante la complessità del periodo storico, hanno dimostrato sia l'esistenza di un mercato reattivo e in grande fermento sia l'efficacia di una nuova modalità di divulgazione interattiva per la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.



L'edizione speciale di HoReCoast 2021

“Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast – commenta Carlo De Luca,

ABBONATI

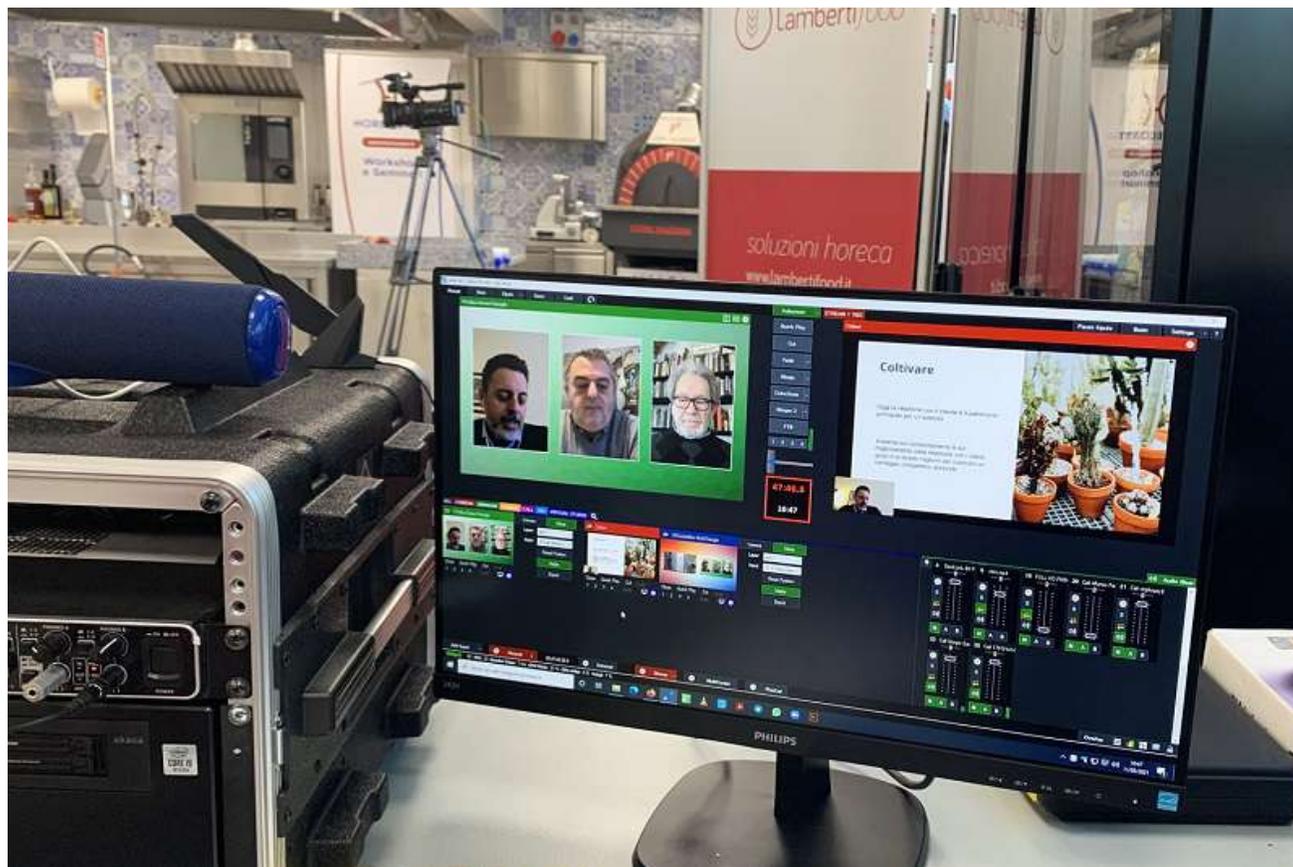
LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Ristorazione e MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come **l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania**, anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione professionale, offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale".

Questo nuovo progetto digitale ha portato lo spirito della kermesse ovunque: nei locali del fuori casa, negli uffici e nelle case dei professionisti, che hanno così avuto la possibilità di partecipare e di tenersi informati.

Gli **operatori del settore del mondo food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo** hanno dato valore aggiunto alla fiera con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento** (afferenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania), **maestri pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli), chef delle aziende aderenti all'iniziativa e i **barman dell'A.I.B.E.S. Campania** si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come Marco Contursi (Fiduciario della Condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese), Giorgio Gandellini, Virgilio Gay ed Alfonso Pace del progetto FacileRistorazione.it, Davide Pini di Gastromarketing e Michelangelo Lurgi della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il futuro della ristorazione e dell'incoming.

La pandemia ha imposto un cambio di passo, bisogna reinventare gli strumenti di comunicazione, massimizzare le piattaforme web come alternative vincenti per mantenere vivo il contatto con i clienti e il confronto formativo con i professionisti del settore. Tutto ciò è stato possibile e il pubblico ci ha seguito numeroso, confermandoci una volta di più che questo appuntamento fieristico continua in ogni caso a rappresentare un momento importante per ripartire ogni anno con il piede giusto.



L'unione fa la forza

“HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti, Amministratore della Lamberti Food** – Il nostro prossimo obiettivo è quello di rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni”.

Questo appuntamento fieristico concretizza un momento importante, inclusa la ripartenza con il piede giusto. L'edizione di quest'anno è la prova che la pandemia non ha fermato le nuove idee, i nuovi progetti, la creatività e l'intraprendenza delle aziende e di tutti gli attori del mercato.

“Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge Pietro De Luca, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione -. **Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario.** Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l'opportunità di conoscere e

mercato”.

La digital revolution è un fenomeno non contemporaneo. “La pandemia ha accelerato questo processo di trasformazione – **commenta Carmine D’Alessio, Ceo dell’agenzia di comunicazione integrata MTN Company** -, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che **il passaggio al digitale presuppone anche un’attività di riposizionamento del brand**. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è **l’arretratezza delle infrastrutture territoriali**: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, **tendere al perseguimento degli obiettivi dell’agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili**. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale”.



Content offered by

Horecoast

[Vai al sito](#)

© Riproduzione Riservata

FIERA HORECOAST

HORECA TREND

HORECOAST

HORECOAST 2021



Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati

HO RE COA

IL PORTALE DEL "FUORICASA"

NEWS.IT

Successo per l'edizione digitale di HoReCoast

[H horecanews.it/successo-per-ledizione-digitale-di-horecoast/](https://horecanews.it/successo-per-ledizione-digitale-di-horecoast/)

30 Marzo 2021



Tre settimane di **networking ed eventi live**, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende e brand coinvolti**, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it, **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per singolo giorno: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Horeca che quest'anno si è tenuta in versione completamente digitale nei giorni **9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021**.

*“Le tre società che compongono il Consorzio **HoReCoast**, ossia **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature** per la Ristorazione e **MTN Company**, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come l'**Unione Regionale Cuochi della Campania** e l'**A.I.B.E.S. Campania**, anche quest'anno tramite la versione digital hanno*

*dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione professionale, offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale”, afferma **Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast**.*



Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I cuochi delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all’Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri pizzaioli (tra cui **Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia** della Scuola Italiana Pizzaioli), chef delle aziende aderenti all’iniziativa ed i barmen dell’A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario della Condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini, Virgilio Gay ed Alfonso Pace** del progetto FacileRistorazione.it, **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il futuro della ristorazione e dell’incoming.

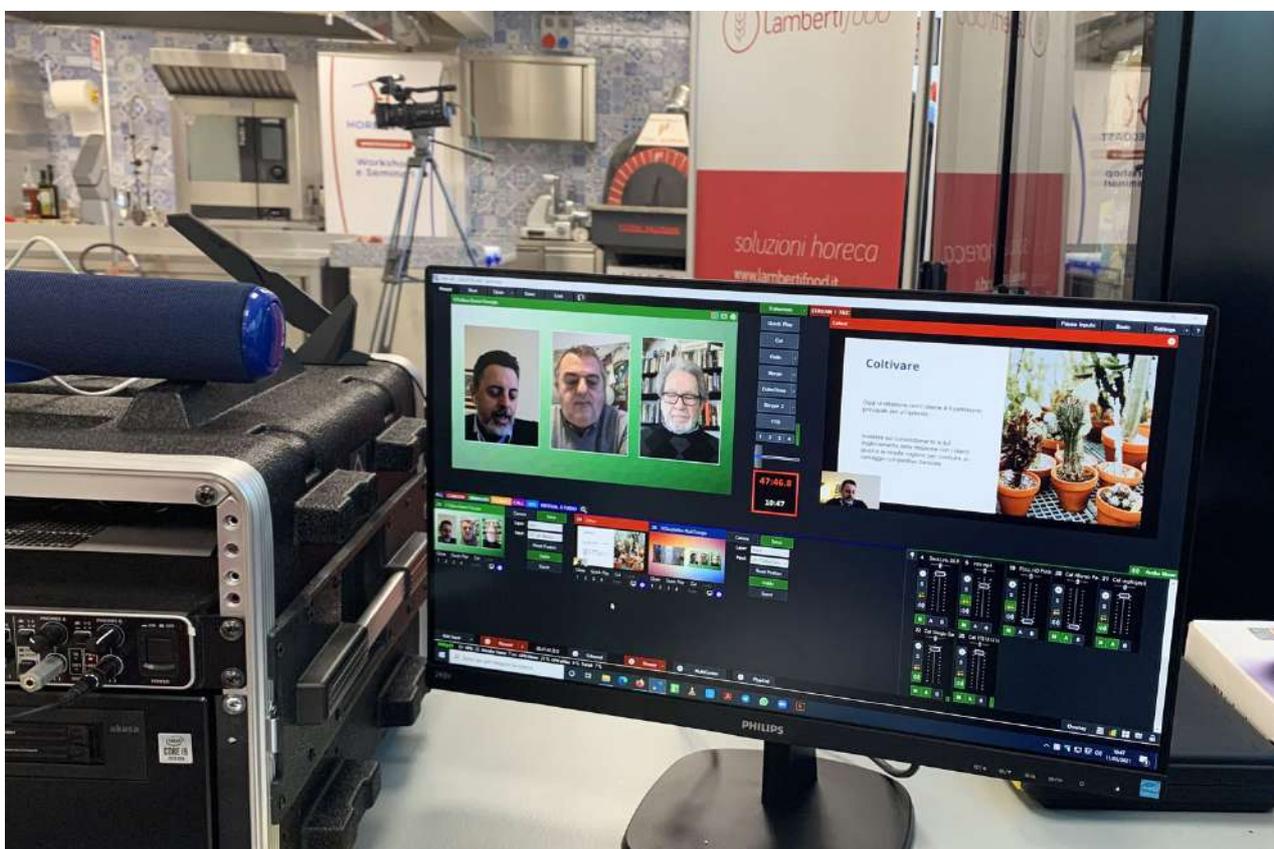


*“HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti, Amministratore della Lamberti Food** – Il nostro prossimo obiettivo è quello di rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni”.*

*“Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge **Pietro De Luca, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione** – Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l’opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato”.*



Più che positivo anche il riscontro social di questa digital edition di HoReCoast, con una copertura della pagina Facebook HoReCoast di **110.093 persone raggiunte e 25.363,831 interazioni** con i post ed una copertura della pagina Instagram @horecoast di **2.598 persone raggiunte e oltre 150 tag nelle stories di Instagram**.



*“La digital revolution è un “fenomeno” sicuramente non contemporaneo – dichiara **Carmine D’Alessio, Ceo dell’agenzia di comunicazione integrata MTN Company** – La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un’attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l’arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell’agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale”.*

Promosso dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company), l’edizione 2021 di HoReCoast è stata patrocinata da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. Media partner dell’iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.



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.

Numeri da urlò per la versione digitale di HoReCoast 2021, tracciate le linee per la giusta ripartenza nel mondo Ho.Re.Ca.

By redazione - 29 Marzo 2021



3 settimane di networking ed eventi live, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende** e **brand** coinvolti, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it, **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per **singolo giorno**: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si è tenuta in **versione** completamente **digitale** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

«Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast, ossia Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la Ristorazione e MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania, anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione professionale, offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale», afferma **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast.



Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi** delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all’Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri **pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Croccia della Scuola Italiana Pizzaioli), **chef** delle aziende aderenti all’iniziativa ed i barmen dell’A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario della Condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini**, **Virgilio Gay** ed **Alfonso Pace** del progetto FacileRistorazione.it, **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il **futuro** della **ristorazione** e dell’**incoming**.

«HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti**, Amministratore della Lamberti Food – Il nostro prossimo obiettivo è quello di

rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni».

*«Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione – Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l'opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato».*

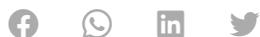
Più che positivo anche il **riscontro social** di questa digital edition di **HoReCoast**, con una **copertura** della pagina [Facebook HoReCoast](#) di **110.093 persone raggiunte** e **25.363,831 interazioni con i post** ed una **copertura** della pagina [Instagram @horecoast](#) di **2.598 persone raggiunte** e **oltre 150 tag** nelle stories di Instagram.

*«La digital revolution è un "fenomeno" sicuramente non contemporaneo – dichiara **Carmine D'Alessio**, Ceo dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company – La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un'attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l'arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell'agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale».*

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'**edizione 2021** di **HoReCoast** è stata **patrocinata** da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e

Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Condividi:



redazione

City Napoli

CITY NAPOLI NEWS – IL BLOG DI INFORMAZIONE SULLA
CITTÀ DI NAPOLI

Direzione / 29 Marzo 2021 / Attualità

Numeri da urlò per la versione digitale di HoReCoast 2021, tracciate le linee per la giusta ripartenza nel mondo Ho.Re.Ca.





FUNSHOPPING.it crea il tuo negozio **vendi on line** iscriviti gratis

vendi acquista online

3 settimane di networking ed eventi live, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende** e **brand** coinvolti, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it, **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per **singolo giorno**: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si è tenuta in **versione** completamente **digitale** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

«Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast, ossia Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la Ristorazione e MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania, anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione

*professionale, offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale», afferma **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast.*



Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi** delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all’Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri **pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli), **chef** delle aziende aderenti all’iniziativa ed i barmen dell’A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario della Condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini**, **Virgilio Gay** ed **Alfonso Pace** del progetto FacileRistorazione.it, **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il **futuro** della **ristorazione** e dell’**incomìng**.

*«HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti**, Amministratore della Lamberti Food – Il nostro prossimo obiettivo è quello di*

«Rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni».

*«Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione – Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l'opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato».*

Più che positivo anche il **riscontro social** di questa digital edition di **HoReCoast**, con una **copertura** della pagina Facebook HoReCoast di **110.093 persone raggiunte** e **25.363,831 interazioni con i post** ed una **copertura** della pagina Instagram @horecoast di **2.598 persone raggiunte** e **oltre 150 tag** nelle stories di Instagram.

*«La digital revolution è un “fenomeno” sicuramente non contemporaneo – dichiara **Carminè D'Alessio**, Ceo dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company – La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un'attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l'arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell'agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale».*

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'**edizione 2021** di **HoReCoast** è stata **patrocinata** da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

FACEBOOK
INSTAGRAM
YOUTUBE

SOCIAL
MEDIA
MARKETING

**INCREMENTA LA VISIBILITA'
 DEI TUOI SOCIAL ORA!!!**

OFFERTA SPECIALE



**IL PRIMO ECOMMERCE SPECIALIZZATO IN DELIZIE AL TARTUFO E CIOCCOLATERIA,
 DELLE MIGLIORI AZIENDE ITALIANE E FRANCESI – STORE.TRUFFLEAT.COM**

Posted in Attualità. Bookmark the permalink.

i There are no comments [Add yours](#)

+ [Lascia un commento](#)

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento

Non sono uno spammer.



The advertisement features a central collection of Truffleat products. At the top, a stylized truffle logo is positioned above the brand name "TRUFFLEAT" and the tagline "Truffle it". Below this, the text "THE MEETING POINT OF TRUFFLE LOVERS & ITALIAN PRODUCTS" is displayed in a serif font, followed by the website "store.truffleat.com" in a green and red font. The product display includes a wooden crate filled with fresh truffles, a bottle of "OLIO extravergine di OLIVA BIANCHETTA", a can of "Pesto e Tartufo", a jar of "Tartufo Bianco al Naturale", and boxes of "Tartufanache". A small Italian flag is visible in the background of the product arrangement.



PHUKET TIMES NEWS

THE ONLINE BLOG FOR ANYONE
THAT LOVE THAILAND
AND PHUKET AND ASIA

Plan your next holiday
phuketimes.com



UGOLINI

NEWS



ALL THIS FOR LUXURY, WELLNESS
AND BUSINESS ALL OVER IN THE WORLD



RESTAURANT FOR LEASE/SALE



For more information please contact
K.Sirilak email:sirilak@ugolinigroup.com Call: 06-1616-4141





Articoli recenti

Italia Sì, Giovanna Civitillo racconta del Prima Sanremo: “Non volevo...”

Coronavirus, aggiornamento 3 aprile, 34 decessi e 2.314 nuovi casi (1.557 asintomatici) nelle ultime 24 ore.

In Platano per ricordare gli ospiti dell’RSA.

Uomini e Donne, Colpo di scena assurdo: Armando ruba il posto a Gianni Sperti.
L’indiscrezione choc: “Ecco il piano di Maria”

Beautiful anticipazioni oggi 4 aprile: Brooke vuole che Hope perdoni Liam

Categorie

Affari

Attualità

Cronaca

Influencer

Salute

Art

Cinema

Food

Napoli News

Senza categoria

Meteo.it Napoli

Proudly powered by WordPress | Theme: Hive Lite by Pixelgrade.

Numeri da urlò per la versione digitale di HoReCoast 2021, tracciate le linee per la giusta ripartenza nel mondo Ho.Re.Ca.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - 29 Marzo 2021



3 settimane di networking ed eventi live, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende e brand** coinvolti, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it, **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per **singolo giorno**: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si è tenuta in **versione** completamente **digitale** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

«Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast, ossia Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la Ristorazione e MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania, anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione professionale, offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale», afferma **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast.



Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi** delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all’Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri **pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli), **chef** delle aziende aderenti all’iniziativa ed i barmen dell’A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario della Condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini**, **Virgilio Gay** ed **Alfonso Pace** del progetto FacileRistorazione.it, **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il **futuro della ristorazione** e dell’**incoming**.

*«HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti**, Amministratore della Lamberti Food – Il nostro prossimo obiettivo è quello di rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni».*

*«Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione – Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l’opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato».*

Più che positivo anche il **riscontro social** di questa digital edition di **HoReCoast**, con una **copertura** della pagina **Facebook HoReCoast** di **110.093 persone raggiunte e 25.363,831 interazioni con i post** ed una **copertura** della pagina **Instagram @horecoast** di **2.598 persone raggiunte e oltre 150 tag** nelle stories di Instagram.

«La digital revolution è un "fenomeno" sicuramente non contemporaneo – dichiara **Carmine D'Alessio**, Ceo dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company – La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un'attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l'arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell'agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale».

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company**), l'**edizione 2021** di **HoReCoast** è stata **patrocinata** da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Condividi:



Share



Mi piace:

Caricamento...

Redazione Gazzetta di Salerno

Home > Newseblog



Numeri da urlo per la versione digitale di HoReCoast 2021

Tracciate le linee per la ripartenza del mondo Ho.Re.Ca

3 settimane di networking ed eventi live, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende e brand** coinvolti, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it, **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per **singolo giorno**: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si è tenuta in **versione** completamente **digitale** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.



«Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast, ossia Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la

*Ristorazione e MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania, anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione professionale, offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale», afferma **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast.*



Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi** delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco - Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri **pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli), **chef** delle aziende aderenti all'iniziativa ed i **barmen** dell'A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario della Condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini**, **Virgilio Gay** ed **Alfonso Pace** del progetto [FacileRistorazione.it](#), **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il **futuro** della **ristorazione** e dell'**incoming**.

*«HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più - spiega **Vincenzo Lamberti**, Amministratore della Lamberti Food - Il nostro prossimo obiettivo è quello di rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni».*

*«Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa - aggiunge **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione - Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l'opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato».*



Più che positivo anche il **riscontro social** di questa digital edition di **HoReCoast**, con una **copertura** della pagina Facebook HoReCoast di **110.093 persone raggiunte** e **25.363,831 interazioni con i post** ed una **copertura** della pagina Instagram [@horecoast](#) di **2.598 persone raggiunte** e **oltre 150 tag** nelle stories di

Instagram.

«La digital revolution è un “fenomeno” sicuramente non contemporaneo - dichiara **Carmine D'Alessio**, Ceo dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company - La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un'attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l'arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell'agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale».

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'edizione **2021** di **HoReCoast** è stata **patrocinata** da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

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

[Home](#)[Marketing](#)[Web Adv](#)[Social Media](#)[Editoria](#)[Vai al sito di MTN](#)[< Previous](#)

Numeri da urlò per la versione digitale di HoReCoast 2021

3 settimane di networking ed eventi live, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende** e **brand** coinvolti, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it, **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per **singolo giorno**: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si è tenuta in **versione** completamente **digitale** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.



«Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast, ossia Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la Ristorazione e MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef,

Articoli recenti

- > Numeri da urlò per la versione digitale di HoReCoast 2021
- > Voucher Internazionalizzazione 2021: al tuo fianco per lo sviluppo di e-commerce e marketing online
- > HoReCoast, l'edizione 2021 è digital
- > Bonus pubblicità 2021-2022, credito di imposta al 50%
- > Il 1° gennaio parte la "Lotteria degli Scontrini", ecco come partecipare

[Seguici su Facebook](#)

Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

[Non mostrare più](#)[Visualizza in seguito](#)

categoria, come l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania. anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato


[Home](#)
[Marketing](#)
[Web Adv](#)
[Social Media](#)
[Editoria](#)
[Vai al sito di MTN](#)

[Mi piace](#)

Ci trovi su:



Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi** delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli,

Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri **pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli), **chef** delle aziende aderenti all'iniziativa ed i **barmen** dell'A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario della Condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini**, **Virgilio Gay** ed **Alfonso Pace** del progetto [FacileRistorazione.it](#), **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il **futuro** della **ristorazione** e dell'**incoming**.

«HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti**, Amministratore della Lamberti Food – Il nostro prossimo obiettivo è quello di rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni».

«Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione – Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l'opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato».

Più che positivo anche il **riscontro social** di questa digital edition di **HoReCoast**, con una **copertura** della pagina [Facebook HoReCoast](#) di **110.093 persone raggiunte** e **25.363,831 interazioni con i post** ed una



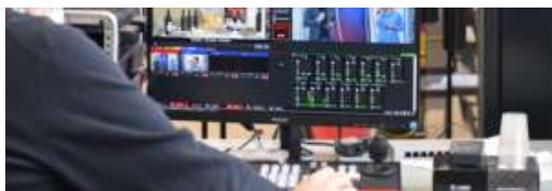
Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

Non mostrare più

Visualizza in seguito



«La digital revolution è un “fenomeno” sicuramente

[Home](#)
[Marketing](#)
[Web Adv](#)
[Social Media](#)
[Editoria](#)
[Vai al sito di MTN](#)


di comunicazione integrata MTN Company – *La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali*

hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un'attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l'arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell'agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale».

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'edizione **2021** di **HoReCoast** è stata **patrocinata** da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Per info e contatti:

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

Condividi l'articolo



Related Posts



Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

Non mostrare più

Visualizza in seguito

[Home](#)[Marketing](#)[Web Adv](#)[Social Media](#)[Editoria](#)[Vai al sito di MTN](#)Logged in as [mtncompany](#). [Log out »](#)

Comment...



Usando questo modulo accetti che i dati in esso richiesti vengano utilizzati in conformità al "Regolamento CE, Parlamento Europeo 27/04/2016 n° 679, G.U. 04/05/2016" (GDPR). Per conoscere le modalità di attuazione del suddetto regolamento puoi visionare [l'informativa completa](#)

POST COMMENT

MTN Company srl

Cava de' Tirreni
Corso Mazzini, 22
84013 Cava de' Tirreni
(SA)

tel. / fax 0893122124 (125)
info@mtncompany.it
mtn@pec.tuttopec.it

Milano

via XX Settembre, 21
20024 Garbagnate
Milanese (MI)

partita IVA: 05008030651
CCIAA SA 412051
Politica della Qualità
aziendale

Firenze

via P. Grocco, 20
50139 Firenze (FI)



Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

[Non mostrare più](#)[Visualizza in seguito](#)

NUMERI DA URLO PER LA VERSIONE DIGITALE DI HORECOAST 2021



Tracciate le linee per la ripartenza del mondo Ho.Re.Ca

3 settimane di networking ed eventi live, **35 webinar** dedicati a food, attrezzature e formazione, **64 aziende** e **brand** coinvolti, **1545 registrazioni** sul sito www.horecoast.it [<https://www.horecoast.it/>], **6426 accessi** alla piattaforma, **3409 visualizzazioni** con una media di **803 utenti** per **singolo giorno**: sono i numeri dell'edizione 2021 di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si è tenuta in **versione** completamente **digitale** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

«Le tre società che compongono il Consorzio HoReCoast, ossia Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la Ristorazione e



[<https://www.horecoast.it/wp->

[content/uploads/2021/03/mtncompany_lambertifood_deluca.jpg](https://www.horecoast.it/wp-content/uploads/2021/03/mtncompany_lambertifood_deluca.jpg)]

Carmine D'Alessio, Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca

MTN Company, ognuna con le proprie esperienze, conoscenze e capacità di coinvolgere aziende, fornitori, clienti, chef, esperti di cucina e dell'accoglienza, e soprattutto con la preziosa collaborazione delle associazioni di categoria, come l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'A.I.B.E.S. Campania, anche quest'anno tramite la versione digital hanno dimostrato di essere un riferimento per la ristorazione professionale,

offrendo agli operatori del settore una grande opportunità di arricchimento e formazione professionale», afferma **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast.



[<https://www.horecoast.it/wp->

[content/uploads/2021/03/horecoast2021_webinar.jpg](https://www.horecoast.it/wp-content/uploads/2021/03/horecoast2021_webinar.jpg)]

Professionisti dei mondi food, ricettività, marketing, ristorazione e turismo hanno impreziosito la kermesse con show cooking, testimonianze e seminari on line. I **cuochi** delle Associazioni di Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco – Area Vesuviana Nolana Strianese e di Sorrento (afferenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania), maestri **pizzaioli** (tra cui Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli), **chef** delle aziende aderenti all'iniziativa ed i **barmen** dell'A.I.B.E.S. Campania si sono cimentati in show cooking culinari e cocktail show. Esperti del settore, come **Marco Contursi** (Fiduciario

della Condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese), **Giorgio Gandellini**, **Virgilio Gay** ed **Alfonso Pace** del progetto [FacileRistorazione.it](https://www.facileristorazione.it/) [https://www.facileristorazione.it/], **Davide Pini** di Gastromarketing e **Michelangelo Lurgi** della Rete Destinazione Sud (che ha anticipato la prossima sottoscrizione di un accordo di partenariato tra la Rete ed il Consorzio HoReCoast) hanno proposto tecniche, modelli e metodologie con cui affrontare il **futuro** della **ristorazione** e dell'**incoming**.

*«HoReCoast ha dimostrato di non avere confini, anzi ha dato prova che anche in tempo di crisi lo spirito di community, con cui è nata nel 2014, cresce sempre di più – spiega **Vincenzo Lamberti**, Amministratore della Lamberti Food – Il nostro prossimo obiettivo è quello di rafforzare questa community, che mette al centro i professionisti, quindi le persone, perché oggi HoReCoast rappresenta lo stare insieme, il sano confronto e la proposizione di soluzioni».*

*«Oggi viviamo in un mondo radicalmente cambiato rispetto a qualche tempo fa – aggiunge **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Attrezzature della De Luca Attrezzature per la Ristorazione – Sono cambiate le persone e le modalità di acquisto e consumo delle persone stesse. Per questo il passaggio al digitale si è reso necessario. Uno dei motivi principali che ci ha spinti ad organizzare questa digital edition di HoReCoast è stato il desiderio di offrire ad operatori e professionisti Ho.Re.Ca. l'opportunità di conoscere e formarsi su tecnologie, prodotti e soluzioni che rispecchiano le esigenze del nuovo mercato».*

[<https://www.horecoast.it/wp->

[content/uploads/2021/03/horecoast2021_regia.jpg](https://www.horecoast.it/wp-content/uploads/2021/03/horecoast2021_regia.jpg)]

Più che positivo anche il **riscontro social** di questa digital edition di **HoReCoast**, con una **copertura** della pagina [Facebook HoReCoast](https://www.facebook.com/Horecoast) [<https://www.facebook.com/Horecoast>] di **110.093 persone raggiunte** e **25.363,831 interazioni con i post** ed una **copertura** della pagina [Instagram @horecoast](https://www.instagram.com/horecoast/) [<https://www.instagram.com/horecoast/>] di **2.598 persone raggiunte** e **oltre 150 tag** nelle stories di Instagram.

*«La digital revolution è un "fenomeno" sicuramente non contemporaneo – dichiara **Carmine D'Alessio**, Ceo dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company – La pandemia ha sicuramente accelerato questo processo di trasformazione, ma non sempre le realtà aziendali hanno dato prova di governabilità della digitalizzazione. Questo perché non si è ben inteso che il passaggio al digitale presuppone anche un'attività di riposizionamento del brand. Altro problema messo in evidenza dalla pandemia è l'arretratezza delle infrastrutture territoriali: possiamo impegnarci quanto vogliamo per la promozione di territori e destinazioni, ma se ci limiteremo solo ad esaltarne le tipicità e le ricercatezze sprecheremo tempo e risorse. Dobbiamo, invece, tendere al perseguimento degli obiettivi dell'agenda 2030, tra cui la sostenibilità ambientale, la garanzia di strutture igienico sanitarie e di città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Solo così potremmo parlare di sviluppo e promozione territoriale».*

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'edizione **2021** di **HoReCoast** è stata **patrocinata** da: Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono stati: La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Per info e contatti:

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

Condividi questo articolo





HoReCoast: in scena la digital edition della fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

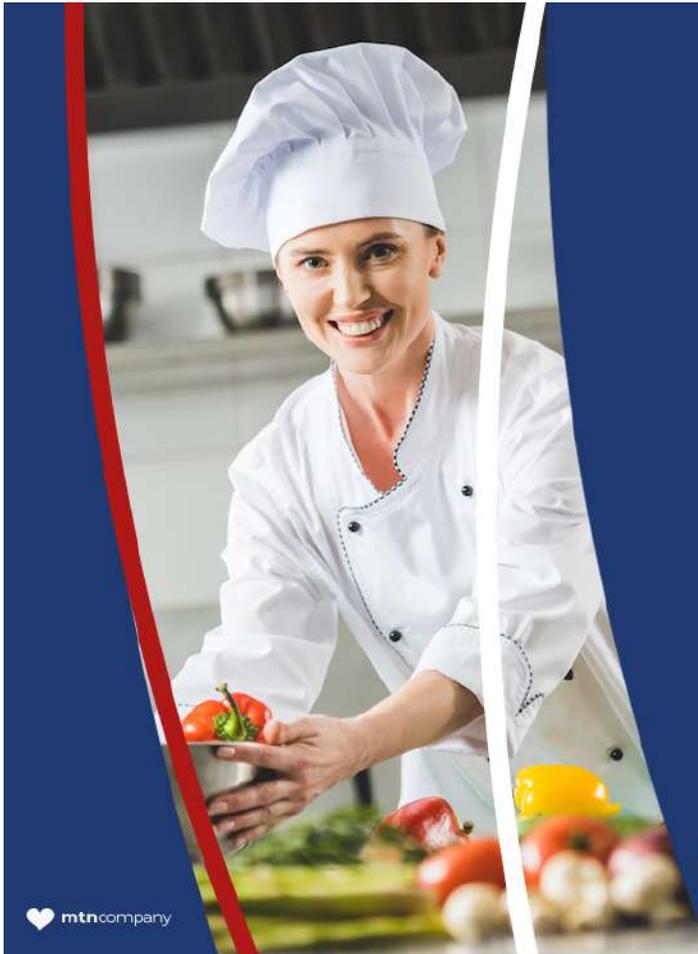
SPONSORED

OUT OF HOME

 3 min.

8 Marzo 2021

Otto giornate di networking, eventi live e formazione per scoprire i trend e le visioni sul futuro del mondo del Fuori Casa.



Dal 9 al 25 marzo 2021
otto giornate di networking,
eventi live e formazione
sul mondo Ho.Re.Ca.
per ripartire insieme.

REGISTRATI GRATIS

www.horecoast.it



ABBONATI

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Prende il via oggi 9 marzo HoReCoast, la fiera evento dedicata ai professionisti e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca., che per la sua **VII edizione si presenta con un format interamente digitale**.

Un'occasione unica di formazione e networking per professionisti del settore, che potranno assistere a presentazioni, conferenze, eventi e dibattiti, in modo semplice, comodo e sicuro direttamente da casa. **La kermesse va in scena durante otto giornate (9, 11, 16, 17, 18, 23, 24 e 25 marzo 2021) in cui si scopriranno in anteprima i trend e le visioni sul futuro del settore Ho.Re.Ca.** per ripartire insieme.

“La scelta dell'edizione digitale – spiega **Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast** – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia”.

Questa fiera evento è **promossa dal Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company) e **l'edizione 2021 gode del patrocinio** del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. Media partner dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Horecoast 2021

L'evoluzione online della fiera ha permesso di abbattere ogni confine, traendo dalle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria nuove opportunità di interazioni. Una propensione alla riflessione e al confronto per offrire ai professionisti del settore spunti e idee per ripartire insieme, puntando su qualità dell'offerta e innovazione, senza abbandonare la tradizione.

A inaugurare la VII edizione di HoReCoast c'è il convegno d'apertura in programma oggi 9 marzo alle ore 17.00, con relatori collegati da remoto: Carlo De Luca (Presidente del Consorzio HoReCoast), Vincenzo Lamberti (Amministratore della Lamberti Food), Pietro De Luca (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), Carolina Di Alessio (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), Michela...
...e...
...e...

ABBONATI

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Cuochi della Campania), Luigi Franchi (Direttore di Sala&Cucina) e Michele Lanzetta (Project Manager di MTN Company). Questo convegno inaugurale è trasmesso live sia sul sito sia sulla pagina facebook di Horecoast.

Agli operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca **per partecipare all'edizione digitale di HoReCoast basta registrarsi gratuitamente** sul sito ufficiale della manifestazione così da ricevere via email il link di partecipazione ai webinar in programma.



Content offered by

HoReCoast

[Vai al sito](#)

[Scopri di più](#)

© Riproduzione Riservata

[FIERA HORECOAST](#)

[HORECOAST](#)

[HORECOAST 2021](#)



Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati



La Gazzetta del Gusto

Informazione per Buongustai

Gazzetta del Gusto

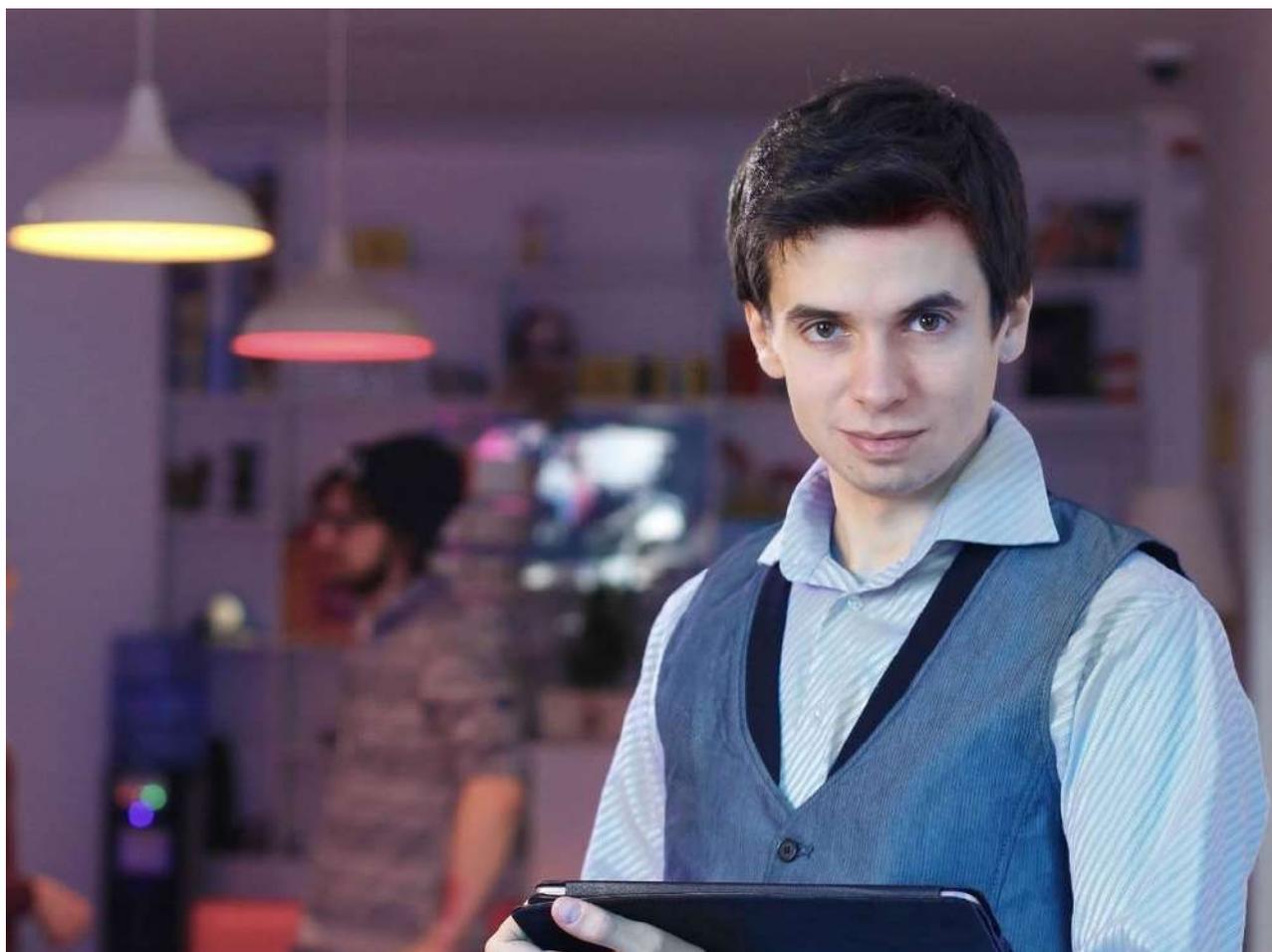
HoReCoast 2021: tutto pronto per l'edizione digitale

gazzettadelgusto.it/eventi/programma-di-horecoast-2021-edizione-digitale/

Redazione

March 5, 2021

L'evento previsto in presenza a novembre 2020 si svolgerà online dal 9 al 25 marzo 2021



HoReCoast 2021 si svolgerà in digitale

Il **Programma di HoReCoast 2021** si basa su un'edizione completamente online per adeguarsi alla situazione sanitaria ma, grazie a webinar molto interessanti e ospiti di rilievo, non farà rimpiangere l'evento in presenza.

Giunta alla settima edizione, la **fiera-evento dedicata al settore dell'Horeca** è nata come progetto itinerante che, negli scorsi anni, ha toccato Amalfi, Vietri sul Mare, Battipaglia, Salerno, Sorrento e Maiori. A novembre 2020 la kermesse si sarebbe dovuta svolgere a Paestum ma la pandemia ne ha determinato lo spostamento a marzo 2021. In un primo momento era stata confermata la fiera in presenza, sempre presso l'importante sito archeologico riconosciuto dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, per poi optare definitivamente per un'**edizione digitale** che si terrà il **9, 11, 16, 17, 18, 23, 24 e 25 marzo 2021**.

Programma di HoReCoast 2021

Per la digital edition gli organizzatori hanno predisposto 8 giornate di networking, eventi live e formazione che daranno la carica e gli strumenti per ripartire più forti di prima. Se è importante, infatti, affrontare la pandemia e la crisi da essa scaturita è altrettanto necessario scoprire quali saranno i trend e le visioni sul futuro del settore Ho.Re.Ca. grazie ai molti operatori e professionisti che saranno presenti nel cartellone di **HoReCoast 2021**.

Per conoscere tutti i webinar in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 basterà cliccare qui **www.horecoast.it/programma**.

«La scelta dell'edizione digitale – spiega Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».



Come si partecipa all'edizione digitale di HoReCoast

Per partecipare all'**edizione digitale di HoReCoast** basterà registrarsi gratuitamente sul sito ufficiale della manifestazione, e precisamente a questo link **www.horecoast.it/registrati**. Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. riceveranno via email il link per partecipare in maniera del tutto gratuita ai webinar in programma nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

Ad inaugurare la manifestazione, il 9 marzo 2021 dalle 17.00 alle 18.30 ci sarà il convegno trasmesso anche in diretta sulla **[pagina facebook](#)** a cui parteciperanno: Carlo De Luca (Presidente del Consorzio HoReCoast), Vincenzo Lamberti (Amministratore della Lamberti Food), Pietro De Luca (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), Carmine D'Alessio (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), Michelangelo Lurgi (Presidente della Rete Destinazione Sud), Luigi Vitiello (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), Luigi Franchi (Direttore di Sala&Cucina) e Michele Lanzetta (Project Manager di MTN Company).

Dettagli, novità e approfondimenti, ma anche per registrarsi, è disponibile il sito web **www.horecoast.it**. Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – info@horecoast.it – **www.facebook.com**

© ***Riproduzione vietata***

Tags **[Eventi online](#)** **[Fiere e Saloni](#)** **[Hotellerie](#)**

Ti è piaciuto questo articolo?

Registrati alla nostra [newsletter](#)

Autore

[Tutti gli articoli](#)



Redazione

La redazione de **La Gazzetta del Gusto** è composta da professionisti della comunicazione, blogger, esperti di nutrizione e di cucina. Ognuno apporta un contributo unico grazie a personalità ed esperienze eterogenee.



HO RE CA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

HoReCoast: il 9 marzo al via l'edizione digitale

[H horecanews.it/horecoast-il-9-marzo-al-via-ledizione-digitale/](https://horecanews.it/horecoast-il-9-marzo-al-via-ledizione-digitale/)

5 Marzo 2021



HoReCoast si evolve e per la sua **VII edizione**, per stare al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in **versione interamente digitale**.

La digital edition si terrà nei giorni martedì **9** e giovedì **11** marzo, martedì **16**, mercoledì **17** e giovedì **18** marzo, martedì **23**, mercoledì **24** e giovedì **25** **marzo 2021**.

Otto giornate di **networking, eventi live e formazione**, otto giornate in cui operatori e professionisti del mondo Horeca potranno scoprire in anteprima i trend e le visioni sul futuro del settore.

*“La scelta dell'edizione digitale – spiega **Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast** – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Horeca nel Sud Italia”.*

Per partecipare all'edizione digitale di HoReCoast basterà **registrarsi gratuitamente sul sito ufficiale della manifestazione** a questo link.

Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti riceveranno via email il link per partecipare in maniera del tutto gratuita ai **webinar in programma** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

Ad inaugurare l'edizione 2021 di HoReCoast sarà il convegno d'apertura in programma **martedì 9 marzo 2021 dalle ore 17.00 alle ore 18.30**, cui parteciperanno: **Carlo De Luca** (Presidente del Consorzio HoReCoast), **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina) e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company).

Questo convegno inaugurale, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in diretta sulla **pagina facebook Horecoast**

IL PROGRAMMA

Giorno 1 – 9 marzo

17:00 – 18.30 CONVEGNO ISTITUZIONALE DI APERTURA:

Carlo De Luca (Presidente Consorzio HoReCoast)

Vincenzo Lamberti (Amministratore Lamberti Food)

Pietro De Luca (Amministratore De Luca Attrezzature per la ristorazione)

Carmine D'Alessio (CEO MTN Company)

Michelangelo Lurgi (Presidente Rete Destinazione Sud)

Luigi Vitiello (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania)

Luigi Franchi (Direttore di Sala&Cucina)

modera: Michele Lanzetta (Project Manager MTN Company)

Giorno 2 – 11 marzo

10:00 – 11:00 FacileRistorazione «Il modello 5C»

11:30 – 12.30 Molino Casillo «Il cestino del pane al ristorante»

14:30 – 15.30 Premiato Pastificio Afeltra di Gragnano (NA)

16:00 – 17:00 Cantina di Solopaca (BN)

17:30 – 19.00 Accademia delle Birre Artigianali Italiane

Giorno 3 – 16 marzo

10:00 – 11:00 Facile Ristorazione «Perfectum»

11:30 – 12:30 Sirman «Sottovuoto e tecniche di cottura a bassa temperatura»

14:30 – 15:30 Birrificio Fiej CASTELNUOVO CILENTO (SA)

16:00 – 17:00 Sirman «Il Pacojet»

17:30 – 19:00 Marco Contursi «I presidi Slow Food della Campania»

Giorno 4 – 17 marzo

10:00 – 11:00 Sirman «Tecnologia a microonde»
11:30 – 12:30 Trabo Isi
14:30 – 15:30 Sirman «Macchine per pasta fresca»
16:00 – 17:00 Spidocock
17:30 – 19.00 A.M.I.R.A. show cooking

Giorno 5 – 18 marzo

10:00 – 11:00 Cantine Giuseppe Apicella TRAMONTI (SA)
11:30 – 12:30 Demetra «La passione incontra l'eccellenza» chef Marcello Franzini
13:00 – 14:00 Cocktail speziati d'autore
14:30 – 15:30 Maurizio Russo Liquori CAVA DE' TIRRENI (SA)
16:00 – 17:00 Demetra «Pizze gourmet, capolavori di gusto» chef Marcello Franzini
17:30 – Michelangelo Lurgi «Rete Destinazione Sud parte 1»

Giorno 6 – 23 marzo

10:00 – 11:00 WIBERG «Cocktail speziati d' autore»
11:30 – 12:30 Le 5 Stagioni «La pizza napoletana contemporanea»
14:30 – 15:30 Società Agricola Carmasciando GUARDIA LOMBARDI (AV)
16:00 – 17:00 Molino Agugiario & Figna «Il cestino del pane»
17:30 – 19.00 Michelangelo Lurgi «Rete Destinazione Sud parte 2»

Giorno 7 – 24 marzo

10:00 – 11:00 TRABO ISI
11:30 – 13:00 A.I.B.E.S masterclass
15:00 – 18:00 F.I.C Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con l'azienda UNILEVER

Giorno 8 – 25 marzo

10:00 – 11:00 Cantine Macchie Santa Maria MONTEMILETTO (AV)
11:30 – 12:30 Lainox Naboo
14:30 – 15:30 Birrificio Maestri del Sannio CERRETO SANNITA (BN)
16:00 – 17:00 Lainox Oracle
17:30 – 19:00 Davide Pini «Il gastromarketing»

Promosso dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company), l'edizione 2021 di HoReCoast gode del patrocinio del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. Media partner dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

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.

HoReCoast 2021 si fa digital

csz costozero.it/horecoast-2021-si-fa-digital/

Raffaella Venerando

March 8, 2021

Ascolta



Torna l'evento dedicato ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. con otto appuntamenti di formazione e networking. Partecipare è semplice, basta registrarsi sul sito www.horecoast.it

Al via domani 9 marzo – alle ore 17.00 – l'edizione **2021** di **HoReCoast**, l'evento dedicato ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si svolgerà in **versione completamente digitale**.

L'evento si apre con il convegno **“Digital & Green Revolution: le nuove frontiere”**, con la partecipazione di:

- **Carlo De Luca** (Presidente Consorzio HoReCoast)
- **Vincenzo Lamberti** (Amministratore Lamberti Food)
- **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione De Luca Attrezzature per la ristorazione)
- **Carmine D'Alessio** (CEO MTN Company)
- **Michelangelo Lurgi** (Presidente Rete Destinazione Sud)
- **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania)
- **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina)

La moderazione è affidata a **Michele Lanzetta** (Project Manager MTN Company).

Per seguire il convegno d'apertura – che sarà trasmesso live in diretta facebook sulla pagina fb di HoReCoast – e tutti i **webinar** che si terranno nei giorni **giovedì 11, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021** è necessario registrarsi al sito

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. Informativa Estesa Accetto



HOME RISTONEWS MONDOPIZZA RISTORANTI MONDO PASTRY FOOD SERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

HOME / EVENTI / EVENTI

HoReCoast: il 9 marzo al via l'edizione digitale

Dal 9 al 25 marzo 2021 HoReCoast dedica 8 giornate di networking e formazione online per professionisti ed operatori del mondo Horeca

HoReCoast si evolve e per la sua VII edizione, per stare al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in **versione interamente digitale**.

La digital edition si terrà nei giorni martedì 9 e giovedì 11 marzo, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021.

Otto giornate di **networking, eventi live e formazione**, otto giornate in cui operatori e professionisti del mondo Horeca potranno scoprire in anteprima i trend e le visioni sul futuro del settore.

"La scelta dell'edizione digitale – spiega **Carlo De Luca, Presidente del Consorzio**

HoReCoast – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Horeca nel Sud Italia".

Per partecipare all'edizione digitale di HoReCoast basterà **registrarsi gratuitamente sul sito ufficiale della manifestazione** a questo link.

Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti riceveranno via email il link per partecipare in maniera del tutto gratuita ai **webinar in programma** nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

Ad inaugurare l'edizione 2021 di HoReCoast sarà il convegno d'apertura in programma **martedì 9 marzo 2021 dalle ore 17.00 alle ore 18.30**, cui parteciperanno: **Carlo De Luca** (Presidente del Consorzio HoReCoast), **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina) e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company).

Questo convegno inaugurale, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in diretta sulla **pagina facebook Horecoast**

IL PROGRAMMA

Giorno 1 – 9 marzo

17:00 – 18.30 CONVEGNO ISTITUZIONALE DI APERTURA:

Carlo De Luca (Presidente Consorzio HoReCoast)

Vincenzo Lamberti (Amministratore Lamberti Food)

Pietro De Luca (Amministratore De Luca Attrezzature per la ristorazione)

Carmine D'Alessio (CEO MTN Company)

Michelangelo Lurgi (Presidente Rete Destinazione Sud)



ristonews.com Cerca

Mi piace Piace a 2787 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. Informativa Estesa Accetto

modera: Michele Lanzetta (Project Manager MTN Company)

Giorno 2 – 11 marzo

10:00 – 11:00 FacileRistorazione «Il modello 5C»
 11:30 – 12.30 Molino Casillo «Il cestino del pane al ristorante»
 14:30 – 15.30 Premiato Pastificio Afeltra di Gragnano (NA)
 16:00 – 17:00 Cantina di Solopaca (BN)
 17:30 – 19.00 Accademia delle Birre Artigianali Italiane

Giorno 3 – 16 marzo

10:00 – 11:00 Facile Ristorazione «Perfectum»
 11:30 – 12:30 Sirman «Sottovuoto e tecniche di cottura a bassa temperatura»
 14:30 – 15:30 Birrifico Fiej CASTELNUOVO CILENTO (SA)
 16:00 – 17:00 Sirman «Il Pacojet»
 17:30 – 19:00 Marco Contursi «I presidi Slow Food della Campania»

Giorno 4 – 17 marzo

10:00 – 11:00 Sirman «Tecnologia a microonde»
 11:30 – 12:30 Trabo Isi
 14:30 – 15:30 Sirman «Macchine per pasta fresca»
 16:00 – 17:00 Spidocock
 17:30 – 19.00 A.M.I.R.A. show cooking

Giorno 5 – 18 marzo

10:00 – 11:00 Cantine Giuseppe Apicella TRAMONTI (SA)
 11:30 – 12:30 Demetra «La passione incontra l'eccellenza» chef Marcello Franzini
 13:00 – 14:00 Cocktail speziati d'autore
 14:30 – 15:30 Maurizio Russo Liquori CAVA DE' TIRRENI (SA)
 16:00 – 17:00 Demetra «Pizze gourmet, capolavori di gusto» chef Marcello Franzini
 17:30 – Michelangelo Lurgi «Rete Destinazione Sud parte 1»

Giorno 6 – 23 marzo

10:00 – 11:00 WIBERG «Cocktail speziati d' autore»
 11:30 – 12:30 Le 5 Stagioni «La pizza napoletana contemporanea»
 14:30 – 15:30 Società Agricola Carmasciando GUARDIA LOMBARDI (AV)
 16:00 – 17:00 Molino Agugiaro & Figna «Il cestino del pane»
 17:30 – 19.00 Michelangelo Lurgi «Rete Destinazione Sud parte 2»

Giorno 7 – 24 marzo

10:00 – 11:00 TRABO ISI
 11:30 – 13:00 A.I.B.E.S masterclass
 15:00 – 18:00 F.I.C Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con l'azienda UNILEVER

Giorno 8 – 25 marzo

10:00 – 11:00 Cantine Macchie Santa Maria MONTEMILETTO (AV)
 11:30 – 12:30 Lainox Naboo
 14:30 – 15:30 Birrifico Maestri del Sannio CERRETO SANNITA (BN)
 16:00 – 17:00 Lainox Oracle
 17:30 – 19:00 Davide Pini «Il gastromarketing»
 Promosso dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company), l'edizione 2021 di HoReCoast gode del patrocinio del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania.
 Media partner dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

fonte: <https://www.horecanews.it/horecoast-il-9-marzo-al-via-ledizione-digitale/>

08/03/2021



Ricette



Veli di Seppia



Pizza Effusione



La mia Provola e Pepe



Pizza con crema di Friarielli Demetar

PIZZERIE

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Informativa Estesa](#) [Accetto](#)

012461115



Galiano

21/03/2021 *Gustare una pizza può diventare una vera e propria occasione per vivere un'esperienza nuova e divertente....*



"Raro Pizzeria": la pizza incontra l'arte e il design

17/02/2021 *Nasce a Napoli uno spazio di assoluta novità, dove l'essenza partenopea si unisce all'arte e al design. È...*

[Eventi | Per saperne di più](#)



Pizza Talent Show: ecco i primi in classifica

Ecco i primi in classifica. Come pr...

Pizza Talent Show, emozione, gara e puro show al Sigep di Rimini

Da sempre Pizza&core racconta i...



Giornalisti ai fornelli

Fornelli e Padelle per giornalisti- che...

[Archivio](#)

Copyright:  - Viale Aldo Moro, 44 - 70043 Monopoli (BA) - Tel. 080.9306460 - Fax 080.9373100 - input@inputedizioni.it - www.inputsr.it - Tutti i diritti sono riservati

RISTONEWS

Attualità, sondaggi, news
Interviste e opinioni
Gestione e legislazione

MONDOPIZZA

Pizzanews
Professione pizzaiolo
Pizza&core
Ricette

RISTORANTI

Professione ristoraro
Ricette

LOCALI D.O.C.

Pizzerie
Ristoranti
Locali serali e bar

FOOD SERVICE

Aziende
Prodotti

BEVERAGE

Aziende
Prodotti

ATTREZZATURE

Aziende e prodotti
Arredi e hotellerie

EVENTI

Fiere
Eventi

Top News

Filo Diretto
Beverage

CONTATTI PRIVACY - COOKIES

PUBBLICITA'
Feed RSS



Antiche ricette dall'Italia e dal Mondo

Antipasti

Primi

Secondi

Contorni

Speciali

Pane & Pizza

Trufflebar

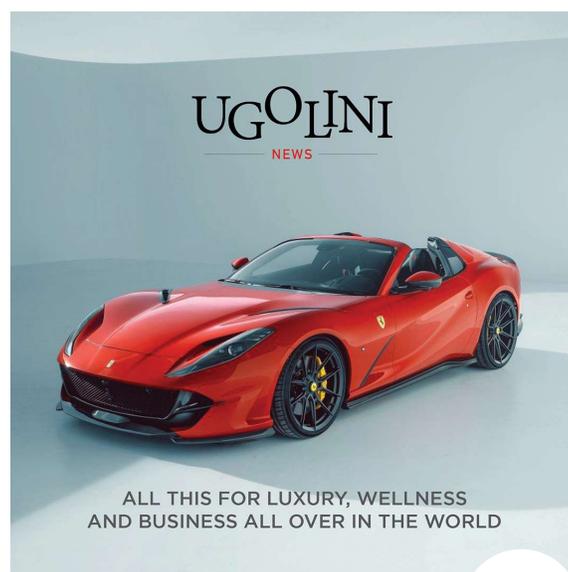
Shop

Home > Cucina > Horecoast, dal 9 al 25 marzo, direttamente sugli schermi

ON 7 MARCH 2021

CUCINA

Horecoast, dal 9 al 25 marzo, direttamente sugli schermi





Horecoast, la fiera evento dedicata al mondo dell'horeca voluta da un pool di aziende che comprende **Lamberti Food**, azienda di distribuzione di Cava dei Tirreni (SA) aderente al **gruppo Cateringross**, arriva alla settima edizione in una versione completamente online ma con una formula molto fresca e ricca di qualificatissimi contributi.

Le edizioni precedenti si erano svolte in presenza e itineranti: ad Amalfi, Vietri sul mare, Battipaglia,



Salerno, Sorrento e Maiori. Questa settimana edizione era in programma a Paestum ma la situazione critica non ha consentito l'evento in presenza.

L'organizzazione ha comunque supplito in maniera più che efficace al problema creando un programma che si svolge su più giornate, **dal 9 marzo al 25 marzo. Nello specifico le giornate ufficiali saranno il 9, 11, 16, 17, 18, 23, 24 e 25 marzo 2021.**

Il programma si può scaricare a questo link www.horecoast.it/programma e, per partecipare, è sufficiente iscriversi gratuitamente al link www.horecoast.it/registrati

L'inaugurazione dell'evento è prevista per **martedì 9 maggio, alle ore 17,30**, e sarà



DIREZIONE

LEAVE A COMMENT



trasmessa in diretta [Facebook sulla pagina di Horecoast](#). Il convegno inaugurale vedrà la partecipazione di: **Carlo De Luca**, presidente del Consorzio Horecoast, **Vincenzo Lamberti**, amministratore di Lamberti Food, **Pietro De Luca**, responsabile di De Luca attrezzature per la ristorazione co-organizzatore di Horecoast, **Michelangelo Lurgi**, presidente di Rete Destinazione Sud, **Luigi Vitiello**, presidente di Unione Regionale Cuochi della Campania, **Luigi Franchi**, direttore responsabile di sala&cucina, **Michele Lanzetta**, project manager di MTN Company e co-organizzatore dell'evento.

Saranno molte le lezioni professionali



Type & Hit Enter...

RECENT POSTS

Il dolce di Pasqua perfetto per te

11 libri a tema food da leggere nel 2021

Zeppole all'uvetta e cannella

Crostini di polenta con fagioli speziati e verza

Anna Moroni prepara la sua pastiera napoletana, la ricetta

previste dal
programma; momenti
che vedranno coinvolte
le aziende del food
service quali
Agugiaro&Figna,
Unilevere Food
Solutions, Pastificio
Afeltra, BAI Birre
Artigianali Italiane,
Molino Casillo, Cantina
di Solopaca, così come
bravissimi operatori
della ristorazione, del
mondo pizzeria, del
bakery.

Promosso dal
Consorzio HoReCoast
(formato dalle aziende
Lamberti Food, De
Luca Attrezzature per
la ristorazione e MTN
Company), l'edizione
2021 di HoReCoast
gode del patrocinio del
Confindustria Salerno,
Camera di Commercio
di Salerno,
Confartigianato
Salerno, Federazione
Italiana Cuochi, Unione
Regionale Cuochi della
Campania,

Associazione Cuochi
Salernitani, Ordine dei
Medici Veterinari della
Provincia di Salerno,
Scuola Italiana
Pizzaioli, A.I.B.E.S.
Campania, A.M.I.R.A. e
A.D.A. Campania.

 Print  PDF 



PRIMO ECOMMERCE
SPECIALIZZATO IN
DELIZIE AL TARTUFO E
CIOCCOLATERIA,
DELLE MIGLIORI
AZIENDE ITALIANE E
FRANCESI –
STORE.TRUFFLEAT.COM



← PREVIOUS ARTICLE
NEXT ARTICLE →

Come servire in modo
Linea Verde –
Ventiquattresima puntata del 7



perfetto il marzo
tè 2021 – Val
D'Elsa.

Recommended Articles

ON 30 NOVEMBER 2020

CUCINA

**DOLCE
di
AMALFI
di
Sal
De
Riso
al
PROFUMO
di
LIMONE**



ON 18 JANUARY 2021

CUCINA

**Tortilla
wrap
hack:
il
taglio
che
spopola
su
Tik
Tok**



ON 23 JANUARY 2021

CUCINA

**Panna
cotta
al
parmig**



Leave a Reply

You must be [logged in](#) to post a comment.

© Copyright 2021 . All Rights Reserved. Yummy Recipe | Developed By Blossom Themes. Powered by Powered by WordPress.com.

Tramonti: i vini della Cantina Apicella protagonisti della VII edizione dell'HoReCoast

Di **Redazione Web** - 16 Mar 2021



Giovedì 18 marzo a partire dalle ore 10.00 tutti gli amanti del buon vino sono invitati a sintonizzarsi sul sito di "HoReCoast" per assistere al webinar di **Prisco Apicella** che racconterà i segreti dei vini prodotti dalla storica "Cantina Apicella" di **Tramonti**.

Un viaggio unico nel suo genere per il quale basterà solamente registrarsi sul sito "horecoast.it" per poter partecipare.

La VII edizione di **HoReCoast**, anche in considerazione di quello che sta accadendo, sarà completamente rinnovata e al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in versione interamente digitale.

Negli anni passati la fiera era una sorta di una full immersion nei prodotti e ingredienti che riguardavano il mondo della ristorazione dell'hotellerie. Seminari e assaggi e incontri erano il fulcro della manifestazione.

Con lo stravolgimento delle abitudini dell'intera popolazione, ovviamente, c'è stato il bisogno di un nuovo approccio decisamente più digital, con gli interventi di operatori, cuochi, enologi, panificatori e maitre che in pochi minuti cercano di trasferire conoscenze e tecniche nuove per ripartire in maniera consapevole dopo il Covid.

"Noi spiegheremo il nostro mondo fatto di tradizioni e peculiarità – ci racconta l'enologo **Prisco Apicella** – Sveleremo dove e come nascono i vini Costa D'Amalfi e l'intero processo dall'inizio della lavorazione fino al prodotto finito. Condurremo chi ci guarderà lungo una degustazione guidata dei vini Apicella che saranno abbinati ai piatti della nostra Tramonti".

<

>



CANTINE GIUSEPPE APICELLA

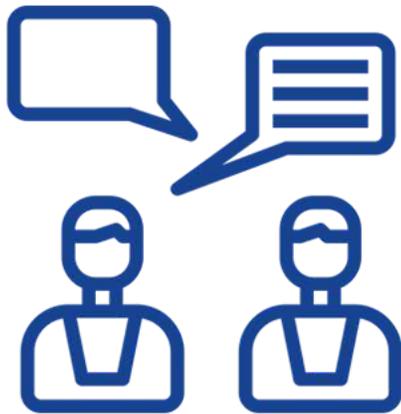
*Giovedì 18 marzo 2021
10.00-11.00*

**SEGUI IL WEBINAR
REGISTRATI GRATIS**

www.horecoast.it



"DIGITAL EDITION HORECOAST 2021" – CONVEGNO DI APERTURA MARTEDÌ 9 MARZO ORE 17



MAR 08 2021

Martedì 9 marzo si apre la digital edition di HoReCoast, l'evento dedicato ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si svolgerà

L'iniziativa prende il via alle ore 17.00 del 9 marzo, con il convegno d'apertura "Digital & Green Revolution: le nuove frontiere", con la partecipazione di:

- Carlo De Luca (Presidente Consorzio HoReCoast)
- Vincenzo Lamberti (Amministratore Lamberti Food)
- Pietro De Luca (Responsabile Divisione Ristorazione De Luca Attrezzature per la Ristorazione)
- Carmine D'Alessio (CEO MTN Company)
- Michelangelo Lurgi (Presidente Rete Destinazione Sud)
- Luigi Vitiello (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania)
- Luigi Franchi (Direttore di Sala&Cucina)

modera: Michele Lanzetta (Project Manager MTN Company)

Per seguire il convegno d'apertura – che sarà trasmesso live anche in diretta facebook sulla pagina fb di www.facebook.com/Horecoast e tutti i webinar 2021, basta registrarsi GRATUITAMENTE per ottenere il link per seguire tutti i webinar in programma.

Il programma completo dell'evento è disponibile sul sito www.horecoast.it (<https://www.horecoast.it/>)

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. [maggiori informazioni \(https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/\)](https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/)

ACCETTO

Angela Amaturò (<https://www.confindustria.sa.it/author/aamaturò/>)

✉ (<mailto:a.amaturò@confindustria.sa.it>)

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#)) ([/#telegram](#)) ([/#skype](#)) ([/#whatsapp](#)) ([/#printfriendly](#)) ([/#email](#))

(<https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fwww.confindustria.sa.it%2Fdigital-edition-horecoast-2021-convegno-17%2F&title=%E2%80%9CDIGITAL%20EDITION%20HORECOAST%202021%E2%80%9D%20%E2%80%93%20CONVEGNO%20DI%20APERTURA%20>)

PREVIOUS ([HTTPS://WWW.CONFINDUSTRIA.SA.IT/AMBIENTE-RESOCONTO-SETTIMANALE-AMBIENTE-1-5-MARZO-2021/](https://www.confindustria.sa.it/ambiente-resoconto-settimanale-ambiente-1-5-marzo-2021/))

NEXT ([HTTPS://WWW.CONFINDUSTRIA.SA.IT/AMBIENTE-RESOCONTO-SETTIMANALE-AMBIENTE-1-5-MARZO-2021/](https://www.confindustria.sa.it/ambiente-resoconto-settimanale-ambiente-1-5-marzo-2021/))

CERCA NEL SITO

Search here.. 

PROSSIMI EVENTI

webinar Presentazione rapporto "Mercato del lavoro in Campania: le passate dinamiche, i presenti effetti della crisi, le future traiettorie di sviluppo" (<https://www.confindustria.sa.it/event/webinar-presentazione-rapporto-mercato-del-lavoro-in-campania-le-passate-dinamiche-i-presenti-effetti-della-crisi-le-future-traiettorie-di-sviluppo/>)

Aprile 7 @ 12:00 pm - 1:30 pm

Consiglio direttivo "allargato" Gruppo Giovani imprenditori (<https://www.confindustria.sa.it/event/consiglio-direttivo-allargato-gruppo-giovani-imprenditori-3/>)

Aprile 9 @ 3:30 pm - 5:00 pm

Corso di Formazione sul Digitale per l'export: "Il marketing digitale internazionale" (<https://www.confindustria.sa.it/event/webinar-il-marketing-digitale-internazionale/>)

Aprile 12 @ 9:30 am - 1:00 pm

Corso di Formazione sul Digitale per l'export: "IL SOCIAL SELLING" (<https://www.confindustria.sa.it/event/corso-di-formazione-sul-digitale-per-lexport-il-social-selling/>)

Aprile 13 @ 9:30 am - 1:00 pm

Corso di Formazione sul Digitale per l'export: "L'E-COMMERCE e LA DIGITAL TRANSFORMATION" (<https://www.confindustria.sa.it/event/corso-di-formazione-sul-digitale-per-lexport-le-commerce-e-la-digital-transformation/>)

Aprile 19 @ 9:30 am - 1:00 pm

Vedi Tutti gli Eventi » (<https://www.confindustria.sa.it/events/>)

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. [maggiori informazioni \(https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/\)](https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/)

ACCETTO

ULTIME NEWS

Privacy - Termini

CCNL GRAFICI EDITORIALI 19 GENNAIO 2021 – APPLICABILITÀ

Facendo seguito alle nostre precedenti informative sul tema, Vi informiamo che Assografici con propria circolare dello ...

DECONTRIBUZIONE SUD: UTILIZZO DELLA MISURA DA PARTE DELLE AGENZIE DI SOMMINISTRAZIONE – MESSAGGIO INPS N.1361/2021

Come noto, l'art. 27 del DL 104/2020 (cd Decreto Agosto), convertito con modificazioni dalla L. 126/2020, ...

CHIUSURA UFFICI PER FESTIVITA' PASQUALI

Si comunica che in occasione delle prossime Festività pasquali gli uffici di Confindustria Salerno resteranno chiusi ...

FONDI ANCORA DISPONIBILI PER PRESENTAZIONE DOMANDE DI FINANZIAMENTO BANDO VOUCHER TEM DIGITALI. SCADENZA: 15/04/2021

Vi ricordiamo che lo scorso 27 marzo sono stati riaperti i termini per la compilazione e ...

WEBINAR FORMATIVO: "IMPATTO POST BREXIT: GLI SCAMBI CON UK ALLA LUCE DELL'ACCORDO COMMERCIALE E DI COOPERAZIONE (TCA)". 22 APRILE 2021, H 9.00/13.00. PROGRAMMA DEI LAVORI

Il prossimo 22 aprile, dalle ore 9.00 alle 13.00, si terrà il webinar, coordinato da Confindustria ...

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. [maggiori informazioni \(https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/\)](https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/)

ACCETTO



(<https://www.moreplus.eu>)



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. [maggiori informazioni \(https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/\)](https://www.confindustria.sa.it/privacy-policy-e-cookies-policy/)

ACCETTO

HoReCoast 2021, la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca. diventa digital

By Redazione - 06/03/2021

Dal 9 al 25 marzo 2021 otto giornate di networking e formazione live dedicate a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. Partecipazione gratuita previa registrazione su www.horecoast.it

HoReCoast si evolve e per la sua **VII edizione**, al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in versione interamente digitale.

La digital edition si terrà nei giorni martedì 9 e giovedì 11 marzo, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021.

Otto giornate di networking, eventi live e formazione per ripartire insieme. Otto giornate in cui operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. potranno scoprire in anteprima i trend e le visioni sul futuro del settore Ho.Re.Ca.

«La scelta dell'edizione digitale – spiega **Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast** – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».

Per partecipare all'edizione digitale di HoReCoast basterà registrarsi gratuitamente sul sito ufficiale della manifestazione, e precisamente a questo link www.horecoast.it/registrati. Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. riceveranno via email il link per partecipare in maniera del tutto gratuita ai webinar in programma nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

Ad inaugurare l'edizione 2021 di HoReCoast sarà il convegno d'apertura in programma martedì 9 marzo 2021 dalle ore 17.00 alle ore 18.30, cui parteciperanno: Carlo De Luca (Presidente del Consorzio HoReCoast), Vincenzo Lamberti (Amministratore della Lamberti Food), Pietro De Luca (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), Carmine D'Alessio (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), Michelangelo Lurgi (Presidente della Rete Destinazione Sud), Luigi Vitiello (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), Luigi Franchi (Direttore di Sala&Cucina) e Michele Lanzetta (Project Manager di MTN Company).

Questo convegno inaugurale, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in diretta sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast>.

Per conoscere tutti i webinar in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 basterà cliccare qui www.horecoast.it/programma.

Promosso dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company), l'edizione 2021 di HoReCoast gode del patrocinio del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. Media partner dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Redazione

<https://rosmarinonews.it>



L'EVENTO. HoReCoast 2021, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca. diventa digital

By **Antonio Parrella** - 5 Marzo 2021



*Tutto pronto per la fiera evento dedicata al mondo **Ho.Re.Ca.** (Hotellerie- Restaurant-Catering). Il via martedì prossimo 9 marzo. Poi, fino al 25 marzo, si svolgeranno le otto giornate di networking e formazione live dedicate a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.. La partecipazione al maxi evento è gratuita, previa registrazione (www.horecoast.it).*

*Dunque HoReCoast si evolve e per la sua VII edizione, al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in versione interamente digitale. La digital edition si terrà nei giorni **martedì 9 e giovedì 11 marzo e proseguirà martedì 16, mercoledì 17, giovedì 18, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021.***

Otto giornate di networking, eventi live e formazione per ripartire insieme. Otto giornate in cui operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. potranno scoprire in anteprima i trend e le visioni sul futuro del settore Ho.Re.Ca.

*«La scelta dell'edizione digitale – spiega **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».*

Per partecipare all'edizione digitale di HoReCoast basterà registrarsi gratuitamente sul sito ufficiale della manifestazione, e precisamente a questo link www.horecoast.it/registrati. Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. riceveranno via email il link per partecipare in maniera del tutto gratuita ai webinar in programma nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

IL MAXI EVENTO DIGITALE

Ad inaugurare l'edizione 2021 di HoReCoast sarà il convegno d'apertura in programma martedì 9 marzo 2021 dalle ore 17.00 alle ore 18.30, cui parteciperanno: **Carlo De Luca** (Presidente del Consorzio HoReCoast), **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina) e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company).

Questo convegno inaugurale, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in diretta sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast>.

Per conoscere tutti i webinar in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 basterà cliccare qui www.horecoast.it/programma.

Promosso dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company), l'edizione 2021 di HoReCoast gode del patrocinio del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. Media partner dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Per restare sempre aggiornati sulle ultime notizie, iscriviti al nostro canale [Telegram](#) e seguici su [Instagram](#)



Antonio Parrella

Lauree magistrali in Scienze della Comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità, ed in Scienze Motorie, con Master di I livello in Scienze della Comunicazione Pubblica. Giornalista pubblicitario, è corrispondente del quotidiano nazionale "Il Mattino" dal 1990. Docente, vicepresidente, ufficiale del corpo militare volontario della Croce Rossa Italiana, addetto stampa per il Centro Sud dell'Associazione Nazionale Militari della Croce Rossa Italiana, ha diretto, tra gli altri, i periodici "Occhio sulla Città" e "Non solo Sport", collaborando, inoltre, con diverse testate giornalistiche ("Il Giornale di Napoli", Roma, Napoli Metropoli, Idea Città, ecc.). Caporedattore della testata online Campania Press.it, collabora con emittenti televisive da oltre un ventennio, curando interviste e servizi. Da svariati anni collabora anche con l'emittente televisiva "Capri Event". Nell'ottobre 2019 gli è stato assegnato il Premio Nazionale "Mario Fiore", giunto alla V edizione, per la sezione dedicata al giornalismo.

ECO DI SALERNO

Quello che succede in città. Con attenzione all'ambiente



Sei qui ► Home > ATTUALITA' > HoReCoast – la fiera dedicata al settore Ho.Re.Ca. torna in versione digitale

HoReCoast – La Fiera Dedicata Al Settore Ho.Re.Ca. Torna In Versione Digitale

ATTUALITA' ECONOMIA by *Valentina Tafuri* - 5 Marzo 2021 0



Otto giornate dedicate al settore Ho.Re.Ca., occasione di networking e formazione per i professionisti del settore hotellerie, ristorazione e catering. E' questo HoReCoast, la fiera che, quest'anno si terrà in versione digitale dal 9 al 25 marzo.

Giunta alla VII edizione, la manifestazione sarà l'occasione per fare il punto della situazione del mondo Ho.Re.Ca, uno dei maggiormente colpiti dalla pandemia a causa delle chiusure ed aperture a singhiozzo di bar, ristoranti, hotel e dei vari attori del settore accoglienza, ma sarà anche il luogo in cui scoprire i nuovi trend e programmare il futuro.

Nelle giornate di **martedì 9** e **giovedì 11 marzo**, **martedì 16**, **mercoledì 17** e **giovedì 18 marzo**, **martedì 23**, **mercoledì 24** e **giovedì 25 marzo 2021** si susseguiranno momenti di **networking**, **eventi live** e **formazione**, in piena sicurezza attraverso una versione interamente digital scelta, come ha commentato Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast, *con "a volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».*

Martedì 9 marzo 2021 dalle ore 17.00 alle ore 18.30 si terrà il Convegno di apertura dei lavori cui parteciperanno: **Carlo De Luca** (Presidente del Consorzio HoReCoast), **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina) e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company). Questo **convegno** inaugurale, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in **diretta** sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast>.

Numerosi i **webinar** in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 – elenco completo al seguente link www.horecoast.it/programma.

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'**edizione 2021** di **HoReCoast** gode del **patrocinio** del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.



Tag ho.re.ca. digitale horecoast

< **Precedente**

ONMIC attiva servizi per le fasce deboli

Successivo >

Acqua ossigenata e limone disinfettanti contro il Coronavirus negli ambienti



Lascia un commento

Comment *

Name *

Email Address *

Website

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento



ARTICOLI RECENTI

- » Riaprono gli alimentari nei mercati di Salerno 25 Marzo 2021
- » 8 Marzo – Festa della donna – auguri a tutte le donne 8 Marzo 2021
- » Con ONMIC formazione e orientamento per le donne vittima di violenza 7 Marzo 2021
- » Acqua ossigenata e limone disinfettanti contro il Coronavirus negli ambienti 6 Marzo 2021
- » HoReCoast – la fiera dedicata al settore Ho.Re.Ca. torna in versione digitale 5 Marzo 2021

COMMENTI RECENTI

-  **Valentina Tafuri** su A corto di idee regalo per Natale? eccovi qualche suggerimento
-  **Monica Capone** su A corto di idee regalo per Natale? eccovi qualche suggerimento
-  **Natalia** su A corto di idee regalo per Natale? eccovi qualche suggerimento
-  **Anna** su La dolcezza di una mascherina

ARCHIVI

Seleziona il mese ▼

CATEGORIE

Seleziona una categoria ▼

MENU

ATTUALITA'

ECONOMIA

Storie

Inviperiti

ECO-RICETTE

COSTUME&SOCIETA'

TEMPO LIBERO & EVENTI

SALERNO 4 TOURISTS



HoReCoast 2021, la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca. diventa digital

Redazione
05 Marzo 2021

Share On Facebook

Share On Twitter

Dal 9 al 25 marzo 2021 otto giornate di networking e formazione live dedicate a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. Partecipazione gratuita previa registrazione su www.horecoast.it

HoReCoast si evolve e per la sua **VII edizione**, al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in **versione interamente digitale**.

La **digital edition** si terrà nei giorni **martedì 9 e giovedì 11 marzo, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021**. Otto giornate di **networking, eventi**

live e **formazione** per ripartire insieme. Otto giornate in cui **operatori** e **professionisti** del mondo **Ho.Re.Ca.** potranno scoprire in anteprima i **trend** e le visioni sul **futuro** del settore Ho.Re.Ca.

«La scelta dell'edizione digitale - spiega **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast - deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».

Per **partecipare** all'edizione digitale di **HoReCoast** basterà **registrarsi gratuitamente** sul sito ufficiale della manifestazione, e precisamente a questo link www.horecoast.it/registrati. Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. riceveranno via email il **link** per partecipare in maniera del tutto gratuita ai **webinar** in programma nei giorni 9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021.

Ad inaugurare l'edizione 2021 di **HoReCoast** sarà il **convegno d'apertura** in programma **martedì 9 marzo 2021** dalle **ore 17.00** alle **ore 18.30**, cui parteciperanno: **Carlo De Luca** (Presidente del Consorzio HoReCoast), **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina) e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company). Questo **convegno** inaugurale, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in **diretta** sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast>.

Per conoscere tutti i **webinar** in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 basterà cliccare qui www.horecoast.it/programma.

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'**edizione 2021** di **HoReCoast** gode del **patrocinio** del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Per info e contatti:

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

Home > Newseblog



HoReCoast 2021 è digital

Scopri i trend e le visioni sul futuro del settore Ho.Re.Ca. Registrati gratuitamente e segui i webinar in programma dal 9 al 25 marzo 2021

HoReCoast si evolve e per la sua **VII edizione**, al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in **versione interamente digitale**.

La **digital edition** si terrà nei giorni **martedì 9 e giovedì 11 marzo, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021**. Otto giornate di **networking, eventi live e formazione** per ripartire insieme. Otto giornate in cui **operatori e professionisti** del mondo **Ho.Re.Ca.** potranno scoprire in anteprima i **trend** e le visioni sul **futuro** del settore Ho.Re.Ca.

«La scelta dell'edizione digitale - spiega **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast - deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».

Per **partecipare** all'edizione digitale di **HoReCoast** basterà **registrarsi gratuitamente** sul sito ufficiale della manifestazione, e precisamente a questo link www.horecoast.it/registrati. Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. riceveranno **via email** il **link** per partecipare in maniera del tutto gratuita ai **webinar** in programma nei giorni **9 e 11 marzo, 16, 17 e 18 marzo, 23, 24 e 25 marzo 2021**.

Ad inaugurare l'**edizione 2021** di **HoReCoast** sarà il **convegno d'apertura** in programma **martedì 9 marzo 2021** dalle **ore 17.00** alle **ore 18.30**, cui parteciperanno: **Carlo De Luca** (Presidente del Consorzio HoReCoast), **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione della De Luca Attrezzature per la ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina)

e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company). Questo **convegno inaugurale**, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in **diretta** sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast>. Per conoscere tutti i **webinar** in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 basterà cliccare qui www.horecoast.it/programma.

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company**), l'**edizione 2021 di HoReCoast** gode del **patrocinio** del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

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

[Home](#)[Marketing](#)[Web Adv](#)[Social Media](#)[Editoria](#)[Vai al sito di MTN](#)[< Previous](#) [Next >](#)

Articoli recenti

> Numeri da urlò per la versione digitale di HoReCoast 2021

> Voucher Internazionalizzazione 2021: al tuo fianco per lo sviluppo di e-commerce e marketing online

> HoReCoast, l'edizione 2021 è digital

> Bonus pubblicità 2021-2022, credito di imposta al 50%

> Il 1° gennaio parte la "Lotteria degli Scontrini", ecco come partecipare

Seguici su Facebook

HoReCoast, l'edizione 2021 è digital

HoReCoast si evolve e per la sua **VII edizione**, al passo con i tempi e con le esigenze dettate dall'emergenza sanitaria in corso, si presenta in **versione interamente digitale**.

La **digital edition** si terrà nei giorni **martedì 9 e giovedì 11 marzo, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021**. Otto giornate di **networking, eventi live e formazione** per ripartire insieme. Otto giornate in cui **operatori e professionisti** del mondo **Ho.Re.Ca.** potranno scoprire in anteprima i **trend** e le visioni sul **futuro** del settore Ho.Re.Ca.

«La scelta dell'edizione digitale – spiega **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – deriva sia dalla volontà di mettere al primo posto la salute e la sicurezza di tutti gli attori coinvolti nella manifestazione, dalle aziende espositrici ai visitatori, sia dal desiderio di dare continuità ad HoReCoast, divenuto punto di riferimento per i professionisti e gli operatori del mondo Ho.Re.Ca. nel Sud Italia».

Per **partecipare** all'edizione digitale di **HoReCoast** basterà **registrarsi gratuitamente** sul sito ufficiale della manifestazione, e precisamente a questo link www.horecoast.it/registrati. Effettuata la registrazione, gli operatori ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca. riceveranno via email il



Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

Non mostrare più Visualizza in seguito

Ad inaugurare l'edizione 2021 di HoReCoast sarà il convegno d'apertura in programma martedì 9 marzo 2021 dalle ore 17.00 alle ore 18.30. cui



- Home
- Marketing
- Web Adv
- Social Media
- Editoria
- Vai al sito di MTN
- Q

ristorazione), **Carmine D'Alessio** (CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company), **Michelangelo Lurgi** (Presidente della Rete Destinazione Sud), **Luigi Vitiello** (Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina) e **Michele Lanzetta** (Project Manager di MTN Company). Questo **convegno inaugurale**, che prevedrà relatori collegati da remoto, sarà trasmesso anche in **diretta** sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/Horecoast>.



Ci trovi su:



Per conoscere tutti i **webinar** in programma nei giorni 11, 16, 17, 18, 23, 24, 25 basterà cliccare qui www.horecoast.it/programma.

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**), l'edizione 2021 di **HoReCoast** gode del **patrocinio** del Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Scuola Italiana Pizzaioli, A.I.B.E.S. Campania, A.M.I.R.A. e A.D.A. Campania. **Media partner** dell'iniziativa sono Radio CRC, La Gazzetta del Gusto, Sala&Cucina, Food Service, Pizza e Pasta Italiana, Cucina a Sud, CiBi, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, La Buona Tavola e Rosmarinonews.it.

Per info e contatti:

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

Condividi l'articolo



Related Posts



Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

Non mostrare più Visualizza in seguito

Logged in as [mtncompany](#). [Log out »](#)[Home](#)[Marketing](#)[Web Adv](#)[Social Media](#)[Editoria](#)[Vai al sito di MTN](#)

Usando questo modulo accetti che i dati in esso richiesti vengano utilizzati in conformità al "Regolamento CE, Parlamento Europeo 27/04/2016 n° 679, G.U. 04/05/2016" (GDPR). Per conoscere le modalità di attuazione del suddetto regolamento puoi visionare [l'informativa completa](#)

POST COMMENT

MTN Company srl

Cava de' Tirreni
Corso Mazzini, 22
84013 Cava de' Tirreni
(SA)

tel. / fax 0893122124 (125)
info@mtncompany.it
mtn@pec.tuttopec.it

Milano

via XX Settembre, 21
20024 Garbagnate
Milanese (MI)

partita IVA: 05008030651
CCIAA SA 412051
Politica della Qualità
aziendale

Firenze

via P. Grocco, 20
50139 Firenze (FI)



Informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del regolamento UE 2016/679 (GDPR). Continuando a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati. [Leggi l'informativa completa](#)

[Non mostrare più](#) [Visualizza in seguito](#)

"DIGITAL & GREEN REVOLUTION: LE NUOVE FRONTIERE", IL 9 MARZO 2021 AL VIA HORECOAST 2021



Tutto pronto per l'**edizione 2021** di **HoReCoast**, l'evento dedicato ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. che quest'anno si svolgerà in **versione completamente digitale**.

L'avvio dell'iniziativa è in programma **martedì 9 marzo 2021**, alle ore 17.00, con il convegno d'apertura "**Digital & Green Revolution: le nuove frontiere**", con la partecipazione di:

- **Carlo De Luca** (Presidente Consorzio HoReCoast)
- **Vincenzo Lamberti** (Amministratore Lamberti Food)
- **Pietro De Luca** (Responsabile Divisione Ristorazione De Luca Attrezzature per la ristorazione)
- **Carmine D'Alessio** (CEO MTN Company)
- **Michelangelo Lurgi** (Presidente Rete Destinazione Sud)

- **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania)
- **Luigi Franchi** (Direttore di Sala&Cucina)

modera: **Michele Lanzetta** (Project Manager MTN Company)

Per seguire il convegno d'apertura - che sarà trasmesso live in diretta facebook sulla pagina fb di HoReCoast [<https://www.facebook.com/Horecoast>] - e tutti i **webinar** che si terranno nei giorni **giovedì 11, martedì 16, mercoledì 17 e giovedì 18 marzo, martedì 23, mercoledì 24 e giovedì 25 marzo 2021** REGISTRATI GRATUITAMENTE CLICCANDO QUI [<https://www.horecoast.it/registrati/>]

Per info e contatti:

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

Condividi questo articolo

