esperienza a 5 SENSI

HORECOAST 2022

VIII edizione
16-17-18 marzo

HOTEL ARISTON
PAESTUM (SA)

Consorzio HORECOAST · Lambertifood · ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca · mtncompany | main sponsor GRUPPONOVIELLO

RASSEGNA STAMPA

LA SCOPERTA

Urologia: il laser "ad olmio" rimuove la prostata ingrossata

Al Cardarelli, prima volta nel sud, presentata una nuova tecnica durante un meeting scientifico con otto interventi in diretta

Otto interventi in diretta. In ventiquattr'ore e dalle sale operatorie dello stesso ospedale sede del congresso. Parliamo del Cardarelli, della sala Moriello che ha ospitato i partecipanti del meeting nazionale "Holmium training days" in due giornate. Si tratta della tecnica di rimozione della prostata che sfrutta il laser ad olmio. A coordinare le sessioni è stato il direttore di Urologia Paolo Fedelini. La metodica consente di trattare qualunque tipo di paziente (anche coloro che assumono farmaci anticoagulanti) utilizzando strumenti mini-invasivi con un ridotto rischio di sanguinamento post-operatorio e di re-interventi. Il laser a olmio um (il Cardarelli è l'unico centro del sud ad essersene dotato) è indicato in varie condizioni, talune considerate difficili quando ci si trova di fronte a un organo di notevoli dimensioni. Condizione che prima si richiedeva obbligatoriamente la chirurgia a cielo aperto, con lunghe degenze e frequenti complicanze. Ed è stato un meeting itinerante proprio perché ha permesso di sviluppare un corso nazionale gestito dai massimi esperti di chirurgia laser. Articolato in due momenti diversi: una parte teorica di relazioni, letture e tavole rotonde sull'argomento e poi quella pratica in sala operatoria. Ma cosa è l'ipertrofia prostatica? Lo spiega lo stesso Fedelini: «È una patologia benigna, nota al pubblico "laico" come prostata ingrossata. L'Ipb o, più correttamente, l'iperplasia prostatica, si rivela con un aumento volumetrico dell'organo maschile. L'iperplasia a sua volta è conseguenza dell'incremento numerico di cellule che costituiscono il tessuto prostatico. Ma si tratta di un'evoluzione naturale di una sua porzione che si instaura in quasi tutti gli uomini con l'avanzare dell'età. E non ha una causa specifica, mentre entrano in gioco quei fattori ormonali, biochimici, nutrizionali che governano la fisiologia della ghiandola».

L'intervento chirurgico per il trattamento della malattia viene proposto quando il protocollo farmacologico si è rivelato insufficiente a conservare una qualità di vita accettabile. In particolare, quando la vescica su cui preme la prostata ingrossata non dà tregua, costringendo il paziente, soprattutto di notte, a urinare. Le ripetute minzioni dipendono dall'impossibilità di uno svuotamento completo della vescica gravata dalla prostata ipertrofica.

«La tecnica tradizionale ritenuta ancora oggi il gold standard per l'Ipb è la Turp (Resezione transuretrale) – spiega lo specialista – Prevede varie fasi in cui l'adenoma viene asportato progressivamente, dalla superficie alla profondità, attraverso un'ansa elettrificata che consente di fare l'emostasi man mano che si espongono i vasi sanguigni». Il limite della Turp è però quello di un'asportazione limitata dell'adenoma che indirizza talvolta il chirurgo a ricorrere all'intervento open (adenomectomia trans vescicale). Soluzione ottimale ma più invasiva ed esposta a maggiori complicanze peri e post-operatorie. E la tecnica HoLEP (Holmium Laser Enucleation of Prostate), invece? «Rappresenta una terapia tra le più innovative ed efficaci: il

Lo specialista
Paolo Fedelini

Paolo Fedelini: "La chirurgia open presuppone una degenza ospedaliera molto più lunga ed espone a maggior rischio di sanguinamento peri e post operatorio. Con la nuova metodica si raggiunge l'obiettivo analogo, cioè la completa asportazione della ghiandola prostatica"

esperienza a 5 stelle

HORECOAST 2022
VIII edizione
16 - 17 marzo
fiera evento
18 marzo
horecoast student
HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)

17 marzo 2022

SPECIAL GUEST
Gennaro Esposito
Sal De Riso

17 marzo 2022

Consorzio HORECOAST · Lambertifood · ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca · mtncompany · main sponsor GRUPPONOVIELLO

Giustificativi FOR

AMBIENTE » LA RIVOLUZIONE

Spiagge, Salerno Pulita s'affida ai privati

La partecipata non effettuerà più le bonifiche degli arenili: c'è il bando per il subappalto degli interventi a 110mila euro

Spesso al centro delle lamentele dei cittadini per i ritardi negli interventi e altrettanto di frequente messo in campo in emergenza per far fronte ai "lasciti" delle mareggiate, il servizio di pulizia delle spiagge cittadine è una delle voci del lungo elenco di attività svolte da Salerno Pulita per il Comune contenuta nel Contratto di servizio. Servizio che però ora viene messo a gara dalla società partecipata per 110mila euro nel rispetto della determina del Comune che prevede l'affidamento diretto della pulizia delle spiagge cittadine alla società che, al confronto tra le partecipanti, avrà presentato il preventivo più vantaggioso dal punto di vista economico. «Il servizio - si chiarisce nel capitolato del nuovo bando - andrà eseguito sugli arenili marittimi che si trovano nell'area compresa tra la spiaggia al confine con quella della Baia (e il molo di ponente del porto di Salerno) e l'arenile che si trova a ridosso dell'ex Villaggio del Sole confinante con il fiume Picentino, con esclusione delle aree date in concessione a terzi». Nel capitolato dell'appalto, oltre al dettaglio degli interventi che devono essere messi in campo, è fissato anche un range temporale entro il quale deve essere concretizzato. Nel dettaglio nel periodo compreso tra il primo e il 30 aprile deve essere svolto «un intervento di pulizia radicale dei rifiuti presenti sulle spiagge con relativo accantonamento dei materiali raccolti e successivo carico sui cassoni messi a disposizione da Salerno pulita, che saranno posizionati uno alla spiaggia di Santa Teresa e un altro vicino alla spiaggia a ridosso dell'ex Villaggio del Sole». Successivamente, gli arenili dovranno essere livellati. Per quanto riguarda, invece gli interventi di pulizia, raccolta e cario dei rifiuti da mettere in campo soltanto in occasione di forti mareggiate e, comunque, su richiesta dalla società in house, si tratta di servizi non continuativi per cui viene comunque previsto un periodo compreso tra il primo gennaio e il 31 dicembre di quest'anno.

Altro servizio, quello di pulizia, raccolta e carico dei rifiuti, delle alghe «da svolgersi - chiarisce il Capitolato - solo in occasione di sopravvenute avversità meteorologiche o causa di forza maggiore e, comunque, solo su richiesta da parte della Salerno pulita. Non è di tipo continuativo ma saranno effettuati interventi su aree ben precisate che verranno indicate, volta per volta, dalla società in house nel periodo compreso tra il primo di aprile e il 31 gennaio». Nel capitolato è inserito un periodo entro il quale effettuare gli interventi che sono al centro della gara d'appalto, ma le società che partecipano devono, comunque, presentare un proprio cronoprogramma dettagliato, nel rispetto dei tempi dettati dalla società in house. Altrimenti, è prevista l'applicazione di una penale per ogni giorno di ritardo pari a mille euro trattenuti dai soldi che sono dovuti alla ditta subappaltatrice. Nel caso il ritardo superi i sei giorni consecutivi, allora, la Salerno pulita avrà la facoltà di rescindere il contratto. Dal canto suo, la ditta esecutrice dovrà anche disporre di personale e mezzi adeguati a garantire il regolare e corretto svolgimento delle attività attraverso l'impiego delle necessarie figure professionali. Nel capitolato, rispetto alle offerte economiche, è previsto che ogni concorrente indichi un unico ribasso percentuale che verrà applicato ai costi a base d'asta. Infine, conclude il capitolato, «nel caso in cui alla Salerno pulita fosse revocata la gestione di uno o più degli impianti o siti dove andrà svolto il servizio, l'affidatario non sarà più chiamato a svolgere l'intervento per il sito (o più siti) non più in gestione alla società in house».

Un intervento di pulizia delle spiagge di Salerno Pulita; a destra la sede della partecipata

Eleonora Tedesco

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Tre agenzie in corsa per le 25 assunzioni

Gli uffici della in house analizzano le proposte, poi toccherà al Comune dare l'ultimo ok alle procedure

Un operatore del settore pulizie della in house

Va avanti senza intoppi la procedura di selezione della società che dovrà esaminare i candidati under 36 che si proporranno per avere uno dei 25 contratti part time a tempo indeterminato messi a disposizione da Salerno Pulita. Allo scadere dei termini previsti, hanno presentato le proprie offerte economiche tre agenzie per il lavoro: Tempi moderni, Gi Group e Adecco Italia. Proposte che ora dovranno essere valutate dai tecnici della partecipata e poi da quelli del Comune che dovranno dare il via libera definitivo e consentire la partenza delle procedure di reclutamento del nuovo personale. Assunzioni che sono focalizzate sugli under 36 proprio per ottenere gli sgravi previsti dalle normative. La selezione dovrà avvenire prima attraverso l'esame dei titoli e dell'esperienza pregressa di ciascun candidato, successivamente si terrà un colloquio tecnico e pratico. Il punteggio massimo che verrà attribuito è 100: massimo 50 punti per i titoli e altrettanti massimo 50 che possono essere raggiunti con il colloquio tecnico. Come si precisa nel Capitolato, dei 25 aspiranti lavoratori della Salerno pulita, 10 dovranno essere uomini, 15 le donne mentre sono due le assunzioni previste per soggetti svantaggiati. I candidati uomini «non devono aver compiuto i 36 anni di età al momento di stipula del contratto, di non essere mai stati assunti, in precedenza a tempo indeterminato da alcun datore di lavoro, nè pubblico nè privato». Per quanto riguarda le candidate donne, invece, è richiesto «negli ultimi sei mesi prima della pubblicazione del bando, di non avere prestato attività lavorative riconducibili a prestazioni lavorative subordinate alla durata di almeno sei mesi», oppure «negli ultimi sei mesi dal bando, aver prestato attività lavorativa autonoma o parasubordinata dalla quale derivi un reddito annuale minimo personale escluso da imposizione». *(e.t.)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Giustificato
5 esperienza a SENSI
HORECOAST 2022
VIII edizione
16-17-18 marzo
HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)
per visitare la fiera evento registrati gratuitamente su WWW.HORECOAST.IT
Consorzio HORECOAST · Lambertifood · Attrezzature per la ristorazione de luca · mtncompany · main sponsor GRUPPONOVIELLO

esperienza a

5 COAST

HORECOAST
2022

La prima fiera evento
dell'Ho.Re.Ca. nel sud Italia

VIII edizione
16-17-18 marzo

HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)

per visitare la fiera evento
registrati gratuitamente su
WWW.HORECOAST.IT

Consorzio HORECOAST · Lambertifood · ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca · mtncompany

main sponsor · GRUPPONOVIELLO

Giustificativo FOR

Agropoli-Capaccio

«Ritorno a casa solo con la mia bambina»

Capaccio Paestum, a Sabrina Soster di Latina il sostegno dell'Osservatorio sui Minori ma lei prosegue nella sua battaglia

CAPACCIO PAESTUM

«Non mi muoverò da qui se, con me, non ci sarà la mia bambina». Sono queste le parole di **Sabrina Soster**, 53 anni, che da ben 14 giorni staziona e dorme sotto un portico davanti alla chiesa di San Vito in piazza Santini. Originaria di Latina, dal maggio del 2019 porta avanti la sua battaglia per riavere con sé la sua bambina di 12 anni trasferita, negli ultimi due anni e mezzo, da una casa famiglia ad un'altra. L'ultima, la settima, a Capaccio Paestum. Nei confronti della 53enne è stato emesso un decreto di divieto di avvicinamento.

Sabrina Soster e il suo giaciglio di fortuna in piazza Santini

Sulla vicenda è intervenuto anche il sociologo **Antonio Marziale**, presidente dell'Osservatorio sui Diritti dei Minori. «Quanto sta accadendo a Capaccio Paestum - afferma Marziale - non può e non deve passare inosservato. Sabrina Soster, staziona giorno e notte su un marciapiede, esposta a rischi e pericoli. Alla bambina sono stati diagnosticati il disturbo dello spettro autistico, il disturbo da deficit di attenzione (adhd) e problemi di natura cardiaca. La neuropsichiatra infantile del Dipartimento di salute mentale di Latina ha riportato nel referto medico-diagnostico che: "è essenziale, inoltre, un intervento psicoeducativo sulla relazione madre/bambina e padre/bambina", ma non si capisce come ciò possa avvenire se alla madre non è concesso di vedere né tantomeno sentire al telefono la figlia».

Intanto, il 15 di marzo il Tribunale dei minori dovrà emettere un nuovo decreto. I legali hanno richiesto il ricollocamento in famiglia della 12enne, entro il metà mese saranno depositate le memorie. Una storia che ha creato un vero cordone di solidarietà a Capaccio intorno a Sabrina: le è stata offerta ospitalità sia da privati che dallo stesso Comune. «Ringrazio di cuore questa città, compresa l'amministrazione comunale, che mi stanno vicino, mi fanno sentire il loro abbraccio, ma se volessi un tetto sulla testa tornerei a casa. Sono venuta qui in stato di guerra silenziosa - evidenzia Sabrina Soster - resto a Capaccio Paestum fino a quando non torno a casa con ma figlia. Adesso non tratto più, non mi basta rivederla o sentirla per telefono, la voglio portare a casa. È una bambina che va compresa, non ha scelto lei di essere autistica. Nel caso la dovessero spostare riparto per raggiungerla. La mia vita deve finire facendo la nomade in giro per l'Italia? Bene, lo farò. Mia figlia non l'abbandono. La mia forza è e sarà la mia bambina».

Angela Sabetta

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Agropoli, lavori per il metano Cantieri aperti in otto strade

AGROPOLI

Ancora lavori in corso per la rete di distribuzione del metano. Iniziati ormai quasi quarant'anni fa, continua a causare disagi alla popolazione a causa dei continui scavi operati per compiere le diramazioni ai richiedenti il servizio. Una ordinanza a firma del comandante dei vigili urbani, **Sergio Cauceglia**, comunica che fino al prossimo 25 marzo una serie di strade saranno contraddistinte da circolazione a senso unico alternato o da movieri, con divieto di sosta. Tale situazione sarà operativa dalle 7.30 del mattino fino alle 18.00 del pomeriggio.

Le strade interessate sono: via Caravaggio, via Mazzini, via Don A. Borrelli, via G.B. Vico, via Follerau, via Gramsci, via Marrota, via Serao. I tratti su cui si sta intervenendo sono limitati ai civici che dovranno essere collegati alla rete, come da istanze presentate. Si tratta di una ulteriore azione compiuta a cura dell'impresa, e suoi incaricati, che si è occupata della messa in opera della rete sull'intero territorio.

Una lunga storia quella della metanizzazione in città: nel 1983 venne approvato lo schema di appalto; nel 1994 venne stipulato il primo contratto con la Sicme Sas (nel 2008 fusa per incorporazione con l'Amalfitana Gas Srl) per l'effettuazione dei lavori, per poi giungere al novembre 2007 quando il sindaco di allora, da poco a Palazzo di città, chiese l'immediata ripresa dei lavori, in quel momento bloccati. Da quel momento sono seguiti anni di interventi che hanno comportato non pochi disagi che continuano ancora oggi, sebbene in maniera episodica e minore. *(an.pa.)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Giustificativi FCP

CRISI IDRICA » I PROGETTI

Reti colabrodo, negati i fondi a Salerno

Niente assist dal Pnrr: fuori dal finanziamento anche Cilento e Vallo di Diano. Arrivano milioni solo per l'Agro e la Piana

SALERNO

Parte, ma solo parzialmente, il restyling della rete idrica salernitana. Perché "sorridono" sia parte dell'Agro nocerino sarnese che Battipaglia, Bellizzi, Eboli e Pontecagnano Faiano, mentre restano con le mani vuote e le condotte "bucate" Salerno, il Cilento e il Vallo di Diano. Il Ministero delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibili, infatti, avvia il finanziamento degli interventi programmati in sinergia col Ministro per il Sud e la Coesione territoriale, finalizzati a ridurre le perdite di acqua nelle reti di distribuzione, per complessivi 1,38 miliardi di euro. Interventi che ricadono sia sul Pnrr per 900 milioni che sul programma React Eu (482 milioni) che sia agli altri stanziamenti del Pnrr e a quelli definiti con la recente Legge di Bilancio (400 milioni) e all'anticipazione del Fondi Sviluppo e Coesione 2021-2027 (442 milioni). Il Governo mette sul "piatto" circa 2,7 miliardi di euro per la riqualificazione e il rafforzamento delle infrastrutture idriche nazionali, necessario anche per fronteggiare la crisi climatica. In buona sostanza con i fondi pubblici viene riparata la condotta idrica nonostante in molti territori, anche nella provincia di Salerno, la gestione dell'acquedotto sia affidata ai privati.

La soddisfazione del ministro Carfagna. Non nasconde la propria soddisfazione per il traguardo raggiunto il ministro per il Sud e la Coesione territoriale, Mara Carfagna. «L'acqua è una delle priorità che ho posto nella gestione del React-Eu - spiega la titolare del dicastero- Il primo programma di solidarietà e coesione varato sull'onda della pandemia: adesso cominciamo a vedere i frutti del lavoro avviato un anno fa. Finanziamo opere attese da anni sulle reti idriche delle principali città meridionali, comprese aree in assoluta emergenza come quelle di Enna, Palermo e Napoli: entro il 2023, la scadenza fissata dal React, avremo messo in sicurezza centinaia di chilometri di acquedotti-colabrodo. Le ulteriori risorse Pnrr consentiranno di archiviare la stagione dell'acqua a singhiozzo, o a giorni alterni, che per molti cittadini meridionali non è un occasionale imprevisto ma un disastro che si ripete ogni estate».

Niente fondi per le reti idriche e fognarie a Salerno, nel Cilento e nel Vallo di Diano: finanziati i progetti per Agro e Piana del Sele

I progetti finanziati in provincia. Nel Salernitano riescono ad accedere ai fondi due progetti. Il primo riguarda i comuni di Angri, Nocera Inferiore, Pagani, Scafati, Fisciano, Nocera Superiore, Sant'Egidio del Monte Albino e Sarno. Il secondo la digitalizzazione e distrettualizzazione delle reti idriche dei comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli e Pontecagnano Faiano (11.823.685,80 euro). Scendendo nei particolari la proposta progettuale di Gori, per l'area Nord, riceve il massimo punteggio tecnico tra tutte quelle candidate, con l'ammissione ad un finanziamento di circa 50 milioni di euro. Si tratta di una soluzione che prevede l'utilizzo di moderne tecnologie per la riduzione delle perdite di rete nei comuni maggiormente soggetti a questa criticità. Gli interventi saranno ultimati entro il 30 settembre 2023 e consentiranno di diminuire di 15 punti percentuali il livello di dispersione idrica, attraverso attività di distrettualizzazione che prevedono, tra le altre cose, l'installazione di sistemi smart per la telemisura e la sostituzione delle condotte oramai obsolete. Al termine del programma, la dispersione idrica, che oggi si attesta a circa il 49%, sarà ridotta al 34%.

Salerno e Cilento a mani vuote. Nessun finanziamento, invece, per Salerno e per l'area Sud della provincia, nonostante fossero stati presentati i progetti, ritenuti "ammissibili ma non finanziabili per la saturazione delle risorse finanziarie disponibili". Nella città capoluogo di provincia si puntava ad ottenere 13.069.895 euro per la "riduzione delle perdite nelle reti di distribuzione dell'acqua, compresa la digitalizzazione e il monitoraggio delle reti". Il Cilento e il Vallo di Diano, infine, non vedono concretizzarsi il loro progetto, che prevedeva, per un totale di 12.032.932 euro, la "gestione ottimale delle risorse idriche tra digitalizzazione delle reti, tecnologie di misura smart e sistemi di monitoraggio avanzati".

Gaetano De Stefano

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Sindaci e consiglieri per l'acqua pubblica

Eletti otto salernitani nel distretto sarnese-vesuviano. Dello Ionio: «La gestione Gori è da archiviare»

Giovanni Maria Cuofano

NOCERA INFERIORE

Otto esponenti su 30 del nuovo consiglio di Distretto sarnese-vesuviano dell'Ente idrico campano sono del territorio salernitano. Le elezioni hanno consegnato una nuova assemblea che il 16 marzo dovrà eleggere il coordinatore. Ci sono i sindaci di Nocera Superiore, Giovanni Maria Cuofano, di Roccapiemonte, Carmine Pagano, e di Angri, Cosimo Ferraioli. Il sindaco di Pagani, Lello De Prisco, ha designato due consiglieri. Si tratta di Bernardo Califano e di Ida Dello Ioio, quest'ultima è una storica rappresentante dei comitati civici per l'acqua pubblica. In quota Sarno, designata dal sindaco Giuseppe Canfora, è entrata in consiglio Anna Robustelli. Designati dal sindaco di Fisciano, Vincenzo Sessa, sono entrati a far parte del consiglio del Distretto sarnese-vesuviano Antonio Basile e, riconfermato, l'assessore di Fisciano, Francesco Gioia. Tra i confermati c'è anche Felice Rainone, coordinatore uscente del distretto. Tra i riconfermati pure Gianluca Del Mastro e Salvatore Di Sarno. Il Comune di Striano ha, invece, espresso Giuseppe Orefice. Si è arrivati alle elezioni con una lista unitaria dal nome "Acqua Diritto Pubblico". Un gruppo unico che cercherà di tutelare e difendere il bene prezioso rappresentato dalla risorsa idrica. Su 30 eletti, dieci rappresentano i comitati civici per l'acqua pubblica, che da anni si battono contro la Gori.

Oltre alla nocerina Dello Ioio, ci sono altri nove attivisti. Un risultato importante per la Rete No Gori che ha commentato soddisfatta: «Dieci rappresentanti che proseguiranno la lotta per il superamento della gestione Gori e realizzare finalmente nel nostro territorio la volontà espressa dai cittadini con i referendum popolari del 2011. Il nostro programma è quello di sempre: ripubblicizzazione, abbassamento delle tariffe, un servizio di qualità per tutti i cittadini, una gestione efficiente, investimenti veri per ridurre le perdite idriche, realizzare reti fognarie in ogni strada e depuratori per salvare i nostri fiumi e rendere balneabile il mare». Gli attivisti si impegneranno ad «allargare il più possibile il fronte dei sindaci a favore dell'acqua pubblica, lasciando cadere barriere e pregiudiziali di ogni sorta, rimuovendo sterili contrapposizioni ed evitando che i conflitti istituzionali possano diventare ancora un pretesto per l'immobilismo e l'incapacità amministrativa che ha finora caratterizzato l'Ente Idrico Campano».

Salvatore D'Angelo

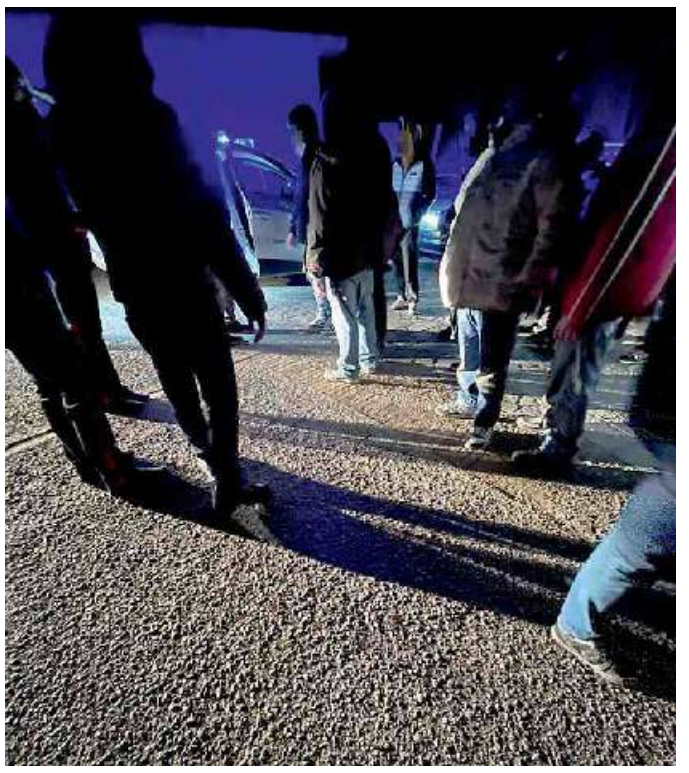
©RIPRODUZIONE RISERVATA

Inviti su Telegram, in 22 al "mini-rave"

Giovani tra i 21 e i 23 anni nell'area pic-nic di Sieti con alcol e droghe leggere. Il festino "fuorilegge" bloccato dai carabinieri

Un *rave party* in miniatura, fatto d'alcol, droghe leggere e musica a tutto volume. S'erano organizzati sui social e sulle app, ricorrendo pure a canali *Telegram* utilizzati specificatamente per organizzare dei *secret party*, delle feste segrete. Il *buen retiro* scelto da un gruppo d'almeno 22 giovanissimi, tutti d'età compresa tra i 21 e i 23 anni, era un'area verde tra i boschi di Sieti, Giffoni Sei Casali. Un'oasi ricadente nella distesa verde dell'Ente Parco Picentini, attrezzata per i pic-nic con le temperature più miti sotto il sole.

Di certo non per un festino nel rigido freddo di questi giorni, al calar della sera, lontano dalle luci delle quali, naturalmente, l'area è sprovvista. Un luogo buio, lontano da occhi indiscreti: per questo piaceva a quel gruppetto di giovani che si son datti appuntamento lì con lo smartphone alla mano. Ore 18, mercoledì sera. Sieti, abituale ritrovo di tante famiglie benestanti salernitane. C'erano tanti giovani di Salerno città, ma pure dalla Piana del Sele, con una folta delegazione d'Altavilla Silentina: erano appena due i ragazzotti del posto che hanno risposto all'invito. Ignari del fatto che i carabinieri della stazione di Giffoni Sei Casali, diretta dal comandante **Maurizio Fortunato**, coordinata dal maggiore **Vitantonio Sisto**, fossero ugualmente a conoscenza del proposito dei giovani, che hanno portato con sé carne, alcol, carbonella e amplificatori *bluetooth*. E sostanze stupefacenti, hashish e marijuana, da consumare nel cuore dei Picentini. Dalla piazza virtuale a quella in presenza. Si sono radunati alle 18: poco dopo le 21, quando sono arrivati i militari dell'Arma, i giovani erano in preda ad un evidente stato d'alterazione psicofisica.



L'area picnic scenario del "mini-rave party"; a lato i giovani sorpresi dai carabinieri di Giffoni Sei Casali

Un vero e proprio mini-rave in un'area pic-nic in località Capo d'Acqua, frazione alta di Sieti. I carabinieri sono andati a colpo sicuro. La zona è stata circondata per fermare i fuggitivi. I ragazzi identificati, molti di Salerno città, sono figli di famiglie benestanti. Sono stati trovati tutti intorno ad un falò, tra musica, alcol e spinelli. Avevano pure consumato della carne alla brace: ognuno ha portato qualcosa. Praticamente la festa è finita male. Per quattro (due dei quali di Salerno), in possesso della droga sequestrata dai carabinieri, è scattata la segnalazione alla Prefettura di Salerno in qualità d'assuntori.

Su Telegram è frequente l'organizzazione di feste notturne, a caccia di aree attrezzate lontane dal centro abitato. E lontane da occhi indiscreti. Quale posto migliore dei Picentini? C'è pure il Monte Tubenna, nel comune di Castiglione del Genovesi, e poi località I Piani, a Giffoni Valle Piana. Il comprensorio è disseminato di vaste aree picnic. Durante appositi interventi di manutenzione, spesso gli operai hanno trovato tracce di cenere di falò e segni dal passaggio di ruote di auto. In questo caso l'indagine dei carabinieri della stazione di Giffoni Sei Casali ha rovinato il festino ai giovani. Un intervento significativo.

Piero Vistocco

©RIPRODUZIONE RISERVATA

ATENEO

Valutazione dei servizi Unisa Attivata "Carta di Segreteria"

Al fine di potenziare la qualità dei servizi offerti agli studenti, l'ateneo di Salerno lancia la Carta dei Servizi di Segreteria, uno strumento di comunicazione volto a fornire alla comunità studentesca informazioni sempre più accessibili, immediate e dettagliate. In un'ottica di trasparenza, la Carta contiene indicazioni sulle procedure amministrative più importanti, utili agli studenti e alle studentesse che intendono iscriversi o che sono iscritti presso i corsi di laurea, laurea magistrale e laurea magistrale a ciclo unico dell'ateneo.

Per ogni servizio presentato, la Carta ne descrive caratteristiche, referenti, modalità di accesso, di erogazione e di valutazione. Con l'adozione della Carta dei Servizi di Segreteria viene, infatti, avviata anche la rilevazione delle opinioni degli utenti relativamente a chiarezza e completezza delle informazioni pubblicate sulle pagine web dei singoli Servizi di Segreteria; tempestività, competenza e cortesia riferibili alla gestione/erogazione del singolo servizio di Segreteria da parte dell'Ufficio di Competenza; grado complessivo di soddisfazione dell'utente rispetto alla gestione della sua richiesta.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Addio Lambiase, oggi ultimo saluto

Si è spento a 83 anni lo storico editore di Tv Oggi e imprenditore amico di tutti

Ettore Lambiase, pioniere della tv

Come fai a non farti scappare almeno una lacrima, unita ad una preghiera, quando dalla redazione Alessandro ti chiama con la voce da amico più che collega e non sa come dirtelo che lui - "lupetto" o "il ragioniere" i nomignoli che mai gli dispiacevano - non c'è più: "Ettore Lambiase, scrivi?". Quindi si ferma tutto, anche se sei lontano da Salerno e con chi la vita la ricerca come i piccoli profughi ucraini.

Iniziano i ricordi, rincorrendo immagini del primo editore da cui hai avuto fiducia. Chi ti ha consegnato microfono e telecamere della sua creatura "Tv Oggi" alla quale teneva come alla famiglia. Erano gli anni Ottanta e Lambiase, ancora non lo chiamavo Ettore, pur non avendo una vettura aggiungeva come bonus per la passione profusa cospicui buoni benzina. Da riscuotere solo dopo essersi recati al suo studio in via XX Settembre a Torrione dove non faceva fare anticamera e ti aiutava a sentirti più maturo di quanto in realtà eri. Lì decideva i progetti frutto delle sue molteplici attitudini. Ma la sua vivacità intellettuale emergeva negli storici studi televisivi di via Guariglia, sotto la chiesa Santa Maria ad Martyres. Lì conoscevi il vero Ettore: forgiatore di uomini, non solo giornalisti e tecnici che dopo Tv Oggi hanno dato lustro a Salerno nelle maggiori testate nazionali. In tanti hanno ricevuto il riconoscimento delle loro capacità anche a livello locale e con tutti, pure dopo divergenze, ha sempre voluto tenersi aggiornato sulla loro vita. Negli ultimi anni, con la tv affidata ai figli Remo e Stefania, il quartier generale era lo stabilimento balneare Eureka, al fianco della moglie Rosanna, dove incontrava gli amici. La scorsa estate, al tavolo con vista sul Golfo di Salerno, disse «Scrivile le cose belle, perchè aiutano a vivere meglio. E non dimenticare mai le persone».

A 83 anni, Ettore, te ne sei andato. Oggi l'ultimo saluto, alle 10.30 nella chiesa Santa Maria ad Martyres, con i "tuoi" ragazzi e la città a piangerti. *(alf.bo.)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Cava de' Tirreni

saggese
INFISSI - PORTE - SCALE - PARQUET - ARREDO GIARDINI - ARREDO UFFICI
Nocera Inferiore (SA) - Tel. 081 92 91 98
www.saggesespa.it

IL CASO

Arianna, odissea finita dopo 11 anni Metà risarcimento dal "Cardarelli"

Undici anni esatti per vedersi finalmente corrispondere parte del tanto agognato risarcimento per il caso di malasanità che l'ha coinvolta a pochi mesi dalla nascita tanto da renderla tetraplegica, sorda e ipovedente. Il caso della giovane cavese **Arianna Manzo** si avvia così, finalmente, alle battute finali.

Era il 9 marzo del 2011 quando la famiglia aveva citato in giudizio i sanitari dell'Asl (di cui allora faceva parte l'ospedale "Santa Maria Incoronata dell'Olmo"), e dell'Azienda Ospedaliera "Antonio Cardarelli" di Napoli per le condotte mediche illecite che avevano causato seri danni ad Arianna. La piccola, a tre mesi dalla nascita, era stata ricoverata prima a Cava de' Tirreni e poi a Napoli per una bronchiolite degenerata a seguito della somministrazione, per due settimane, di un anestetico non adatto alla sua tenera età e che le avrebbe, successivamente, comportato gravi conseguenze a livello motorio e neurologico.

Una recente manifestazione per Arianna davanti alla Corte d'Appello di Salerno

Mercoledì scorso, esattamente 11 anni dopo l'inizio di una estenuante battaglia legale, il direttore generale del "Cardarelli", **Giuseppe Longo**, ha finalmente deliberato la liquidazione, a titolo provvisionale, della metà del risarcimento disposto già con la sentenza di primo grado. Un anticipo di circa 1 milione e 500 mila euro, rispetto ai 3 milioni comminati nel 2019 dai giudici della seconda sezione del Tribunale di Salerno, che servirà «a garantire nell'immediato - così come spiega lo stesso direttore generale Longo a margine della delibera di liquidazione - tutte le cure e i relativi percorsi assistenziali per il benessere di Arianna Manzo».

L'atto arriva a cinque mesi da quella che doveva essere una transazione extragiudiziale tra le parti e che aveva addirittura coinvolto il presidente della Regione Campania, **Vincenzo De Luca**, quale mediatore per sollecitare il pagamento del risarcimento da parte dell'Azienda ospedaliera partenopea. A mettere un freno agli accordi, poi, ci aveva pensato l'Asl di Salerno - coinvolta, anche se in misura minore, nella causazione dei danni neurologici e motori di Arianna - che aveva più volte ribadito la sua indisponibilità a partecipare al transazione tanto da spingere i genitori **Eugenio Manzo** e **Matilde Memoli**, per tramite del legale **Mario Cicchetti**, ad avanzare un ultimatum per evitare che trascorresse altro tempo senza che Arianna potesse beneficiare di un risarcimento volto a coprire le ulteriori cure a cui deve sottoporsi.

Giuseppe Ferrara

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL FENOMENO

Differenziata snobbata in città Si pensa ai sacchetti tracciabili

Le regole per una corretta raccolta differenziata della spazzatura è alla base di un sano vivere civile. Rispettarle meticolosamente significa contribuire a migliorare la filiera del riciclo e del riuso con benefici per l'ambiente, l'economia e le persone a Cava de' Tirreni.

Una corretta suddivisione permette, infatti, anche un notevole risparmio per le tasche dei cittadini. Ma, purtroppo, non sempre le regole vengono rispettate. Gli ispettori ambientali comunali volontari e gli operatori della Metellia Servizi hanno intrapreso un'opera di "convincimento" per sollecitare i cittadini ad effettuare una esatta differenziazione del pattume. «Non differenziare è un grave danno - afferma **Livio Trapanese**, responsabile degli ispettori ambientali-. Nei giorni scorsi, infatti, una pattuglia di nostri volontari unitamente agli operatori della Metellia Servizi ha ispezionato ben 96 sacchi e sacchetti contenenti rifiuti indifferenziati, trovati nei prestabiliti punti di raccolta di viale Degli Aceri, via Lauro, via Corradino Biagi, via Carlo Santoro, via Alberto Troisi, via Giovanni Ciranna e traversa Giuseppe Abbro. Al loro interno è stato trovato di tutto».

Misto alla frazione organica umida c'erano bombolette di gas da campeggio, scarpe, indumenti intimi, bottiglie di vetro, scatolame di banda stagnata, lattine d'alluminio per bevande, contenitori in plastica e di polistirolo per alimenti, buste e bustine d'ogni misura per alimenti, gusci di uova, strofinacci per la cucina e tant'altro ancora. «Secondo alcuni cittadini - ha spiegato Trapanese - è giunta l'ora di mutare metodo per la raccolta e conferimento dei rifiuti, sarebbe auspicabile dotare le utenze domestiche e non domestiche di sacchi muniti di codici a barre individuali oppure passare al porta a porta». Con questi metodi sarebbe più facile, infatti, pizzicare chi non rispetta le regole. Altra cattiva abitudine è l'abbandono di rifiuti ingombranti: mobili, elettrodomestici, arredi ed altro. Invece di lasciarli per strada, al loro ritiro, infatti, provvede la Metellia Servizi tramite appuntamento telefonico.

Francesco Romanelli

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Medicina, una sfida vinta «Laureati in prima linea»

Pasquino e Ragusa raccontano la gestazione e il percorso della facoltà dal '97 L'ex rettore: il Covid ci ha dato ragione, i nostri dottori al servizio del territorio

Il campus di Medicina a Baronissi

«I medici laureati a Unisa, durante la pandemia, hanno dato ragione alle nostre scelte». Così **Raimondo Pasquino**, ex rettore dell'Università degli Studi di Salerno, che fa il punto sul lungo percorso della facoltà di Medicina, partendo dall'attualità e ricordando i vari passaggi di un percorso iniziato, per l'ateneo di Salerno, oltre vent'anni fa, e di cui si raccolgono giorno per giorno i frutti. Non a caso si intitola "La sfida vinta dell'Università di Salerno" il volume scritto a quattro mani con il giornalista **Mariano Ragusa**, incentrato proprio sulla storia di Medicina, dal progetto alla realizzazione dello stesso. Il libro verrà presentato martedì in un convegno al campus di Baronissi.

«Tra i passaggi importanti che ricordo c'è la firma dell'accordo di programma con l'allora ministro **Letizia Moratti** - sottolinea Pasquino - In quel caso si sancì il principio che l'idea base prodotta nel '97 (all'epoca era rettore **Giorgio Donsì**) fosse percorribile. Importante aver chiuso un rapporto con ben sette atenei che hanno partecipato alla formulazione dell'ordinamento e contribuito con i propri docenti a un percorso partito nel 2006 e concluso nel 2021». L'accordo di programma del 2011 e l'atto aggiuntivo del 2012, quando il dicastero era guidato rispettivamente da **Mariastella Gelmini** e **Francesco Profumo**, confermano, per l'ex rettore, la bontà del progetto: «Ben tre ministri si sono spesi. Tra le questioni affrontate ci sono quelle di una facoltà complessa. Abbiamo avuto ragione, in particolare, nel modo in cui abbiamo immaginato la figura del professionista». Da qui all'emergenza sanitaria, che ha visto "al fronte" numerosi laureati presso Unisa. E non è certo un caso che il libro abbia avuto la sua gestazione proprio durante la fase acuta della pandemia: «In 10 anni si sono laureati 1200 medici e i professori sono cresciuti nell'ambiente ospedaliero con studenti e sanitari. L'obiettivo è stato anche quello di raggiungere il malato sul territorio, non solo all'ospedale». La delibera da cui tutto iniziò, del resto, mirava «a non mettere in crisi l'Università ma formare un medico adeguato alle esigenze del territorio». Un cammino, ammette Pasquino, non sempre facile: «La sfida vinta è legata al fatto che avemmo contro l'Ordine dei Medici e alcuni ministri ma i fatti hanno smentito i nostri interlocutori. Va detto che alcuni politici ebbero sempre fiducia nel progetto, come il sindaco **Vincenzo De Luca**, il presidente della Provincia, **Alfonso Andria**, e il governatore **Antonio Bassolino**».

Raimondo Pasquino

Mariano Ragusa

A entrare nel merito del volume è Mariano Ragusa: «Medicina era il tassello mancante dell'offerta formativa di Unisa. Il via libera arrivò nel 2005 dopo una lunga interlocuzione con ministero, Regione ed enti locali. Il libro è diviso in diverse sezioni. C'è una parte, curata di suo pugno dal professor Pasquino, che ricostruisce tutto il percorso dalla delibera del '97, tenendo conto dell'istituzione dell'azienda ospedaliera salernitana e della partenza dei corsi, più altri adempimenti. La seconda parte vede una lunga conversazione in cui raccontiamo gli aspetti dello scenario politico-istituzionale, con retroscena e curiosità, tra cui i rapporti con i ministri. C'è poi una parte dedicata alle testimonianze, in particolare di due dei primi studenti laureati». Non manca una ricca documentazione che copre l'arco temporale dal '96 al 2005. «È una sfida vinta - conclude Ragusa - perché in quegli anni non era facile portare a termine un progetto simile in un ateneo del Sud. Ci furono difficoltà di interlocuzione e i costi erano alti, ma alla fine è stata un'esperienza condivisa che ha portato a risultati apprezzati».

Francesco Ienco

LE VISITE DI "ERCHEMPERTO"

Alla scoperta dei luoghi simbolo della città

Riparte oggi "Alla scoperta della città con Erchemperto", previsti appuntamenti fino a maggio. La prima visita sarà dedicata al "Culto di San Michele a Salerno". La visita è gratuita e terminerà al Museo diocesano. I biglietti d'ingresso, nei siti previsti, sono a carico dei visitatori. La tappa successiva è il prossimo 20 marzo, " Salerno Normanna", a cura di Ivana Calembo. Si proseguirà il 27 marzo con "Salerno barocca", a cura di Daniela Fiorillo, il 3 aprile 2022 con "Risalendo il Fusandola", a cura di Titti Valitutti, il 10 aprile con "La stazione Marittina, a cura di Tiziana Penna, il 24 aprile con "Sant'Anna al Porto", a cura di Graziella Guida, il 1 maggio con "La presa del Castello passeggiata dal centro storico, lungo le murasino al Castello", a cura di Marta Guadagno, e infine l'8 maggio con "Il culto di San Domenico". La rassegna è patrocinata dall'assessorato alle Attività produttive e Turismo del Comune di Salerno.

LA GARA

Campionato del Golfo, didattica innovativa al "Severi"

La preside Barbara Figliolia

Attesa per il "40° Campionato Invernale Golfo di Salerno VI Tappa" che si svolgerà stamani. Con esso entrerà nel vivo un innovativo progetto didattico elaborato da **Luca Iovine** e sviluppato per il Liceo scientifico Francesco Severi di Salerno con la collaborazione del Centro Velico Salernitano, organizzatore della regata. L'evento sportivo diventerà occasione di didattica innovativa e Pcto (ex Alternanza Scuola Lavoro) nell'ambito di un progetto denominato "Guide Consapevoli" che si rivolge, oltre che agli studenti e ai docenti della scuola, all'intera comunità.

«I nostri ragazzi spesso non si rendono conto e non sono consapevoli della bellezza che li circonda», dichiara **Barbara Figliolia**, dirigente scolastico del Severi. **Luciano Ragazzi**, segretario del Club Velico Salernitano, aggiunge: «Rientra tra i nostri compiti associativi avvicinare le persone al mare». Infine Vincenzo Tropiano, insegnante di Storia dell'arte al Severi: «Sono diversi anni che la nostra scuola si è aperta a questo tipo di attività outdoor».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO

HoReCoast, la fiera del "food" in presenza

Torna l'appuntamento dedicato a ristorazione e accoglienza: seminari e workshop all'hotel Ariston

Un'edizione dell'evento HoReCoast che quest'anno torna in presenza all'Ariston di Capaccio

L'appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food ed Ho.Re.Ca. ritorna in presenza. Il 16, 17 e 18 marzo 2022 all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum durante la fiera evento saranno svelati trend e tecniche post Covid per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Dopo la digital edition 2021, nella "tre giorni" di marzo 2022 HoReCoast tornerà, dunque, nella sua forma ufficiale. Workshop, seminari, conferenze, convegni, show cooking, cooking match, laboratori dedicati ai mondi dell'arte bianca, del food, della prima colazione, della pasticceria, della pizza, del mixology, aree espositive e tanto altro ancora caratterizzeranno l'VIII edizione della fiera evento più attesa nel sud Italia dai professionisti del settore. Sarà una "tre giorni" intensa e ricca di appuntamenti, dunque. Ma, soprattutto, sarà un'occasione per presentare alla platea di professionisti e operatori Ho.Re.Ca. soluzioni innovative per rispondere in maniera efficiente e adeguata ai rinnovati mondi food ed Ho.Re.Ca. in generale. HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca., organizzata dal Consorzio HoReCoast, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

«Il Consorzio HoReCoast - spiega il presidente **Carlo De Luca** - nasce dalla volontà di amici imprenditori che hanno deciso di unire le forze per proporre soluzioni e idee innovative nell'ambito del food e del mondo Ho.Re.Ca. Con la propria esperienza e competenza nei settori delle attrezzature per la ristorazione e del food, del catering e dell'accoglienza, ogni anno organizziamo la fiera evento HoReCoast, un vero e proprio momento d'incontro e di confronto tra operatori e professionisti della categoria».

Nell'edizione del prossimo marzo HoReCoast triplicherà. Diversamente dal format tradizionale, per la sua VIII edizione la fiera evento si estenderà su tre giornate, non più solo due. Nello specifico la giornata del 18 marzo, ribattezzata "HoReCoast Student", sarà dedicata agli studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri del Centro Sud Italia. Dalle 10 alle 13, presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston, i "professionisti Ho.Re.Ca. del futuro" si confronteranno con esperti del settore, chef e maestri pasticceri sui segreti della loro futura professione per ricevere suggerimenti, indicazioni e orientamenti utili per affrontare con sagacia il mestiere che li accompagnerà nel percorso di vita umana e professionale. Sono attesi all'Hotel Ariston di Paestum **Sal De Riso** (per il mondo pasticceria), **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania), **Alfredo Folliero** (per il mondo pizza), **Angelo Donnaiola** (per il mondo mixology) e tanti altri ospiti. Le giornate del 16 e 17 marzo, invece, saranno caratterizzate da spazi espositivi, dove aziende del food e della ristorazione (e anche altre di servizi affini al mondo Ho.Re.Ca.) presenteranno i propri prodotti e le proprie attrezzature, laboratori di food, di pizza, formaggi, vino e salumi. Ed ancora mixology lab e speech dedicati al mondo della prima colazione e dell'accoglienza turistica oltre che convegni.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ufficiale

Continua il "salasso" ai distributori di carburante; sotto, Nino Marone, vice presidente di Confcommercio Salerno

della crisi di Suez (1956); ricostruzione post disastro del Vajont (1963); ricostruzione post alluvione di Firenze (1966); ricostruzione post terremoto del Belice (1968); ricostruzione post terremoto del Friuli (1976); ricostruzione post terremoto dell'Irpinia; finanziamento missione Onu in Libano (1982 - 1983); finanziamento missione Onu in Bosnia (1996); rinnovo contratto autoferrotranvieri (2004); acquisto autobus ecologici (2005); ricostruzione post terremoto de L'Aquila (2009); finanziamento alla cultura (2011); finanziamento crisi migratoria libica (2011); ricostruzione per alluvione che ha colpito Toscana e Liguria (2011); finanziamento decreto "Salva Italia" (2011); finanziamento per ricostruzione post terremoto dell'Emilia (2012); finanziamento del "Bonus gestori" (2014); finanziamento del "Decreto fare" (2014).

Gaetano de Stefano

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PANIERE DELLA CRISI

Carlo Vernieri

Vito Busillo

Mario Ventura

Fabio Falcone

«Noi, gli ammortizzatori Ma tra poco sarà dura...»

Malgrado l'impennata delle bollette elettriche e gas gli esercenti tirano la cinghia Vernieri: «Ci preoccupa il calo della domanda». Ventura: "recovery" per i locali

SALERNO

Aumenti dal 40 al 50% delle fonti energetiche, incremento di costi per le materie prime - alcune difficilmente reperibili - rischiano di far chiudere molte attività produttive e commerciali anche nel Salernitano. È questo lo scenario tracciato dal mondo agricolo, dagli artigiani e dai commercianti locali. Si teme una contrazione notevole della domanda che ancora non è stata registrata perché finora sono stati i produttori e i commercianti ad assorbire i contraccolpi provocati dall'aumento dei prezzi.

Il pane "salato". Partiamo dall'alimento base, il pane. Carlo Vernieri, presidente di Confartigianato panificatori di Salerno, spiega cosa accade nel suo settore: «Faccio l'esempio del mio forno. Siamo passati in media da 400 a 500 euro di spesa mensile per l'energia elettrica a superare i mille euro; più o meno lo stesso per il gas. Come associazione di categoria stiamo colloquiando con la Regione Campania per evitare che questi drastici aumenti possano ricadere sul prezzo finale ai consumatori. Al momento stiamo assorbendo noi l'impennata della bolletta energetica alla quale si aggiunge quella di molte materie prime, in alcuni casi di circa il doppio ed inspiegabilmente. Basti pensare la farina manitoba: è passata in pochi giorni da 60 a 95 centesimi al chilo. E la guerra in Ucraina non c'entra nulla. Bisogna intervenire contro le speculazioni». Se non c'è stato un sensibile incremento del prezzo del pane, non è così per gli altri prodotti di panificio, quelli dolciari e di pizzeria, già aumentati a ottobre: «Saremo costretti a fare ancora un altro ritocco dei prezzi di dolci e pizze per compensare in particolare il costo delle materie prime - preannuncia Vernieri - ma il timore è quello che comunque la domanda possa venir meno».

L'interno di una panetteria salernitana

Frutta e verdura. A subire un notevole incremento dei prezzi di produzione è il settore ortofrutticolo: «L'aumento del costo dei trasporti sta incidendo in maniera netta su quelli di produzione della frutta e della verdura, ma ancora di più un effetto negativo lo avrà la mancanza di fertilizzanti che mette in pericolo la produzione agricola - spiega Vito Busillo, presidente provinciale di Coldiretti Salerno - Una difficoltà che si aggiunge a quella di reperire anche altri prodotti necessari alla coltivazione. Senza contare che per stupide politiche pseudo ambientaliste, non riusciamo ad avere reti elettriche idonee. È così anche noi che abbiamo impianti fotovoltaici non riusciamo a mettere in rete l'energia che produciamo». I prezzi in agricoltura, ricorda Busillo, pur aumentati alla produzione, non vedono ancora un riscontro adeguato alla vendita: «La grande distribuzione, ad esempio, continua a praticare gli stessi prezzi al cliente e la stessa scontistica di prima di questa grave crisi energetica, e conseguentemente la parte agricola è costretta ad assorbire i maggiori oneri di produzione che costringeranno a non produrre più perché diventato economicamente svantaggioso».

La ristorazione in difficoltà. Per bar e ristoranti la situazione è davvero difficile: «Il costo di molte materie prime è raddoppiato - sottolinea Mario Ventura, presidente della Federazione Italiana dei pubblici esercizi che aderisce a Confcommercio, in provincia di Salerno - La situazione è grave anche per l'aumento di quelli dell'energia elettrica che a noi paghiamo oltre il doppio rispetto al 2021 e così dovremmo aumentare di più del 50% il prezzo delle consumazioni, con l'automatica diminuzione della domanda e quindi la chiusura di molte delle nostre attività. C'è bisogno di un urgentissimo piano di recovery per il mondo della ristorazione». Anche i titolari di bar e gelaterie, come Fabio Falcone, ribadiscono: «Un caffè dovrebbe costare al banco almeno 1,50 centesimi di euro e un piccolo cono gelato 3 euro: di questo passo temiamo contraccolpi non solo sulla domanda locale ma anche sui flussi turistici. Bisogna intervenire immediatamente contro la speculazione in atto».

Salvatore De Napoli

©RIPRODUZIONE RISERVATA

mtncompany

5 esperienza a SE NSI

HORECOAST 2022

La prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca.
nel sud Italia

VIII edizione

16-17-18 marzo

HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)

SPECIAL GUEST

Ernst Knam

Lo Chef e Maître Chocolatier ospite di HoReCoast

16 marzo 2022

Consorzio **HORECOAST**

lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca

mtncompany

Giustificativo

Nocera

saggese™
INFISSI - PORTE - SCALE - PARQUET - ARREDO GIARDINI - ARREDO UFFICI
Nocera Inferiore (SA) - Tel. 081 92 91 98
www.saggesespa.it

All'asta i terreni del centro di Villanova

In vendita 887 metri quadrati mai espropriati dal Comune. Il contenzioso fermò la costruzione di un polo sportivo

Vanno all'asta giudiziaria 887 metri quadrati dei suoli individuati dal Comune di Nocera Inferiore per la realizzazione di un centro sportivo a Villanova. Si tratta di terreni non edificabili. Due particelle del lotto ben più grande, circa 3.000 metri quadri complessivi, che fu messo a disposizione per la realizzazione di una struttura polivalente. Il Tribunale di Nocera Inferiore ha fissato la vendita per il prossimo 17 maggio, si parte da una base d'asta di 13.200 euro.

L'area fu al centro di un importante confronto, al termine del quale l'amministrazione del sindaco **Manlio Torquato** decise per la revoca del bando di assegnazione. Un iter lungo e travagliato. La realizzazione del centro, nonostante ci fosse un vincitore di gara, è stata accantonata. Non c'era, infatti, la titolarità su tutti i 3mila metri quadri di suoli messi a disposizione.

L'incongruenza fu messa in luce dalla consigliera comunale **Tonia Lanzetta** nel corso di un question time nell'ottobre 2020. La procedura per la "concessione e gestione per la sistemazione dell'area a verde di via Villanova, la realizzazione campo polifunzionale e la gestione dell'intera struttura" risale al luglio 2015. Durante la prima amministrazione a guida Torquato fu avviato l'affidamento della concessione per «la sistemazione dell'area a verde, la realizzazione di un campo polifunzionale e la gestione dell'intera struttura». La zona individuata è quella compresa tra il plesso della scuola media e il caseggiato con i parchi residenziali. Nel novembre del 2015 il Comune procedette all'aggiudicazione provvisoria dell'area. Poi a gennaio del 2020, anche a seguito di alcune novità normative, l'Ente cominciò a valutare la possibilità di rivedere l'operazione. Nel novembre del 2020 è messa la parola fine con l'avvio del procedimento di revoca dell'appalto. Alla società assegnataria fu notificata la comunicazione del settore Lavori pubblici che tra l'altro recitava: «L'assenza del titolo di proprietà dell'ente di una parte dell'area interessata dall'appalto in

Una parte dell'area finita all'asta dei terreni di Villanova a Nocera Inferiore

concessione per la realizzazione del campo polifunzionale e relativa gestione dello stesso è un elemento ostativo al prosieguo del procedimento». Il dirigente evidenziò che «la mutazione dello stato di fatto e di diritto, non prevedibile all'atto dell'avvio del procedimento, unitamente alla sospensione del procedimento, da parte della Regione, ancorché su richiesta del Comune medesimo, di riqualificazione del Psai (Piano stralcio per l'assetto idrogeologico, ndr), rende l'iter di fatto improcedibile».

Dopo lo stop della procedura, l'amministrazione comunale avrebbe anche cercato di recuperare le particelle ora messe all'asta. Dalle verifiche svolte da settore Lavori pubblici emerse che la particella 952 «risulta in proprietà alla Immobiliare Tre», parimenti al 25% della particella 956, «entrambe sono confluite nella massa dei creditori di fallimento Immobiliare Tre».

Una procedura risalente al 2018 e che ora trova la sua evoluzione nella messa all'asta disposta dal Tribunale di Nocera Inferiore. Un epilogo per nulla immaginabile quando sette anni fa l'amministrazione comunale ipotizzò la realizzazione di un centro sportivo nel quartiere residenziale sorto a cavallo degli anni Novanta.

Salvatore D'Angelo

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INCHIESTA

«De Prisco è organico alla cosca»

Resta in carcere il coiffeur legato ai Cuomo negli affari in Toscana

Inammissibile il ricorso presentato contro la misura del carcere per il coiffeur **Gennaro De Prisco**, coinvolto nell'operazione antimafia "Revenge" contro la base fiorentina del gruppo criminale di **Michele Cuomo**.

Le motivazioni ora depositate dalla Cassazione, con la misura superata da decorso temporale, riguarda e conferma «la sua sistematica disponibilità a procurare agli altri associati, fra cui gli stessi esponenti di vertice del sodalizio, sistemazioni di comodo ai fini dell'esecuzione di certe misure e pertanto i connessi spazi di movimento indispensabili per la prosecuzione delle comuni attività criminose, con la permanente attività di custodia delle armi nella disponibilità degli associati per compiere i reati fine del sodalizio». In particolare De Prisco era ritenuto il coiffeur a servizio del clan, col suo salone di bellezza a Firenze divenuto

La Corte di Cassazione ha confermato la condanna per il coiffeur Gennaro De Prisco

luogo di ritrovo per discutere delle attività illecite dei suoi cugini, i fratelli Cuomo, tra case, armi e sostanze stupefacenti.

Il blitz dello scorso anno individuava in Toscana la sede distaccata del gruppo criminale di Nocera Inferiore, delocalizzati per sfuggire a contrasti e attività inquirenti. Per i Cuomo si profilava l'opportunità di trasferirsi a Firenze dove c'era un cugino, Gennaro De Prisco, parrucchiere finito in manette, con la successiva la possibilità di aprire una pizzeria in franchising, grazie all'appoggio di un parente. De Prisco - dalle indagini della Guardia di Finanza e della Squadra mobile fiorentina - era intestatario del contratto di fitto dell'abitazione fiorentina dove **Luigi Cuomo** e la sua famiglia vivevano dal 2020, con l'apertura del locale e l'appoggio fondamentale per consentirgli di restare a vivere in città, visti i suoi problemi con la giustizia.

De Prisco aveva affittato a suo nome anche la casa per altri due indagati arrestati dalla Dda, con ricerca alloggi e sistemazioni, fino alla detenzione delle armi da fuoco per conto del clan. La Cassazione ha ritenuto inammissibile il ricorso presentato dal professionista: sulla base del rapporto con lui i Cuomo, secondo l'Antimafia, avevano ottenuto riferimenti, perché il loro scopo era attestarsi a Firenze, non rompendo i legami con il mercato nocerino della droga. Nel corso delle indagini della Dda toscana furono documentati contatti tra i vertici del clan e personaggi di ben inseriti nello spaccio di droga a Firenze, rimasti al rango di tentativi senza seguito, con l'avvio delle indagini che portarono all'esecuzione delle misure cautelari. *(atg)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

AMBIENTE

Gestione dei rifiuti Caccia ai fondi Pnrr con due progetti

Il Comune di Nocera Inferiore punta sull'ambiente e si candida a due finanziamenti del Ministero della Transizione ecologica con fondi del Pnrr. Si cerca di fare il colpaccio dotando la città di due importanti strutture che consentiranno di fare passi in avanti rispetto alla gestione dell'ecologia.

Il primo progetto prevede l'ammodernamento e la realizzazione di nuovi impianti di trattamento/riciclo dei rifiuti urbani provenienti dalla raccolta differenziata. Il progetto prevede anche l'ampliamento degli impianti esistenti. Sono a disposizione 450 milioni di euro, l'amministrazione comunale del sindaco **Manlio Torquato** ne ha preventivati 4 milioni 393mila euro per la realizzazione dell'opera sul territorio comunale nocerino. La spesa ammissibile finanziabile è di 3 milioni 364mila euro circa. Nelle previsioni del Comune l'intervento dovrà servire a realizzare «un Centro di Servizi, all'interno del quale è possibile coordinare l'attività relativa al sistema di raccolta e spazzamento dei rifiuti provenienti dal territorio comunale, conformemente alla programmazione dell'Ente d'Ambito per il servizio di gestione integrata dei rifiuti urbani Ato Salerno».

Il secondo progetto approvato dalla giunta del sindaco Manlio Torquato mira, invece, a migliorare e meccanizzare la rete della raccolta dei rifiuti con una fornitura di attrezzature di ultima generazione. In questo caso il piatto del Ministero è ancora più ricco, ci sono a disposizione 600 milioni di euro. Il Comune chiede appena 981mila euro. Con questi fondi, prelevati dal Pnrr, l'amministrazione comunale ha in mente di acquistare attrezzature volte a sviluppare modelli per la raccolta dei rifiuti basati sulla digitalizzazione dei processi. *(s.d.a.)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

5 esperienza a SENSI
HORECOAST 2022
VIII edizione
16 - 17 marzo
fiera evento
18 marzo
horecoast student
HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)
Consorzio HORECOAST · Lambertifood · ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca · mtncompany · main sponsor GRUPPONOVIELLO
SPECIAL GUEST
Gennaro Esposito
Sal De Riso
17 marzo 2022

Giustificato

Senza vita in casa a soli 32 anni, è giallo

La Procura dispone l'autopsia sul corpo dell'uomo: l'ambulanza e la polizia erano intervenuti in via Irno per una lite

Sara l'autopsia a chiarire le cause del decesso di un giovane di 32 anni che, nella serata di lunedì, è deceduto nella sua abitazione a via Irno. Una morte per cui, adesso, sono stati indagati - come atto dovuto - i componenti dell'equipaggio dell'ambulanza del 118 che sono intervenuti per i soccorsi. L'intervento dei volontari del 118, secondo le prime ricostruzioni, era stato attivato per soccorrere un uomo in escandescenza tant'è che nell'abitazione del giovane di via Irno è giunta anche una pattuglia della sezione Volanti della questura di Salerno. Nonostante le prime cure da parte dei sanitari, tra i quali un medico, il 32enne è deceduto per cause, a questo punto, tutte da accertare. Ovviamente l'iscrizione nel registro degli indagati delle quattro persone è una condizione necessaria per eseguire l'autopsia sulla salma dell'uomo, il cui incarico potrebbe essere dato nelle prossime ore.

La polizia indaga sul giallo del giovane di 32 anni trovato senza vita in casa a via Irno

L'esame autoptico chiarirà esattamente di cosa fosse effetto il paziente al momento della richiesta dell'intervento della ambulanza del servizio di emergenza, cosa è stato riferito all'operatore, i tempi di intervento, quali manovre sono state fatte dai sanitari e alla fine quali siano le cause del decesso. Al momento del arrivo dell'equipaggio del mezzo di soccorso, sarebbero stati presenti anche alcuni familiari del 32enne. Il giovane non era noto alle forze dell'ordine, viveva con la compagna e un figlio.

La Procura di Salerno ha aperto un fascicolo di indagine e dovrà ricostruire le ultime ore di vita del paziente per determinare l'eventuale esistenza di responsabilità nel decesso del giovane uomo. Importanti sarà anche la valutazione degli elementi raccolti sul posto dagli agenti della polizia di stato che hanno identificato i presenti. Le indagini in particolare in questi casi non trascurano alcun elemento che possa chiarire la vicenda. Elementi che proprio gli agenti possono aver raccolto visto all'arrivo di lì a pochi minuti da quello dei dell'equipaggio dell'ambulanza. Va anche detto che solitamente questi procedimenti investigativi non trovano responsabilità di chi interviene in emergenza nella morte dei pazienti, attesa proprio la natura dell'intervento, i tempi stretti in cui sono solitamente costretti ad operare i sanitari e la mancanza di informazioni base sul paziente prima di poter eseguire le operazioni di soccorso. I risultati degli accertamenti autoptici richiederanno comunque diverse settimane prima di essere completati. *(sdn)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Via al progetto per 500 alberi nelle zone Asi

"Dalle Asi alle Oasi": domani Green Talk di presentazione del progetto "Bancabosco" dei giovani soci del credito cooperativo. Le Bcc Campania Centro e Buccino Comuni Cilentani mettono a dimora 500 alberi a fianco di Legambiente Campania nelle aree industriali Asi di Battipaglia e Buccino. L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra Federcasse - Federazione Italiana delle Banche di Credito Cooperativo e Casse Rurali e Legambiente nell'ambito di Life Terra, il progetto europeo cofinanziato dal programma Life della Commissione europea che si prefigge l'obiettivo di piantare 500 milioni di alberi incinque anni.

È la concretizzazione del progetto nazionale di Federcasse denominato Bancabosco, nato dalla proposta della Rete Nazionale Giovani Soci del Credito Cooperativo. Si punta alla costituzione di un luogo che valorizzi le esperienze di messa a dimora di alberi per favorire una transizione ecologica partecipata e inclusiva, secondo la logica della sostenibilità integrale.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Assunzioni sospette all'Asl L'indagine anche a Nocera

Stabilizzazioni irregolari, già presentati più di dieci esposti: due Procure al lavoro La Cgil rincara la dose: subito un'inchiesta interna per appurare le responsabilità

Una decina d'esposti presentati nel corso degli ultimi mesi: alcuni anonimi, altri con nomi e cognomi di chi ha voluto raccontare i propri "sospetti". Mettendoci la faccia. E due Procure, quella di Salerno ma pure quella di Nocera Inferiore, al lavoro per comprendere le eventuali irregolarità. Il cerchio s'allarga, dunque, sul caso delle stabilizzazioni del personale precario dell'Asl assunto negli scorsi anni con contratti a tempo indeterminato. A far emergere una vicenda su cui ha acceso i fari anche la magistratura salernitana è stata proprio l'Azienda sanitaria guidata dal manager **Mario Iervolino** che, lunedì scorso, ha pubblicato una determina dove non solo ha rivelato l'inchiesta della Procura in corso ma ha soprattutto bloccato il contratto - firmato nel marzo del 2020 - di un'infermiera e delegata sindacale in servizio in un ospedale dell'Agro Nocerino che ha presentato la documentazione pur non avendo i requisiti richiesti dalla stabilizzazione. Ma, nonostante l'irregolarità, ha visto l'assunzione a tempo indeterminato prima delle ulteriori verifiche degli uffici dell'Azienda sanitaria di via Nizza che, dunque, hanno annullato in autotutela il provvedimento. Controlli che, come emerge dal documento, sono ancora in corso.

La sede di via Nizza dell'Asl Salerno

E che, dunque, potrebbero aprire di qui ai prossimi giorni a possibili (e clamorosi) nuovi colpi di scena.

E proprio lo stop al contratto dell'operatrice sanitaria-sindacalista ha scosso le parti sociali che hanno appreso con stupore della clamorosa evoluzione della situazione. «La vicenda in quanto tale è di una gravità assoluta e mostrerebbe, ove confermata dall'esito delle indagini, una pericolosa commistione di interessi tra pezzi di sindacalismo e l'amministrazione. Se così dovesse essere anche per gli altri casi, chiediamo che venga fatta luce su tutti i processi di stabilizzazione portati avanti in questo periodo», scrive in una nota la segreteria della Funzione Pubblica della Cgil. «Non è accettabile che ci siano lavoratori in possesso pieno e trasparente dei requisiti per la stabilizzazione, nel mentre altri avrebbero potuto godere di corsie preferenziali e sponsorizzazioni di parte. Allo stesso tempo - si legge ancora nella nota - un'indagine anche interna all'Asl dovrebbe consentire la verifica delle singole posizioni, costituendosi poi, se acclarato l'abuso, parte civile nei confronti di quanti avrebbero abusato di ruoli e di funzioni in ambito aziendale e sindacale». *(al.mo.)*

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il presidio di ieri organizzato dalla Cgil per i lavoratori precari dell'Azienda Universitaria "Ruggi"

IL PRESIDIO AL "RUGGI"

Precari, al via la ricognizione «Ora prorogate gli incarichi»

Nel giorno in cui va in scena la protesta in via San Leonardo, l'Azienda Ruggi dà un po' di speranza agli operatori sanitari precari dell'era Covid: gli uffici guidati dal manager Vincenzo D'Amato, infatti, hanno dato il via alla ricognizione del personale assunto a tempo determinato che, al 30 marzo, ha raggiunto i requisiti necessari per la stabilizzazione. In un primo passo, dunque, arrivato proprio mentre i precari dell'Azienda Universitaria si sono ritrovati nei pressi della palazzina amministrativa per il presidio organizzato dalla Funzione Pubblica della Cgil. «Il presidio ha dato i suoi primi frutti considerata la delibera pubblicata dall'Azienda che avvia la ricognizione del personale in possesso dei 36 mesi di incarico al 30 marzo 2022», spiega il segretario della Cgil Fp, **Antonio Capezzuto**. Che, però, ora chiede risposte - rapide e concrete - per tutti gli operatori precari che vedranno il contratto in scadenza a fine mese o al termine del prossimo giugno: «Questi lavoratori continuano a garantire i servizi presso i reparti e le strutture ospedaliere e sono essenziali per il proseguimento degli stessi. Privarsi di oltre 400 operatori sanitari significherebbe mettere a rischio la garanzia dei Livelli essenziali d'assistenza e fare un balzo indietro di anni, tornando ad una condizione di carenza di personale che ha messo in ginocchio la sanità per anni. Ad oggi, anche alla presenza di questi precari, risulta ancora una forte carenza di personale, pertanto non ci spiegheremo la loro mancata proroga o stabilizzazione».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

IL NUOVO ORGANO DI VIGILANZA

Sicurezza sui luoghi di lavoro Della Porta guida il Comitato

Istituito dalla giunta regionale campana il comitato di coordinamento per le attività di prevenzione e vigilanza in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Quale referente tecnico-scientifico, confermato **Domenico Della Porta**, direttore del Dipartimento di Prevenzione Asl Salerno. Al comitato sono affidate attività di programmazione coordinate degli interventi da attuarsi. Fra i compiti principali quelli di rilevare i bisogni in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro a livello locale, traducendoli e sviluppandoli in progetti e piani di attività, in coerenza alle esigenze ed alle priorità regionali.

«Entro qualche settimana ci sarà l'insediamento del nuovo comitato - ha detto Della Porta - per approntare un piano di vigilanza orientato ai comparti lavorativi maggiormente compromessi da infortuni. Di pari passo sarà avviato il piano di promozione della salute nel lavoro». L'Asl Salerno ha in corso un potenziamento delle attività di controllo ispettivo sui luoghi di lavoro e si sta adoperando per una costante diffusione della cultura della sicurezza e della prevenzione, anche a sostegno dei datori di lavoro. In questi giorni, infine, ha portato a compimento l'iter per l'acquisizione di nuove unità da destinare al servizio di vigilanza ed ispezione.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La curva ancora oltre quota mille

Nel Salernitano altri 1.415 contagi, 400 in meno rispetto al precedente report

Italo Giulivo

La curva del contagio in provincia di Salerno s'abbassa ma, in ogni caso, resta su livelli molto più alti rispetto a quelli osservati nelle scorse settimane. Un piccolo sospiro di sollievo, dunque, dopo il "picco" del report dell'Unità di crisi di martedì. Ieri, infatti, l'organo di Palazzo Santa Lucia guidato da **Italo Giulivo** ha segnalato altri 1.415 nuovi casi di positività al Covid, emersi nel corso dei controlli effettuati nei laboratori accreditati nella giornata di martedì sui tamponi provenienti dal territorio che va da Scafati a Sapri. Sono quasi quattrocento contagi in meno rispetto al precedente bollettino. Ed è un dato che fa sperare in una evoluzione migliore della situazione epidemiologica che, anche per gli esperti, al momento resta di difficile interpretazione: già ai primi segnali dell'aumento dei contagi, infatti, gli analisti avevano chiesto qualche giorno di tempo per comprendere se questi picchi siano "ordinaria amministrazione" o se rappresentino la primissima fase di una nuova ondata. I prossimi giorni, dunque, saranno decisivi.

E, intanto, la situazione resta di difficile interpretazione su tutta la Campania. Perché a fronte del raffreddamento della curva registrato nel Salernitano, i dati dell'intera "terra felix" restano molto alti. Sono 7.595 i nuovi positivi al Covid comunicati ieri dall'Unità di Crisi emersi dai 42.581 test "passati al setaccio" da tecnici e biologi. Il tasso di positività, ovvero il rapporto fra i campioni controllati e quelli da cui è emersa la presenza del virus, si è attestato al 17,83%, in leggera flessione rispetto al dato di martedì pari al 18,2%. Quattro i morti, di cui tre deceduti in precedenza ma registrati solo nella giornata di ieri. I posti letto di terapia intensiva occupati sono 38, +1 rispetto a martedì. Aumentano anche i posti letto di degenza occupati, ieri 574 (+21 rispetto al precedente report).

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Giustificato

mtncompany

5 esperienza a SENSI

HORECOAST 2022

La prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca.
nel sud Italia

VIII edizione

16-17-18 marzo

HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)

SPECIAL GUEST

Ernst Knam

Lo Chef e Maître Chocolatier ospite di HoReCoast

16 marzo 2022

Consorzio **HORECOAST**

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca

mtncompany

Giustificativi PCP

Fino al 19 settembre

Made in Cloister mostra con 28 artisti "L'arte è internazionale"

di **Stella Cervasio**

Era un luogo di guerra, che quando le guerre finirono, andò in rovina. Ma è risorto come "luogo del fare", dell'"azione", o, come recita il titolo della mostra "InterAction Napoli 2022", inter-agire, creare connessioni e interrelazioni tra i lavori degli artisti, il territorio e il coinvolgimento del pubblico. Il chiostro rinascimentale di Santa Caterina a Formiello, nell'area di Porta Capuana, da fabbrica per le divise militari borboniche dismessa con l'unità d'Italia, dal 2012 ha fatto spazio alla fondazione Made in Cloister che oggi alle 19 inaugurerà una sua "biennale" con 28 artisti e artiste da tutto il mondo aperta negli spazi del chiostro fino al 17 settembre (piazza Enrico De Nicola, 48; *info@madeincloister.it*; orari: da mercoledì a sabato dalle 11 alle 19, e domenica dalle 10 alle 14).

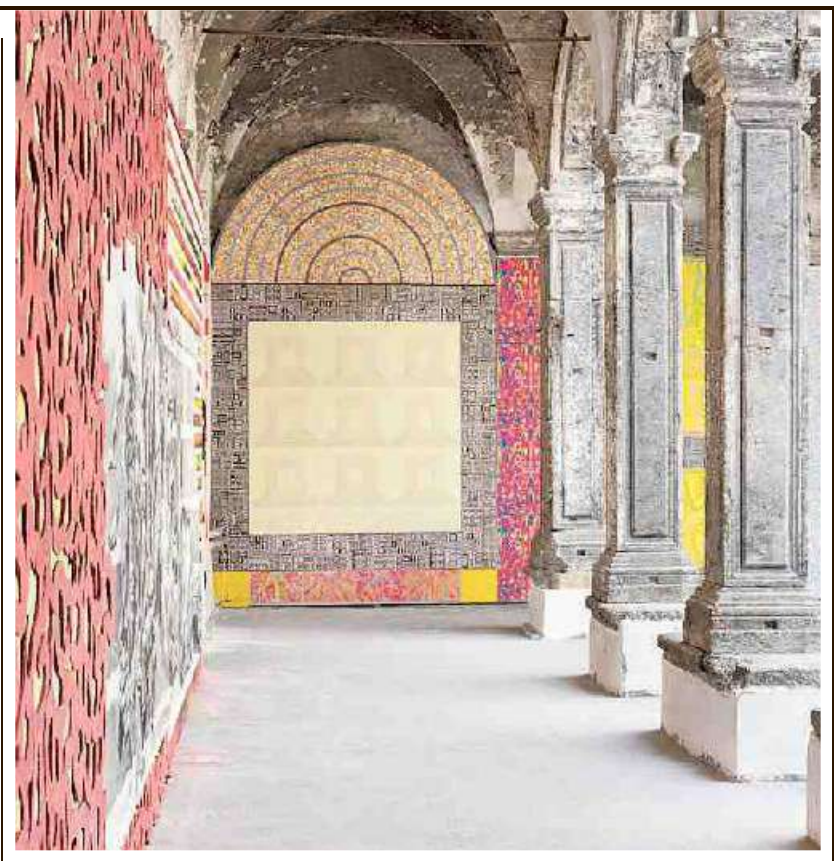
L'arte si ricongiunge con la storia e gli artisti spesso monadi, secondo il progetto del curatore, il critico e accademico siracusano Demetrio Paparoni, dialogano con lo spazio dell'allestimento e fanno interagire le opere tra loro, sebbene provenienti da poetiche diverse. E l'impressione è subito quella di una mostra corale, che «propone il concetto di "azione" unito a quelli di "cooperazione", di "fare", di "costruire" – spiega il curatore – il titolo della mostra rimarca infatti l'esigenza di coniugare il "fare" con il "costruire" insieme". InterAction Napoli ha un'identità talmente marcata da non poter essere replicata in altri spazi, con la stessa struttura e offrendo la stessa percezione».

La prima edizione della rassegna biennale, presenterà installazioni site-specific, dipinti, sculture di Laurie Anderson, Ljubodrag Andric, John Armleder, Paolo Bini, Maurizio Cattelan, Frederik De Wilde, Sergio Fermariello, Giovanni Frangi, Georg Oskar Giannakoudakis, Wang Guangyi, Peter Halley, Gottfried Helnwein, Paolo Iacchetti, Ruprecht von Kaufmann, Liu Jianhua, Iva Lulashi, Jason Martin, Rafael Megall, Marco Neri, Mimmo Paladino, Nicola Samorì, Julian Schnabel, Vibeke Slyngstad, Natee Utarit, Joana Vasconcelos, Ronald Ventura, Nicola Verlato e Serena Vestrucci. Alcuni sono stati già protagonisti di personali in fondazione. I lavori sono esposti lungo le mura, al di sotto dei resti degli affreschi tardo cinquecenteschi con le storie di Santa Caterina d'Alessandria restaurati con la collaborazione dell'Accademia di Belle Arti dalla Fondazione Made in Cloister. Mostrando così continuità, tra loro e con il passato. Chiesa e convento, opera di Antonio Picchiatti, contengono i tesori artistici di Luigi Garzi, Paolo De Matteis, Santolo Cirillo, Guglielmo Borremans, Giacomo del Pò e Giuseppe Simonelli e le sculture di Annibale Caccavello, Pietro Benaglia, Giovan Battista Colombo e Matteo Bottiglieri. «L'interazione è un linguaggio naturale del progetto Made in Cloister – dice il vicepresidente della fondazione, Davide De Blasio, che con Rosalba Impronta ha dato lo start al progetto del chiostro piccolo di Santa Caterina – significa confrontarsi, dialogare, abbassare le difese e accettare di crescere e lavorare insieme. Tutte le attività che la fondazione svolge da oltre sei anni nell'area di Porta Capuana nel centro storico di Napoli puntano a mettere insieme, piuttosto che a dividere, a stimolare l'incontro tra artisti e artigiani, a contaminare linguaggi artistici differenti, e sempre a includere la comunità locale».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

A "InterAction Napoli 2022" esponenti di vari paesi in un tempo di guerra, il curatore è Demetrio Paparoni

▲ **Nel chiostro**
Due immagini della mostra (foto Francesco Squeglia)



esperienza a 5 stelle

HORECOAST 2022

VIII edizione
16-17-18 marzo
HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)

SPECIAL GUEST
Ernst Knam
Lo Chef e Maître Chocolatier ospite di HoReCoast

16 marzo 2022

Consorzio HORECOAST · Lamberti food · ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca · mtncompany · main sponsor GRUPPONOVIELLO

Giustificato

La kermesse Il re del cioccolato apre la tre giorni di Paestum dedicata al mondo della ristorazione: racconterò agli studenti degli Alberghieri la mia storia, quella di un bimbo che faceva biscotti sognando di diventare pastrichef

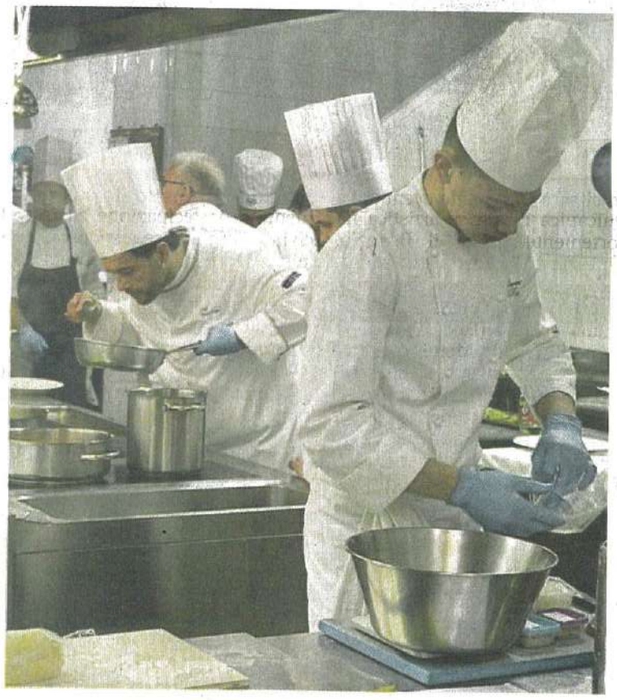
Chef Knam a HoReCoast: il "dolce" della ripartenza

Alfonso Sarno

«Se in Paradiso non c'è il cioccolato, non ci voglio andare»: affermazione tranchant di Ernst Knam, il maestro pasticciere tedesco che ama definirsi «terrone» per essere nato a Tettnang, cittadina della profonda Germania del Sud. Sarà lui ad inaugurare, stamattina alle ore 9.30 negli spazi dell'Hotel Ariston di Paestum l'edizione 2022 di «HoReCoast», la fiera dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione che si concluderà venerdì con una giornata riservata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri. A loro, speranze del grande, variegato mondo del food guardano gli organizzatori dell'evento ovvero MTN Company, Lamberti Food e De Luca Attrezzature per la Ristorazione, tre significative realtà che hanno deciso di consorziarsi per proporre soluzioni ed idee innovative, dare vita a momenti di incontro e confronto tra gli operatori ed i professionisti del settore. Esigenza fortemente sentita soprattutto in un momento difficile qual è quello attuale come testimonia Michele Lanzetta, project manager dell'agenzia MTN Company: «C'è una grande voglia di ripartire, parola che insieme con lo slogan "Esperienza a 5 sensi" costituisce il fil rouge degli intensi giorni che avranno protagonisti chef, pasticcieri, panificatori oltre alle moltissime aziende espositrici. Siamo veramente felici che questa ottava edizione si svolga in presenza: nel 2020, anno buio per tutti, fummo costretti, a tre giorni dalla partenza, a bloccare la manifestazione a causa del rigido lockdown; lo scorso anno, invece, si è svolta in modalità digitale. Ora torniamo alla formula classica, finalmente dal vivo ed itinerante nei luoghi più belli del Salernitano perché desideriamo coniugare il meglio del mondo alimentare con il nostro straordinario patrimonio naturale ed artistico».

IL PROTAGONISTA

A dare lo start sarà dunque Ernst Knam, il «re del cioccolato», burbero giudice – ma soltanto apparentemente – del talent «Bake Off Italia» che poi si racconterà in una intervista sospesa tra pubblico e privato e sicuramente affascinerà il pubblico ma, soprattutto, i giovani studenti dell'Alberghiero ricordando quando ad appena 21 anni partì da casa per fare esperienza al «Gleaneagles», uno degli hotel più lussuosi della Scozia. Punto di partenza della trentennale carriera fatta di lavoro e passione nata quando insieme con la sorella, a Natale, preparava i biscotti. «Quando cuocevano nel forno – ricorda- si sprigionava il profumo di cannella, nocciola e cioccolato. Era così intenso che non ci faceva addormentare ed, allora, scendevamo in cucina a leccare le pentole. Ecco, è nato così il desiderio di dedicarmi alla pasticceria». Subito dopo parteciperà al convegno «La ripartenza post covid» insieme con il sindaco di Capaccio Paestum Franco Alfieri, il responsabile dell'Ufficio stampa del parco archeologico Rossella Tedesco, il presidente regionale dell'Unione Campana Cuochi Luigi Vitiello, il presidente Aibes Angelo Donnaiola e Carlo De Luca, Vincenzo Lamberti e Pietro De Luca per il Consorzio HoReCoast. A questo ne seguiranno altri con focus sul turismo, ambiente e gastronomia, sulle agevolazioni e gli incentivi per le imprese del mondo Ho.Re.Ca., sul cibo come valorizzazione del territorio e sugli scenari futuri del food che si aggiungeranno a concorsi quali la selezione regionale «Lady Chef» - la vincitrice sarà premiata da frau Knam – e quello riservato al migliore allievo degli Istituti Alberghieri Campani. Ed ancora laboratori sulla pizza declinata nelle sue diversi versioni, dalla classica a quella in teglia, sulle farine integrali, sulla pasticceria e la panificazion, spazi animati da personaggi del buon mangiare come Sal De Riso e Gennaro Esposito che condivideranno con il pubblico momenti della loro vita non soltanto lavorativa. Infine le premiazioni dei vincitori del Primo trofeo Pizza Horecoast e del concorso Nazionale di cucina. Insomma, tantissimi i punti di riflessione e le suggestioni offerte da «HoReCoast» 2022. Il programma dettagliato è disponibile su www.horecoast.it; la manifestazione è aperta ai professionisti del settore con obbligo di green passa rafforzato.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Live per l'Ucraina, Pignataro unica cantante italiana ospite del BenefizKonzert di Berlino

Luca Visconti

La violinista e cantante lirica nocerina Marta Pignataro vola a Berlino per partecipare all'iniziativa BenefizKonzert ospitata nella Tabor Kirche, storica chiesa evangelica della capitale tedesca. Un live, previsto il 20 marzo alle 20, per dire no alla piccolo contributo per una giusta causa – dice commossa la Pignataro - Quello che sta accadendo in Ucraina mi ha scosso molto e poter dare una mano alle persone che scappano dal conflitto o che rimangano nel loro Paese mi pare il minimo da fare. Sabato prenderò un aereo per arrivare lì e fare le prove: domenica mi esibirò con il «Nella prima parte, imbraccerò il mio violino – spiega la musicista - e faremo un omaggio ad Astor Piazzolla, artista cui mi sento molto legata; nella seconda, invece, canterò uno dei pezzi simbolo della nostra cultura ma legato molto all'Ucraina, visto che è stato composto ad Odessa: 'O sole mio, un invito a vedere la luce in po due anni di sofferenza per il nostro settore, ho ripreso con entusiasmo la mia attività concertistica anche all'estero. Ma anche in Campania ci stiamo organizzando per dei live, un nuovo singolo e sto mettendo a punto una rassegna a cui tengo molto, visto che è dedicata alla memoria di mio padre Biagio. Si tratta di un premio lirico-internazionale che organizzo ogni anno nella mia città con studenti che vengono dal Conservatorio, cui vengono dati in premio borse di studio e l'occasione di esibirsi dal vivo. Il mio sogno è farlo crescere e magari portarlo al Verdi di Salerno. Quest'anno voglio estenderlo ai licei musicali, per dare l'occasione anche ai più giovani di potersi esibire». D'altronde, la passione per le note gliel'ha trasmessa il padre.

La proposta di riqualificazione

Restyling Villa comunale Comune a caccia di fondi

▶Ok in giunta allo studio di prefattibilità progetto candidato alle risorse del Pnrr

▶Previsti interventi sull'intero isolato Alberi, luci e stazioni di ricarica per bici

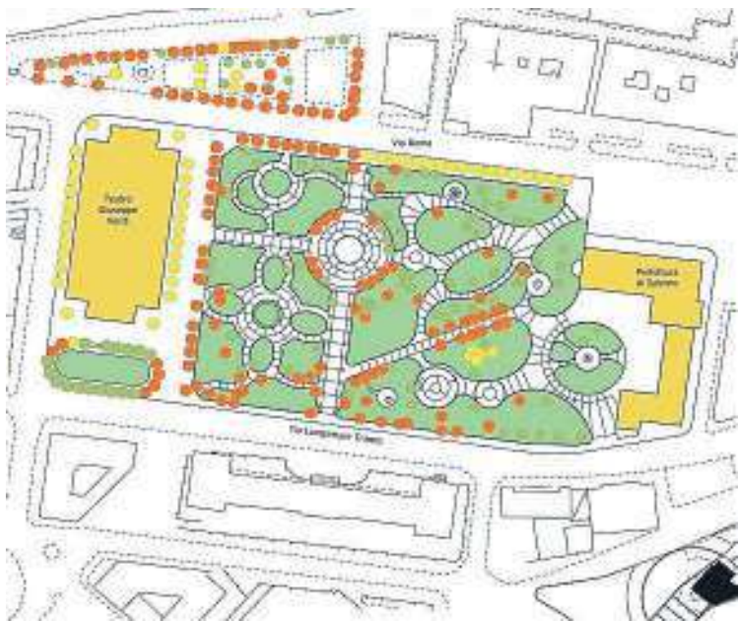
Giovanna Di Giorgio

Un progetto da un milione e mezzo di euro per la «valorizzazione e il restauro dei giardini della Villa Comunale di Salerno e per il miglioramento del contesto ambientale e paesaggistico delle aree immediatamente limitrofe». Il Comune di Salerno approva in giunta, su proposta dell'assessore Massimiliano Natella, lo studio di prefattibilità tecnico economica per riqualificare e ammodernare lo storico villa, progettata nel 1870 dall'architetto Casalbore, e candida il progetto a un finanziamento del Ministero della Cultura, nell'ambito del Pnrr. L'intervento comprende anche altre zone adiacenti alla villa e paesaggisticamente complementari: il viale alberato di via Gaetano d'Agostino, l'aiuola di piazza Umberto I antistante il Teatro Verdi, i giardini di piazza Matteo Luciani. Redatto dai tecnici dei settori Ambiente, Politiche sociali e Verde pubblico, se il progetto sarà ammesso al finanziamento dell'Unione Europea – NextGeneration Eu, il Comune riceverebbe un contributo a fondo perduto pari al 100% delle spese. L'importo delle opere in progetto è pari a 1.495.911 euro e, stando al cronoprogramma previsto nello studio, l'intervento dovrebbe essere avviato entro il 31 gennaio del 2023.

L'ITER

Tutto, però, si gioca nell'ambito del «se». Al momento, infatti, palazzo di città ha solo risposto a un avviso pubblico promosso dal Ministero della Cultura candidando il progetto. E dunque affinché la villa comunale venga presto riqualificata è necessario che il progetto venga ammesso a finanziamento. Tuttavia, se l'obiettivo non dovesse essere centrato, rimarrebbe sulla carta il corposo studio di prefattibilità, circa 450 pagine composte di undici elaborati, incluso un dettagliato catalogo delle specie botaniche, con elenco delle alberature e degli arbusti. Uno studio, insomma, da cui ripartire per una riqualificazione che, come emerge dalle criticità analizzate nello studio stesso, appare ormai necessaria. Stando al progetto, l'intervento comprende non solo la villa, sottoposta a vincolo, ma anche zone adiacenti e paesaggisticamente complementari, dai giardini di piazza Luciani all'aiuola di piazza Umberto I. In sostanza, si tratta di un unico progetto di manutenzione del verde ed efficientamento energetico che interessa l'intero isolato anche in un'ottica di una complessiva riqualificazione delle aree nei pressi della spiaggia di Santa Teresa e del nuovo Fronte del Mare. La progettazione mira a un «intervento di elevata qualità» e intende realizzare «interventi di sostenibilità ambientale, di restauro, manutenzione e valorizzazione della villa comunale». Gli interventi previsti, da affrontare con le metodologie del restauro conservativo, riguardano la componente vegetale e il disegno del giardino, la componente architettonica e scultorea (a iniziare dalla fontana detta di don Tullio e dalle statue presenti) l'impiantistica, la sicurezza e l'accessibilità, la comunicazione. L'obiettivo è anche quello di «renderla accessibile a tutti e visitabile anche da persone ipo e non vedenti». Tra le azioni previste, oltre all'intervento su alberature e arbusti e alla realizzazione di un nuovo impianto di irrigazione, la sostituzione degli elementi di illuminazione con sistemi led, l'installazione di rastrelliere fotovoltaiche per la ricarica di bici elettriche e di stazioni di ricarica fotovoltaica per la ricarica di monopattini elettrici, una serie di panchine intelligenti fotovoltaiche, l'incremento del numero di telecamere per la video sorveglianza, la realizzazione di percorsi e ausili per non vedenti, il ripristino dell'esistente sistema di filodiffusione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RESTAURO DELLE SCULTURE PERCORSI ACCESSIBILI AI NON VEDENTI E POTENZIAMENTO DELLA VIDEOSORVEGLIANZA SERVONO 1,5 MILIONI

Contagi, continua la risalita quota mille ancora sfondata

LA PANDEMIA

Continua il trend di crescita dei casi nel salernitano, con i contagi che tornano a sfondare per la seconda volta in tre giorni quota mille nuovi positivi. Non succedeva da quasi 20 giorni. Sono 1072 i tamponi positivi comunicati ieri dall'unità di crisi, che portano così la conta complessiva a 208mila 365 casi dall'inizio della pandemia. Di questi, 21 nuovi contagi si contano a Salerno città. In particolare, 5 quelli emersi dal Ruggi e 16 dai laboratori privati, tra cui anche un neonato. Altri 18 casi si rilevano a Giffoni Valle Piana, 9 a Castellabate, 18 casi totali a Centola, 2 a Giffoni Sei Casali, 7 a Vibonati. Sono infatti 5mila 233, invece, i nuovi casi di contagio registrati in Campania. Dei nuovi positivi, 4mila 200 sono da test rapido, 1.033 da molecolare. In totale, i tamponi processati sono 32mila 637, di cui 22mila 515 antigenici, 10mila 122 molecolari. Il tasso di positività sale dal 13 per cento fatto registrare mercoledì al 16 per cento di ieri. Sono 13 i decessi registrati, di cui 8 nelle ultime 48 ore, 5 in precedenza, ma registrati ieri. Prosegue, per contro, il calo dei posti letto occupati in terapia intensiva, che da 28 scendono a 26. Sempre in terapia intensiva i posti letto disponibili sono 631. In calo anche i posti letto di degenza occupati: 544 a fronte dei 547 di ieri. Presidio dei precari del Ruggi, mercoledì prossimo, per chiedere l'immediato rinnovo di tutti i contratti in scadenza al 31 marzo e al 30 giugno, in modo da consentire ai sanitari a tempo determinato e co.co.co. di poter raggiungere gli obiettivi previsti dalla legge Madia e dalla legge di Bilancio.

Sabino Russo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL_MATTINO - SALERNO - 24 - 11/03/22 ----
Time: 10/03/22 23:48

Il carcere, la sicurezza

Detenuto incendia la cella tragedia sfiorata a Fuorni

▶L'uomo aggredisce l'agente che lo salva
5 giorni prima aveva picchiato un poliziotto

▶La denuncia del sindacato Sappe:
«Era stato trasferito, ma poi è ritornato»

Petronilla Carillo

Ha rischiato di perdere la vita in carcere, dopo l'ennesima violenza messa in atto. Ma un agente della polizia penitenziaria è riuscito a salvargli la vita. Lui, però, invece di ringraziarlo lo ha anche barbaramente picchiato. Tragedia della follia, l'ennesima, nel carcere di Fuorni. Per poco non si è sfiorata la tragedia. Un detenuto salernitano, già protagonista di altri gravi eventi critici tra le sbarre, come aggressioni contro gli agenti, ha prima incendiato tutto quello che aveva nella cella e poi ha aggredito i poliziotti che, con il loro tempestivo intervento, gli avevano anche salvato la vita. Il racconto delle giornata arriva dal segretario nazionale per la Campania del Sindacato Autonomo di Polizia Penitenziaria Sappe, Emilio Fattorello. «A loro va tutta la solidarietà: un grande abbraccio va al collega che è stato picchiato da quell'energumeno e che poi è stato trasportato in ospedale anche per le intossicazioni da fumo conseguenza dell'incendio provato da quello sciagurato».

IL J'ACCUSE

Secondo quanto riferisce il sindacato in una nota, si tratta di «un detenuto di indole particolarmente violenta, non nuovo a tali gesti: anche cinque giorni fa ha aggredito con estrema violenza un altro poliziotto, procurandogli lesioni riconosciute dal pronto soccorso, guaribili in 15 giorni. Fattorello poi denuncia: «questo detenuto era già stato allontanato dal carcere di Salerno per ragioni di ordine e sicurezza, era stato assegnato al penitenziario di Torino. Ma è poi rientrato a Salerno per consentirgli di fare i colloqui con congiunti. Ecco un palese esempio di cecità della politica penitenziaria messa in atto dal DAP sulla gestione di determinati detenuti, con gravi ricadute sul personale dei baschi azzurri come dimostra quel che è successo a Salerno nelle ultime ore».

«LA GESTIONE DI ALCUNI RECLUSI RICADE TUTTA SULLA PENITENZIARIA QUESTO È IL RISULTATO DI POLITICHE SBAGLIATE»

Per Donato Capece, segretario generale del Sappe, quelli vissuti nel carcere salernitano sono stati «momenti di grande tensione e pericolo, gestiti con grande coraggio e professionalità dai poliziotti penitenziari. Poteva essere una tragedia. Quanto accaduto a Salerno, un carcere che è per altro da tempo senza un comandante titolare del Reparto di Polizia Penitenziaria, è sintomatico del fatto che le tensioni e le criticità nel sistema dell'esecuzione della pena in Italia sono costanti. Che senso ha oggi lavorare in un carcere quando gli interlocutori privilegiati (e temuti) dall'amministrazione penitenziaria sono le associazioni e i garanti, dimenticando quasi che esiste una figura a garanzia dei diritti dei detenuti che si chiama magistrato di Sorveglianza? Forse i magistrati di sorveglianza sono stati sostituiti da tanti pseudo magistrati di garanzia sempre pronti a puntare il dito contro i cattivi di turno: i poliziotti penitenziari, controllando il loro lavoro, si è arrivati anche ad ipotizzare l'installazione di migliaia di telecamere all'interno delle carceri collegate direttamente con gli uffici dei garanti, nel nome di un garantismo spettacolarizzato, in nome di un buonismo imperante che ha portato le carceri allo sfacelo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maltrattava e picchiava il marito condanna bis alla moglie violenta

LA SENTENZA

Angela Trocini

Maltrattava il marito anche alla presenza delle figlie adolescenti. È stata condannata, anche in appello, ad 1 anno e 6 mesi (pena sospesa) una donna salernitana che, pur essendo stata scoperta dall'allora coniuge di avere una duplice relazione extraconiugale, non solo minacciava di suicidarsi ma minacciava lo stesso coniuge «di portarlo all'inferno con sé». La sentenza di secondo grado è stata emessa dai giudici della Corte di appello di Salerno (presidente Donatella Mancini) che hanno confermato il verdetto del gup (emesso al termine del rito abbreviato nel 2020) condividendo che «l'imputata abbia avuto una prolungata condotta prevaricatrice e vessatoria ai danni del marito» e ritenendo, quindi, l'appello - presentato dai difensori della donna, gli avvocati Concilio e Di Domenico, che avevano chiesto anche l'estromissione della parte civile - infondato. Secondo le accuse, scaturite da un'articolata querela che l'uomo fece nell'estate 2018 e che hanno retto in entrambi i gradi di giudizio, dal 2016 la moglie lo aveva sottoposto a continue sofferenze fisiche e morali in quanto durante i frequenti litigi non solo minacciava di suicidarsi, ma anche di ammazzare lui e talvolta riferendo tale minaccia anche alle figlie all'epoca minorenni. L'uomo sarebbe stato anche aggredito con schiaffi e pugni, preso a calci e riuscendo un paio di volte a ferirlo (lievemente) ad una gamba con il ferro del girarrosto e ad un dito con un coltello da cucina. Offendendolo anche con frasi del tipo «vedi come sono belle le tue corna» e minacciandolo di denunciarlo falsamente di averla aggredita e ferita (in realtà sarebbe stata lei stessa a ferirsi e cospargersi di sangue il volto). In un primo momento il marito (avvocato Valentina Restaino, parte civile), molto innamorato della moglie, decise di perdonare la relazione che la donna aveva avuto con un altro uomo al quale aveva spedito anche delle foto erotiche, pensando che fosse finita. Ma non fu così in quanto, alcuni mesi dopo, il coniuge scoprì altre foto e video pornografici che non solo dimostrarono che la prima relazione extraconiugale continuava, ma se ne era aggiunta anche una seconda con un caro amico di famiglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La guerra, la storia

Yuliia: la mia generazione pronta a tutto per la libertà

▶La trentenne ucraina vive a Salerno da 7 anni: «Non vogliamo stare con Putin»

▶«La mia famiglia è a casa, non pensavano che la Russia sarebbe arrivata a tanto»

Barbara Cangiano

«Sono ucraina, vivo in Italia da circa sette anni e la mia famiglia, i miei amici e tanti parenti sono ancora lì, nella mia patria. Questo film lo consiglio a tutti. Tutto ha avuto inizio lì, io c'ero». Comincia così il post di Yuliia Mala, trent'anni a fine mese, che dopo la laurea in Psicologia ha lasciato Vinnycja per stabilirsi a Salerno. Qui, dopo aver lavorato come baby sitter, si è specializzata come interprete. Il film a cui fa riferimento è "Winter on fire: Ukraine's fight for freedom", un documentario del 2015, disponibile su Netflix, diretto dal regista israeliano Evgeny Afineevsky. «Voi ci date la corruzione, noi vi diamo la rivoluzione» è il filo rosso delle contestazioni che otto anni fa hanno visto protagonisti tantissimi ragazzi e ragazze contrari alle scelte dell'ex presidente Victor Janukovyc.

IL RACCONTO

«Ai tempi dell'Università ho partecipato a tantissime manifestazioni – racconta Yuliia – I miei coetanei hanno lottato e lottano per avere un futuro, per essere liberi e per entrare in Europa. Siamo pronti a tutto pur di non stare con Putin. Non ci va neppure di respirare la sua stessa aria». Quella di Yuliia è la generazione che si è formata nel solco della cultura occidentale, ma con i piedi ben saldi alle proprie radici: «Progressivamente ci hanno mortificato e distrutto. Hanno svilito perfino la nostra lingua ed i nostri scrittori. Ci hanno rubato tutto, ma non riusciranno a toglierci la nostra libertà». La sua famiglia è ancora lì. C'è la mamma Oksana, la sorellina Nadia di sei anni, i nonni, gli zii, tantissimi amici. «Due settimane prima dello scoppio del conflitto avevo provato a convincere mia madre e mia sorella affinché mi raggiungessero a Salerno, ma non hanno voluto perché, come tanti altri, non immaginavano che si arrivasse a tanto, che lo scontro sarebbe stato così drammatico. Poi, dopo una settimana di sirene ed esplosioni, di angoscia e di paura, mamma aveva fatto la valigia e preparato i documenti, ma la mia sorellina è scoppiata a piangere ed è stata malissimo perché non voleva lasciare il suo papà. Quindi si sono trasferite da mia nonna, a Teplyk, dove sono nata anche io, perché in quelle condizioni era impossibile provare a raggiungere la Polonia».

«GLI AMICI RUSSI E BIELORUSSI NON SI SONO DEGNATI DI CONTATTARMI SONO SORDI, IGNORANO CIÒ CHE STA ACCADENDO»

LA PAURA

I racconti che le arrivano quotidianamente sono terrificanti: «Per fortuna non si trovano nel cuore del conflitto, ma scarseggiano i viveri e non si può uscire di casa. Vanno avanti con i prodotti dell'orto e ogni mattina mamma va a scuola, con le altre insegnanti, per cucinare per i nostri militari. Chi non è coinvolto non riesce a comprendere quello che sto vivendo. Ci sono giorni che non riesco neppure a mangiare, mi sento in colpa per non essere con loro e cerco di fare quello che posso per raccogliere generi di prima necessità da inviare alla mia gente». La solidarietà c'è stata, ma anche l'indifferenza più totale. «Avevo tanti conoscenti in Russia e Bielorussia. Nessuno di loro si è degnato di inviarmi un messaggio e di chiedermi come stessi. Zero. Li seguo su Instagram e la loro preoccupazione peggiore è che dovranno rinunciare a Spotify o alla Coca Cola. Questa cosa mi fa ribollire il sangue nelle vene. Ho provato a inviare loro i video dei massacri, degli ospedali bombardati, dei bambini morti, delle donne costrette a vivere nei bunker al buio senza acqua e senza un tozzo di pane per i loro figli. Sono sordi. So che in Russia c'è una censura fortissima, ma non possono ignorare quello che sta avvenendo». L'unica ad essersi fatta sentire è una donna moscovita che vive a Salerno da quindici anni: «Ci eravamo incontrate un paio di volte prima di questo orrore. Quando la guerra è scoppiata, mi ha scritto per dirmi che era mortificata e che se avessi avuto bisogno di qualcosa era a disposizione. Per il resto nulla». Yuliia vive con il fiato sospeso. «Sono fortunata perché ho il mio compagno e i suoi familiari che sono la mia seconda casa. Salerno è la mia seconda casa. Ma non passa ora che non mi blocchi a guardare il cellulare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sedici sportelli per orientare e soccorrere i rifugiati

IL VOLONTARIATO

Il Coordinamento provinciale per l'Ucraina – composto da Acli di Salerno, Arci, Centro La Tenda, Ufficio diocesano Migrantes e dalle Caritas diocesane di Salerno-Campagna-Acerno, Amalfi-Cava de' Tirreni e Teggiano-Policastro – mette a disposizione sedici sportelli ai quali i rifugiati potranno rivolgersi per chiedere assistenza legale e orientamento ai servizi territoriali e d'accoglienza. Cinque nel capoluogo: nella sede "Tam tam" dell'Arci in via Portacatena; al patronato Acli di via Scaramella; a "La Tenda" di via Fieravecchia; al Punto famiglia Acli di via Rocco Cocchia; alla sede centrale della Caritas in via Bastioni. Ulteriori sportelli a Cava, nella sede Caritas di via Balzico; alle Acli di Palomonte, in località Valle; al Centro "Fratelli tutti" della Caritas di Sapri; al Centro di ascolto Caritas di Sala Consilina; in due sedi Acli di Battipaglia, a via Gramsci e via Guicciardini; alle Acli di Pontecagnano Faiano, in corso Italia; al Centro "La Tenda" e al patronato Acli di Nocera Inferiore; alle Acli di Casaletto Spartano; a "La Tenda" di Mercato San Severino. Tre i passaggi che i rifugiati dovranno compiere appena arrivati nel nostro territorio: fare il tampone per il green pass, chiedere il codice "Stp" (Stranieri temporaneamente presenti) per l'assistenza sanitaria gratuita, avviare il procedimento per il permesso di soggiorno.

Giuseppe Pecorelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Accoglienza nelle scuole i numeri sono in aumento»

IL PIANO

Gianluca Sollazzo

«Stiamo programmando con le prefetture piani di coordinamento per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni che fuggono dalla guerra. Vogliamo che si inseriscano subito nella comunità dei coetanei». A dirlo il direttore dell'Ufficio scolastico regionale, Ettore Acerra, sull'inserimento che sta avvenendo alla spicciolata degli alunni ucraini in fuga dalla guerra con le loro mamme e nonne. I numeri delle iscrizioni – come conferma Acerra – sono in aumento. Nel capoluogo sono 7 i bambi già accolti e iscritti nelle scuole medie e inferiori. Nel Salernitano non più di 15 i bambini accolti nelle scuole. Ma dalla prossima settimana le scuole cominceranno ad accogliere sempre più profughi e l'Ufficio scolastico ha offerto agli istituti il supporto necessario alla piena accoglienza dei bambini ucraini. «I profughi, i bambini e gli adolescenti che fuggono dalla guerra in Ucraina troveranno spazio nelle nostre scuole – dice il direttore generale Acerra - Vogliamo che si inseriscano subito nella comunità dei coetanei. Come ministero dell'Istruzione abbiamo attivato una piattaforma di monitoraggio della accoglienza che ci dirà quanti bambini stanno arrivando. Da venerdì è in funzione una piattaforma nazionale che ci darà dati aggiornati. Per adesso non abbiamo numeri elevati». A Salerno i comprensivi San Tommaso di Fratte e Giovanni Paolo II di Torrione hanno già proceduto alla iscrizione dei bambini ucraini. Lo stesso farà dalla prossima settimana il comprensivo Matteo Mari di Torrione. «Dopo la prima fase di identificazione e tracciamento delle Asl per la situazione vaccinale, si procederà alla iscrizione – spiega Acerra - Al momento i numeri di accoglienza ci sono ma non sono elevati. Già dalla prossima settimana avremo numeri più consistente». Acerra annuncia una task force con le Prefetture. «Metteremo in campo un piano di accoglienza in coordinamento con le prefetture, per supportare al meglio le scuole – dice Acerra - La scuola campana ha una sperimentata esperienza di accoglienza grazie alle azioni già messe in atto in occasione di altre situazioni emergenziali verificatesi in altre parti del mondo». L'obiettivo di Acerra è «supportare il più possibile le procedure di accoglienza e di iscrizione, in coerenza con i protocolli che ciascuna istituzione scolastica predispone nell'ambito della propria autonomia». L'Ufficio scolastico assicurerà nei prossimi giorni «azioni di coordinamento territoriale al fine di garantire una gestione condivisa delle iscrizioni e di concordare misure di ulteriore supporto in sinergia con le Prefetture, le Province i Comuni e gli Enti del Terzo settore». C'è speranza, dunque, per i bambini e gli adolescenti in fuga dall'Ucraina. La macchina della solidarietà è in piena attività. Basti pensare alla iniziativa messa in campo dall'Istituto comprensivo Matteo Mari di Torrione che ha proceduto ad una maxi raccolta benefica per gli ucraini che sono rimasti in patria. «Il nostro istituto ha risposto con generosità alla richiesta di raccolta di generi alimentari, medicinali, coperte e abbigliamento – annuncia la preside della Mari, Mirella Amato - che tramite diverse associazioni abbiamo inviato alle popolazioni colpite dall'immane tragedia della guerra». La Matteo Mari si è distinta nelle scorse settimane per iniziative di sensibilizzazione sulla pace che hanno visto in prima linea gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria. «Ora come scuola siamo in prima linea nell'accoglienza di alunni provenienti dall'Ucraina, sia nell'infanzia che nella primaria – annuncia Amato - per ora sono 7 i piccoli alunni che si uniranno alle nostre classi. Le docenti, i genitori e gli alunni si impegneranno in una calorosa accoglienza dei bambini».

IL PROVVEDITORE ACERRA: ATTIVATA UNA PIATTAFORMA COORDINAMENTO CON LE PREFETTURE INSERIMENTO SUBITO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'economia, le tensioni

L'intervista Giuseppe Di Martino

«La pasta non mancherà Rincari? 10 euro all'anno»

▶Il patron del Pastificio Amato rassicura: grano duro italiano, consumatori tranquilli

▶«Sbagliata la corsa all'accaparramento crea soltanto distorsioni alla logistica»

Nico Casale

«I consumatori possono stare tranquilli perché la pasta non mancherà. I rincari? Potranno rappresentare circa dieci euro a persona all'anno in più». A dirlo è Giuseppe Di Martino, patron del gruppo omonimo di pastifici, tra cui Antonio Amato di Salerno, ricordando che «dichiaro da sempre di produrre pasta con grano duro 100% italiano. Il nostro grano è pugliese, campano, molisano, del basso Lazio e della Basilicata».

Persone che fanno scorte anche di pasta. C'è da preoccuparsi che si rimanga senza grano?

«Assolutamente no. La pasta che viene prodotta adesso è fatta con il raccolto di grano dell'anno scorso, quindi con la semola del grano raccolto in Italia a giugno dell'anno scorso. È una condizione nella quale, fino al nuovo raccolto, c'è grano. Comunque, in generale, non c'è una problematica di grano duro perché, in Russia, questo non viene coltivato e in Ucraina se ne coltiva pochissimo. Non è una questione che riguarda la pasta. In più, i raccolti del grano nuovo, per ora, sono in buone condizioni. Abbiamo delle buone aspettative anche perché veniamo fuori da un anno orribile, il peggiore degli ultimi dieci anni per il grano duro. Quello che è vero e che ha un effetto sulla pasta come su tanti altri prodotti riguarda l'incertezza dovuta alla guerra per i costi energetici. Nel caso specifico, l'energia elettrica prodotta con il gas che oggi costa di più sta avendo effetti importanti sui costi. Questi costi porteranno a degli aumenti».

DIVERSO IL DISCORSO PER IL GRANO TENERO CHE SERVE PER PANE FARINA E BISCOTTI IN QUESTO CASO AUMENTI POSSIBILI

Infatti, si registrano dei rincari sulla pasta. Dove si arriverà?

«Al momento, gli aumenti possono essere intorno ai 35-40 centesimi al chilo che, visti in termini percentuali, sono un numero elevato. Ma, se si fa la media del consumo pro-capite nazionale che è di 26 chili e se si fa 40 centesimi per 26 chili sono 10 euro a persona all'anno in più rispetto all'anno scorso. Quindi, non c'è assoluto bisogno di fare una corsa all'accaparramento. L'accaparramento, l'unica cosa che farà, creerà una distorsione nella logistica, ma trascorsi pochi giorni la merce tornerà sugli scaffali. Nel frattempo, questa crescita della domanda peggiorerà la situazione dei trasporti che, in questo momento, costano tantissimo».

Cosa sente di dire ai consumatori?

«C'è da dare l'assoluta tranquillità perché la pasta non mancherà, così come non è mancata durante la pandemia. La capacità produttiva, soprattutto in Campania, eccede la popolazione campana di sei o sette volte. Quindi, non c'è proprio la problematica né della produzione, né di capacità, né di materia prima. Esiste un problema relativo ai costi e i costi in più, nella peggiore delle ipotesi, rappresenteranno più o meno 10 euro a persona all'anno in più. È un panico senza alcun motivo. Il problema riguarda un'altra questione».

Cioè?

«Il grano tenero, quello utilizzato per la pizza, per il pane e per i biscotti, in Ucraina se ne produce ed è anche un Paese esportatore. La differenza però tra grano duro e tenero è che quello tenero si produce in qualsiasi parte del mondo, per cui la possibilità che venga sottratta una quota di produzione dell'Ucraina è un fattore che può creare disfunzioni sotto un aspetto del prezzo, ma non diventerà mai un problema di mancanza. È una condizione nella quale il prezzo salirà e, infatti, il grano tenero sta salendo».

Ci può essere un incremento delle richieste del grano italiano?

«Non esiste grano duro in Russia e in Ucraina ce n'è molto poco, quindi non credo. L'effetto sostituzione non c'è».

Quali ripercussioni per gli stabilimenti italiani che producono pasta?

«L'aumento del costo, ma questo vale per tutti. Abbiamo avuto un incremento del costo dell'energia che è quasi quindici volte quella che pagavamo l'anno scorso. Il costo della bolletta energetica di quest'anno è esploso e, perciò, sta prendendo, all'interno della nostra valutazione dei costi, uno spazio assolutamente importante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HORECOAST 2022

La prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel sud Italia

VIII edizione

16 – 17 marzo
fiera evento

18 marzo
horecoast student

HOTEL ARISTON PAESTUM (SA)

SPECIAL GUEST

Ernst Knam

Lo Chef e Maître Chocolatier ospite di HoReCoast

16 marzo 2022

Consorzio HORECOAST | Lambertifood | ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca | mtncompany | main sponsor GRUPPONOVIELLO

IL_MATTINO - SALERNO - 40 - 14/03/22 ----
Time: 13/03/22 21:25

La giustizia, il caso

Niente abusi sul cugino assolto dopo undici anni

▶Per i giudici d'Appello non è colpevole ma era stato condannato a più di 5 anni

▶I magistrati: vittima non attendibile aveva gravi problemi di bipolarismo

Nicola Sorrentino

Nessuna prova, con il denunciante ritenuto non credibile. E quindi, non attendibile. È stato assolto dall'accusa di abusi sessuali, commessi secondo l'indagine originaria verso il proprio cugino, un 37enne di Scafati. In primo grado, l'uomo - difeso e assistito dal legale Antimo Castiello - era stato giudicato colpevole e condannato a 5 anni e 4 mesi di reclusione. Una sentenza giunta con il rito abbreviato. Una condanna solo per alcuni capi d'accusa, perchè per altri era intervenuta la prescrizione. Il decorso del tempo aveva cancellato tutta un'altra serie di ipotesi, perchè la denuncia della vittima era stata presentata quindici anni prima.

LA VICENDA

L'indagine della Procura di Nocera Inferiore era invece partita il 15 dicembre del 2015, quando un ragazzo di Scafati, all'epoca 20enne, si recò dai carabinieri di Nocera Inferiore per denunciare suo cugino, più grande di 10 anni. L'accusa, pesante, era di abusi sessuali, che lo stesso avrebbe subito dal parente più grande dal 1999 fino al 31 dicembre del 2007. Secondo la difesa, la vittima soffriva di schizofrenia paranoide e proprio nel momento in cui andava ad accusare il cugino, aveva interrotto la terapia farmacologica. L'inchiesta si era servita anche del contributo di ben tre perizie psichiatriche, che avevano riferito di una personalità psicotica bipolare e schizofrenica. Giunti in abbreviato, il gup del tribunale di Nocera Inferiore aveva deciso per la condanna per il reato più grave, 5 anni e 4 mesi di reclusione. Una delle accuse era finita in prescrizione, perchè secondo la denuncia l'imputato avrebbe commesso violenze quando non era ancora maggiorenne. Poi proseguite quando lo stesso raggiunse la maggiore età. Il colloquio con i carabinieri la vittima lo aveva sostenuto quando anch'egli aveva raggiunto i 18 anni. L'inchiesta fu condotta dalle due procure, quella di Nocera e quella dei Minori a Salerno. Di mezzo anche un incidente probatorio, che fu richiesto per cristallizzare le accuse contro l'imputato. Il giudizio era però arrivato in Appello, a Salerno, con la difesa pronta a fare ricorso. Anche in quella sede, erano stati nominati due periti per stabilire la veridicità di quanto riferito in denuncia dalla presunta vittima. I giudici, al termine del dibattimento, hanno assolto per insufficienza di prove l'imputato. «La fine di un vero e proprio incubo» aggiunge la difesa, con l'imputato che durante le fasi dell'indagine, così come del processo, si era sempre professato innocente. La pubblica accusa aveva richiesto, invece, la conferma della pena in primo grado. La difesa aveva rimarcato, dal suo lato, contraddizioni e scarsa attendibilità del denunciante, giudicato come non attendibile. Il giudizio in secondo grado ha ribaltato il verdetto del giudice di Nocera Inferiore, con una sentenza di assoluzione dal reato di abusi sessuali su minore. Ora l'attesa delle motivazioni, per comprendere il ragionamento dei giudici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Imprenditore agricolo muore in azienda travolto dal trattore

LA TRAGEDIA

Antonietta Nicodemo

Drammatica fine per un noto imprenditore di Policastro. Mario Bifano, 53 anni, è morto dopo essere caduto dal trattore con il quale stava lavorando in un terreno di sua proprietà. La tragedia si è consumata ieri alle 14 in contrada Valle di Natale nel comune di San Giovanni a Piro. Si tratta di una zona residenziale affacciata sulla costa di Scario. Su quello splendido palcoscenico Bifano aveva avviato con successo la Tenuta del Bifan: un'azienda agricola vinicola con annesse case vacanza. Ieri Mario era alle prese proprio con degli interventi per l'ampliamento della vigna. Secondo quanto accertato dai carabinieri della locale stazione e del nucleo operativo, coordinati dal capitano Francesco Fedocci, l'uomo è caduto dal trattore mentre attraversava una strada interpoderale sterrata e impervia. Probabilmente proprio a causa del manto stradale disconnesso ha perso il controllo del mezzo ed è finito a terra. Ha avuto il tempo di usare il telefonino per chiedere aiuto. Sul posto sarebbero giunti uno dei fratelli e un loro amico, che hanno allertato i soccorsi. L'ambulanza con difficoltà ha raggiunto il luogo dell'incidente, il 53enne è morto poco dopo l'arrivo dei sanitari del 118. Il medico non ha rilevato sul corpo segni evidenti di schiacciamento. Al termine degli accertamenti la salma è stata consegnata ai familiari per i funerali. Oltre alla Tenuta Mario Bifano aveva in concessione un'area nel porto di Policastro per il noleggio e l'ormeggio di imbarcazioni. «Un imprenditore impavido e ribelle con idee futuristiche, sempre a disposizione per le iniziative di Coldiretti sul territorio», dicono di lui i soci della associazione sezione di Sapri. «Amava il vino ed aveva imparato a produrlo, creando una sua cantina. Era un grande lavoratore», ricordano tanti che lo hanno conosciuto. Lascia la moglie, di origine russa, e tre figli, con i quali viveva a Policastro.

LE PRESUNTE VIOLENZE AVVENUTE QUANDO IL GIOVANE ERA ANCORA MINORENNE LE PROVE SONO STATE RITENUTE INSUFFICIENTI

IL 53ENNE BIFANO STAVA LAVORANDO IN UN TERRENO DI SUA PROPRIETÀ A SAN GIOVANNI A PIRO INUTILI I SOCCORSI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Preghiere per Mimmo il volontario Cri investito dal Suv

L'INCIDENTE

Simona Chiariello

«Mimmo è un uomo buono. Non merita tutto questo. Chiediamo sia a chi lo conosce, sia a chi cerca semplicemente di dare una notizia, il rispetto e il silenzio, limitandosi a stare vicini nel cuore a lui e alla sua famiglia». Sono ore tremendamente difficili per Mimmo T., l'uomo di 60 anni, investito insieme alla figlia, il fidanzato della giovane e un loro amico, sabato pomeriggio in via Ugo Foscolo. Ieri la sezione della Croce Rossa di Cava, di cui Mimmo era un volontario attivo, ha chiesto discrezione e silenzio. Fin dalle prime ore le sue condizioni sono apparse gravi. Nella notte tra sabato e domenica è stato operato d'urgenza all'ospedale San Leonardo per le conseguenze del trauma cranico, riportato. I medici salernitani non si sbilanciano. Si spera e si prega in una ripresa. Intanto la città si è stretta intorno alla sua famiglia. «In queste ore, siamo stati raggiunti dalle telefonate di molte persone che ci chiedevano informazioni sull'incidente. Avremmo preferito non fare questo comunicato chiediamo sia a chi lo conosce, sia a chi cerca semplicemente di dare una notizia, di mostrare rispetto, restando in silenzio e limitandosi a restare vicini nel cuore e nella speranza, a lui e alla sua famiglia». Secondo le prime ricostruzioni l'uomo, insieme alla figlia, al fidanzato della ragazza e un amico erano fermi accanto ad una Nissan parcheggiata quando un Suv, guidato da una donna, ha tamponato l'auto parcheggiata ed investito le quattro persone. A quanto pare la donna, per ragioni in corso di accertamento, avrebbe accelerato invece di frenare. Gli accertamenti continuano, mente tutta la città prega per Mimmo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL_MATTINO - SALERNO - 16 - 14/03/22 ----
Time: 13/03/22 23:49

(https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/)

“RIPARTENZA 4.0 AGEVOLAZIONI E INCENTIVI PER LE IMPRESE” – Convegno in programma il 16 marzo p.v. a Paestum, in occasione di HoReCOAST

INDUSTRIA 4.0 (http://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

RISORSE 4.0 (http://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

ECOSISTEMA 4.0 (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

BEST PRACTICE (http://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

VIDEO WEBCAST (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

NEWS (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/news/)

BANDI (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/bandi/)

LOGIN (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/login/)

Postato da: Simona D'orso
Categoria: Attualità, Campania

Nessun commento (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/ripartenza-4-0-agevolazioni-e-incentivi-per-le-imprese-convegno-in-programma-il-16-marzo-p-v-a-paestum-in-occasione-di-horecoast/#respond)

HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Ho.Re.Ca., organizzata dal Consorzio HoReCoast, nata con lo scopo di favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono al

(https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/)

– Filippo Diasco (Regione Campania Dirigente Staff T.O. Industria 4.0 – Regione Campania – Assessorato Sviluppo Economico ed Attività Produttive)
– Ciro Romano (Consulente Alden)
– Luciana Mandarino (MAD Consulting)
– Andrea Ferraioli (Presidente Gruppo Alberghi Confindustria Salerno)
– Francesco Castagna (Docente di Ingegneria economico gestionale, CEO SMS engineering)
– Marco Cherubini (Senior business development manager presso CRIBIS)
– Andrea Vernaci (Advisor Istituzionali & Partners Credit Data Research)

Dalle **ore 9.30** di **MERCOLEDì 16** e **GIOVEDì 17 MARZO 2022, dunque,** sarà possibile, previa registrazione online (https://www.horecoast.it/registrati/), visitare gli **spazi espositivi** a cura delle aziende partecipanti. Gli spazi espositivi rimarranno aperti fino alla chiusura dei lavori, prevista per le **ore 18.30**. Per ogni azienda vi sarà, l’opportunità di saggiare personalmente le novità del settore e di costruire importanti **rapporti commerciali**.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast
tel. 089 3122 124 / 125 (MTN Company)

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

Resp. Aree Espositive
servizi@horecoast.it (mailto:servizi@horecoast.it)
Cell.: 375 535 0485 (tel:+393755350485)

(https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/)

INDUSTRIA 4.0 (http://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

RISORSE 4.0 (http://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

ECOSISTEMA 4.0 (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

BEST PRACTICE (http://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

VIDEO WEBCAST (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

NEWS (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/news/)

BANDI (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/bandi/)

AUTORE:

SIMONA D'ORSO

LOGIN (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/login/)

CHI SIAMO

(https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/)

CONTATTI

>> Redazione Sviluppo Campania
info@campaniaintelligente4puntozero.it

>> Regione Campania
Dr. Filippo Diasco Dirigente di Staff
Manifattur@ Campania - Industria 4.0”
DG. 50.02 "Sviluppo Economico ed Attività Produttive"

REGISTRAZIONE NEWSLETTER

Il tuo indirizzo e-mail

☐ **Accetto la privacy policy ed i termini di servizio (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/privacy-policy)**

Registrati

(http://www.sviluppocampania.it/)

Copyright © 2022 Realizzato con il supporto di Sviluppo Campania. (http://www.sviluppocampania.it/) Tutti i diritti riservati. | Privacy Policy (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/privacy-policy/) | Cookie Policy (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/cookie/) | Termini e Condizioni di Servizio (https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/termini-e-condizioni-del-servizio/)

(https://www.campaniaintelligente4puntozero.it/#)

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

A HoReCoast 2022 il campione mondiale di Pasticceria Matteo Cutolo

Matteo Cutolo, campione del mondo di pasticceria, sarà a HoReCoast 2022: con lui il team di maestri pasticceri campani della FIPGC per i laboratori dedicati all`Arte Bianca in programma il 16 marzo.

Sarà il Campione del Mondo di Pasticceria, **Matteo Cutolo**, a guidare **mercoledì 16 marzo 2022** un team di **maestri pasticceri campani** afferenti alla **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** durante i laboratori dedicati all'**Arte Bianca**, previsti nel ricco cartellone di **HoReCoast**.

Il **miglior pasticciere del mondo**, nonché **vice presidente FIPGC**, autore tra l'altro del libro *"La dolce sfida Mondiale"* in cui ha racconta la sua avventura, alle **ore 10.00** del **16 marzo 2022** aprirà gli appuntamenti dedicati al mondo pasticceria (Arte Bianca Lab – Centro Congressi Hotel Ariston) con il laboratorio *"La ricotta e pere a modo mio"*. Dopo di lui, e fino al termine dei lavori previsto per le ore 18.00, altri maestri pasticceri della **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** si alterneranno nella realizzazione di dolci creazioni.

Saranno protagonisti dell'VIII edizione di HoReCoast, infatti, anche: **Domenico** e **Antonio Manfredi** (Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"Peace artistica in pastigliaggio con dessert al piatto"*; **Palmiro Russo** (Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"Il cioccolato che passione"*; **Raffaele Romano** (Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"San Giuseppe alle porte con le sue zeppole…"*; **Oriana Capuano** (Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane) con *"Il modelling …. un'arte da interpretare"*. Inoltre, durante la giornata sono previste anche altre **esibizioni di cake design**.

HoReCoast 2022

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest'anno torna in presenza a **Paestum** (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Ho.Re.Ca.**

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di

ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER
ABBONATI ORA!!!

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

Paestum (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo *"HoReCoast Student"*.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all'ingresso.

Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di **HoReCoast** gode del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. **Main sponsor** Gruppo Noviello. **Media partner**: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, **Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa**, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Fonte e foto: https://horecanews.it/a-horecoast-2022-il-campione-mondiale-di-pasticceria-matteo-cutolo/

09/03/2022

Torna SU ↑

Ricette

Pizza Basil Connection

Triglia fra terra e mare

Veli di Seppia

Pizza Effusione

LOCALI

Porta De Mä, tutto il buono del mare di Puglia

11/02/2022 *Un ristorante d'ispirazione metropolitana dal design elegante e raffinato, che richiama atmosfere europee, il cui obiettivo ...*

Io sono Viva: la nuova insegna di Viviana Varese per le donne

09/02/2022 *Io sono Viva dolci e gelati è il nuovo progetto della chef stellata Viviana Varese che ha da poco aperto le porte nel Merca...*

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...

(https://horecanews.it/)

TUTTE LE NEWS | Chin8 Neri approda per la prima volta su Rai Due | Le novità Fonte Plose al Pitti Taste e a Beer&Food Attraction |

A HoReCoast 2022 il campione mondiale di Pasticceria Matteo Cutolo

Matteo Cutolo, campione del mondo di pasticceria, sarà a HoReCoast 2022: con lui il team di maestri pasticceri campani della FIPGC per i laboratori dedicati all'Arte Bianca in programma il 16 marzo.

Redazione 2 - 7 Marzo 2022 Protagonisti (Https://Horecanews.It/Category/Notizie/Protagonisti/) Eventi & Fiere (Https://Horecanews.It/Category/Eventi/Eventi-Fiere/)

Ascolta la notizia in formato audio

Sarà il Campione del Mondo di Pasticceria, **Matteo Cutolo**, a guidare **mercoledì 16 marzo 2022** un team di **maestri pasticceri c** afferenti alla **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** durante i laboratori dedicati all'**Arte Bianca**, prev ricco cartellone di **HoReCoast**.

Privacy - Termini

Il **miglior pasticciere del mondo**, nonché **vice presidente FIPGC**, autore tra l'altro del libro *"La dolce sfida Mondiale"* in cui ha racconta la sua avventura, alle **ore 10.00** del **16 marzo 2022** aprirà gli appuntamenti dedicati al mondo pasticceria (Arte Bianca Lab – Centro Congressi Hotel Ariston) con il laboratorio *"La ricotta e pere a modo mio"*. Dopo di lui, e fino al termine dei lavori previsto per le ore 18.00, altri maestri pasticceri della **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** si alterneranno nella realizzazione di dolci creazioni.

Saranno protagonisti dell'VIII edizione di HoReCoast, infatti, anche: **Domenico** e **Antonio Manfredi** (Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"Peace artistica in pastigliaggio con dessert al piatto"*; **Palmiro Russo** (Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"Il cioccolato che passione"*; **Raffaele Romano** (Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"San Giuseppe alle porte con le sue zeppole..."*; **Oriana Capuano** (Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane) con *"Il modelling .... un'arte da interpretare"*. Inoltre, durante la giornata sono previste anche altre **esibizioni di cake design**.

Privacy - Termini

HoReCoast 2022

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest'anno torna in presenza a **Paestum** (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Ho.Re.Ca.**

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/ (https://www.horecoast.it/programma/)). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle di sicurezza e anti Covid 19 (o*bbligo di Green Pass rafforzato*) all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 202**

Privacy - Termini

previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/ (https://www.horecoast.it/aziende/)); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo *"HoReCoast Student"*.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/ (https://www.horecoast.it/registrati/), così da saltare la fila all'ingresso.

Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di **HoReCoast** gode del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. **Main sponsor** Gruppo Noviello. **Media partner**: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, **Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa**, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Condividi su:

(/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#whatsapp) (/#facebook_messenger) (/#telegram)

(/#copy_link) (/#google_gmail) (/#email)

(https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fa-horecoast-2022-il-campione-mondiale-di-pasticceria-matteo-cutolo%2F&title=A%20HoReCoast%202022%20il%20campione%20mondiale%20di%20Pasticceria%20Matteo%20Cutolo)

Arte Bianca (Https://Horecanews.It/Tag/Arte-Bianca/) Campione Del Mondo (Https://Horecanews.It/Tag/Campione-Del-Mondo/)
Consumi Fuori Casa (Https://Horecanews.It/Tag/Consumi-Fuori-Casa/) Eventi (Https://Horecanews.It/Tag/Eventi/)
Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Https://Horecanews.It/Tag/Federazione-Internazionale-Pasticceria-Gelateria-Cioccolateria/)
Fiera (Https://Horecanews.It/Tag/Fiera/) Fipgc (Https://Horecanews.It/Tag/Fipgc/) Food Service (Https://Horecanews.It/Tag/Food-Service/)
Foodservice (Https://Horecanews.It/Tag/Foodservice/) Fuori Casa (Https://Horecanews.It/Tag/Fuori-Casa/) Horeca (Https://Horecanews.It/Tag/Horeca/)
Horecanews (Https://Horecanews.It/Tag/Horecanews/) HoReCoast (Https://Horecanews.It/Tag/Horecoast/) Laboratori (Https://Horecanews.It/Tag/Laboratori/)
Maestro Pasticcere (Https://Horecanews.It/Tag/Maestro-Pasticcere/) Matteo Cutolo (Https://Horecanews.It/Tag/Matteo-Cutolo/)
Notizia (Https://Horecanews.It/Tag/Notizia/) Notizie (Https://Horecanews.It/Tag/Notizie/) Out Of Home (Https://Horecanews.It/Tag/Out-Of-Home/)
Pasticcere (Https://Horecanews.It/Tag/Pasticcere/) Pasticceria (Https://Horecanews.It/Tag/Pasticceria/)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

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.

Privacy - Termini

FOODAGENDA
eventi food & beverage in Italia

Campania Fiere & Festival Fiere e Festival Salerno

HoReCoast (SA)

HoReCoast, marzo 2022, Paestum, Salerno

Dal 16 al 18 marzo 2022 a Paestum (SA) si svolgerà l'ottava edizione di HoReCoast.

HoReCoast ritorna in presenza e per la sua VIII edizione, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19, all'Hotel Ariston di Capaccio **Paestum (Sa)** il **16, 17 e 18 marzo 2022**. Appuntamento con workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca.

CALENDARIO

Categoria

FEBBRAIO RZO 202 APRILE

L	M	M	G	V	S	D
28	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27

Eventi di Marzo 21st

Nessun evento

28	29	30	31	1	2	3

Tag

e *De Luca – Attrezzature per la ristorazione*, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata *MTN Company*. Lo scopo di HoReCoast è favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono alla base della fiera-evento.

Info
www.horecoast.it

> Controlla sempre il sito ufficiale dell'evento, per verificare eventuali modifiche di programma.

← Cena delle streghe (BG)

B/Open 2022 (VR) →

Potrebbe anche interessarti

Festa dell'uva a Merano (BZ)

0

Merano WineFestival (BZ)

ChocoMoments (ME)

Bergamo Bologna Bolzano Brescia carnevale cioccolato Cremona degustazione dicembre 2021 digital Emilia Romagna Faenza febbraio 2021 febbraio 2022 Ferrara Franciacorta Friuli Venezia Giulia gennaio 2021 giugno 2020 giugno 2021 luglio 2021 Macfrut maggio 2021 marzo 2021 marzo 2022 Merano Milano novembre 2021 olio ottobre 2020 ottobre 2021 Parma Perugia Ravenna Rimini Roma settembre 2020 settembre 2021 Slow Food tartufo Torino Venezia Verona vino

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Stampa

HoReCoast 2022, dal 16 al 18 marzo a Paestum

12/03/2022

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

L'appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food e Ho.Re.Ca. ritorna in presenza. Il **16**, **17** e **18 marzo 2022** all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (Sa). Durante la fiera evento **HoReCoast** saranno svelati **trend e tecniche post Covid** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**.

Dopo la digital edition 2021, nella **tre giorni** di marzo 2022 **HoReCoast** tornerà, dunque, nella sua forma ufficiale. Workshop, seminari, conferenze, convegni, show cooking, cooking match, laboratori dedicati ai mondi dell'arte bianca, del food, della prima colazione, della pasticceria, della pizza, del mixology, aree espositive e tanto altro ancora caratterizzeranno l'**VIII° edizione** della fiera evento più attesa nel sud Italia dai professionisti del settore.

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Saranno giornate intense e ricche di appuntamenti, dunque. Ma, soprattutto, sarà un'occasione per presentare alla platea di professionisti e operatori Ho.Re.Ca. **soluzioni innovative** per rispondere in maniera efficiente e adeguata ai rinnovati mondi **food** ed **Ho.Re.Ca.** in generale.

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Cos'è HoReCoast?

HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca., organizzata dal **Consorzio HoReCoast**, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

"Il Consorzio HoReCoast - spiega il Presidente **Carlo De Luca** - *nasce dalla volontà di amici imprenditori che hanno deciso di unire le forze per proporre soluzioni e idee innovative nell'ambito del food e del mondo Ho.Re.Ca. Con la propria esperienza e competenza nei settori delle attrezzature per la ristorazione e del food, del catering e dell'accoglienza, ogni anno organizziamo la fiera evento HoReCoast, un vero e proprio momento d'incontro e di confronto tra operatori e professionisti della categoria".*

La fiera evento ha fin qui vissuto già **sette edizioni**, e sin dal **2014** si pone come **progetto itinerante**, nel senso che ogni anno approda in nuovi territori ponendosi come luogo d'incontro tra tutti gli operatori della filiera. Per l'**VIII° edizione** la location scelta è **Paestum**: sito archeologico di estrema importanza riconosciuto dall'Unesco **Patrimonio dell'Umanità**, nonché terra di rilevanti **eccellenze gastronomiche**. La location individuata è l'intero Centro Congressi dell'**Hotel Ariston**, sito in via Laura 13 - Capaccio Paestum (Sa).

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

Le novità 2022

Nell'edizione del prossimo marzo **HoReCoast triplicherà**. Diversamente dal format tradizionale, per la sua VIII° edizione la fiera evento si estenderà su tre giornate, non più solo due. Nello specifico la giornata del **18 marzo**, ribattezzata **HoReCoast Student**, sarà dedicata agli **studenti** delle **classi V** degli **Istituti Alberghieri** del **Centro Sud Italia**. Dalle 10.00 alle 13.00, presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston, i professionisti Ho.Re.Ca. del futuro si confronteranno con **esperti del settore**, **chef** e **maestri pasticceri** sui segreti della loro futura professione per ricevere suggerimenti, indicazioni e orientamenti utili per affrontare con sagacia il mestiere che li accompagnerà nel percorso di vita umana e professionale. Sono attesi all'Hotel Ariston di Paestum (Sa) **Sal De Riso** (per il mondo pasticceria), **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania), **Alfredo Folliero** (per il mondo pizza), **Angelo Donnaiola** (per il mondo mixology), **Benhur Tondini** (Presidente Sala&Cucina) e tanti altri ospiti.

Le giornate del **16** e **17 marzo**, invece, saranno caratterizzate da spazi espositivi, dove aziende del food e della ristorazione (e anche altre di servizi affini al mondo Ho.Re.Ca.) presenteranno i propri prodotti e le proprie attrezzature, laboratori di food, di pizza, formaggi, vino e salumi. Ed ancora mixology lab e speech dedicati al mondo della prima colazione e dell'accoglienza turistica oltre che convegni.

‹ Previous Next ›

HoReCoast 2022, la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca. torna in presenza

L'appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food ed Ho.Re.Ca. ritorna in presenza. Il **16**, **17** e **18 marzo 2022** all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (Sa) durante la fiera evento **HoReCoast** saranno svelati **trend e tecniche post Covid** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**.

Dopo la digital edition 2021, nella **"tre giorni"** di marzo 2022 **HoReCoast** tornerà, dunque, nella sua forma ufficiale. Workshop, seminari, conferenze, convegni, show cooking, cooking match, laboratori dedicati ai mondi dell'arte bianca, del food, della prima colazione, della pasticceria, della pizza, del mixology, aree espositive e tanto altro ancora caratterizzeranno l'**VIII edizione** della fiera evento più attesa nel sud Italia dai professionisti del settore.

Sarà una "tre giorni" intensa e ricca di appuntamenti, dunque. Ma, soprattutto, sarà un'occasione per presentare alla platea di professionisti e operatori Ho.Re.Ca. **soluzioni innovative** per rispondere in maniera efficiente e adeguata ai rinnovati mondi **food** ed **Ho.Re.Ca.** in generale.

Cos'è HoReCoast?

MTN Company
Agenzia di Comunicazione Integrata
tel. 0893122124

Articoli recenti

› HoReCoast 2022, un'esperienza a 5 sensi impreziosita dalle guest star Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso

› Web Developer, MTN Company assume

› HoReCoast 2022, la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca. torna in presenza

› L'hotel internet marketing, come gestire la presenza sul web

› Bike Felix Club, un caso di successo per la nascita dell'associazione sportiva

Seguici su Facebook

attrezzature per la ristorazione e MTN Company. *«Il Consorzio HoReCoast* – spiega il Presidente **Carlo De Luca** – *nasce dalla volontà di amici imprenditori che hanno deciso di unire le forze per proporre soluzioni e idee innovative nell'ambito del food e del mondo Ho.Re.Ca. Con la propria esperienza e competenza nei settori delle attrezzature per la ristorazione e del food, del catering e dell'accoglienza, ogni anno organizziamo la fiera evento HoReCoast, un vero e proprio momento d'incontro e di confronto tra operatori e professionisti della categoria».*

La fiera evento ha fin qui vissuto già **sette edizioni**, e sin dal **2014** si pone come **progetto itinerante**, nel senso che ogni anno approda in nuovi territori ponendosi come luogo d'incontro tra tutti gli operatori della filiera. Dopo **Amalfi** – Hotel La Bussola e Museo degli Arsenali (2014), **Vietri sul Mare** – Hotel Raito (2015), **Battipaglia** – Hotel San Luca (2016), **Salerno** – Lloyd's Baia Hotel (2017), **Sorrento** – Grand Hotel Europa Palace (2018), **Maiori** – Pietra di Luna Hotel (2019), **Cava de' Tirreni** – Mediterranea Accademia del Gusto (2021 Digital Edition), per l'**VIII edizione** la location scelta è **Paestum**: sito archeologico di estrema importanza riconosciuto dall'Unesco **Patrimonio dell'Umanità**, nonché terra di rilevanti **eccellenze gastronomiche**. La location individuata è l'intero Centro Congressi dell'**Hotel Ariston**, sito in via Laura 13 – Capaccio Paestum (Sa).

Novità 2022

Nell'edizione del prossimo marzo **HoReCoast triplicherà**. Diversamente dal format tradizionale, per la sua VIII edizione la fiera evento si estenderà su tre giornate, non più solo due. Nello specifico la giornata del **18 marzo**, ribattezzata **"HoReCoast Student"**, sarà dedicata agli **studenti** delle **classi V** degli **Istituti Alberghieri** del **Centro Sud Italia**. Dalle 10.00 alle 13.00, presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston, i "professionisti Ho.Re.Ca. del futuro" si confronteranno con **esperti del settore**, **chef** e **maestri pasticceri** sui segreti della loro futura professione per ricevere suggerimenti, indicazioni e orientamenti utili per affrontare con sagacia il mestiere che li accompagnerà nel percorso di vita umana e professionale. Sono attesi all'Hotel Ariston di Paestum (Sa) **Sal De Riso** (per il mondo pasticceria), **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania), **Alfredo Folliero** (per il mondo pizza), **Angelo Donnaiola** (per il mondo mixology) e tanti altri ospiti.

Le giornate del **16** e **17 marzo**, invece, saranno caratterizzate da spazi espositivi, dove aziende del food e della ristorazione (e anche altre di servizi affini al mondo Ho.Re.Ca.) presenteranno i

Ti piace

Ci trovi su:

turistica oltre che convegni.

Tutti i **dettagli**, le **novità** e gli **approfondimenti** sulla fiera evento promossa dal **Consorzio HoReCoast** possono essere consultati sul sito web www.horecoast.it.

Ad HoReCoast gli chef della FIC si sfidano nel Concorso Nazionale di Cucina

Quest'anno a **HoReCoast** il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** (FIC) e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**, assume un carattere nazionale.

Dopo la felice esperienza dell'ultima edizione vissuta in presenza (nel 2019 all'Hotel Pietra di Luna a Maiori – Sa), che vide l'apertura agli chef iscritti alla FIC di tutte le regioni del centro-sud Italia, **giovedì 17 marzo 2022** il cooking match **"V Trofeo HoReCoast"** diventerà un **Concorso Nazionale di Cucina**. Per la prima volta, dunque, parteciperanno alla gara **chef** e **commis di cucina** iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi di tutta Italia**.

Intitolato ***"L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte...solo chi ama il cibo non lo spreca..."***, il **Concorso Nazionale di Cucina** è finalizzato a creare momenti di confronto, di crescita e a stimolare la creatività dei cuochi e dei giovani che si approcciano al mondo della cucina. *«Nello specifico* – spiega **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania – *si vuole sensibilizzare e attenzionare la categoria alle nuove sollecitazioni. È il momento di voltare pagina e d'imparare a mangiare e cucinare in un modo nuovo, che coniughi le più recenti scoperte scientifiche e un minore consumo di risorse naturali con maggiori benefici per salute, ambiente e risparmio, progetti di sostenibilità, chef impegnati*

Il **Concorso Nazionale di Cucina** si svolgerà **giovedì 17 marzo 2022**, a partire dalle **ore 9.00** con **cerimonia di premiazione** in programma alle **ore 17.30**. La giuria, che valuterà i piatti in base a difficoltà di preparazione e pulizia, presentazione e sapore, decreterà dunque i **primi tre classificati**, ai quali andranno trofei artistici e buoni spesa per l'acquisto di attrezzature professionali.

Alla giuria sarà, inoltre, demandato il compito di assegnare il **IV Trofeo "Don Lorenzo Perrino"** (che verrà conferito allo chef maggiormente distintosi per impegno professionale) e – novità di quest'anno – il **Trofeo "Chef Giancarlo Erba"** (che verrà assegnato allo chef che si sarà distinto per il rispetto totale della tematica "L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte… solo chi ama il cibo non lo spreca…").

Trofeo miglior allievo Istituti Alberghieri della Campania e Trofeo miglior professionista Lady Chef

Altre importantissime di novità di HoReCoast 2022 saranno il **Trofeo miglior allievo Istituti Alberghieri della Campania**, **competizione** destinata agli **Istituti Professionali per i Servizi di Ospitalità Alberghiera** della **Campania**, e il **Trofeo miglior professionista Lady Chef**, rivolto alle chef professioniste aderenti all'Unione Regionale Cuochi della Campania.

Promosse dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, presieduta dallo chef **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, queste competizioni (che si svolgeranno in parallelo) vedranno la mattina del **16 marzo** gli **allievi** degli **Istituti Alberghieri regionali** e le **chef** aderenti all'U.R.C.C. lavorare in cucina per la **preparazione dei piatti**, che saranno poi presentati e valutati dalla giuria nel pomeriggio, fino a decretare i vincitori ufficiali delle rispettive gare.

Per quanto riguarda il **Trofeo miglior allievo Istituti Alberghieri della Campania** il primo classificato accederà alla Fase Nazionale, andando a sfidare i colleghi provenienti dalle altre regioni d'Italia.

partecipare come visitatore su www.horecoast.it.

La ripartenza post Covid, i momenti di confronto in HoReCoast

Il 2020 ha rappresentato una sorta di "anno zero" per il mondo della ristorazione e dell'ospitalità, chiamato a mettere in atto piccoli e grandi cambiamenti. **Alberghi**, **ristoranti**, **pizzerie**, **pub**, **bar** e tutte le tipologie di locali e strutture hanno subito un processo di **"cambiamento di percezione"**. A due anni di distanza dal boom della pandemia le persone cercano **luoghi di soggiorno "sicuri"** e hanno modificato il loro modo di programmare spostamenti e viaggi. I servizi sono divenuti sempre più importanti, così come la **capacità di comunicare correttamente con i propri ospiti o potenziali clienti è diventata indispensabile**.

Tutti gli operatori dei settori ospitalità e ristorazione sono quindi chiamati a **ripensare le proprie modalità di lavoro** e ad **HoReCoast**, mediante anche i tanti **momenti convegnistici collaterali alla fiera** (moderati dal dott. **Luigi Franchi** e tutti in calendario nella **Sala Teatro** dell'Hotel Ariston di Paestum), verranno forniti consigli, suggerimenti e indicazioni su come **prepararsi al meglio** al futuro che ci aspetta.

Un primo momento di confronto si terrà **mercoledì 16 marzo 2022** a partire dalle **ore 9.30**. Saranno presenti il sindaco di Capaccio Paestum **Franco Alfieri**, la responsabile dell'ufficio stampa del Parco Archeologico di Paestum e Velia **Rossella Tedesco**, il presidente del Consorzio HoReCoast **Carlo De Luca**, l'amministratore di Lamberti Food **Vincenzo Lamberti**, il responsabile della divisione attrezzature di De Luca attrezzature per la ristorazione **Pietro De Luca**, il CEO di MTN Company **Carmine D'Alessio**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania **Luigi Vitiello** ed il presidente dell'A.I.B.E.S. **Angelo Donnaiola**.

A seguire con il dott. **Michelangelo Lurgi**, presidente di Rete Destinazione Sud, si discuterà di sviluppo e promozione territoriale attraverso i *"PNRR Borghi"*. Su questa scia, nel primo pomeriggio del 16 marzo, si parlerà di *"Agevolazioni e incentivi per le imprese"* con **Andrea Ferraioli**, presidente del Gruppo Alberghi di Confindustria Salerno, e **Ciro Romano**, Amministratore della Alden Consulenti d'impresa.

Paciello, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno, **Vincenzo D'Amato**, presidente del C.Ri.P.A.T. (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali), **Claudio Mucciolo**, dirigente veterinario dell'ASL Salerno, **Angelo Citro** dell'ASL Salerno, **Giuseppe Pagano**, patron dell'Azienda Agricola San Salvatore di Paestum, **Milena Pepe** della Tenuta Cavalier Pepe e **Pietro Aloisio**, consulente di analisi sensoriale.

Ad aprire la giornata di **giovedì 17 marzo 2022** sarà, invece, il convegno dal titolo *"Food 4.0 Personas and Scenarios"* delle ore 9.30, che coinvolgerà professionisti della comunicazione ed esperti del settore tra cui **Carmine D'Alessio**, CEO di MTN Company, **Antonella Petitti**, giornalista e consulente per l'agroalimentare, **Giuseppe Corsini** fotografo, **Giuseppe Calabrese**, amministratore delegato di Mastroberardino, **Marco Contursi**, giornalista gastronomico, **Ida Paradiso**, food strategist e marketing expert, **Vincenzo La Croce**, esperto di marketing e internazionalizzazione, **Virgilio Gay**, project manager presso Cooperativa Sociale La Torre – Idee in azione, e **Franco Cioffi**, consulente aziendale.

Alle ore 11.30 si discuterà invece di *"Terzo Settore e sociale"* con il progetto di **MAD Consulting** che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative come "Al dil à dei sogni", "La forza del Silenzio" e l'associazione "A Braccia Aperte". MAD si occupa da diversi anni di promuovere e affiancare attività del **terzo settore** legate, in modo specifico, al mondo dell'agroalimentare **per formare e inserire le persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca.** Diversi i progetti di ripristino di **beni confiscati alla camorra** che vengono **convertiti in centri produttivi** in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa.

E infine nel pomeriggio (dalle ore 14.30) spazio all'iniziativa *"I professionisti si raccontano"* con l'amico di HoReCoast **Sal De Riso**, che tornerà anche per l'VIII edizione a portare la sua testimonianza di professionista. Oltre al maestro pasticcere **De Riso** è prevista la partecipazione di altri esperti di categoria, anch'essi di caratura nazionale e internazionale, che saranno svelati successivamente.

Ad HoReCoast Gaetano Barbuto con il suo percorso formativo sulla prima colazione

breakfast e buffet con *"Officina del breakfast"*, che **mercoledì 16** e **giovedì 17 marzo 2022** terrà dei laboratori dedicati al mondo della **prima colazione** nell'area Bar & Breakfast Lab (Sala Nettuno) dell'Hotel Ariston di Paestum (Sa).

Dopo l'esperienza dell'edizione 2018 a Sorrento, **Gaetano Barbuto** torna dunque in HoReCoast con il suo percorso formativo, teorico e pratico, rivolto agli addetti del settore alberghiero e a tutti coloro che vogliono diventare esperti del primo e più importante pasto della giornata: la **colazione**.

In particolare, parlerà di *"Breakfast experience. I trend per una colazione d'autore"* e di *"Brunch: nuove frontiere in hotel"* presentando, in sessioni pratiche e teoriche, le **tendenze post emergenza sanitaria** più diffuse e maggiormente in voga negli alberghi, per rispondere in maniera efficace e adeguata alle rinnovate abitudini dei turisti. Momenti, questi, durante i quali i visitatori attesi potranno imparare, passo dopo passo, segreti, tecniche e ricette per offrire un'esperienza straordinaria.

Gli altri workshop dedicati al mondo breakfast

Coordinata da **Gaetano Barbuto**, l''arena del mondo prima colazione' di HoReCoast (Sala Nettuno dell'Hotel Ariston di Paestum) sarà impreziosita da **altri importanti speech** su tecniche, prodotti e attrezzature legate al breakfast. In questa prospettiva s'inseriscono la VI edizione dell'*"A.M.I.R.A. Flambè Tour"*, con l'Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi che sarà ospite in HoReCoast dalle ore 14.00 alle ore 18.00 del 16 marzo; il workshop *"Social breakfast"* (ore 11.15 – 12.00 del 17 marzo), a cura di **Christian D'Emilio** di **Radio Bakery**, che poi alle ore 14.30 sempre del 17 marzo presenterà tre casi studio a testimonianza dell'*"Importanza delle persone nella breakfast experience"*. Di *"Innovazione e importanza del caffè nel breakfast in Hotel"* parlerà invece **Enrico Gentilini** dell'azienda **Caffe Pascucci** (ore 15.45 – 16.30), mentre a chiudere la "due giorni" sarà ancora una volta **Gaetano Barbuto** con il suo *"Artigiano del breakfast"*.

Ad impreziosire l'VIII edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia, sarà il **45° Concorso regionale A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), in programma dalle ore 10.00 alle ore 17.30 di **mercoledì 16 marzo 2022**, presso la Sala Mixology del Centro Congressi dell'Hotel Ariston.

Il concorso vedrà **barmen, capibarmen e aspiranti barmen della Campania sfidarsi nell'elaborazione d'intriganti cocktail**. Dopo il grande successo dell'edizione 2019, organizzata nell'ambito di HoReCoast al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa) e che vide trionfare Tonino Coppola, il Concorso regionale dell'A.I.B.E.S. tornerà, dunque, anche quest'anno a tenere banco durante la fiera evento dedicata a professionisti e operatori del mondo Horeca. *«Siamo soddisfatti di rinnovare la nostra partecipazione ad HoReCoast e di organizzare anche la 45esima edizione del Concorso regionale A.I.B.E.S. nell'ambito di questa importante fiera evento, che di anno in anno cresce di consensi e di partecipazione* – afferma **Luigi Gargiulo**, Fiduciario A.I.B.E.S. Campania – E un sentito ringraziamento per la collaborazione e l'ospitalità riservateci va alle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company».

Ma le sorprese dell'A.I.B.E.S. non finiscono qui. Grazie al grande impegno del Fiduciario A.I.B.E.S. Campania **Luigi Gargiulo**, HoReCoast si arricchirà quest'anno di un altro importantissimo evento: la **finalissima nazionale** della X edizione di *"Barmen in Passerella"*, in calendario **giovedì 17 marzo** dalle ore 10.00 alle ore 16.00 sempre presso la Sala Mixology del Centro Congressi dell'Ariston. Sarà una vera festa, con barmen di tutta Italia che si cimenteranno nella realizzazione di cocktail inediti, creati da loro per l'occasione.

Nelle giornate del **16 e 17 marzo 2022** al Centro Congressi dell'Hotel Ariston i workshop dedicati al beverage si vivranno, inoltre, anche nella sala **Teatro del Gusto**. In programma appuntamenti dedicati alle **birre artigianali** e al **vino**, questi ultimi curati dall'**Associazione Italiana Sommelier – Cilento e Vallo di Diano** con la dott.ssa **Maria Sarnataro**.

Ad HoReCoast il "Trofeo Pizza di Qualità"

la direzione di **Mario Folliero** (Direttore Generale) e di **Alfredo Folliero** (Presidente Dr. Cavaliere). La competizione è aperta a tutti i pizzaioli/e appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria. Si può partecipare a titolo personale o in rappresentanza della propria attività. L'età minima è dai 16 anni compiuti in su, per i minorenni è obbligatorio l'accompagnamento di un tutore o un responsabile.

Sei le **categorie in gara**: Pizza Classica, Pizza in Teglia, Pizza in Pala / Metro, Pizza Senza Glutine, Pizza a 4 mani e Pizza Innovativa. Il titolo del **Super Campione** verrà assegnato al concorrente che avrà raggiunto il **maggior punteggio nel cumulo delle batterie** alla quale ha partecipato. Al **miglior concorrente estero**, invece, verrà dato un premio per la grande professionalità ed eccellenza mostrata in gara attraverso il calcolo delle batterie alla quale ha partecipato, verranno messi in lista soltanto i concorrenti provenienti fuori dall'Italia.

Non perdere l'occasione per vivere tutti questi momenti e per confrontarti con centinaia di aziende dei mondi food, attrezzature per la ristorazione e servizi per l'accoglienza: registrati gratuitamente per partecipare come visitatore su www.horecoast.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

HORECOAST 2022, OTTAVA EDIZIONE IN PRESENZA PER LA FIERA EVENTO DEDICATA AL MONDO HO.RE.CA.

febbraio 28, 2022 (https://www.costozero.it/horecoast-2022-ottava-edizione-in-presenza-per-la-fiera-evento-dedicata-al-mondo-ho-re-ca/) Redazione Costozero (https://www.costozero.it/author/redazione/)

Ascolta (//app-eu.readspeaker.com/cgi-bin/rsent?customerid=8019&lang=it_it&readid=rspeak_read_9327&url=https%3A%2F%2Fwww.costozero.it%2Fhorecoast-2022-ottava-edizione-in-presenza-per-la-fiera-evento-dedicata-al-mondo-ho-re-ca%2F)

Dal 16 al 18 marzo 2022 all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (Sa) saranno svelati trend e tecniche post Covid per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza

L'appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food e Ho.Re.Ca. ritorna in presenza. Il **16**, **17** e **18 marzo 2022** all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (Sa) durante la fiera evento **HoReCoast** saranno svelati **trend e tecniche post Covid** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**.

Workshop, seminari, conferenze, convegni, show cooking, cooking match, laboratori dedicati ai mondi dell'arte bianca, del food, della prima colazione, della pasticceria, della pizza, del mixology, aree espositive e tanto altro ancora caratterizzeranno l'**VIII edizione** della fiera evento più attesa nel sud Italia dai professionisti del settore.

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.costozero.it/policy-privacy-e-cookies-policy/)

Accetto

Cos'è HoReCoast?

Home (https://www.costozero.it/) Primo piano (https://www.costozero.it/category/rubriche/primo-piano/)
Economia (https://www.costozero.it/category/rubriche/economia/)
Diritto e impresa (https://www.costozero.it/category/rubriche/diritto-e-impresa/)
Lavoro (https://www.costozero.it/category/rubriche/lavoro/) Ricerca (https://www.costozero.it/category/rubriche/ricerca/)
Mercati (https://www.costozero.it/category/rubriche/mercati/)
Business (https://www.costozero.it/category/rubriche/business/)
Tempo libero (https://www.costozero.it/category/rubriche/tempo-libero/)

HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca., organizzata dal **Consorzio HoReCoast**, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca attrezzature per la ristorazione e MTN Company. *«Il Consorzio HoReCoast* – spiega il presidente **Carlo De Luca** – *nasce dalla volontà di amici imprenditori che hanno deciso di unire forze e competenze per proporre soluzioni e idee innovative nell'ambito del food e del mondo Ho.Re.Ca.. all'interno della fiera evento HoReCoast, vero e proprio momento d'incontro e di confronto tra operatori e professionisti della categoria»*.

La fiera evento ha fin qui vissuto già **sette edizioni**, e sin dal **2014** si pone come **progetto itinerante**, nel senso che ogni anno approda in nuovi territori ponendosi come luogo d'incontro tra tutti gli operatori della filiera. Dopo **Amalfi** – Hotel La Bussola e Museo degli Arsenali (2014), **Vietri sul Mare** – Hotel Raito (2015), **Battipaglia** – Hotel San Luca (2016), **Salerno** – Lloyd's Baia Hotel (2017), **Sorrento** – Grand Hotel Europa Palace (2018), **Maiori** – Pietra di Luna Hotel (2019), **Cava de' Tirreni** – Mediterranea Accademia del Gusto (2021 Digital Edition), per l'**VIII edizione** la location scelta è **Paestum**: sito archeologico di estrema importanza riconosciuto dall'Unesco **Patrimonio dell'Umanità**, nonché terra di rilevanti **eccellenze gastronomiche**. La location individuata è l'intero Centro Congressi dell'**Hotel Ariston**, sito in via Laura 13 – Capaccio Paestum (Sa).

Novità 2022

Nell'edizione del prossimo marzo **HoReCoast triplicherà**. Diversamente dal format tradizionale, per la sua VIII edizione la fiera evento si estenderà su tre giornate, non più solo due. Nello specifico la giornata del **18 marzo**, ribattezzata **"HoReCoast Student"**, sarà dedicata agli **studenti** delle **classi V** degli **Istituti Alberghieri** del **Centro Sud Italia**. Dalle 10.00 alle 13.00, presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston, i "professionisti Ho.Re.Ca. del futuro" si confronteranno con **esperti del settore**, **chef** e **maestri pasticceri** sui segreti della loro futura professione per ricevere suggerimenti, indicazioni e orientamenti utili per affrontare con sagacia il mestiere che li accompagnerà nel percorso di vita umana e professionale. Sono attesi all'Hotel Ariston di Paestum (Sa) **Sal De Riso** (per il mondo pasticceria), **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania), **Alfredo Folliero** (per il mondo pizza), **Angelo Donnaiola** (per il mondo mixology) e tanti altri ospiti.

Le giornate del **16** e **17 marzo**, invece, saranno caratterizzate da spazi espositivi, in cui aziende del food e della ristorazione (e anche altre di servizi affini al mondo Ho.Re.Ca.) presenteranno i propri prodotti e le proprie attrezzature, laboratori di food, di pizza, formaggi, vino e salumi. Ed ancora mixology lab e speech dedicati al mondo della prima colazione e dell'accoglienza turistica oltre che convegni.

Tutti i **dettagli**, le **novità** e gli **approfondimenti** sulla fiera evento promossa dal **Consorzio HoReCoast** possono essere consultati sul **sito web** (http://www.horecoast.it.).

(/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#telegram) (/#printfriendly) (https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fwww.costoze
mondo-ho-re-
ca%2F&title=HoReCoast%202022%2C%20ottava%20edizione%20in%20p

POSTED IN EVENTI (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/CATEGORY/RUBRICHE/EVENTI/), EVIDENZA (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/CATEGORY/RUBRICHE/EVIDENZA/) TAGGED DE LUCA ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/DE-LUCA-ATTREZZATURE-PER-LA-RISTORAZIONE/),EVENTO (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/EVENTO/),FOOD (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/FOOD/),HORECA (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/HORECA/),HORECOAST (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/HORECOAST/),LAMBERTI FOOD (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/LAMBERTI-FOOD/),MTN (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/MTN/),PAESTUM (HTTPS://WWW.COSTOZERO.IT/TAG/PAESTUM/)

‹ L'origine delle merci negli Intrastat 2022: nuova procedura per gli scambi intracomunitari (https://www.costozero.it/lorigine-delle-merci-negli-intrastat-2022-nuova-procedura-per-gli-scambi-intracomunitari/)

Investimenti esteri in Campania, siglato protocollo per l'attrazione e il consolidamento di quelli già esistenti (https://www.costozero.it/investimenti-esteri-in-campania-siglato-protocollo-per-lattrazione-e-il-consolidamento-di-quelli-gia-esistenti/) ›

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.costozero.it/policy-privacy-e-cookies-policy/)
Accetto

AVELLINOTODAY

Opinioni

Sapore d'Irpinia

A cura di Rosa Iandiorio

L’Irpinia è una terra di sapori autentici, custode antica di vini pregiati e specialità gastronomiche ricche di gusto. Un luogo incantevole dove sedersi in silenzio per ammirare la sua anima più vera. L'anima di una terra dove per secoli la natura ha scandito i ritmi del tempo, lasciandoci in eredità un patrimonio agroalimentare immenso. È tempo di partire buongustai per riscoprire insieme questo ‘Sapore d'Irpinia’

SAPORE D'IRPINIA **SOLOFRA**

HoReCoast 2022, Raffaele Romano presenta "San Giuseppe alle porte con le sue zeppole”

L’appuntamento professionale più atteso nel Sud Italia ritorna in presenza dal 16 al 17 marzo. Protagonista con uno show-cooking il pasticciere di Gran Caffè Romano a Solofra

libro "La dolce sfida Mondiale" in cui ha raccontato la sua avventura, alle ore 10.00 del 16 marzo 2022 aprirà gli appuntamenti dedicati al mondo pasticceria (Arte Bianca Lab – Centro Congressi Hotel Ariston) con il laboratorio “La ricotta e pere a modo mio”. Dopo di lui, e fino al termine dei lavori previsto per le ore 18.00, altri maestri pasticceri della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria si alterneranno nella realizzazione di dolci creazioni.

Saranno protagonisti dell’VIII edizione di HoReCoast, infatti, anche: Domenico e Antonio Manfredi (Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio “Peace artistica in pastigliaggio con dessert al piatto”; Palmiro Russo (Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio “Il cioccolato che passione”; **Raffaele Romano** (Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio “San Giuseppe alle porte con le sue zeppole…”; Oriana Capuano (Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane) con “Il modelling …. un’arte da interpretare”.

Il pasticciere solofrano, già vincitore del premio 'Zeppola d'oro 2021', in rappresentanza della delegazione avellinese, porterà sul palco dell'HoReCoast le variegate sfumature della zeppola: dolce gusto di pasta choux che può essere realizzato fritto o al forno e farcito con crema pasticcera nella versione classica o condito con originali mousse di ricotta e frutta candita.

HoReCoast 2022. La fiera del mondo Ho.Re.Ca. torna in presenza dal 16 al 18 marzo

dal 18 February 2022 su https:

L'appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food ed Ho.Re.Ca. ritorna in presenza.
Il 16, 17 e 18 marzo 2022 all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA) durante la fiera evento HoReCoast saranno svelati trend e tecniche post Covid per affrontare efficac dell'ospitalità e dell'accoglienza.
Dopo la digital edition 2021, nella "tre giorni" di marzo 2022 HoReCoast tornerà, dunque, nella sua forma ufficiale. Workshop, seminari, conferenze, convegni, show co

tags : pizza sala riso salumi pietra italiana servizi catering

Condividi: Mi piace 2

Articoli correlati:

Il mio problema con Greenpeace

L'immagine irrompe sullo schermo con tutta la sua brutalità. Un pugno di temerari con un piccolo gommone cerca di interferire con le operazioni di una baleniera. Si vede, nel filmato [...]

tags : soia pere mele faro ogm mica ceca mais cinese stampa
dal 16 July 2014 su: bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it

Pizza con la Scarola "cruda"

Ogni volta che preparo la pizza con la scarola ,affiorano in me i ricordi dell'infanzia.Il tempo passa e tutto cambia, gli affetti cari si perdono , però quello che rimane vivo è l'Amore e le [...]

tags : olive forno pigna pizza kg calzoni vergine condimento padella pentola
dal 10 January 2013 su:
www.isaporidelmediterraneo.it

Il risotto migliore è alle Calandre. Parola di chi ha provato tutti i 3 stelle Michelin. Del mondo

Andy Hayler è il foodie che tutti noi vorremmo essere. Ex manager informatico della compagnia petrolifera Shell, ha sempre coltivato l'interesse per il buon mangiare e per i migliori [...]
dal 10 October 2013 su: www.scattidigusto.it

Il Made in Italy contaminato dagli OGM

dal 15 July 2013 su: bressanini-lescienze.blogautore.espress...

Lo zucchero più costoso al mondo

Il vero buongustaio –il foodie come si usa dire oggi nell'irritante linguaggio italiese di moda nel web enogastronomico– non bada a spese quando di tratta di prodotti ricercati di qualità [...]

dal 1 April 2014 su:
bressanini-le...

Insalata di riso alla Wardolf

Insalata di riso alla Wardolf per 4 persone 400 gr. di riso bollito al dente 1 manciata di prezzemolo 300 gr. di bacon a dadi 300 gr. di emmenthaler a dadi 2 arance olio sale e pepe [...]

dal 29 May 2011 su:
ierioggiincuc...

Crostata di ricotta e nutella

La crostata alla ricotta è un classico della tradizione dolciaria italiana. In questa ricetta ve la

Muffins di Ricot Fichi

Puoi preparare t ricette per dolci anche con l'avvicinarsi dell'autunno. In questo periodo, prepariamo a gustare frutta m diversa da quella estiva, ma non meno invitante. i frutti [...]

dal 15 November 2 su: www.ricettein.

Commenti su D gelaterie artigian 2013 di Roy Pac

Se Simone Boni affabulatore, que un vero millanta grandiose gelate confine italiano

tags :
dal 5 July 2013 su:

HoReCoast, la fiera del “food” in presenza

Torna l’appuntamento dedicato a ristorazione e accoglienza: seminari e workshop all’hotel Ariston

13 marzo 2022

L’appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food ed Ho.Re.Ca. ritorna in presenza. Il 16, 17 e 18 marzo 2022 all’Hotel Ariston di Capaccio Paestum durante la fiera evento saranno svelati trend e tecniche post Covid per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell’ospitalità e dell’accoglienza. Dopo la digital edition 2021, nella “tre giorni” di marzo 2022 HoReCoast tornerà, dunque, nella sua forma ufficiale. Workshop, seminari, conferenze, convegni, show cooking, cooking match, laboratori dedicati ai mondi dell’arte bianca, del food, della prima colazione, della pasticceria, della pizza, del mixology, aree espositive e tanto altro ancora caratterizzeranno l’VIII edizione della fiera evento più attesa nel sud Italia dai professionisti del settore. Sarà una “tre giorni” intensa e ricca di appuntamenti, dunque. Ma, soprattutto, sarà un’occasione per presentare alla platea di professionisti e operatori Ho.Re.Ca. soluzioni innovative per rispondere in maniera efficiente e adeguata ai rinnovati mondi food ed Ho.Re.Ca. in generale. HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti e agli operatori del mondo Ho.Re.Ca., organizzata dal Consorzio HoReCoast, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

«Il Consorzio HoReCoast - spiega il presidente Carlo De Luca - nasce dalla volontà di amici imprenditori che hanno deciso di unire le forze per proporre soluzioni e idee innovative nell'ambito del food e del mondo Ho.Re.Ca. Con la propria esperienza e competenza nei settori delle attrezzature per la ristorazione e del food, del catering e dell'accoglienza, ogni anno organizziamo la fiera evento HoReCoast, un vero e proprio momento d’incontro e di confronto tra operatori e professionisti della categoria».

Mi piace 0 Condividi Tweet

Riservatezza

Nell’edizione del prossimo marzo HoReCoast triplicherà. Diversamente dal format tradizionale, per la sua VIII edizione la fiera evento si estenderà su tre giornate, non più solo due. Nello specifico la giornata del 18 marzo, ribattezzata “HoReCoast Student”, sarà dedicata agli studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri del Centro Sud Italia. Dalle 10 alle 13, presso la Sala Teatro dell’Hotel Ariston, i “professionisti Ho.Re.Ca. del futuro” si confronteranno con esperti del settore, chef e maestri pasticceri sui segreti della loro futura professione per ricevere suggerimenti, indicazioni e orientamenti utili per affrontare con sagacia il mestiere che li accompagnerà nel percorso di vita umana e professionale. Sono attesi all’Hotel Ariston di Paestum **Sal De Riso** (per il mondo pasticceria), **Luigi Vitiello** (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania), **Alfredo Folliero** (per il mondo pizza), **Angelo Donnaiola** (per il mondo mixology) e tanti altri ospiti. Le giornate del 16 e 17 marzo, invece, saranno caratterizzate da spazi espositivi, dove aziende del food e della ristorazione (e anche altre di servizi affini al mondo Ho.Re.Ca.) presenteranno i propri prodotti e le proprie attrezzature, laboratori di food, di pizza, formaggi, vino e salumi. Ed ancora mixology lab e speech dedicati al mondo della prima colazione e dell’accoglienza turistica oltre che convegni.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Quotidiani Locali S.r.l. - Sede operativa: Via delle Industrie, 1 – Eboli (SA)

Sede Fiscale: Via Portofino, 1 - Potenza - P.IVA 02038640765

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

Mi piace 0 Condividi Tweet

Riservatezza

Tempo di lettura: 3 minuti

Capaccio Paestum (Sa) – Sarà il **Campione del Mondo di Pasticceria**, **Matteo Cutolo**, a guidare mercoledì 16 marzo 2022 un team di maestri pasticceri campani afferenti alla **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** durante i laboratori dedicati all'Arte Bianca, previsti nel ricco cartellone di **HoReCoast.**

Il miglior pasticciere del mondo, nonché vice presidente FIPGC, autore tra l'altro del libro "La dolce sfida Mondiale" in cui ha racconta la sua avventura, alle ore 10.00 del 16 marzo 2022 aprirà gli appuntamenti dedicati al mondo pasticceria (Arte Bianca Lab – Centro Congressi Hotel Ariston) con il laboratorio "La ricotta e pere a modo mio". Dopo di lui, e fino al termine dei lavori previsto per le ore 18.00, altri maestri pasticceri della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria si alterneranno nella realizzazione di dolci creazioni.

Saranno protagonisti dell'VIII edizione di HoReCoast, infatti, anche: **Domenico e Antonio Manfredi** (Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio "Peace artistica in pastigliaggio con dessert al piatto"; **Palmiro Russo** (Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio "Il cioccolato che passione"; **Raffaele Romano** (Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio "San Giuseppe alle porte con le sue zeppole…"; **Oriana Capuano** (Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane) con "Il modelling …. un'arte da interpretare". Inoltre, durante la giornata sono previste anche altre esibizioni di cake design.

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento HoReCoast rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per il mondo Ho.Re.Ca.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok Privacy policy

SEPA
Formazione & Università
VIA PIO X, 46 - 84043 AGROPOLI (SA)
TEL. 351 60 30 878 - info@sepaformazione.it

Promo Docenti 2022
4 Certificazioni Informatiche
€179
Valutabili 2 Punti nelle graduatorie DOCENTI
CORSI ED ESAMI ONLINE!

Il Campione del Mondo di Pasticceria, Matteo Cutolo, a Paestum

Il prossimo 16 marzo Matteo Cutolo guiderà un team di maestri pasticceri nei laboratori dedicati all'Arte BIanca

Comunicato Stampa • 7 Marzo 2022 666

Sarà il Campione del Mondo di Pasticceria, **Matteo Cutolo**, a guidare **mercoledì 16 marzo 2022** un team di **maestri pasticceri campani** afferenti alla **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** durante i **laboratori** dedicati all'**Arte Bianca**, previsti nel ricco cartellone di **HoReCoast**.

Il **miglior pasticciere del mondo**, nonché **vice presidente FIPGC**, autore tra l'altro del libro *"La dolce sfida Mondiale"* in cui ha racconta la sua avventura, alle **ore 10.00** del **16 marzo**

2022 aprirà gli appuntamenti dedicati al **mondo pasticceria** (Arte Bianca Lab – Centro Congressi Hotel Ariston) con il laboratorio *"La ricotta e pere a modo mio"*. Dopo di lui, e fino al termine dei lavori previsto per le ore 18.00, altri **maestri pasticceri** della **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** si alterneranno nella realizzazione di dolci creazioni.

Saranno **protagonisti** dell'**VIII edizione** di **HoReCoast**, infatti, anche: **Domenico** e **Antonio Manfredi** (Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"Peace artistica in pastigliaggio con dessert al piatto"*; **Palmiro Russo** (Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"Il cioccolato che passione"*; **Raffaele Romano** (Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane) con il laboratorio *"San Giuseppe alle porte con le sue zeppole…"*; **Oriana Capuano** (Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane) con *"Il modelling …. un'arte da interpretare"*. Inoltre, durante la giornata sono previste anche altre **esibizioni di cake design**.

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Ho.Re.Ca**.

Anche quest'anno il **programma** è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri

(consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (*obbligo di Green Pass rafforzato*) all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo *"HoReCoast Student"*.

Per **partecipare** agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all'ingresso.

Tags capaccio capaccio paestum Cilento Cilento Notizie

Commenta

Il Maestro pasticciere Domenico Manfredi ospite a Paestum in occasione della fiera HoReCoast 2022

17 Marzo 2022

Nella mattinata di ieri tutta la delegazione campana della **Federazione Pasticcieri** ha inaugurato l'edizione 2022 di **HoReCoast**, una fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca. (associazione di categoria degli albergatori e dei ristoratori) che quest'anno si svolge presso l'Hotel Ariston di **Paestum**.

Con DEMO e degustazioni dal vivo il pasticciere e Maestro **Domenico Manfredi**, delegato provinciale, ormai conosciuto anche al grande pubblico italiano per la sua partecipazione al programma televisivo "I Sapori del Sole" in onda su Food Network, è protagonista della fiera.

Insieme a lui anche il figlio **Antonio** e tutta la delegazione campana capitanata dal presidente regionale **Matteo Cutolo** e dai delegati di Avellino **Raffaele Romano**, di Napoli **Palmiro Russo**, e di Caserta **Luigi Conte**.

La giornata di inaugurazione è stata arricchita dal maestro della **Pasticceria D'Elia di Teggiano** con la testimonianza della sua esperienza professionale durante la fiera evento dedicata ai professionisti della ristorazione.

"Questo evento – ha dichiarato Domenico Manfredi – *è volto a valorizzare il nome della pasticceria e della Federazione che porta avanti iniziative senza scopo di lucro per* ***promuovere la pasticceria artigianale e di qualità*** *su tutto il territorio".*

STATISTICHE

Privacy & Cookies Policy

Zenda Cimino

Un commento

Anna

17 Marzo 2022 at 18:48

Bravu lu maestru che sapu fa.

Rispondi

Lascia un commento

Message

Your Name *

Your Email *

URL

Salva nome, email e sito web affinché un cookie salvi i miei dati per il prossimo commento.

This site is protected by reCAPTCHA and the Google Privacy Policy and Terms of Service apply.

Invia

ONDANEWS.IT – Testata Giornalistica Registrata

Iscrizione Reg. Stampa Tribunale Sala Consilina (SA)

PRESIDENTE ONORARIO:

MICHELE ALBANESE

DIRETTORE ONORARIO:

EDITORE:

ONDA NEWS SRL

P.IVA: 05757780654

CONTATTI:

+39 3343676720

info@ondanews.it

Privacy & Cookies Policy

il Vescovado
IL PORTALE ONLINE DELLA COSTA D'AMALFI

Annunci

Pizza, Trofeo Horecoast, gara, iscrizioni

A marzo torna il Trofeo Horecoast "Pizza di Qualità" /COME ISCRIVERSI

Mercoledì 16 e giovedì 17 marzo 2022 in HoReCoast si terrà il "Trofeo Horecoast Pizza di Qualità". La competizione è aperta a tutti i pizzaioli/e appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria

RENAULT CAPTUR
E-TECH PLUG-IN
HYBRID
scopr

Mercoledì 16 e **giovedì 17 marzo 2022** in **HoReCoast** si terrà il ***"Trofeo Horecoast Pizza di Qualità"***, con la direzione di **Mario Folliero** (Direttore Generale) e di **Alfredo Folliero** (Presidente Dr. Cavaliere).

La competizione è **aperta a tutti i pizzaioli/e appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria**. Si può partecipare a titolo personale o in rappresentanza della propria attività. L'età minima è dai 16 anni compiuti in su, per il minorenne è obbligatorio l'accompagnamento di un tutore o un responsabile.

Sei le **categorie** in gara:
- Pizza Classica
– Pizza in Teglia
– Pizza in Pala / Metro
– Pizza Senza Glutine
– Pizza a 4 mani
– Pizza Innovativa

Il titolo del **Super Campione** verrà assegnato al concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio nel cumulo delle batterie alla quale ha

NUOVO
RENAULT ARKANA
E-TECH HYBRID

scopr

eccellenza mostrata in gara attraverso il calcolo delle batterie alla quale ha partecipato, verranno messi in lista soltanto i concorrenti provenienti fuori dall'Italia.

Le **iscrizioni** alle gare sono in due **modalità**: on-line sul sito www.pizzastyleschool.com o mediante prenotazione telefonica via WhatsApp al numero +39/3383994966. Le iscrizioni saranno aperte dalla data indicata ufficialmente nel sito a partire dalle ore 9.00 sino ad esaurimento dei posti disponibili.

L'**iscrizione** si riterrà valida solo se completa dei seguenti requisiti obbligatori: dati personali, contatto mail e telefono, dati di fatturazione se richiesta, elenco delle gare alle quali si desidera partecipare e pagamento della quota di gara, pena l'annullamento dell'iscrizione IBAN: IT05T0306939300615224939410 intestato a MARIO AMEDEO FOLLIERO causale: "EVENTO PIZZA STYLE SCHOOL – nome e cognome partecipante".

Conosciamo Alfredo e Mario Folliero

I Folliero sono una storica famiglia di ben quattro generazioni che si fece strada nel mondo della pizza già dagli anni '30 del Novecento, con una piccola bottega di tarallari e panificatori nata per mano di Folliero Gennaro nel borgo S. Antonio di Napoli. Nel secondo dopoguerra ed in particolare nel 1950 nasceva la prima pizzeria a nome Folliero in Corso Garibaldi.
Mario Folliero Senior oltre alla sua riconosciuta figura , grazie alle sue capacità di scrittore e poeta, portava una ventata di cultura nel mondo pizza scrivendo un indimenticabile opera "la pizza vivanda scugnizza", il primo complesso di poesie e racconti sull' amore e devozione che la famiglia Folliero vantava nei confronti della pizza e del loro mestiere. La tradizione non veniva smentita dalla terza generazione, Alfredo Folliero, protagonista e pioniere di moltissime innovazioni nel mondo pizza. Alfredo fin da giovanissimo si distingueva per le sue grandi doti di pizza-chef appassionato e innamorato del suo prodotto pizza, lavorò in storiche pizzerie del capoluogo campano, tra cui quella di Posillipo (Le Terrazze), frequentata da artisti dell'epoca, quali fra gli altri Antonio De Curtis, noto come Totò.

SCARICA IL REGOLAMENTO COMPLETO

(Foto: https://www.horecoast.it)

Questo è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. Sostieni l'informazione di qualità, sostieni **Il Vescovado!**

Scegli il tuo contributo con PayPal

€ 5,00	€ 10,00	€ 25,00	€ 50,00	Scegli

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

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

Galleria Fotografica

il Vescovado
IL PORTALE ONLINE DELLA COSTA D'AMALFI

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.

Accetta

Gusto Giusto

HoReCoast, enogastronomia, food, workshop, evento, fiera

La ripartenza post Covid, i momenti di confronto in HoReCoast

Tutti gli operatori dei settori ospitalità e ristorazione sono chiamati a ripensare le proprie modalità di lavoro e ad HoReCoast verranno forniti consigli, suggerimenti e indicazioni su come prepararsi al meglio al futuro che ci aspetta

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

RENAULT CAPTUR
E-TECH HYBRID
Renault garantisce
il valore della tua auto
scopr

Il 2020 ha rappresentato una sorta di "anno zero" per il mondo della ristorazione e dell'ospitalità, chiamato a mettere in atto piccoli e grandi cambiamenti. **Alberghi**, **ristoranti**, **pizzerie**, **pub**, **bar** e tutte le tipologie di locali e strutture hanno subito un processo di "**cambiamento di percezione**". A due anni di distanza dal boom della pandemia le persone cercano **luoghi di soggiorno "sicuri"** e hanno modificato il loro modo di programmare spostamenti e viaggi. I servizi sono divenuti sempre più importanti, così come la **capacità di comunicare correttamente con i propri ospiti o potenziali clienti è diventata indispensabile**.

Tutti gli operatori dei settori ospitalità e ristorazione sono quindi chiamati a **ripensare le proprie modalità di lavoro** e ad **HoReCoast**, mediante anche i tanti **momenti convegnistici collaterali alla fiera** (moderati dal dott. **Luigi Franchi** e tutti in calendario nella **Sala Teatro** dell'Hotel Ariston di Paestum), verranno forniti consigli, suggerimenti e indicazioni su come **prepararsi al meglio** al futuro che ci aspetta.

Un primo momento di confronto si terrà **mercoledì 16 marzo 2022** a partire dalle **ore 9.30**. Saranno presenti il sindaco di Capaccio Paestum **Franco Alfieri**,

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

Luca, il CEO di MTN Company **Carmine D'Alessio**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania **Luigi Vitiello** ed il presidente dell'A.I.B.E.S. **Luigi Donnaiola**.

A seguire con il dott. **Michelangelo Lurgi**, presidente di Rete Destinazione Sud, si discuterà di sviluppo e promozione territoriale attraverso i *"PNRR Borghi"*. Su questa scia, nel primo pomeriggio del 16 marzo, si parlerà di *"Agevolazioni e incentivi per le imprese"* con **Andrea Ferraioli**, presidente del Gruppo Alberghi di Confindustria Salerno, e **Ciro Romano**, Amministratore della Alden Consulenti d'impresa.

A chiudere i momenti convegnistici di mercoledì 16 marzo 2022 sarà l'appuntamento delle **ore 16.30** dal titolo *"Il cibo come valorizzazione del territorio"*, a cui parteciperanno **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno, **Vincenzo D'Amato**, presidente del C.Ri.P.A.T. (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali), **Claudio Mucciolo**, dirigente veterinario dell'ASL Salerno, **Giuseppe Pagano**, patron dell'Azienda Agricola San Salvatore di Paestum, e **Pietro Aloisio**, consulente di analisi sensoriale.

Ad aprire la giornata di **giovedì 17 marzo 2022** sarà, invece, il convegno dal titolo *"Food 4.0 Personas and Scenarios"* delle ore 9.30, che coinvolgerà professionisti della comunicazione ed esperti del settore tra cui **Carmine D'Alessio**, CEO di MTN Company, **Antonella Petitti**, giornalista e consulente per l'agroalimentare, **Giuseppe Corsini** fotografo, **Giuseppe Calabrese**, amministratore delegato di Mastroberardino, **Marco Contursi**, giornalista gastronomico, **Virgilio Gay**, project manager presso Cooperativa Sociale La Torre - Idee in azione, e **Franco Cioffi**, consulente aziendale.

Alle ore 11.30 si discuterà invece di *"Terzo Settore e sociale"* con il progetto di **MAD Consulting** che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative come "Al dil à dei sogni", "La forza del Silenzio" e l'associazione "A Braccia Aperte". MAD si occupa da diversi anni di promuovere e affiancare attività del **terzo settore** legate, in modo specifico, al mondo dell'agroalimentare **per formare e inserire le persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca.** Diversi i progetti di ripristino di **beni confiscati alla camorra** che vengono **convertiti in centri produttivi** in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa.

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

anch'essi di caratura nazionale e internazionale, che saranno svelati successivamente.

Ad HoReCoast Gaetano Barbuto con il suo percorso formativo sulla prima colazione

Un graditissimo ritorno ad **HoReCoast** si vivrà quest'anno con **Gaetano Barbuto**, consulente per breakfast e buffet con *"Officina del breakfast"*, che **mercoledì 16** e **giovedì 17 marzo 2022** terrà dei laboratori dedicati al mondo della **prima colazione** nell'area Bar & Breakfast Lab (Sala Nettuno) dell'Hotel Ariston di Paestum (Sa).

Dopo l'esperienza dell'edizione 2018 a Sorrento, **Gaetano Barbuto** torna dunque in HoReCoast con il suo percorso formativo, teorico e pratico, rivolto agli addetti del settore alberghiero e a tutti coloro che vogliono diventare esperti del primo e più importante pasto della giornata: la **colazione**.

In particolare, parlerà di *"Breakfast experience. I trend per una colazione d'autore"* e di *"Brunch: nuove frontiere in hotel"* presentando, in sessioni pratiche e teoriche, le **tendenze post emergenza sanitaria** più diffuse e maggiormente in voga negli alberghi, per rispondere in maniera efficace e adeguata alle rinnovate abitudini dei turisti. Momenti, questi, durante i quali i visitatori attesi potranno imparare, passo dopo passo, segreti, tecniche e ricette per offrire un'esperienza straordinaria.

Gli altri workshop dedicati al mondo breakfast

Coordinata da **Gaetano Barbuto**, l'"arena del mondo prima colazione' di HoReCoast (Sala Nettuno dell'Hotel Ariston di Paestum) sarà impreziosita da **altri importanti speech** su tecniche, prodotti e attrezzature legate al breakfast. In questa prospettiva s'inseriscono la VI edizione dell'*"A.M.I.R.A. Flambè Tour"*, con l'Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi che sarà ospite in HoReCoast dalle ore 14.00 alle ore 18.00 del 16 marzo; il workshop *"Social breakfast"* (ore 11.15 - 12.00 del 17 marzo), a cura di **Christian D'Emilio** di

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

mentre a chiudere la "due giorni" sarà ancora una volta **Gaetano Barbuto** con il suo *"Artigiano del breakfast"*.

Ad HoReCoast la Finale del Concorso Regionale A.I.B.E.S. Campania e la Finalissima Nazionale X edizione "Barmen in Passerella"

Ad impreziosire l'VIII edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia, sarà il **45° Concorso regionale A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barman e Sostenitori).

in programma dalle ore 10.00 alle ore 17.30 di **mercoledì 16 marzo 2022**, presso la Sala Mixology del Centro Congressi dell'Hotel Ariston.

Il concorso vedrà **barmen, capibarmen e aspiranti barmen della Campania sfidarsi nell'elaborazione d'intriganti cocktail**. Dopo il grande successo dell'edizione 2019, organizzata nell'ambito di HoReCoast al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa) e che vide trionfare Tonino Coppola, il Concorso regionale dell'A.I.B.E.S. tornerà, dunque, anche quest'anno a tenere banco durante la fiera evento dedicata a professionisti e operatori del mondo Horeca. *«Siamo soddisfatti di rinnovare la nostra partecipazione ad HoReCoast e di organizzare anche la 45esima edizione del Concorso regionale A.I.B.E.S. nell'ambito di questa importante fiera evento, che di anno in anno cresce di consensi e di partecipazione* - afferma **Luigi Gargiulo**, Fiduciario A.I.B.E.S. Campania - E un sentito ringraziamento per la collaborazione e l'ospitalità riservateci va alle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company».

Ma le sorprese dell'A.I.B.E.S. non finiscono qui. Grazie al grande impegno del Fiduciario A.I.B.E.S. Campania **Luigi Gargiulo**, HoReCoast si arricchirà quest'anno di un altro importantissimo evento: la **finalissima nazionale** della X edizione di *"Barmen in Passerella"*, in calendario **giovedì 17 marzo** dalle ore 10.00 alle ore 16.00 sempre presso la Sala Mixology del Centro Congressi dell'Ariston. Sarà una vera festa, con barmen di tutta Italia che si cimenteranno nella realizzazione di cocktail inediti, creati da loro per l'occasione.

Nelle giornate del **16 e 17 marzo 2022** al Centro Congressi dell'Hotel Ariston i workshop dedicati al beverage si vivranno, inoltre, anche nella sala **Teatro del Gusto**. In programma appuntamenti dedicati alle **birre artigianali** e al **vino**, questi ultimi curati dall'**Associazione Italiana Sommelier - Cilento e Vallo di Diano** con la dott.ssa **Maria Sarnataro**.

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

Mercoledì 16 e **giovedì 17 marzo 2022** in **HoReCoast** si terrà il *"Trofeo HoReCoast Pizza di Qualità"*, con la direzione di **Mario Folliero** (Direttore Generale) e di **Alfredo Folliero** (Presidente Dr. Cavaliere). La competizione è aperta a tutti i pizzaioli/e appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria. Si può partecipare a titolo personale o in rappresentanza della propria attività. L'età minima è dai 16 anni compiuti in su, per i minorenni è obbligatorio l'accompagnamento di un tutore o un responsabile.

Sei le **categorie in gara**: Pizza Classica, Pizza in Teglia, Pizza in Pala / Metro, Pizza Senza Glutine, Pizza a 4 mani e Pizza Innovativa. Il titolo del **Super Campione** verrà assegnato al concorrente che avrà raggiunto il **maggior punteggio nel cumulo delle batterie** alla quale ha partecipato. Al **miglior concorrente estero**, invece, verrà dato un premio per la grande professionalità ed eccellenza mostrata in gara attraverso il calcolo delle batterie alla quale ha partecipato, verranno messi in lista soltanto i concorrenti provenienti fuori dall'Italia.

Leggi anche:

HoReCoast 2022, la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca. torna in presenza

Se sei arrivato fino a qui sei una delle tante persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché offriamo a tutti la possibilità di accesso gratuito.

Questo è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. Sostieni l'informazione di qualità, sostieni **Il Vescovado!**

Scegli il tuo contributo con PayPal

€ 5,00 **€ 10,00** **€ 25,00** **€ 50,00** **Scegli**

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

Per dispositivi Per dispositivi

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

Galleria Fotografica

rank: ★★★★★★

RENAULT CLIO
E-TECH HYBRID

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare HoReCoast come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell' HO.RE.CA. Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria. Il laboratorio di arte bianca è stato animato dalla delegazione FIPGC Campania.

Sono intervenuti nelle diverse dimostrazioni di pasticceria gelateria cioccolateria:

MATTEO CUTOLO Campione del mondo di Pasticceria con la ricetta" La ricotta e pere a modo mio".

DOMENICO E ANTONIO MANFREDI Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane di Pasticceria Fipgc con una Pièce artistica in pastigliaggio con dessert al piatto

PALMIRO RUSSO Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane di Pasticceria Fipgc con la dimostrazione "Il cioccolato che passione".

RAFFAELE ROMANO Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane di Pasticceria Fipgc "San Giuseppe alle porte con le sue zeppole"

ANTONIO PAGANO Monoporzione contemporanea "La vedova nera"

ORIANA CAPUANO Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenza Italiana di Cake Design Fipgc "Il modelling …. un'arte da interpretare" con la collaborazione di Sonia Cusano Equipe Eccellenza Italiana Cake Design Fipgc ed Ester Cicellyn

HoReCoast

https://www.federazionepasticceri.it/

Lascia un commento

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

Commento *

Nome *

Email *

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

Cerca su cinque gusti

19 Marzo 2022 • Marco Ilardi

LA FIPGC CAMPANIA PRESENTE A HORECOAST 2022

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare **HoReCoast 2022** come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell' **HO.RE.CA**.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria.

Il laboratorio di arte bianca è stato animato dalla delegazione **FIPGC Campania**

delegazione **Fipgc Campania**.

Sono intervenuti nelle diverse dimostrazioni di pasticceria gelateria cioccolateria:

MATTEO CUTOLO titolare della pasticceria Generoso di Ercolano e Campione del mondo di Pasticceria con la ricetta" La ricotta e pere a modo mio".

DOMENICO E ANTONIO MANFREDI Delegato provinciale di Salerno ed Equipe Eccellenze Italiane di Pasticceria Fipgc con una Pièce artistica in pastigliaggio con dessert al piatto

PALMIRO RUSSO Delegato provinciale di Napoli ed Equipe Eccellenze Italiane di Pasticceria Fipgc con la dimostrazione "Il cioccolato che passione".

RAFFAELE ROMANO Delegato provinciale Avellino ed Equipe Eccellenze Italiane di Pasticceria Fipgc "San Giuseppe alle porte con le sue zeppole"

ANTONIO PAGANO Monoporzione contemporanea "La vedova nera"

ORIANA CAPUANO Responsabile regionale del Cake Design ed Equipe Eccellenza Italiana di Cake Design Fipgc "Il

modelling .... un'arte da interpretare" con la collaborazione di Sonia Cusano Equipe Eccellenza Italiana Cake Design Fipgc ed Ester Cicellyn

L'Associazione barman protagonista di HoReCoast con due eventi: a Paestum campioni di cocktail in gara

da **ildenaro.it** - 21 Febbraio 2022

Anche nell'edizione 2022 di HoReCoast, l'ottava, che si svolgerà all'Hotel Ariston di Paestum dal 16 al 18 marzo, e l'Aibes Campania (l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori) presieduta da Luigi Gargiulo, sarà protagonista con due importanti appuntamenti: il 45° Concorso regionale Aibes Campania e la Finalissima nazionale della X edizione di "Barmen in Passerella".

Il concorso regionale dell'Aibes è in programma dalle ore 10 alle 17,30 di mercoledì 16 marzo nella Sala Mixology del Centro Congressi dell'Hotel Ariston. Barmen, capibarmen e aspiranti barmen della Campania sono chiamati a sfidarsi nella preparazione d'intriganti cocktail. Dopo il grande successo dell'edizione 2019, organizzata nell'ambito di HoReCoast al Pietra di Luna Hotel di Maiori, sulla Costiera amalfitana,e che vide trionfare Tonino Coppola, il Concorso regionale dell'Aibes torna a tenere banco durante la fiera evento dedicata a professionisti e operatori del mondo Ho.Re.Ca. "Siamo soddisfatti di rinnovare la nostra partecipazione ad HoReCoast e di organizzare anche la 45esima edizione del Concorso regionale Aibes nell'ambito di questa importante fiera evento, che di anno in anno cresce di consensi e di partecipazione – afferma Luigi Gargiulo, Fiduciario Aibes Campania –. E un sentito ringraziamento per la collaborazione e l'ospitalità riservateci va alle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e Mtn Company".

Grazie all'impegno del fiduciario Aibes Campania Luigi Gargiulo, la fiera evento per operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. si arricchirà poi di un altro importantissimo evento: la finalissima nazionale della X edizione di "Barmen in Passerella", in calendario giovedì 17 marzo dalle ore 10 alle ore 16 sempre nella Sala Mixology del Centro Congressi dell'Ariston. Sarà

una vera festa, con barmen di tutta Italia che si cimenteranno nella realizzazione di cocktail inediti, creati da loro per l'occasione.

Economia, politica, professioni, mercati: il quotidiano delle imprese campane, della finanza, che guarda all'Europa e al Mediterraneo

Email: info@ildenaro.it

SEGUICI SU

Copyright © 2015-2020 - Denaro Progetti Srl | P.Iva 07183740633

Primo Trofeo Pizza di Qualità Horecoast 2022

Di **Anna Rubino** - 20 Marzo 2022 12:12

Primo Trofeo Pizza di Qualità Horecoast 2022

Termina il primo Trofeo Pizza di Qualità Horecoast Peastum 16 e 17 Marzo 2022

"**Trofeo HoReCoast Pizza di Qualit**a competizione diretta da **Mario Folliero** e **Alfredo Folliero** ed aperta a tutti i pizzaioli/e di qualsiasi associazione di categoria.

Horeca omaggia il **Dott.Cav Alfredo Folliero** con il premio alla carriera,consegnatogli la terza giornata dell'Horecoast Peastum il 18 Marzo durante il convegno dedicato ai giovani studenti degli Istituti Alberghieri.

HOTEL ARISTON
PAESTUM (SA)

Giornate interattive ed educative con la partecipazione ai seminari .PizzaLab è il seminario sulla pizza in teglia ,mediterranea,dello sportivo,padellino con gli istruttori **Antonio Trivento,Rallo Luca,Federico Iacoangeli** a cura di Pizza Style School.

PIZZA Style
SCHOOL

Sponsor ufficiale Trofeo horecoast2022 :le 5stagioni

In Giuria la presenza del Maestro Pizzaiuolo
Vincenzo Mansi, il Maestro Pizzaiolo Luigi Romano, Maestra Pizzaiuola Raffaella Gallifuoco,la penna d'oro della gastronomia Giuseppe De Girolamo, Chef Assunta Ferraro, Dott. Alfonso Gifuni, Avv. Raffaele Iervolino, Dott. Daniele Circiello, Maestro Pizzaiuolo Salvatore Urzitelli, Maestro Pizzaiolo Mauro Ripa,Rosario Lopa Portavoce Consulta Nazionale Per l'Agricoltura e Turismo A.P.S. Maestro Pizzaiuolo Aniello Mansi e Rosa Anna Citro campionessa mondiale nel 2019 categoria senza glutine.

Il Super Campione è Gianluca Rea, per la Pizza in Teglia Antonio Trivento, Senza Glutine Alessandro Di Mauro, Innovativa Matteo Orilia, Classica Antonio Sbarra, 4 Mani Luca Rallo e Salvatore Cito, Pala Federico Iacoangeli.
Professionisti in gara nella due giorni dell'importantissima vetrina dell' Horecoast .

PIZZA Stories
HORECOAST

HORECOAST
2022
PRIMA EDIZIONE
TROFEO PIZZA DI QUALITA'
HORECOAST
HORECOAST
2022
SUPER CAMPIONE
PRIMA EDIZIONE
TROFEO PIZZA DI QUALITA' HORECOAST

PIZZA
Stores

Un plauso speciale al Cavaliere Alfredo Folliero Mario Folliero **Flavia Ferraro** per il grande spirito organizzativo che hanno reso l'evento del Padiglione Pizza un punto importante per giovani pizzaioli e pizzaioli professionisti.
Primo Trofeo Pizza di Qualità Horecoast 2022 kermesse gastronomica di qualità, professionalità ed eccellenze.

PARTNER

Anna Rubino

Anna Rubino,campana e celiaca DOC. Sono giornalista pubblicista,amo il mondo della ristorazione a 360 gradi.Amovivereglutenfree è il mio Mood ed il mio klaim "vivere felicemente"la celiachia .Grazie ad "amovivereglutenfree ho l'opportunità di organizzare Open Day educativi e formativi presso gli istituti alberghieri per affrontare il tema dell'emarginazione culinaria che colpisce soprattutto la fascia adolescenziale subendo spesso bullismo ed emarginazione. Vivo di pizza,sono giudice ai campionati di pizza nella categoria "senza glutine"Appassionata del Festival di Sanremo che vivo in modo viscerale instaurando amicizie indelebili durature usando l' espressione "Ciò che Sanremo unisce la vita non divide" nel frattempo buongiornissimoooooo GLUTENFREE

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"
(https://horecanews.it/)

TUTTE LE NEWS | Chin8 Neri approda per la prima volta su Rai Due | Le novità Fonte Plose al Pitti Taste e a Beer&Food

HoReCoast per il sociale: promuovere l'inserimento di persone con disabilità nel mondo Horeca

Le attività dedicate al sociale nell'ambito di HoReCoast, con un focus sull'inserimento di persone con disabilità nel mondo Horeca.

Redazione 2 - 9 Marzo 2022

Eventi & Fiere (Https://Horecanews.It/Category/Eventi/Eventi-Fiere/)

Ascolta la notizia in formato audio

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell'agroalimentare per formare e inserire le **persone con disabilità** nel mondo dell'Horeca: è la finalità dello studio **Mad Consulting**, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come **"Al di là dei Sogni"**, **"La Forza Del Silenzio"** e, da ultimo, il progetto **"La Brigata del Papa"** per l'associazione **"A Braccia Aperte"**, grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di **beni confiscati** alla **camorra** convertiti in **centri produttivi** in cui i **ragazzi diversamente abili** acquisiscono una **dignità lavorativa**.

Di *"terzo settore e sociale"* si parlerà **giovedì 17 marzo** nell'ambito della fiera evento **HoReCoast**, durante il convegno ***"HoReCoast per il sociale"***, in programma alle **ore 11.30** presso la Sala Teatro dell'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa). In compagnia di **Luciana Mandarino**, Referente dello studio MAD, interverranno: **Vincenzo Abate** per "La Forza del Silenzio"; **Paola Perretta** per la cooperativa "Al di là dei Sogni"; **Giulia Capece** per il progetto "La Brigata del Papa".

"Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa **Mandarino** – *interagiscono da tempo con il mondo dell'agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell'Horeca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l'azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità".*

Privacy - Termini

E l'obiettivo del progetto guidato dallo studio **MAD** di indirizzare **persone con disabilità** a non essere solo un costo sanitario, ma una **preziosa risorsa per il mondo del lavoro** troverà in **HoReCoast** una forte cassa di risonanza. *"Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup* – continua **Luciana Mandarino** – *è quello di essere protagonista nella creazione di un'economia circolare che dimostri quanto un "dopo di noi" sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie"*.

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Horeca e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest'anno torna in presenza a **Paestum** (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Horeca.**

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/ (https://www.horecoast.it/programma/)). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (o*bbligo di Green Pass rafforzato*) all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Horeca e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/ (https://www.horecoast.it/aziende/)); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo *"HoReCoast Student"*.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/ (https://www.horecoast.it/registrati/), così da saltare la fila all'ingresso.

Condividi su:

(/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#whatsapp) (/#facebook_messenger) (/#telegram) (/#copy_link) (/#google_gm

(https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fhorecoast-per-il-sociale-promuovere-linserimento-di-persone-con-disa
horeca%2F&title=HoReCoast%20per%20il%20sociale%3A%20promuovere%20l%E2%80%99inserimento%20di%20persone%20con%20disabilit%C3%A0%

Consumi Fuori Casa (Https://Horecanews.It/Tag/Consumi-Fuori-Casa/) Disabilità (Https://Horecanews.It/Tag/Disabilita/) Eventi (Https://Horecanews.It/Tag/Eventi/)
Food Service (Https://Horecanews.It/Tag/Food-Service/) Foodservice (Https://Horecanews.It/Tag/Foodservice/) Fuori Casa (Https://Horecanews.It/Tag/Fuori-Casa/)
Horeca (Https://Horecanews.It/Tag/Horeca/) Horecanews (Https://Horecanews.It/Tag/Horecanews/) HoReCoast (Https://Horecanews.It/Tag/Horecoast/) Notizia (Https://Horecanews.It/Tag/Notizia/)
Notizie (Https://Horecanews.It/Tag/Notizie/) Out Of Home (Https://Horecanews.It/Tag/Out-Of-Home/)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.
Nome e cognome*
Numero telefonico*
Indirizzo e-mail*
Link o titolo di questo articolo*
Testo del messaggio*

Autore articolo:
Redazione 2

Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

ALL

Privacy - Termini

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca

Scritto da Tommaso D'Angelo, 9 Marzo 2022

Tweet Pin It

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell'agroalimentare per formare e inserire le persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca.: è la finalità dello studio Mad Consulting, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come "Al di là dei Sogni", "La Forza Del Silenzio" e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte", grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa. Di "terzo settore e sociale" si parlerà giovedì 17 marzo nell'ambito della fiera evento HoReCoast, durante il convegno "HoReCoast per il sociale", in programma alle ore 11.30 presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum (Sa). In compagnia di Luciana Mandarino, Referente dello studio MAD, interverranno: Vincenzo Abate per "La Forza del Silenzio"; Paola Perretta per la cooperativa "Al di là dei Sogni"; Giulia Capece per il progetto "La Brigata del Papa". «Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa Mandarino – interagiscono da tempo con il mondo dell'agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell'Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l'azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità». E l'obiettivo del progetto guidato dallo studio MAD di indirizzare persone con disabilità a non essere solo un costo sanitario, ma una preziosa risorsa per il mondo del lavoro troverà in HoReCoast una forte cassa di risonanza. «Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup – continua Luciana Mandarino – è quello di essere protagonista nella creazione di un'economia circolare che dimostri quanto un "dopo di noi" sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie». Giunta all'ottava edizione, la fiera evento HoReCoast rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest'anno torna in presenza a

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo “HoReCoast Student”. Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all’ingresso. Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l’VIII edizione di HoReCoast gode del patrocinio morale di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. Main sponsor Gruppo Noviello. Media partner: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

COMMENTA QUESTA NOTIZIA SU FACEBOOK

Consiglia

NEWS

NOTIZIE CORRELATE

Due Quintali Di Merce Raccolti Per Gli Ucraini

Tre Azioni Concrete Di Aiuto E Di Rilancio Per Le Famiglie Di Nocera

Salerno Pronta Ad Essere Travolta Da Drusilla

Borderline Danza: Skin E Thread

LASCIA UN COMMENTO

Puoi eseguire il login con Facebook

Login con Facebook

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

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Per completare inserire risultato e prosegui *

sei − 3 =

Pubblica il commen

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca, HoReCoast è anche "per il sociale"

Credits Foto

Facebook Twitter WhatsApp Telegram

Pubblicato il 08/03/2022 **Comunicato Stampa**

Seguici su Google News

12 Mi piace Condividi

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell'agroalimentare per formare e inserire le persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca.: è la finalità dello studio Mad Consulting, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come "Al di là dei Sogni", "La Forza Del Silenzio" e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte", grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa.

Di "terzo settore e sociale" si parlerà giovedì 17 marzo nell'ambito della fiera evento HoReCoast, durante il convegno "HoReCoast per il sociale", in programma alle ore 11.30 presso la Sala Teatro

Video selezione da YouTube

Casa Vacanze Maria

Santa Maria di Castellabate - Casa Vacanze .:. Due appartamenti a soli 100mt dalla spiaggia sabbiosa di S.Maria (Comune di Castellebate). Di recente ristrutturazione, gli appartamenti sono dotati d...

VILLA BARONIA

Ascea Marina - Casa Vacanze .:. Villa Baronia si trova nel comune di Ascea (SA), è posizionata in una zona collinare molto tranquilla, poco distante dal mare, in un piccolo paese de...

dell'Hotel Ariston di Paestum (Sa). In compagnia di Luciana Mandarino, Referente dello studio MAD, interverranno: Vincenzo Abate per "La Forza del Silenzio"; Paola Perretta per la cooperativa "Al di là dei Sogni"; Giulia Capece per il progetto "La Brigata del Papa".

«Queste nostre realtà - spiega la Dott.ssa Mandarino - interagiscono da tempo con il mondo dell'agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell'Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l'azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità».

E l'obiettivo del progetto guidato dallo studio MAD di indirizzare persone con disabilità a non essere solo un costo sanitario, ma una preziosa risorsa per il mondo del lavoro troverà in HoReCoast una forte cassa di risonanza. «Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup - continua Luciana Mandarino - è quello di essere protagonista nella creazione di un'economia circolare che dimostri quanto un "dopo di noi" sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie».

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento HoReCoast rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per il mondo Ho.Re.Ca.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui

https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo "HoReCoast Student".

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all'ingresso.

Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di HoReCoast gode del patrocinio morale di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania - Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. Main sponsor Gruppo Noviello. Media partner: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Si raccomanda di rispettare la netiquette.

Cilento Notizie © | P.IVA 04682550654
Alcuni diritti riservati secondo la Licenza Creative Commons Attribuzione-Non commerciale-Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale

MALVINLABS

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca, HoReCoast è anche “per il sociale”

By **redazione** - 8 Marzo 2022

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell’agroalimentare per formare e inserire le **persone con disabilità** nel mondo dell’**Ho.Re.Ca.**: è la finalità dello studio **Mad Consulting**, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come **“Al di là dei Sogni”**, **“La Forza Del Silenzio”** e, da ultimo, il progetto **“La Brigata del Papa”** per l’associazione **“A Braccia Aperte”**, grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di **beni confiscati** alla **camorra** convertiti in **centri produttivi** in cui i **ragazzi diversamente abili** acquisiscono una **dignità lavorativa**.

Di ***“terzo settore e sociale”*** si parlerà **giovedì 17 marzo** nell’ambito della fiera evento **HoReCoast**, durante il convegno **“HoReCoast per il sociale”**, in programma alle **ore 11.30** presso la Sala Teatro dell’**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa). In compagnia di **Luciana Mandarino**, Referente dello studio MAD, interverranno: **Vincenzo Abate** per “La Forza del

Silenzio”; **Paola Perretta** per la cooperativa “Al di là dei Sogni”; **Giulia Capece** per il progetto “La Brigata del Papa”.

«Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa **Mandarino** – *interagiscono da tempo con il mondo dell’agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell’Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l’azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità»*.

E l’obiettivo del progetto guidato dallo studio **MAD** di indirizzare **persone con disabilità** a non essere solo un costo sanitario, ma una **preziosa risorsa per il mondo del lavoro** troverà in **HoReCoast** una forte cassa di risonanza. *«Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup* – continua **Luciana Mandarino** – *è quello di essere protagonista nella creazione di un’economia circolare che dimostri quanto un “dopo di noi” sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie»*.

HoReCoast

Giunta all’ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest’anno torna in presenza a **Paestum** (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni

precedenti che la stanno ponendo come l’**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Ho.Re.Ca**.

Anche quest’anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l’intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all’**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo **“HoReCoast Student”**.

Per **partecipare** agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all’ingresso.

Promossa e organizzata dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l’VIII edizione di **HoReCoast** gode del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. **Main sponsor** Gruppo Noviello. **Media partner**: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. **Print partner**: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

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

redazione

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca, HoReCoast è anche “per il sociale”

8 Marzo 2022

| Share

di *Luigi Martino*

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell’agroalimentare per formare e inserire le **persone con disabilità** nel mondo dell’**Ho.Re.Ca.**: è la finalità dello studio **Mad Consulting**, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come **“Al di là dei Sogni”**, **“La Forza Del Silenzio”** e, da ultimo, il progetto **“La Brigata del Papa”** per l’associazione **“A Braccia Aperte”**, grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di **beni confiscati** alla **camorra** convertiti in **centri produttivi** in cui i **ragazzi diversamente abili** acquisiscono una **dignità lavorativa**.

Di ***“terzo settore e sociale”*** si parlerà **giovedì 17 marzo** nell’ambito della fiera evento **HoReCoast**, durante il convegno **“HoReCoast per il sociale”**, in programma alle **ore 11.30** presso la Sala Teatro dell’**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa). In compagnia di **Luciana Mandarino**, Referente dello studio MAD, interverranno: **Vincenzo Abate** per “La Forza del Silenzio”; **Paola Perretta** per la cooperativa “Al di là dei Sogni”; **Giulia Capece** per il progetto “La Brigata del Papa”.

«Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa **Mandarino** – *interagiscono da tempo con il mondo*

dell'agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell'Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l'azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità».

E l'obiettivo del progetto guidato dallo studio **MAD** di indirizzare **persone con disabilità** a non essere solo un costo sanitario, ma una **preziosa risorsa per il mondo del lavoro** troverà in **HoReCoast** una forte cassa di risonanza. *«Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup* – continua **Luciana Mandarino** – *è quello di essere protagonista nella creazione di un'economia circolare che dimostri quanto un "dopo di noi" sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie».*

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest'anno torna in presenza a **Paestum** (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Ho.Re.Ca**.

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo **"HoReCoast Student"**.

Per **partecipare** agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all'ingresso.

Per info e contatti:

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

©Riproduzione riservata

| Share

Articolo Precedente
La Banca 2021 al fianco delle imprese: tanti prodotti e un nuovo 'Business center' nel Vallo di Diano
Articolo Successivo
Alfano e Pertosa entrano nelle rispettive comunità montane

A CURA DI

Luigi Martino

21 Marzo 2022

Agrotoday

La tua voce conta

EVENTI

RAGAZZI DIVERSAMENTE ABILI E MONDO HO.RE.CA, HORECOAST È ANCHE “PER IL SOCIALE”

Di Redazione

MAR 8, 2022

romuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell’agroalimentare per formare e inserire le persone con disabilità nel mondo dell’Ho.Re.Ca.: è la finalità dello studio Mad Consulting, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come “Al di là dei Sogni”, “La Forza Del Silenzio” e, da ultimo, il progetto “La Brigata del Papa” per l’associazione “A Braccia Aperte”, grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa.

Di “terzo settore e sociale” si parlerà giovedì 17 marzo nell’ambito della fiera evento HoReCoast, durante il convegno “HoReCoast per il sociale”, in programma alle ore 11.30 presso la Sala Teatro dell’Hotel Ariston di Paestum (Sa). In compagnia di Luciana Mandarino, Referente dello studio MAD, interverranno: Vincenzo Abate per “La Forza del Silenzio”; Paola Perretta per la cooperativa “Al di là dei Sogni”; Giulia Capece per il progetto “La Brigata del Papa”.

LA TUA VOCE CONTA

00:00 00:20

SPONSORSHIP

SPONSORSHIP

00:00 00:31

SPONSORSHIP

ALLESTIMENTI & REVISIONI VEICOLI

Clicca sulla foto per saperne!

«Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa Mandarino – interagiscono da tempo con il mondo dell’agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell’Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l’azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità».

E l’obiettivo del progetto guidato dallo studio MAD di indirizzare persone con disabilità a non essere solo un costo sanitario, ma una preziosa risorsa per il mondo del lavoro troverà in HoReCoast una forte cassa di risonanza. «Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup – continua Luciana Mandarino – è quello di essere protagonista nella creazione di un’economia circolare che dimostri quanto un “dopo di noi” sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie».

Giunta all’ottava edizione, la fiera evento HoReCoast rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest’anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l’appuntamento di riferimento nel Sud Italia per il mondo Ho.Re.Ca.

Anche quest’anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l’intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all’Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo “HoReCoast Student”.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all’ingresso.

Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l’VIII edizione di HoReCoast gode del patrocinio morale di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. Main sponsor Gruppo Noviello. Media partner: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

SPONSORSHIP

Non trovi mai parcheggio?
Ecco la soluzione

SPONSORSHIP

Clicca sulla foto per saperne di più!

SPONSORHIP

NON PUOI NON ESSERE MAI STATO QUI! Clicca sulla foto per saperne di più

SPONSORSHIP

Clicca sulla foto per saperne di più!

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca, HoReCoast è anche “per il sociale”.

Di **Pietro Pizzolla** - 8 Marzo 2022

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell’agroalimentare per formare e inserire le **persone con disabilità** nel mondo dell’**Ho.Re.Ca.**: è la finalità dello studio **Mad Consulting**, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come **“Al di là dei Sogni”**, **“La Forza Del Silenzio”** e, da ultimo, il progetto **“La Brigata del Papa”** per l’associazione **“A Braccia Aperte”**, grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di **beni confiscati** alla **camorra** convertiti in **centri produttivi** in cui i **ragazzi diversamente abili** acquisiscono una **dignità lavorativa**.

Di ***“terzo settore e sociale”*** si parlerà **giovedì 17 marzo** nell’ambito della fiera evento **HoReCoast**, durante il convegno **“HoReCoast per il sociale”**, in programma alle **ore 11.30** presso la Sala Teatro dell’**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa). In compagnia di **Luciana Mandarino**, Referente dello studio MAD, interverranno: **Vincenzo Abate** per “La Forza del Silenzio”; **Paola Perretta** per la cooperativa “Al di là dei Sogni”; **Giulia Capece** per il progetto “La Brigata del Papa”.

«Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa **Mandarino** – *interagiscono da tempo con il mondo dell’agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell’Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l’azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità»*.

E l’obiettivo del progetto guidato dallo studio **MAD** di indirizzare **persone con disabilità** a non essere solo un costo sanitario, ma una **preziosa risorsa per il mondo del lavoro** troverà in **HoReCoast** una forte cassa di risonanza. *«Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup* – continua **Luciana Mandarino** – *è quello di essere protagonista nella creazione di un’economia circolare che dimostri quanto un “dopo di noi” sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie»*.

HoReCoast

Giunta all’ottava edizione, la fiera evento **HoReCoast** rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione**, quest’anno torna in presenza a **Paestum** (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l’**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per il mondo **Ho.Re.Ca**.

Anche quest’anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l’intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all’**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo **“HoReCoast Student”**.

Per **partecipare** agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all’ingresso.

Promossa e organizzata dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l’VIII edizione di **HoReCoast** gode del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco

Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. **Main sponsor** Gruppo Noviello. **Media partner**: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. **Print partner**: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Per info e contatti:

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

Pietro Pizzolla

Nato a Napoli, dove tuttora vive, nel 1973, è giornalista pubblicista e responsabile area contenuti de LaComunicazioneADV. Laureato in Scienze della Comunicazione con tesi in marketing, alterna l'attività giornalistica con quella di consulenza. Ha collaborato con il ROMA (Cronaca Salerno), Il Nuovo Salernitano e Metropolis.

l'informazione di Salerno online, notizie e cronaca

21 marzo 2022 - 11:35:30

RICHIEDI IL TUO SPAZIO

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca, HoReCoast è anche “per il sociale”

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo dell’agroalimentare per formare e inserire le persone con disabilità nel mondo dell’Ho.Re.Ca.: è la finalità dello studio Mad Consulting, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come “Al di là dei Sogni”, “La Forza Del Silenzio” e, da ultimo, il progetto “La Brigata del Papa” per l’associazione “A Braccia Aperte”, grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa.

Di “terzo settore e sociale” si parlerà giovedì 17 marzo nell’ambito della fiera evento HoReCoast, durante il convegno “HoReCoast per il sociale”, in programma alle ore 11.30 presso la Sala Teatro dell’Hotel Ariston di Paestum (Sa). In compagnia di Luciana Mandarino, Referente dello studio MAD, interverranno: Vincenzo Abate per “La Forza del Silenzio”; Paola Perretta per la cooperativa “Al di là dei Sogni”; Giulia Capece per il progetto “La Brigata del Papa”.

«Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa Mandarino – interagiscono da tempo con il mondo dell’agroalimentare, dimostrando quanto si possa produrre e rendere operative le utenze di fasce diverse dai normodotati inserendole nel mondo dell’Ho.Re.Ca. Il traguardo che ci proponiamo è quello di ottenere la creazione di un distretto sociale agroalimentare, che possa essere istituito attraverso l’azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità».

E l’obiettivo del progetto guidato dallo studio MAD di indirizzare persone con disabilità a non essere solo un costo sanitario, ma una preziosa risorsa per il mondo del lavoro troverà in HoReCoast una forte cassa di risonanza. «Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup – continua Luciana Mandarino – è quello di essere protagonista nella creazione di un’economia circolare che dimostri quanto un “dopo di noi” sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie».

HoReCoast
Giunta all’ottava edizione, la fiera evento HoReCoast rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest’anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l’appuntamento di riferimento nel Sud Italia per il mondo Ho.Re.Ca.

Anche quest’anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l’intervento di importanti chef e pasticcieri (consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all’Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo “HoReCoast Student”.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all’ingresso.

Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l’VIII edizione di HoReCoast gode del patrocinio morale di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. Main sponsor Gruppo Noviello. Media partner: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Per info e contatti:

Quante volte è stato letto l'articolo: 10

08/03/2022 - Categoria: Comunicati, Eventi

... quotidiano online della Tuscia!
TusciaTimes.eu (.it) (.COM)
Quotidiano online di Viterbo e della provincia. Notizie, Cultura, Sport, Meteo, Cronaca e tant'altro ...

Ragazzi diversamente abili e mondo Ho.Re.Ca, HoReCoast è anche "per il sociale"

8 Marzo 2022 Cronaca, Sociale

Promuovere e affiancare attività del terzo settore legate, in modo specifico, al mondo

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze e ripetendo le visite. Cliccando su "Accetta tutto", acconsenti all'uso di TUTTI i cookie. Tuttavia, puoi visitare "Impostazioni cookie" per fornire un consenso controllato.

Impostazioni dei Cookies Leggi Tutto Accetta tutti Rifiuta tutti

Silenzio" e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte", grazie alle quali ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi diversamente abili acquisiscono una dignità lavorativa.

Di "terzo settore e sociale" si parlerà giovedì 17 marzo nell'ambito della fiera evento HoReCoast, durante il convegno "HoReCoast per il sociale", in programma alle ore 11.30 presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum (Sa). In compagnia di Luciana Mandarino, Referente dello studio MAD, interverranno: Vincenzo Abate per "La Forza del Silenzio"; Paola Perretta per la cooperativa "Al di là dei Sogni"; Giulia Capece per il progetto "La Brigata del Papa".

«Queste nostre realtà – spiega la Dott.ssa Mandarino – interagiscono da tempo con il mondo dell'agroalimentare, dimostrando quanto

RADIO SVOLTA MEDIA PARTNER

Clicca per ascoltare Radio Svolta

Clicca per ascoltare i Podcast di Tuscia Times sulla Radio

G
...

Seguici Su Facebook
Seguici Su Twitter
Seguici Su Youtube
Seguici Su Instagram
Contattaci Su WhatsApp

Trustpilot

NEWS WEEK – LUISA CIAMBELLA

Appuntamento del 06/03/2022

0:00

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze e ripetendo le visite. Cliccando su "Accetta tutto", acconsenti all'uso di TUTTI i cookie. Tuttavia, puoi visitare "Impostazioni cookie" per fornire un consenso controllato.

Impostazioni dei Cookies Leggi Tutto Accetta tutti Rifiuta tutti

essere istituito attraverso l'azione di imprenditori lungimiranti sulla base di un principio di economia circolare. La nostra richiesta è tesa a creare una collaborazione che consenta la nascita sia di una scuola di formazione della ristorazione, sia di un distretto che sviluppi le startup capaci di rendere sempre più accessibile il mondo della ristorazione alle diverse categorie di disabilità».

E l'obiettivo del progetto guidato dallo studio MAD di indirizzare persone con disabilità a non essere solo un costo sanitario, ma una preziosa risorsa per il mondo del lavoro troverà in HoReCoast una forte cassa di risonanza. «Il vantaggio di chi sostiene questa nostra startup – continua Luciana Mandarino – è quello di essere protagonista nella creazione di un'economia circolare che dimostri quanto un "dopo di noi" sia possibile senza dover ricorrere agli aspetti di strutture socio sanitarie».

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera evento HoReCoast rivolta a professionisti e operatori Ho.Re.Ca. e dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti che la stanno ponendo come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per il mondo Ho.Re.Ca.

Camminata per la pace, domenica 20 marzo a Montefiascone

18 Marzo 2022

ELEZIONI AMMINISTRATIVE 2022

Elezioni comunali, Giovanni Scuderi interviene sul centro storico

20 Marzo 2022

I PIÙ LETTI

UNINDUSTRIA
UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE
ROMA · FROSINONE · LATINA · RIETI · VITERBO

Confartigianato
imprese di Viterbo

ANCE VITERBO

I NOSTRI PARTNERS

PUBBLICIZZA LA TUA AZIENDA

CALCIO VITERBESE

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze e ripetendo le visite. Cliccando su "Accetta tutto", acconsenti all'uso di TUTTI i cookie. Tuttavia, puoi visitare "Impostazioni cookie" per fornire un consenso controllato.

Impostazioni dei Cookies Leggi Tutto Accetta tutti Rifiuta tutti

(consultabile da qui https://www.horecoast.it/programma/). La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19 (obbligo di Green Pass rafforzato) all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. e spazi espositivi di oltre 100 aziende nazionali e internazionali (consultabili da qui https://www.horecoast.it/aziende/); il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo "HoReCoast Student".

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/, così da saltare la fila all'ingresso.

Promossa e organizzata dal Consorzio HoReCoast (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di HoReCoast gode del patrocinio morale di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici

Lazio insieme per un progetto europeo sull'economia circolare

21 Marzo 2022

21 marzo, giornata mondiale della Poesia, Lorena Paris propone due letture poetiche

21 Marzo 2022

La riscoperta di un borgo:

IL SANTO DI OGGI

- Il Santo del giorno – 20 marzo – Santa Claudia e compagne
- Il Santo del Giorno 19 Marzo: San Giuseppe
- Il Santo del giorno – 18 marzo – San Cirillo da Gerusalemme
- Il Santo del Giorno 17 Marzo: Santa Gertrude di Nivelles
- Il Santo del Giorno 16 Marzo: Sant'Ilario e Taziano

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze e ripetendo le visite. Cliccando su "Accetta tutto", acconsenti all'uso di TUTTI i cookie. Tuttavia, puoi visitare "Impostazioni cookie" per fornire un consenso controllato.

Impostazioni dei Cookies Leggi Tutto Accetta tutti Rifiuta tutti

sponsor Gruppo Noviello. Media partner: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Print PDF Email

Articoli correlati

- Coronavirus, la lettera aperta di 100 imprenditori del settore Ho.Re.Ca. al presidente Mattarella
- Confartigianato, Del Moro e De Simone intervengono sulla situazione del settore Ho.re.ca.
- Settore Ho.Re.Ca, il sindaco Arena: "Il 29 aprile incontrerò i rappresentanti di alcune attività"

HO.RE.CA HORECOAST

RAGAZZI DIVERSAMENTE ABILI

« Viterbo, misura cautelare per maltrattamenti contro il coniuge
Interruzione idrica per sostituzione di un ulteriore tratto di tubazione nelle vicinanze del ponte che insiste su Strada Onanese-Cassia – comune di Acquapendente

Asd Montefoglia no Vittorio bike

20 Marzo 2022

I NOSTRI PARTNERS

IL NOSTRO CANALE YOUTUBE

Seguite il nostro canale YouTube

I NOSTRI SPONSOR

- C'mon C'mon
- Un altro mondo
- Sword Art Online Progressive: Aria of a Starless Night
- Vetro
- Notre-Dame in fiamme
- Mancino naturale
- Morbius
- Lunana: Il villaggio alla fine del mondo

REGIONAL RADIO MEDIA PARTNER

Clicca per ascoltare Regional Radio

Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze e ripetendo le visite. Cliccando su "Accetta tutto", acconsenti all'uso di TUTTI i cookie. Tuttavia, puoi visitare "Impostazioni cookie" per fornire un consenso controllato.

Impostazioni dei Cookies Leggi Tutto Accetta tutti Rifiuta tutti

Uniti dalla stessa passione...
...Online dal 24 dicembre 1998

www.napolimagazine.com
ideato da Antonio Petrazzuolo

Anno XIX n° 13

Lunedì 21 Marzo 2022, Ore 11:22:13

ULTIMISSIME SPORT NEWS
LEGGI TUTTE LE NEWS »

ULTIMISSIME CALCIO NAPOLI

VIDEO CONFERENZE

IN VETRINA

DI LORENZO - L'AGENTE: "SALTERÀ SOLTANTO DUE PARTITE"

TUTTI I SERVIZI FOTO di NM

500 FOTO NM - NAPOLI-UDINESE: IL RACCONTO DA BORDOCAMPO IN HD, DAL PRE AL POST GARA

I MAGNIFICI 6

L'APPUNTO
di Nunzia Marciano

MISTER Z
di Mario Zaccaria

GOLAZO
di Adolfo Mollichelli

M' 'O VVECO IO
di Gino Rivieccio

CULTURA & GOSSIP

A PAESTUM - Ernst Knam ospite di HoReCoast 2022

02.03.2022 19:20 di Napoli Magazine

Mercoledì 16 marzo, alle ore 9.30, sarà il Maestro Cioccolatiere Ernst Knam ad inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca., che si svolgerà all'Hotel Ariston di Paestum (Sa) fino al 18 marzo (giornata, quest'ultima dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri).

Il noto pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco, ormai noto anche al grande pubblico italiano, oltre che agli addetti ai lavori, per la sua partecipazione a diversi programmi televisivi tra cui "Bake Off Italia", sarà protagonista di un'intervista che arricchirà, con la testimonianza della sua esperienza professionale, il già folto programma della fiera evento dedicata ai professionisti della ristorazione.

Ernst Knam

Tedesco di nascita, milanese di adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticciere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale. Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano,

L'EDITORIALE
di Antonio Petrazzuolo

L'EDITORIALE - ANTONIO PETRAZZUOLO: "OSIMHEN E MERTENS TRASCINANO IL NAPOLI VERSO SOGNI DI GLORIA!"

NAPOLI - Un primo tempo da dimenticare, ma per fortuna con una sostituzione la musica è nettamente cambiata. Ci ha pensato Me... **Continua a leggere >>**

IL PUNTO
di Vincenzo Petrazzuolo

MIXED ZONE - NAPOLI, OSPINA: "SCUDETTO? CONTINUIAMO A CREDERE NEL NOSTRO LAVORO, SPALLETTI CI HA PARLATO ALL'INTERVALLO, DRIES MERTENS? PUÒ FARE LA DIFFERENZA"

NAPOLI - David Ospina, portiere del Napoli, ha rilasciato alcune dichiarazioni in mixed zone dopo la vittoria contro l'Udines... **Continua a leggere >>**

SOCIAL NETWORK
News dal Web

FOTO ZOOM - LADY RUIZ A LONDRA

LONDRA - Selfie a Londra per Lulu, fidanzata del centrocampista del Napoli Fabian Ruiz. Ecco una foto da lei pubblicata su In... **Continua a leggere >>**

LA BOMBA SEXY
di Napoli Magazine

BOMBA SEXY - ANNA TATANGELO

Riservatezza

FOCUS AZZURRO
di Emanuele Cammaroto

G-FACTOR
di Gianfranco Lucariello

MEGA FOTO D'AUTORE IN HD

IL SONDAGGIO

SONDAGGIO NM - Rinnovereste il contratto a Mertens?

- Si
- No

RISULTATI VOTA

LO SCRIGNO

LO SCRIGNO - "THE ADAM PROJECT", UN FILM VISIONARIO SUI VIAGGI NEL TEMPO

un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno. La Pasticceria di Knam è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile. Lo Chef Pâtissier Ernst Knam è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e ispirazioni provenienti dal mondo del design, della moda, dell'architettura e dell'arte.

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare HoReCoast come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'Ho.Re.Ca.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19* all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca.; il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo "HoReCoast Student".

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Obbligo di Green Pass rafforzato

ULTIMISSIME CULTURA & GOSSIP

20.03 23:42 - LO SCRIGNO - "The Adam Project", un film visionario sui viaggi nel tempo

20.03 13:27 - TV - Gabriele Corsi torna con le nuove puntate di "Deal with it - Stai al gioco", dal 21 marzo sul NOVE

20.03 10:21 - L'ATTORE - De Sica: "Natale sul Nilo ha incassato 45 milioni di euro, De Laurentiis ci si è comprato il Napoli"

19.03 19:08 - SPETTACOLI - Al Trianon Viviani, Cristina Donadio con Capone&BungtBangt e il Solis string

19.03 13:19 - A NAPOLI - Inaugurata la mostra "Van Gogh multimedia e la Stanza segreta" a Palazzo Fondi

19.03 13:09 - STRISCIA LA NOTIZIA - Da lunedì 21 marzo Michelle Hunziker torna per il 7° anno insieme a Gerry Scotti

NAPOLI - Viso mediterraneo, fisico mozzafiato, curve da capogiro. Anna Tatangelo posa davanti alla finestra che si affaccia s... **Continua a leggere >>**

TUTTI IN RETE
con Rosa Petrazzuolo

VIDEO + FOTO NM - NAPOLI-UDINESE, KOULIBALY HA OSPITATO 200 SENEGALESI DONANDOGLI UNA T-SHIRT PER LA VITTORIA DELLA COPPA D'AFRICA

NAPOLI - In occasione di Napoli-Udinese, il difensore azzurro Kaliodu Koulibaly ha ospitato 200 senegalesi allo stadio Marado... **Continua a leggere >>**

L'ANGOLO
di Diego Armando Maradona

VIDEO INTERVISTA - STANISLAV LOBOTKA IN ESCLUSIVA A "NAPOLI MAGAZINE": "NAPOLI, SOGNO LO SCUDETTO! RINGRAZIO SPALLETTI PER IL PARAGONE CON PIZARRO, IL CAPITANO DEL FUTURO? CI SONO KOULIBALY E ZIELINSKI, ECCO IL WHATSAPP CHE INVIO A RRAHMANI ED ELMAS: "VITTORIE!"

CASTEL VOLTURNO (CE) - Stanislav Lobotka, centrocampista del Napoli, ha rilasciato un'intervista esclusiva a "Napoli Magazine... **Continua a leggere >>**

Facebook Mi Piace
twitter Follow
Instagram Segui
YouTube Iscriviti
flickr Segui
tumblr. Segui
Pinterest Segui
App Store
Google play

INTERACTIVE ZONE

- Champions League
- Europa League
- Fantacalcio

Riservatezza

virvelle

Ad Horecoast per presentare i servizi rivolti al settore Ho.Re.Ca

HORECOAST 2022: la prima fiera evento del settore Ho.Re.Ca. nel Sud Italia

Siamo felici di annunciare la nostra partecipazione all'ottava edizione della fiera HoReCoast, la business community rivolta ai **professionisti** ed agli **operatori** del mondo **Ho.Re.Ca.,** organizzata dal Consorzio HoReCoast che punta a favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera.

Dal 16 al 18 marzo saremo presenti all'Hotel Ariston di **Paestum** (SA) con uno spazio espositivo per presentare i **servizi forma**

Ciao! Come possiamo aiutarti?

e consulenziali che mettiamo a disposizione di professionisti e aziende del mondo Ho.Re.Ca.

Insieme a noi, ci saranno circa **180** espositori tra aziende locali e nazionali, ospiti importanti e personaggi di rilievo come Ernst Knam, Salvatore de Riso, Gennaro Esposito.

Durante i tre giorni: workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca. Il 18 marzo, sarà una giornata interamente dedicata agli studenti degli istituti alberghieri della Regione Campania.

📌 Scopri il programma completo dell'evento (horecoast.it) e **vieni a trovarci al Foyer Stand: N°3**

La fiera è completamente gratuita, è possibile registrarsi a questo link: www.horecoast.it/registrati/

11 MARZO 2022

Valeria Vitolo

Ciao! Come possiamo aiutarti?

Cerca nel blog

Cerca ...

Utilizziamo cookie di terze parti per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. OK

16-17-18 MARZO

guarda il servizio

Capaccio Paestum, al via 8^ edizione di ‘HoReCoast’ all’hotel Ariston

Redazione
16 marzo 2022 10:48

2114

CAPACCIO PAESTUM. Ha preso il via questa mattina, negli splendidi saloni dell’hotel Ariston di Paestum, l’edizione 2022 di HoReCoast, in programma nella suggestiva location alberghiera sita sulla costa della città dei Templi fino al 18 marzo prossimo. Ad inaugurare l’ottava edizione della kermesse il noto maestro cioccolatiere Ernst Knam *(nella foto):* al taglio del nastro, in rappresentanza del Comune di Capaccio Paestum, anche l'assessore comunale alle Attività Produttive, Gianfranco Masiello.

HoReCoast è la prima fiera-evento del Sud Italia interamente dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.re.ca., una due giorni caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione ed appuntamenti dedicati esclusivamente agli studenti degli istituti alberghieri italiani. Gli chef presenti si sfideranno anche nell’elaborazione di piatti speciali, i barman nella creazione di originali cocktail così come i maestri pizzaioli nel ‘Trofeo Pizza di Qualità’.

Tra i rinomati ospiti attesi al salone, figurano anche Erny Lombardo, ambasciatore del gusto campano, il quale terrà due laboratori dedicati al mondo food; lo chef napoletano Gennaro Esposito, uno dei più amati e stimati rappresentanti della cucina italiana nel mondo; Sal De Riso, pluripremiato pasticciere amalfitano, ed Alessandro Circiello della Federazione

Italiana Cuochi. Ad alternarsi anche i noti chef Ottaviano Pellini, Michele Cannistraro e Danilo Angè.

HoReCoast è un percorso itinerante alla scoperta di innovative soluzioni del settore, che ogni anno approda in nuovi territori ponendosi come occasione d’incontro tra tutti gli operatori della filiera, annoverando quasi 7mila registrazioni di operatori qualificati, 464 aziende espositrici, 567 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca nelle prime sette edizioni, consacrandosi come uno degli eventi più attesi del settore.

commenti

consigliati

stiletv

Testata iscritta nel Registro della Stampa c/o il Tribunale di Salerno al n. 34/2009

Società iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione c/o l’AGCOM al n. 20133

Direttore responsabile: Alfonso Stile

Vicedirettore: Marilina Letizia

Copyright 2009 STILETV NETWORK - All rights reserved - P. Iva 04814100659 - Capaccio Paestum (SA) - ITALIA

La riproduzione dei contenuti giornalistici della testata STILETV è riservata. Pertanto, è vietata la riproduzione e l’uso, anche parziale, di testi, fotografie, contenuti audio/video, filmati, loghi, grafiche aziendali e pubblicitarie, con qualsiasi dispositivo elettronico/digitale o per mezzo di fotocopie, registrazioni, cover e tutto quanto è ascrivibile a copia non autorizzata.

HORECOAST

Capaccio Paestum, al via l'8° edizione di 'HoReCoast' all'hotel Ariston, presente Positanonews con Lucio Esposito e Sara Ciocio segui la diretta

di **Redazione** - 18 Marzo 2022 - 11:43

Capaccio Paestum, al via l'8° edizione di 'HoReCoast' all'hotel Ariston. Oggi l'ultimo giorno dell'edizione 2022 di HoReCoast, negli splendidi saloni dell'hotel Ariston di Paestum.

Ad inaugurare l'ottava edizione della kermesse il noto maestro cioccolatiere Ernst Knam: al taglio del nastro, in rappresentanza del Comune di Capaccio Paestum, anche l'assessore comunale alle Attività Produttive, Gianfranco Masiello.

Translate »

HoReCoast è la prima fiera-evento del Sud Italia interamente dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.re.ca., una due giorni caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione ed appuntamenti dedicati esclusivamente agli studenti degli istituti alberghieri italiani. Gli chef presenti si sfideranno anche nell'elaborazione di piatti speciali, i barman nella creazione di originali cocktail così come i maestri pizzaioli nel 'Trofeo Pizza di Qualità'.

Positanonews, il giornale della Costiera Amalfitana e della Penisola Sorrentina, è stato presente con Lucio Esposito e Sara Ciocio

LEGGI ANCHE

▸ HORECOAST – HOTEL RESTAURANT BUSINESS COMMUNITY A PAESTUM DAL 16 AL 18 MARZO 2022

Continue with Facebook

ALTRE NOTIZIE DI CAMPANIA

APPUNTAMENTO A TEATRO

'A Chiorm' e Matti & Paramatti, il teatro amatoriale rende omaggio a Lucio Dalla

I NOSTRI SERVIZI

Buongiorno da Positanonews. Eventi, Oroscopo, Offerte di Lavoro, Mercatino e Meteo di

SPORT

Quando il razzismo si nasconde dietro al calcio

ATTUALITÀ

Formula 1, doppietta Ferrari e delirio rosso al GP del Bahrain.

DALLA HOME

CRONACA

Vico Equense, imbrattati i muri del resort di Cannavacciuolo: disegnate delle svastiche

CONDOGLIANZE, NECROLO...

Positano, lutto per l'ex sindaco Michele De Lucia per la scomparsa della mamma

CRONACA

Dopo 4 mesi ancora in cerca di Natale, aspettando un miracolo: precipitò dal Fiordo di Furore il

CRONACA

Vietri sul Mare: vandali danneggiano dei vasi nel corso della notte, individuati dalle

Translate »

SALERNOTODAY

SOCIAL CAPACCIO

Capaccio Paestum: al via l'VIII edizione di "Horecoast"

La fiera è caratterizzata, oltre che da spazi espositivim anche da una serie di convegni, cooking show e laboratori di degustazione

Ha preso il via oggi la prima giornata di ***Horecoast***, la fiera evento del Sud Italia incentrata sul mondo degli operatori Horeca (hotellerie-restaurant-cafè). L'evento, giunto all'VIII edizione, si terrà fino al 18 marzo presso l'*Hotel Ariston* di Capaccio Paestum.

L'evento

La fiera è caratterizzata, oltre che da spazi espositivim anche da una serie di convegni, cooking show e laboratori di degustazione. Tra gli ospiti dell'evento ci saranno Ernst Knam e Sal De Riso.

Uno dei trofei dell'evento sarà dedicato alla Pizza di Qualità. Il vincitore del trofeo sarà scelto da una giuria composta da professionisti del settore tra i quali figura il

maestro pizzaiolo salernitano Vincenzo Mansi, campione del mondo di pizza acrobatica.

© Riproduzione riservata

WORLD
NEWS PLATFORM

ITALY TRUSTED 16/3/2022, 20:18:00

This article was added by the user Jackson King. TheWorldNews is not responsible for the content of the platform.

Capaccio Paestum: al via l'VIII edizione di "Horecoast"

DENIAL OF RESPONSIBILITY!
ALL RIGHTS OF THIS PICTURE RESERVED
TO HTTP://WWW.SALERNOTODAY.IT/
TO REMOVE THIS PHOTO WRITE US
ABUSE@THEWORLDNEWS.NET

social Capaccio

La fiera è caratterizzata, oltre che da spazi espositivim anche da una serie di convegni, cooking show e laboratori di degustazione

Ha preso il via oggi la prima giornata di ***Horecoast***, la fiera evento del Sud Italia incentrata sul mondo degli operatori Horeca (hotellerie-restaurant-cafè). L'evento, giunto all'VIII edizione, si terrà fino al 18 marzo presso l'*Hotel Ariston* di Capaccio Paestum.

L'evento

STATISTICS

149258392
NEWS VIEWED

2341989
TOTAL USERS

1402
ONLINE

LEGAL ISSUES

Denial of responsibility! The World News is a platform for publishing news. Any user can add any publication. In each material the author and a hyperlink to the primary source are specified. All trademarks belong to their rightful owners, all materials to their authors. If you are the owner of the content and do not want us to publish your materials, please

La fiera è caratterizzata, oltre che da spazi espositivim anche da una serie di convegni, cooking show e laboratori di degustazione. Tra gli ospiti dell'evento ci saranno Ernst Knam e Sal De Riso.

Uno dei trofei dell'evento sarà dedicato alla Pizza di Qualità. Il vincitore del trofeo sarà scelto da una giuria composta da professionisti del settore tra i quali figura il maestro pizzaiolo salernitano Vincenzo Mansi, campione del mondo di pizza acrobatica.

Si parla di

Sullo stesso argomento

I più letti

SOURCE https://www.salernotoday.it/social/h...

contact us by email

abuse@theworldnews.net . The content will be deleted within 24 hours.

OTHER NEWS

All News

Great Britain News

Spanish News

Switzerland News

Italy News

Netherlands News

Austrian News

Football sport news

Deutsche fußballnachrichten

Notizie sul calcio italiano

Noticias de fútbol español

OTHER NEWS

HO RE CA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"
(https://horecanews.it/)

TUTTE LE NEWS roda per la prima volta su Rai Due | Le novità Fonte Plose al Pitti Taste e a Beer&Food Attraction |

Ernst Knam inaugura l'edizione 2022 di HoReCoast

Sarà il Maestro Cioccolatiere e Pasticcere Ernst Knam ad inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast, la fiera dedicata al mondo Horeca che si svolgerà a Paestum dal 16 al 18 marzo.

Protagonisti (Https://Horecanews.It/Category/Notizie/Protagonisti/) Eventi & Fiere (Https://Horecanews.It/Category/Eventi/Eventi-Fiere/)

Redazione 2 - 3 Marzo 2022

Privacy - Termini

Ascolta la notizia in formato audio

Mercoledì 16 marzo, alle ore 9.30, sarà il Maestro Cioccolatiere **Ernst Knam** ad **inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast**, la fiera dedicata al mondo Horeca, che si svolgerà all'Hotel Ariston di Paestum (SA) fino al 18 marzo (giornata, quest'ultima dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri).

Il maestro pasticciere e cioccolatiere, noto ormai da anni non solo agli addetti ai lavori ma anche al grande pubblico grazie a programmi tv come "Bake Off Italia", sarà protagonista di un'intervista che arricchirà il già folto programma della fiera evento dedicata ai professionisti della ristorazione, con la testimonianza della sua esperienza professionale.

Ernst Knam

Tedesco di nascita, milanese di adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticciere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale. Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno. La Pasticceria di Knam è caratterizzata da ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile. Lo Chef Pâtissier Ernst Knam è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e ispirazioni provenienti dal mondo del design, della moda, dell'architettura e dell'arte.

Privacy - Termini

HoReCoast 2022

Giunta all'ottava edizione la fiera, dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione, quest'anno torna in presenza a Paestum, in provincia di Salerno, forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare HoReCoast come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'Horeca.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

Privacy - Termini

La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti-Covid all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum. Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Horeca; il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi quinte degli Istituti Alberghieri dal titolo "HoReCoast Student".

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/ (https://www.horecoast.it/registrati/).

Condividi su:

(/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#whatsapp) (/#facebook_messenger)

(/#telegram) (/#copy_link) (/#google_gmail) (/#email)

(https://www.addtoany.com/share#url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fernst-knam-inaugura-ledizione-2022-di-horecoast%2F&title=Ernst%20Knam%20inaugura%20l%E2%80%99edizione%202022%20di%20HoReCoast)

Consumi Fuori Casa (Https://Horecanews.It/Tag/Consumi-Fuori-Casa/) Ernst Knam (Https://Horecanews.It/Tag/Ernst-Knam/)
Evento (Https://Horecanews.It/Tag/Evento/) Fiera (Https://Horecanews.It/Tag/Fiera/) Fiere (Https://Horecanews.It/Tag/Fiere/)
Food Service (Https://Horecanews.It/Tag/Food-Service/) Foodservice (Https://Horecanews.It/Tag/Foodservice/)
Fuori Casa (Https://Horecanews.It/Tag/Fuori-Casa/) Horeca (Https://Horecanews.It/Tag/Horeca/)
Horecanews (Https://Horecanews.It/Tag/Horecanews/) HoReCoast (Https://Horecanews.It/Tag/Horecoast/)
Maestro (Https://Horecanews.It/Tag/Maestro/) Maestro Cioccolatiere (Https://Horecanews.It/Tag/Maestro-Cioccolatiere/)
Maestro Pasticcere (Https://Horecanews.It/Tag/Maestro-Pasticcere/) Notizia (Https://Horecanews.It/Tag/Notizia/)
Notizie (Https://Horecanews.It/Tag/Notizie/) Out Of Home (Https://Horecanews.It/Tag/Out-Of-Home/)
Pasticcere (Https://Horecanews.It/Tag/Pasticcere/) Pasticceria (Https://Horecanews.It/Tag/Pasticceria/)
Pastry (Https://Horecanews.It/Tag/Pastry/) Pastry Chef (Https://Horecanews.It/Tag/Pastry-Chef/)

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

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

Privacy - Termini

Ernst Knam ospite di HoReCoast 2022 all'inaugurazione di mercoledì 16.

Di **Pietro Pizzolla** - 3 Marzo 2022

Mercoledì 16 marzo, alle **ore 9.30**, sarà il Maestro Pasticcere e Cioccolatiere **Ernst Knam** ad inaugurare l'edizione 2022 di **HoReCoast**, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca., che si svolgerà all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa) fino al 18 marzo (giornata, quest'ultima dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri).

Il noto **pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco**, ormai noto anche al grande pubblico italiano, oltre che agli addetti ai lavori, per la sua partecipazione a diversi programmi televisivi tra cui *"Bake Off Italia"*, sarà protagonista di un'**intervista** che arricchirà, con la testimonianza della sua esperienza professionale, il già folto programma della fiera evento dedicata ai professionisti della ristorazione.

Ernst Knam

Tedesco di nascita, milanese di adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come **Maestro Pasticciere**, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale. Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno. La Pasticceria di Knam è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune.

Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile. Lo Chef Pâtissier **Ernst Knam** è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e ispirazioni provenienti dal mondo del design, della moda, dell'architettura e dell'arte.

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione** quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare **HoReCoast** come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per i **professionisti dell'Ho.Re.Ca.**

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19* all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca.; il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo ***"HoReCoast Student"***.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Obbligo di Green Pass rafforzato

Pietro Pizzolla

Nato a Napoli, dove tuttora vive, nel 1973, è giornalista pubblicista e responsabile area contenuti de LaComunicazioneADV. Laureato in Scienze della Comunicazione con tesi in marketing, alterna l'attività giornalistica con quella di consulenza. Ha collaborato con il ROMA (Cronaca Salerno), Il Nuovo Salernitano e Metropolis.

Zazoom Social News
21.392 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti

Seguici in Rete
Facebook Twitter
Seguici Iscriviti

HoReCoast | un’esperienza a 5 sensi con le guest star Ernst Knam e Gennaro Esposito

Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l’VIII edizione di HoReCoast, la prima fiera evento ...

Autore : *cronachesalerno* Commenta

HoReCoast, un’esperienza a 5 sensi con le guest star Ernst Knam e Gennaro Esposito *(Di domenica 20 marzo 2022)* Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l’VIII edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca. Tornata in presenza dopo due anni dall’ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la community dell’Ho.Re.Ca. si è ritrovata mercoledì 16 e giovedì 17 marzo all’Hotel Ariston di Paestum (Sa) nella sua formula classica di fiera evento, mentre venerdì 18 marzo ha richiamato nella Sala Teatro dell’Ariston ben 677 studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri della Campania che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell’Ho.Re.Ca. durante l’incontro “**HoReCoast** Student”. La ripartenza post Covid è stato uno dei temi affrontati dell’edizione 2022 di **HoReCoast**, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello Chef e ...

Privacy Leggi su cronachesalerno

star Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso… -

HoReCoast, la fiera del “food” in presenza - Cronaca la Città di Salerno

HoReCoast 2022, un esperienza a 5 sensi impreziosita dalle guest star Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso

Ultimo aggiornamento 2 ore fa S. Giuseppe sposo di M. V.

Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo, si racconta a HoReCoast 2022.

HoReCoast Appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione, **HoReCoast** giunge, quest'anno, alla ottava edizione e si propone come **un'esperienza** a ...

Zazoom Social News
21.392 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti

Segui gli aggiornamenti e vedi gli ultimi video su : **HoReCoast un’esperienza**

Zazoom Social News - Permalink **© Articolo pubblicato secondo le condizioni dell' Autore.**

Cerca Tag : **HoReCoast un’esperienza** **HoReCoast** **un’esperienza** **sensi** **guest star**

Zazoom Social News
Scarica l'App sul tuo smartphone o tablet e rimani aggiornato!

Zazoom Social News © 2011 - 2022 | Zazoom | Social Blog | Ultime Notizie | Blogorete | Chi Siamo | Cosa è | App Mobile | Terms-Policy

Zazoom

Privacy

3 MARZO 2022 BY **REDAZIONE**

Paestum. **HoReCoast 2022**, a tagliare il nastro della fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca. sarà il Maestro Cioccolatiere **Ernst Knam. L'appuntamento è per il prossimo 16 marzo presso** l'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa). L'ultimo giorno della manifestazione (18 marzo) sarà dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri.

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione** quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare **HoReCoast** come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per i **professionisti dell'Ho.Re.Ca.**

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/

Questo sito utilizza cookie di terze parti, per finalità di marketing e fornire servizi in linea con le tue preferenze.

Cliccando su ACCETTA, chiudendo questo banner o proseguendo con la navigazione, acconsenti al loro uso in conformità alla nostra cookie policy.

Cookie settings Accetta

HoReCoast 2022: a Paestum ospite speciale Ernst Knam

La fiera-evento dedicata al mondo della ristorazione e del food torna dal 16 al 18 marzo

Manuel Chiariello • 5 Marzo 2022 784

HoReCoast ritorna in presenza, e lo fa in grande stile. La business community rivolta ai professionisti ed agli operatori Ho.Re.Ca, organizza l'ottava edizione della fiera-evento incentrata sull'universo della ristorazione e del food, che si terrà all'**Hotel Ariston** di Capaccio Paestum dal **16 al 18 marzo**.
Ospite speciale di questa attesa edizione è **Ernst Knam**, noto pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco, che darà il via alla fiera, inaugurandola **mercoledì 16 marzo** alle ore **9:30**. Il volto televisivo di numerosi programmi di cucina, racconterà la sua esperienza personale, offrendo una testimonianza diretta di come avere successo e approcciarsi a questo mondo.

Si tratta di un appuntamento ormai tra i più rinomati del Sud Italia, un'occasione imperdibile per gli addetti al settore di conoscere da vicino le innovazioni recenti e i futuri trend del variegato contesto dell'industria alberghiera. Workshop, show cooking, laboratori, conferenze ed eventi live accompagneranno i visitatori per tutta la durata dell'evento, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza anti **Covid-19**. L'ultima giornata invece, sarà dedicata esclusivamente agli studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo **"HoReCoast Student"**

L'obiettivo di HoReCoast è agevolare lo scambio e la comunicazione tra gli attori

della filiera: dai produttori agli utilizzatori, con un occhio al tema del cibo e dell'alimentazione e allo sviluppo di pratiche di promozione territoriale.

Tags capaccio capaccio paestum Cilento Cilento Notizie

Commenta

Horecoast VIII edizione : Esperienza a 5 sensi

Di **Martina Farina** - 15 Marzo 2022 10:39

Domani, nel territorio campano, avrà luogo uno degli eventi – nell'ambito professionale – più atteso del Sud Italia.
Infatti, presso l'Hotel Ariston di Paestum, si terrà l'VIII edizione dell'Horecoast.

Ora vi spiego, nel dettaglio, di cosa si tratta.

• **Cos'è l'Horecoast**
L'Horecoast (Hotel Restaurant Bussiness Comunity) è LA fiera evento per eccellenza del Sud Italia incentrata sul mondo dei professionisti ed operatori Horeca.
Tale fiera, è caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, cooking match e laboratori di degustazione e si svolgerà, per l'appunto, da mercoledì 16 a venerdì 18.
Le prime due giornate, saranno dedicate ai trend e alle innovazioni del mondo della ristorazione, ospitalità e dell'accoglienza e saranno, poi, presenti all'evento professionisti del settore conosciuti sul tutto il territorio nazionale.
Quest'anno, infatti, sarà possibile incrociare nei corridoi della fiera : lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam e il Maestro Pasticcere Sal De Riso.
Invece venerdì 18, a Expo chiuso, vi sarà un convegno, "Horecoast Student" , riservato ai soli studenti degli Istituti Alberghieri.

Tornando alle prime due giornate di fiera…

Per quanto concerne le giornate di mercoledì e giovedì e in merito ai cooking match, sarà di rilevante importanza… una competizione.
La competizione di cui sto parlando è :
Il trofeo Horecoast Pizza di Qualità.

- **Trofeo Horecoast Pizza di Qualità**

Il Trofeo Horecoast Pizza di Qualità è una competizione aperta a tutti i pizzaioli e pizzaiole appartenenti a qualsiasi Associazione di Categoria.
E al vincitore o alla vincitrice, poi, sarà consegnato il trofeo Horecoast da Mario Folliero e Alfredo Folliero.
Ovviamente, il vincitore o la vincitrice, sarà eletto/a da una giuria – parte integrante se non fondamentale per la competizione – che sarà composta da ulteriori professionisti o appassionati del settore.
Infatti, come spoilerato dalla locandina, tra i giudici di Gara vi sarà anche il pluripremiato Maestro Pizzaiolo Vincenzo Mansi.
Pluripremiato perché…
Basti pensare che il Maestro Pizzaiolo Mansi è campione del mondo di pizza acrobatica e vincitore di ulteriori e importanti concorsi.

Infine, è specializzato in impasti tradizionali ed alternativi puntando molto sulla qualità e materia prima.

Non voglio dilungarmi oltremodo, anche perché l'evento inizierà domani e per parteciparvi basta registrarsi sul sito dell'evento che vi posterò a fine articolo.
Concludo, augurando buona fortuna a tutti i partecipanti e buon Horecoast a chi avrà modo di viverlo.

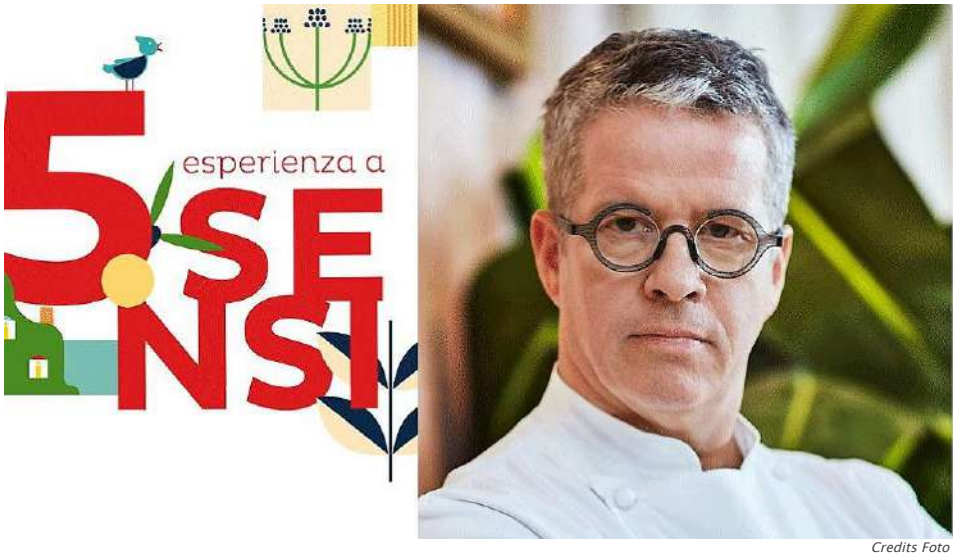
Per info ed iscrizioni :

- https://www.horecoast.it/registrati/

Immagine di copertina : fonte credit profilo instagram Hotel Ariston Paestum.
Locandine : fonte credit profilo Facebook Horecoast.

Martina Farina

Il Maestro Cioccolatiere Ernst Knam ospite di HoReCoast 2022



Credits Foto

Facebook Twitter WhatsApp Telegram

Video selezione da YouTube

Seguici su Google News

Pubblicato il 02/03/2022 **Comunicato Stampa**

Mercoledì 16 marzo, alle ore 9.30, sarà il Maestro Cioccolatiere Ernst Knam ad inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca., che si svolgerà all'Hotel Ariston di Paestum (Sa) fino al 18 marzo (giornata, quest'ultima dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri).

Il noto pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco, ormai noto anche al grande pubblico italiano, oltre che agli addetti ai lavori, per la sua partecipazione a diversi programmi televisivi tra cui "Bake Off Italia", sarà protagonista di un'intervista che arricchirà, con la testimonianza della sua esperienza professionale, il già folto programma della fiera evento dedicata ai professionisti della ristorazione.

Ernst Knam

Tedesco di nascita, milanese di adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticciere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale. Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno. La Pasticceria di Knam è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile. Lo Chef Pâtissier Ernst Knam è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e ispirazioni provenienti dal mondo del design, della moda, dell'architettura e dell'arte.

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare HoReCoast come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'Ho.Re.Ca.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19* all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca.; il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo "HoReCoast Student".

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/

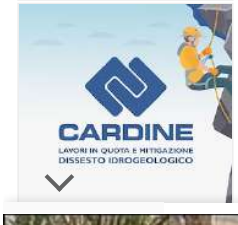
il Vescovado
IL PORTALE ONLINE DELLA COSTA D'AMALFI

Eventi & Spettacoli

Paestum, HoReCoast, fiera evento, ristorazione, ospitalità, accoglienza, Ernest Knam

Ernst Knam inaugura l'edizione 2022 di HoReCoast

Mercoledì 16 marzo, alle ore 9.30, sarà il Maestro Cioccolatiere Ernst Knam ad inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca., che si svolgerà all'Hotel Ariston di Paestum



Mercoledì 16 marzo, alle **ore 9.30**, sarà il Maestro Cioccolatiere **Ernst Knam** ad inaugurare l'edizione 2022 di **HoReCoast**, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca., che si svolgerà all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa) fino al 18 marzo (giornata, quest'ultima dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri).

Il noto **pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco**, ormai noto anche al grande pubblico italiano, oltre che agli addetti ai lavori, per la sua partecipazione a diversi programmi televisivi tra cui *"Bake Off Italia"*, sarà protagonista di un'**intervista** che arricchirà, con la testimonianza della sua esperienza professionale, il già folto programma della fiera evento dedicata ai professionisti della ristorazione.

passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale. Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno. La Pasticceria di Knam è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile. Lo Chef Pâtissier **Ernst Knam** è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e ispirazioni provenienti dal mondo del design, della moda, dell'architettura e dell'arte.

HoReCoast

Giunta all'ottava edizione, la fiera dedicata alla scoperta dei **futuri trend** del mondo della **ristorazione** quest'anno torna in presenza a Paestum (Sa), forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare **HoReCoast** come l'**appuntamento di riferimento** nel **Sud Italia** per i **professionisti dell'Ho.Re.Ca.**

Anche quest'anno il **programma** è fitto e **interessante**, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19* all'**Hotel Ariston** di **Capaccio Paestum** (SA). Il **16** e il **17 marzo 2022** sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca.; il **18 marzo** in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo ***"HoReCoast Student"***.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la **prenotazione gratuita** attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Obbligo di Green Pass rafforzato

(Foto di copertina: FB Ernst Knam)

Se sei arrivato fino a qui sei una delle tante persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché offriamo a tutti la possibilità di accesso gratuito.

Questo è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. Sostieni l'informazione di qualità, sostieni **Il Vescovado!**

Scegli il tuo contributo con PayPal

€ 5,00	€ 10,00	€ 25,00	€ 50,00	Scegli

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

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

Galleria Fotografica

Ernst Knam inaugurerà HoReCoast 2022

By **Redazione** - 07/03/2022

Mercoledì 16 marzo, alle ore 9.30, sarà il maestro cioccolatiere **Ernst Knam** ad inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast, la fiera dedicata al mondo Ho.Re.Ca., che si svolgerà all'Hotel Ariston di Paestum (SA) fino al 18 marzo (giornata, quest'ultima dedicata esclusivamente agli studenti degli Istituti Alberghieri).

Il pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco, ormai noto anche al grande pubblico italiano, oltre che agli addetti ai lavori, per la sua partecipazione a diversi programmi televisivi tra cui "Bake Off Italia", sarà protagonista di un'intervista che arricchirà, con la testimonianza della sua esperienza professionale, il già folto programma della fiera

Gestisci Consenso Cookie

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze

per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune.

Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua arte inconfondibile.

Lo chef pâtissier Ernst Knam è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e ispirazioni provenienti dal mondo del design, della moda, dell'architettura e dell'arte.

HoReCoast

Giunta all'**ottava edizione**, la **fiera dedicata alla scoperta dei futuri trend del mondo della ristorazione** quest'anno torna in presenza a Paestum, forte dei risultati raggiunti negli anni precedenti, che stanno facendo affermare HoReCoast come l'appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'Ho.Re.Ca.

Anche quest'anno il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, workshop, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di importanti chef e pasticcieri.

La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19* all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA).

Il 16 e il 17 marzo 2022 sono previsti workshop, show cooking, laboratori, conferenze, eventi live e di formazione sui mondi food e Ho.Re.Ca.; il 18 marzo in programma esclusivamente il convegno dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri dal titolo "HoReCoast Student".

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/

Obbligo di Green Pass rafforzato

Per info e contatti:
Segreteria Organizzativa HoReCoast: 089.3122124-125 – www.horecoast.it

Gestisci Consenso Cookie

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze

ECO DI SALERNO
Quello che succede in città. Con attenzione all'ambiente

Torna HoReCoast Con Il Super Ospite Ernst Knam

ATTUALITA' ECONOMIA *by Valentina Tafuri - 2 Marzo 2022* 0

Torna in presenza, dopo l'edizione online del 2021, HoReCoast, la fiera riservata al mondo della ristorazione, dell'hotellerie e del catering e lo fa con un ospite d'eccezione: il Maestro Cioccolatiere Ernst Knam, che sarà infatti ospite della giornata d'apertura, il 16 marzo, inaugurando la manifestazione alle 9.30.

Giunta all'ottava edizione, HoReCoast si terrà quest'anno all'Hotel Ariston di Paestum dal 16 al 18 marzo ed è dedicata ai 5 sensi, quelli che saranno attivati dagli espositori che, con workshop, show cooking, cooking match, daranno sfogo alla loro fantasia e alle loro capacità professionali promuovendo il meglio del settore food ed attrezzatura per il settore Ho.Re.Ca.

La manifestazione è organizzata dal Consorzio HoReCoast, costituito dalle aziende De Luca – Attrezzature per la ristorazione, Lamberti Food e MTN Company ed è un attesissimo appuntamento nel Sud Italia per i professionisti del settore.

Numerosi gli ospiti e le presenze di rilievo per una fiera che è cresciuta negli anni sino ad ospitare 464 aziende espositrici di rilevanza nazionale ed internazionale, 567 marchi ed un totale di 6845 registrazioni.

Fitto il calendario di eventi, consultabili qui, tra convegni, cooking show, workshop, concorsi che si svolgeranno il 16 ed il 17 marzo mentre il 18 sarà dedicato agli istituti alberghieri

Dalle ore 9.30 di mercoledì 16 e giovedì 17 MARZO 2022 sarà possibile visitare gli spazi espositivi a cura delle aziende partecipanti dopo essersi registrati online sul sito della fiera. Gli spazi espositivi rimarranno aperti fino alla chiusura dei lavori, prevista per le ore 18.30.

Share Tweet Share Share Share

Tag fiera horeca horecoast paestum ristorazione

‹ Precedente
C'è anche Salerno nella progettazione del primo mezzo ad idrogeno europeo

Successivo ›
Guerra in Ucraina – Come donare cibo, farmarci, indumenti e altri beni a Salerno

Lascia un commento

Comment *

Name *

Email Address *

Website

Cronache della Sera

ECONOMIA

Tutto pronto per Horecoast 2022 la fiera dedicata ai professionisti ed agli operatori del settore Ho.re.ca.

di ROSSELLA GRAZIUSO

Mancano poche ore all'inizio di **Horecoast 2022** la fiera evento nel settore Horeca più atteso del Sud Italia. Lo scopo principale di questa manifestazione è quello di favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Spazi espositivi, workshop, cooking match ed aree formative sono alla base di questo evento "itinerante", che ogni anno approda in nuovi territori per scoprirne le eccellenze culinarie, paesaggistiche, ambientali e territoriali. 4.000 registrazioni, oltre 300 aziende espositrici, più di 400 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue diverse edizioni.

Quest'anno Horecoast, **organizzata da Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company**, ritorna in presenza per la sua VIII edizione, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19, all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (Sa) dal 16 al 18 marzo 2022. Sono tanti gli operatori del settore pronti a scoprire i nuovi trend dell'accoglienza e della ristorazione. Il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, show cooking e convegni, con il sostegno di tutte le importanti associazioni di categoria, nonché l'intervento di chef e pasticcieri di fama mondiale. Mercoledì 16 marzo sarà il Maestro Cioccolatiere Ernst Knam ad inaugurare l'edizione 2022 di HoReCoast. Il pasticciere e maestro cioccolatiere tedesco, ormai noto anche al grande pubblico italiano per la sua partecipazione a diversi programmi televisivi tra cui "Bake Off Italia", sarà protagonista di un'intervista che arricchirà, con la testimonianza della sua esperienza professionale, il già folto programma della fiera-evento. Ci saranno convegni e show cooking mentre il 18 marzo sarà dedicato esclusivamente alle classi V degli Istituti Alberghieri, che si confronteranno con i professionisti Ho.Re.Ca. durante l'iniziativa "HoReCoast Student".

Philip Kotlet il padre del marketing moderno afferma che "i *clienti sono interessati soprattutto a qualità, assistenza e valore"*. Horecoast è tutto questo, ma soprattutto è professionalità, quella che aziende storiche del settore hanno voglia di continuare a trasmettere anche e soprattutto alle nuove generazioni.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/

Obbligo di Green Pass rafforzato

CRONACHEDELLASERA

MARZO 15, 2022

Lascia un commento

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

Tut
dec
set

Di **Rossella Graziuso** - 14 Marzo 2022

Mancano poche ore all'inizio di **Horecoast 2022** la fiera evento nel settore Horeca più atteso del Sud Italia. Lo scopo principale di questa manifestazione è quello di favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Spazi espositivi, workshop, cooking match ed aree formative sono alla base di questo evento "itinerante", che ogni anno approda in nuovi territori per scoprirne le eccellenze culinarie, paesaggistiche, ambientali e territoriali. 4.000 registrazioni, oltre 300 aziende espositrici, più di 400 marchi regionali, nazionali ed internazionali del mondo Horeca hanno accompagnato HoReCoast nelle sue diverse edizioni.

Quest'anno Horecoast, **organizzata da Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company**, ritorna in presenza per la sua VIII edizione, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19, all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (Sa) dal 16 al 18 marzo 2022. Sono tanti gli operatori del settore pronti a scoprire i nuovi trend dell'accoglienza e della ristorazione. Il programma è fitto e interessante, ricco di laboratori, show cooking e

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie e servizi di terze parti. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.

Ok

Ciocco
maest
partec
di un'i

già folto programma della fiera-evento. Ci saranno convegni e show cooking mentre il 18 marzo sarà dedicato esclusivamente alle classi V degli Istituti Alberghieri, che si confronteranno con i professionisti Ho.Re.Ca. durante l'iniziativa "HoReCoast Student".

Philip Kotlet il padre del marketing moderno afferma che "i *clienti sono interessati soprattutto a qualità, assistenza e valore".* Horecoast è tutto questo, ma soprattutto è professionalità, quella che aziende storiche del settore hanno voglia di continuare a trasmettere anche e soprattutto alle nuove generazioni.

Per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/

Obbligo di Green Pass rafforzato

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie e servizi di terze parti. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.

Ok

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"
(https://horecanews.it/)

TUTTE LE NEWS | Cirfood al fianco di Libera Terra per ricordare le vittime innocenti delle mafie | Niccolò Branca nominato Accademico Corrispondente dell'Italia dall'A

pagineboreca.it/azior

Al via oggi HoReCoast. Grande attesa per lo chef Gennaro Esposito e il pastry chef Sal de Riso

Inizia oggi HoReCoast, la tre giorni dedicata agli operatori Horeca del centro e sud Italia con un fitto programma di appuntamenti all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (SA). Fra i protagonisti Gennaro Esposito, Sal de Riso, Ernst Knam e tanti altri.

Redazione 2 - 16 Marzo 2022 Partners (Https://Horecanews.It/Category/Partners/) Eventi & Fiere (Https://Horecanews.It/Category/Eventi/Eventi-Fiere/)

Ascolta la notizia in formato audio

Dopo la digital edition del 2021, **HoReCoast 2022** torna ufficialmente in presenza. Oggi è stato inaugurato l'appuntamento professionale dedicato agli operatori dei mondi food ed Horeca, **in programma fino al 18 marzo all'Hotel Ariston di Capaccio Paestum**, in provincia di Salerno. Workshop, seminari, conferenze, convegni, show cooking, cooking match, laboratori dedicati ai mondi dell'arte bianca, del food, della prima colazione, della pasticceria, della pizza, della mixology, aree espositive e tanto altro ancora caratterizzeranno l'ottava edizione della fiera evento attesissima dai professionisti del settore nel sud Italia.

Si prospetta una tre giorni intensa e ricca di appuntamenti, e soprattutto sarà l'occasione per presentare al pubblico di professionisti ed operatori Horeca soluzioni innovative per rispondere in maniera efficiente ed adeguata ai rinnovati mondi **food** e Horeca in generale.

HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca, organizzata dal **Consorzio HoReCoast**. La fiera evento ha fin qui vissuto già **sette edizioni** e sin dal **2014** si pone come **progetto itinerante**, nel senso che ogni anno approda in nuovi territori ponendosi come luogo di incontro tra tutti gli operatori della filiera.

Quest'anno, per la prima volta, l'evento durerà tre giorni anziché due. Venerdì 18 marzo ci sarà una giornata interamente dedicata gli studenti delle classi quinte degli Istituti Alberghieri di Centro e Sud Italia, ribattezzata **"HoReCoast Student".** Dalle 10 alle 12 gli studenti, professionisti Horeca del futuro, si confronteranno con **es del settore**, **chef** e **maestri pasticceri** sui segreti della loro futura professione per ricevere suggerimenti, indicazioni ed orientamenti utili per affrontare con saga mestiere che li accompagnerà nel percorso di vita umana e professionale.

Privacy - Termini

Sal De Riso a HoReCoast, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo

Salvatore De Riso, il pasticcere noto al grande pubblico per le sue leccornie di cui svela i segreti in tv, sarà ospite di **HoReCoast**, il salone interamente dedicato al mondo dell'ospitalità e della ristorazione, in programma all'**Hotel Ariston** di **Paestum** dal **16** al **17 marzo 2022**.

Sal De Riso, che grazie al suo lavoro porta nel mondo i profumi, i colori ed i sapori della Costiera Amalfitana, verrà intervistato nell'ambito dello spazio ***"I professionisti si raccontano"***, previsto con inizio alle **14.30** del **17 marzo** nella Sala Teatro dell'Ariston, per condividere la propria esperienza con colleghi e professionisti del mondo Horeca.

Conosciamo meglio Sal De Riso

Dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale.

Privacy - Termini

Sono in molti a recarsi a Minori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive. Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

Chef Gennaro Esposito: a HoReCoast 2022 approda l'alta cucina

L'appuntamento con Chef **Esposito** è per il **17 marzo** alle **14.30** presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston, che quest'anno ospita la manifestazione, giunta alla sua ottava edizione.

Quello di Paestum, denominato ***"I professionisti si raccontano"***, sarà un incontro che consentirà di conoscere meglio **Gennaro Esposito** e la sua filosofia, che fortemente permea la sua cucina, che lo tiene legato alle proprie radici ma che lo spinge anche a sperimentare, per innovare nel rispetto delle tradizioni.

Conosciamo meglio Gennaro Esposito

Gennaro Esposito nel 1991 ha aperto la Torre del Saracino con un obiettivo ben preciso: proporre una cucina che rispettasse e valorizzasse il territorio ma anche p trasferire ai propri ospiti le esperienze maturate durante i viaggi e gli stage che ne hanno segnato la sua vita professionale.

Privacy - Termini

Nel 2001 è arrivata la prima stella Michelin cui hanno fatto seguito le "Tre Forchette" del Gambero Rosso nel 2003, l'anno in cui nasce anche Festa a Vico – l'evento gastronomico che lo chef organizza per beneficenza ospitando a "casa sua" oltre 500 colleghi ogni edizione. Nel 2008 – invece – gli è stata assegnata la seconda stella Michelin, a dimostrazione della fervida e continua crescita culturale della Torre del Saracino e sua personale.

Di recente, ha ricevuto il premio "Chef Mentor 2020" dalla Michelin perché universalmente riconosciuto come una guida sicura e prolifica per i giovani chef.

La sua carriera potrebbe racchiudersi in una frase che per lui è un mantra:

"Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future".

Come partecipare a HoReCoast

La partecipazione a HoReCoast 2022, in programma all'Hotel Ariston di Paestum in provincia di Salerno oggi 16 e domani 17 marzo 2022 è gratuita, previa registrazione al sito: www.horecoast.it/registrati. (https://www.horecoast.it/registrati/)

Per l'accesso è obbligatorio essere in possesso di **Green Pass Rafforzato**.

Per info e contatti:
info@horecoast.it
www.horecoast.it

MERCOLEDÌ 16 MARZO 2022

CONVEGNI	ORARIO
"LA RIPARTENZA POST COVID"– Ernst Knam (Chef e Maître Chocolatier) – Franco Alfieri (Sindaco Capaccio) – Rossella Tedesco (Ufficio Stampa Parco Archeologico Paestum e Velia) – Luigi Vitiello (Presidente Unione Regionale Cuochi Campania) – Angelo Donnaiola (Presidente AIBES) – Carlo De Luca (Presidente Consorzio HoReCoast) – Vincenzo lamberti (Amministratore Lamberti Food) – Pietro De Luca (Resp. Divisione Ristorazione De Luca attrezzature per la ristorazione)	9.30 -11.30 Sala Teatro (Sala D)
"TURISMO, AMBIENTE E GASTRONOMIA: UN TRIS VINCENTE"– Michelangelo Lurgi (Presidente Rete Destinazione Sud) – Tommaso Pellegrino (Presidente Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo Diano e Alburni) – Andrea Ferraioli (Presidente Gruppo Alberghi Confindustria Salerno) – Alessandro Circiello (Media Pubblic Affairs Federazione Italiana Cuochi) – Antonio Visconti (Presidente ASI SALERNO)	12.00 – 13.00 Sala Teatro (Sala D)
"RIPARTENZA 4.0 AGEVOLAZIONI E INCENTIVI PER LE IMPRESE"– Filippo Diasco (Regione Campania Dirigente Staff T.O. Industria 4.0 – Regione Campania – Assessorato Sviluppo Economico ed Attività Produttive) – Ciro Romano (Consulente Alden) – Luciana Mandarino (MAD Consulting) – Andrea Ferraioli (Presidente Gruppo Alberghi Confindustria Salerno) – Francesco Castagna (Docente di Ingegneria economico gestionale, CEO SMS engineering) – Marco Cherubini (Senior business development manager presso CRIBIS) – Andrea Vernaci (Advisor Istituzionali & Partners Credit Data Research)	14.30 – 16.00 Sala Teatro (Sala D)
"IL CIBO COME VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO"– Orlando Paciello (Presidente Ordine Medici Veterinari Salerno) – Vincenzo D'Amato (Presidente CRiPAT) – Claudio Mucciolo (ASL Salerno) – Angelo Citro (ASL Salerno) – Giuseppe Pagano (Patron Azienda Agricola San Salvatore) – Milena Pepe (Tenuta Cavalier Pepe) – Pietro Aloisio (Consulente analisi sensoriale)	16.30 – 18.00 Sala Teatro (Sala D)

Privacy - Termini

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Ok

Chef Gennaro Esposito protagonista a HoReCoast 2022

Pubblicato il 15 marzo 2022 by Francesca Vanacore in Vico Equense

HoReCoast, il salone riservato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, in programma dal 16 al 17 marzo 2022 presso l'Hotel Ariston di Paestum (Sa), ospiterà chef Gennaro Esposito, patron della Torre del Saracino di Vico Equense e uno dei più amati e stimati rappresentanti della cucina italiana.

L'appuntamento con chef Esposito è per il 17 marzo alle 14:30 presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum, che quest'anno ospita la manifestazione, giunta alla sua ottava edizione.

Quello di Paestum, denominato "I professionisti si raccontano", sarà un incontro che consentirà di conoscere meglio Gennaro Esposito e la sua filosofia, che fortemente permea la sua cucina, che lo tiene legato alle proprie radici, ma che lo spinge anche a sperimentare, per innovare nel rispetto delle tradizioni.

Gennaro Esposito
Gennaro Esposito nel 1991 ha aperto la Torre del Saracino con un obiettivo ben preciso: proporre una cucina che rispettasse e valorizzasse il territorio ma anche provare a trasferire ai propri ospiti le esperienze maturate durante i viaggi e gli stage che ne hanno segnato la sua vita professionale.
Nel 2001 è arrivata la prima stella Michelin cui hanno fatto seguito le "Tre Forchette" del Gambero Rosso nel 2003, l'anno in cui nasce anche Festa a Vico – l'evento gastronomico che lo chef organizza per beneficenza ospitando a "casa sua" oltre 500 colleghi ogni edizione. Nel 2008 – invece – gli è stata assegnata la seconda stella Michelin, a dimostrazione della fervida e continua crescita culturale della Torre del Saracino e sua personale.
Di recente, ha ricevuto il premio "Chef Mentor 2020" dalla Michelin perché universalmente riconosciuto come una guida sicura e prolifica per i giovani chef.
La sua carriera potrebbe racchiudersi in una frase che per lui è un mantra: "Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future".

HoReCoast
HoReCoast è la prima fiera del Sud Italia riservata al settore Ho.Re.Ca. per fornire ai professionisti della ristorazione e dell'hotellerie spunti e conoscenze sui trend futuri e sulle novità del mondo della cucina, dell'arte bianca del pane, della pasticceria, delle attrezzature e dell'ingredientistica. Quest'anno HoReCoast si svolgerà presso l'Hotel Ariston di Paestum (SA), dal 16 al 17 marzo (il 18 marzo è previsto solo ed esclusivamente il convegno "HoReCoast Student" dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri), con ingresso* gratuito previa registrazione sul sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Segui SorrentoPress

Scarica l'app di Sorrentopress

Scarica su App Store DISPONIBILE SU Google Play

Diventa fan di Sorrentopress

Articoli recenti

Due lutti a Marciano di Massa Lubrense, addio a don Peppino Pollio ed a Raffaele Lombardi il maestro del presepe nell'albero
21 marzo 2022

Svastiche disegnate sui muri del resort di Cannavacciuolo a Vico Equense
21 marzo 2022

Sconti sui carburanti, bisogna ancora attendere
21 marzo 2022

Tag

acqua allerta meteo arresto Asl Napoli 3 sud capitaneria di porto capri carabinieri castellammare di stabia circum circumvesuviana comune di sorrento contagi coronavirus covid-19 eav elezioni fondazione sorrento giuseppe tito gori guardia costiera lavori lorenzo balducelli mare massa lubrense massimo coppola Meta napoli ordinanza ospedale penisola sorrentina piano di sorrento polizia municipale positivi protezione civile

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Ok

Taggato gennaro esposito horecoast paestum torre del saracino Vico Equense

Condividi 8 Tweet

Scarica l'app SorrentoPress per rimanere sempre aggiornato

Scarica su App Store DISPONIBILE SU Google Play

Articoli correlati

Il premier Conte: Chiusure prorogate fino al 3 maggio

Vico Equense premiata come Comune Riciclone da Legambiente

In Campania si ipotizza l'addio alle mascherine all'aperto

A Vico Equense progetti per una pista ciclabile ed il recupero della Villa Romana

© 2015 SorrentoPress. All rights reserved.

Il giornale online della Penisola Sorrentina

sindaco cuomo sorrento temporali turismo Vico Equense villa fiorentino vincenzo de luca vincenzo iaccarino wwf terre del tirreno

Chef Gennaro Esposito, alta tradizione culinaria e innovazione

Scritto da Tommaso D'Angelo, 16 Marzo 2022

Tweet Pin It

HoReCoast, il salone riservato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, in programma dal 16 al 17 marzo 2022 presso l'Hotel Ariston di Paestum (Sa), ospiterà Chef Gennaro Esposito, uno dei più amati e stimati rappresentanti della cucina italiana. L'appuntamento con Chef Esposito è per il 17 marzo alle 14.30 presso la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum (SA), che quest'anno ospita la manifestazione, giunta alla sua ottava edizione. Quello di Paestum, denominato "I PROFESSIONISTI SI RACCONTANO", sarà un incontro che consentirà di conoscere meglio Gennaro Esposito e la sua filosofia, che fortemente permea la sua cucina, che lo tiene legato alle proprie radici ma che lo spinge anche a sperimentare, per innovare nel rispetto delle tradizioni. Gennaro Esposito nel 1991 ha aperto la Torre del Saracino con un obiettivo ben preciso: proporre una cucina che rispettasse e valorizzasse il territorio ma anche provare a trasferire ai propri ospiti le esperienze maturate durante i viaggi e gli stage che ne hanno segnato la sua vita professionale. Nel 2001 è arrivata la prima stella Michelin cui hanno fatto seguito le "Tre Forchette" del Gambero Rosso nel 2003, l'anno in cui nasce anche Festa a Vico – l'evento gastronomico che lo chef organizza per beneficenza ospitando a "casa sua" oltre 500 colleghi ogni edizione. Nel 2008 – invece – gli è stata assegnata la seconda stella Michelin, a dimostrazione della fervida e continua crescita culturale della Torre del Saracino e sua personale. Di recente, ha ricevuto il premio "Chef Mentor 2020" dalla Michelin perché universalmente riconosciuto come una guida sicura e prolifica per i giovani chef. La sua carriera potrebbe racchiudersi in una frase che per lui è un mantra: «Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future». HoReCoast è la prima fiera del Sud Italia riservata al settore Ho.Re.Ca. per fornire ai professionisti della ristorazione e dell'hotellerie spunti e conoscenze sui trend futuri e sulle novità del mondo della cucina, dell'arte bianca del pane, della pasticceria, delle attrezzature e dell'ingredientistica. Quest'anno HoReCoast si svolgerà presso l'Hotel Ariston di Paestum (SA), dal 16 al 17 marzo (il 18 marzo è previsto solo ed esclusivamente il convegno "HoReCoast Student" dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri), con ingresso* gratuito previa registrazione sul sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

HoReCoast, due giorni con Chef Gennaro Esposito.

Di **Pietro Pizzolla** - 16 Marzo 2022

HoReCoast, il salone riservato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, in programma dal **16** al **17 marzo 2022** presso l'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa), ospiterà Chef **Gennaro Esposito**, uno dei più amati e stimati rappresentanti della cucina italiana.

L'appuntamento con Chef **Esposito** è per il **17 marzo** alle **14.30** presso la Sala Teatro dell'**Hotel Ariston** di **Paestum** (SA), che quest'anno ospita la manifestazione, giunta alla sua ottava edizione.
Quello di Paestum, denominato ***"I PROFESSIONISTI SI RACCONTANO"***, sarà un incontro che consentirà di conoscere meglio **Gennaro Esposito** e la sua filosofia, che fortemente permea la sua cucina, che lo tiene legato alle proprie radici ma che lo spinge anche a sperimentare, per innovare nel rispetto delle tradizioni.

Gennaro Esposito
Gennaro Esposito nel 1991 ha aperto la Torre del Saracino con un obiettivo ben preciso: proporre una cucina che rispettasse e valorizzasse il territorio ma anche provare a trasferire ai propri ospiti le esperienze maturate durante i viaggi e gli stage che ne hanno segnato la sua vita professionale.

Nel 2001 è arrivata la prima stella Michelin cui hanno fatto seguito le "Tre Forchette" del Gambero Rosso nel 2003, l'anno in cui nasce anche Festa a Vico – l'evento gastronomico che lo chef organizza per beneficenza ospitando a "casa sua" oltre 500 colleghi ogni edizione. Nel 2008 – invece – gli è stata assegnata la seconda stella Michelin, a dimostrazione della fervida e continua crescita culturale della Torre del Saracino e sua personale.
Di recente, ha ricevuto il premio "Chef Mentor 2020" dalla Michelin perché universalmente riconosciuto come una guida sicura e prolifica per i giovani chef.
La sua carriera potrebbe racchiudersi in una frase che per lui è un mantra:
«Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future».

HoReCoast

HoReCoast è la prima fiera del Sud Italia riservata al settore Ho.Re.Ca. per fornire ai professionisti della ristorazione e dell'hotellerie spunti e conoscenze sui trend futuri e sulle novità del mondo della cucina, dell'arte bianca del pane, della pasticceria, delle attrezzature e dell'ingredientistica. Quest'anno HoReCoast si svolgerà presso l'Hotel Ariston di Paestum (SA), dal **16** al **17 marzo** (il 18 marzo è previsto solo ed esclusivamente il convegno ***"HoReCoast Student"*** dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri), con ingresso* gratuito previa registrazione sul sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Pietro Pizzolla

Nato a Napoli, dove tuttora vive, nel 1973, è giornalista pubblicista e responsabile area contenuti de LaComunicazioneADV. Laureato in Scienze della Comunicazione con tesi in marketing, alterna l'attività giornalistica con quella di consulenza. Ha collaborato con il ROMA (Cronaca Salerno), Il Nuovo Salernitano e Metropolis.

HoReCoast, due giorni con Chef Gennaro Esposito.

By **Pietro Pizzolla** - 16/03/2022

HoReCoast, il salone riservato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, in programma dal **16** al **17 marzo 2022** presso l'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa), ospiterà Chef **Gennaro Esposito**, uno dei più amati e stimati rappresentanti della cucina italiana.

L'appuntamento con Chef **Esposito** è per il **17 marzo** alle **14.30** presso la Sala Teatro dell'**Hotel Ariston** di **Paestum** (SA), che quest'anno ospita la manifestazione, giunta alla sua ottava edizione.
Quello di Paestum, denominato ***"I PROFESSIONISTI SI RACCONTANO"***, sarà un incontro che consentirà di conoscere meglio **Gennaro Esposito** e la sua filosofia, che fortemente permea la sua cucina, che lo tiene legato alle proprie radici ma che lo spinge anche a sperimentare, per innovare nel rispetto delle tradizioni.

Gennaro Esposito
Gennaro Esposito nel 1991 ha aperto la Torre del Saracino con un obiettivo ben preciso: proporre una cucina che rispettasse e valorizzasse il territorio ma anche provare a trasferire ai propri ospiti le esperienze maturate durante i viaggi e gli stage che ne hanno segnato la sua vita professionale.
Nel 2001 è arrivata la prima stella Michelin cui hanno fatto seguito le "Tre Forchette" del Gambero Rosso nel 2003, l'anno in cui nasce anche Festa a Vico – l'evento gastronomico

che lo chef organizza per beneficenza ospitando a “casa sua” oltre 500 colleghi ogni edizione. Nel 2008 – invece – gli è stata assegnata la seconda stella Michelin, a dimostrazione della fervida e continua crescita culturale della Torre del Saracino e sua personale.
Di recente, ha ricevuto il premio “Chef Mentor 2020” dalla Michelin perché universalmente riconosciuto come una guida sicura e prolifica per i giovani chef.
La sua carriera potrebbe racchiudersi in una frase che per lui è un mantra:
«Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future».

HoReCoast

HoReCoast è la prima fiera del Sud Italia riservata al settore Ho.Re.Ca. per fornire ai professionisti della ristorazione e dell’hotellerie spunti e conoscenze sui trend futuri e sulle novità del mondo della cucina, dell’arte bianca del pane, della pasticceria, delle attrezzature e dell’ingredientistica. Quest’anno HoReCoast si svolgerà presso l’Hotel Ariston di Paestum (SA), dal **16** al **17 marzo** (il 18 marzo è previsto solo ed esclusivamente il convegno ***“HoReCoast Student”*** dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri), con ingresso* gratuito previa registrazione sul sito https://www.horecoast.it/registrati/.

Pietro Pizzolla

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@WWW.INSTAGRAM.COM/SAPORICONDIVISI/

ECO DI SALERNO
Quello che succede in città. Con attenzione all'ambiente

Sal De Riso E Gennaro Esposito – I Big Ad HoReCoast

ECONOMIA TEMPO LIBERO & EVENTI *by Valentina Tafuri - 14 Marzo 2022* 0

I big della ristorazione e dell'arte pasticcera passano da HoReCoast. Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa d'Amalfi nel mondo con i suoi gustosi dolci e Gennaro Esposito, lo chef stellato che unisce tradizione ed innovazione, saranno tra gli ospiti della fiera riservata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza HoReCoast.

L'evento si terrà a Paestum (SA) presso l'Hotel Ariston dal 16 al 18 marzo raggruppando importanti brand dell'attrezzatura e del food per i settori HoReCa. Dopo Ernst Knam, il Maestro Cioccolatiere di Bake Off Italia, il 17 marzo sarà la volta di altri due nomi noti del panorama gastronomico italiano. Alle 14.30 nella Sala Teatro dell'Hotel Ariston ci sarà poi uno speciale incontro denominato "I professionisti si raccontano", con Salvatore De Riso e Gennaro Esposito che sveleranno qualcuno dei segreti della loro professione.

Giunta all'ottava edizione, la manifestazione HoReCoast presenta un programma fitto di appuntamenti: sarà una tre-giorni di workshop, show cooking, convegni con personaggi e conoscitori del settore e il giorno del 18 marzo sarà dedicato completamente agli alunni degli istituti alberghieri.

Per l'ingresso, gratuito, è richiesto il greenpass rafforzato e per partecipare agli eventi in programma è necessaria la prenotazione gratuita attraverso il sito https://www.horecoast.it/registrati/

Share Tweet Share Share Share

Tag de riso gennaro esposito horecoast knam paestum ristoranti

Precedente
Tornano le passeggiate fotografiche nei Borghi del Cilento

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

» Sal De Riso e Gennaro Esposito – i big ad HoReCoast 14 Marzo 2022

Zazoom Social News
21.392 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti

Seguici in Rete
Facebook Twitter
Seguici Iscriviti

Sal De Riso e la sua pasticceria | il racconto a HoReCoast 2022

Tempo di lettura: 2 minutiCapaccio Paestum (Sa) – Salvatore De Riso, il pasticcere noto al grande ...

Autore : *anteprima24* Commenta

Sal De Riso e la sua pasticceria: il racconto a HoReCoast 2022 *(Di mercoledì 16 marzo 2022)* Tempo di lettura: 2 minutiCapaccio Paestum (Sa) – Salvatore De **Riso**, il pasticcere noto al grande pubblico per le sue leccornie di cui svela i segreti in tv, sarà ospite di **HoReCoast**, il salone interamente dedicato al mondo dell'ospitalità e della ristorazione, in programma all'Hotel Ariston di Paestum (SA) dal 16 al 17 marzo **2022**. Sal De **Riso**, che grazie al suo lavoro porta nel mondo i profumi, i colori ed i sapori della Costiera Amalfitana, verrà intervistato nell'ambito dello spazio "I professionisti si raccontano", previsto con inizio alle 14.30 del 17 marzo nella Sala Teatro dell'Ariston, per condividere la propria esperienza con colleghi e professionisti del mondo Ho.Re.Ca. Sal De **Riso** – Dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera ...

Leggi su anteprima24

Privacy

La Pastiera di Sal de Riso - il Maestro svela il suo segreto : “Ecco cosa aggiungo per una pasta frolla super soffice”

Salute. Ugl Sicilia - chiesto all’assessore Razza lo sblocco delle risorse per i centri sanitari privati

Sabrina Salerno - il sorriso contagia : ma l’occhio cade nella scollatura

Torta paradiso - la ricetta di Sal De Riso

Sala : 'Stadio? Se Inter e Milan vanno a Sesto non guadagnano tempo. Circolo vizioso - i club dicono che

Stromae : ce salaire dérisoire versé aux danseurs sur le tournage du clip “Fils de Joie”

Zazoom Social News
21.392 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti

twitter ***anteprima24*** : ** Sal De Riso e la sua #Pasticceria: il #Racconto a #Horecoast 2022 ** - ***bakeoffitalia*** : Sal De Riso e Gennaro Esposito – i big ad HoReCoast - EcodiSalerno - ***grifonazzo*** : Con il mio Mito ... Il Maestro Sal De Riso!!! @ Pasticceria Sinatra - ***sal_sca*** : RT @ItaliaViva: Quando anni fa abbiamo detto che serviva uno #SbloccaItalia ci hanno riso dietro. Oggi si sono accorti che avevamo ragione,... - ***Maxsoit*** : Le ricette di è sempre mezzogiorno: Torta Paradiso di Sal De Riso -

Gelato artigianale: 461 gelaterie sono il top d'Italia, La Lombardia prima regione

...Pasticcere - Civitanova Marche [MC] Picchio - Loreto [AN] LAZIO Walter Musco - Bompiani - Roma Belle Hélène - Tarquinia [VT] ABRUZZO Caprice - Pescara CAMPANIA Andrea Pansa - Amalfi [SA] **Sal** De **Riso** ...

Rimini: domani la presentazione di SIGEP China 2023

... il mondo della ristorazione ed i partner della squadra, come confermato dal presidente **Sal** De **Riso** : " Ampi sarà la casa di tanti nuovi giovani pasticceri, sono la nostra risorsa, il futuro del ...

1. È sempre Mezzogiorno | Ricetta del maestro pasticcere Sal De Riso | Torta paradiso RicettaSprint
2. È sempre mezzogiorno, dolce del giorno: ricetta torta paradiso di Sal De Riso Lanostratv
3. Torta paradiso, la ricetta di Sal De Riso Ultime Notizie Flash
4. La Pastiera di Sal de Riso | il Maestro svela il suo segreto | “Ecco cosa aggiungo per una pasta frolla super soffice” Zazoom Blog
5. È sempre Mezzogiorno, 4 marzo: paris brest alla nocciola di De Riso – Ravengami Ravengami
6. **Visualizza la copertura completa su Google News**

Le Zeppole di San Giuseppe di Sal de Riso: il maestro svela il suo segreto per farle diventare una nuvola soffice: "Ecco cosa aggiungo"

Un dolce della tradizione Campana e non solo, la zeppola di San Giuseppe, al forno o fritta è buonissima comunque. Ecco la proposta di Sal De Riso Per la pasta choux Ingredienti: 250 gr acqua 100 gr ...

Ampi, la casa della pasticceria italiana

A farsi portavoce dell'emozione di Ampi per il ritorno al Sigep è il presidente Sal De Riso. «Voglio dire grazie a Sigep - ha sottolineato - per aver organizzato questo evento che sembrava in forse. È ...

Privacy

Sal De Riso e la sua pasticceria: il racconto a HoReCoast 2022

Di **Redazione** - 16 Marzo 2022

Tempo di lettura: 2 minuti

Capaccio Paestum (Sa) – Salvatore **De Riso**, il pasticcere noto al grande pubblico per le sue leccornie di cui svela i segreti in tv, sarà ospite di **HoReCoast**, il salone interamente dedicato al mondo dell'ospitalità e della ristorazione, in programma all'**Hotel Ariston di Paestum (SA)** dal 16 al 17 marzo 2022.

Sal De Riso, che grazie al suo lavoro porta nel mondo i profumi, i colori ed i sapori della Costiera Amalfitana, verrà intervistato nell'ambito dello spazio "I professionisti si raccontano", previsto con inizio alle 14.30 del 17 marzo nella Sala Teatro dell'Ariston, per condividere la propria esperienza con colleghi e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

Sal De Riso – Dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale.
Sono in molti a recarsi a Minori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive. Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

HoReCoast – Appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione, HoReCoast giunge, quest'anno, alla ottava edizione e si propone come un'esperienza a 360° nel mondo dell'Ho.Re.Ca. e stimolante per i 5 sensi.
La fiera evento si terrà a Paestum (SA), presso l'Hotel Ariston nei giorni 16 e 17 marzo, che saranno fitti di incontri, convegni, workshops, show cooking e che vedranno la partecipazione di tanti protagonisti del mondo della pasticceria e dell'alta cucina.
La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19.
Il 18 marzo sarà interamente dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri con un convegno dal titolo "HoReCoast Student".

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok Privacy policy

Andriy Shevchenko sarà cittadino onorario di Agropoli

TREKKING TV

Gastronomia Manifestazioni Notizie

Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo, si racconta a HoReCoast 2022

17 Marzo 2022 Redazione Trekking Tv 0 Commenti

Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo, si racconta a HoReCoast 2022

Salvatore De Riso, il pasticcere

Benessere & Natura Salute

L'esperto risponde: F
sulla mastoplastica c
dottor Pierluigi Cant
chirurgo plastico

5 Febbraio 2019 Redazione Tre

Cucina Notizie

Cotto a Puntino- Le r
Olga Speciale Pasqu
La Pastiera

3 Aprile 2021 Redazione Trekk

Spot

Trekking Tv

Cultura Documentari Notizie

Ti Visito gli Ori di

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

salone interamente dedicato al mondo dell'ospitalità e della ristorazione, in programma all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (SA) dal **16** al **17 marzo 2022**.

Sal De Riso, che grazie al suo lavoro porta nel mondo i profumi, i colori ed i sapori della Costiera Amalfitana, verrà intervistato nell'ambito dello spazio ***"I PROFESSIONISTI SI RACCONTANO"***, previsto con inizio alle **14.30** del **17 marzo** nella Sala Teatro dell'Ariston, per condividere la propria esperienza con colleghi e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

Sal De Riso

Dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale.
Sono in molti a recarsi a Minori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive. Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

HoReCoast

Appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione, HoReCoast giunge, quest'anno, alla ottava edizione e si propone come un'esperienza a 360° nel mondo dell'Ho.Re.Ca. e stimolante per i 5 sensi.
La **fiera evento** si terrà a Paestum (SA), presso l'Hotel Ariston nei giorni **16** e **17 marzo**, che saranno fitti di incontri, convegni, workshops, show cooking e che vedranno la partecipazione di tanti protagonisti del mondo della pasticceria e dell'alta cucina.

Seguici su Facebook

Trekking TV
10.224 follower

Segui la Pagina

Trekking TV
3 ore fa

Il Comune di Piaggine aderisce a
nuovo #screening gratuito della
cervice uterina, "#Crisalide", pron
dall'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Mezzogiorno pe

Categorie

Ambiente
Animali
Benessere & Natura
Casa e Giardino
Cinema
Cronaca
Cucina
Cultura
Documentari
Esercito
Gastronomia
Giustizia
Gossip

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

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

Comunicato Stampa

Condividi:

Facebook Twitter WhatsApp

Mi piace:

← Covid Campania, il bollettino dell'Unità di Crisi

Accoglienza Ucraini, convenzione con strutture alberghiere →

Musica
News dall'Italia e dal Mondo
Notizie
Politica
Religione
Salute
Scuola
Sindacati
Speciale
Spettacolo
Sport
Tecnologia
Trasporti
Turismo
Viabilità
Viaggi

Lascia un commento

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

Commento

Nome *

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo, si racconta a HoReCoast 2022.

By **redazione** - 16 Marzo 2022

Salvatore De Riso, il pasticcere noto al grande pubblico per le sue leccornie di cui svela i segreti in tv, sarà ospite di **HoReCoast**, il salone interamente dedicato al mondo dell'ospitalità e della ristorazione, in programma all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (SA) dal **16** al **17 marzo 2022**.

Sal De Riso, che grazie al suo lavoro porta nel mondo i profumi, i colori ed i sapori della Costiera Amalfitana, verrà intervistato nell'ambito dello spazio ***"I PROFESSIONISTI SI RACCONTANO"***, previsto con inizio alle **14.30** del **17 marzo** nella Sala Teatro dell'Ariston, per condividere la propria esperienza con colleghi e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

Sal De Riso

Dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori

alberghi della Costiera Amalfitana, trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale.
Sono in molti a recarsi a Minori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive. Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

HoReCoast
Appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione, HoReCoast giunge, quest'anno, alla ottava edizione e si propone come un'esperienza a 360° nel mondo dell'Ho.Re.Ca. e stimolante per i 5 sensi.
La **fiera evento** si terrà a Paestum (SA), presso l'Hotel Ariston nei giorni **16** e **17 marzo**, che saranno fitti di incontri, convegni, workshops, show cooking e che vedranno la partecipazione di tanti protagonisti del mondo della pasticceria e dell'alta cucina.
La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19.
Il **18 marzo** sarà interamente dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri con un convegno dal titolo ***"HoReCoast Student"***.

Obbligo di Green Pass rafforzato

redazione

Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo, si racconta a HoReCoast 2022.

Di **Pietro Pizzolla** - 16 Marzo 2022

Salvatore De Riso, il pasticcere noto al grande pubblico per le sue leccornie di cui svela i segreti in tv, sarà ospite di **HoReCoast**, il salone interamente dedicato al mondo dell'ospitalità e della ristorazione, in programma all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (SA) dal **16** al **17 marzo 2022**.

Sal De Riso, che grazie al suo lavoro porta nel mondo i profumi, i colori ed i sapori della Costiera Amalfitana, verrà intervistato nell'ambito dello spazio ***"I PROFESSIONISTI SI RACCONTANO"***, previsto con inizio alle **14.30** del **17 marzo** nella Sala Teatro dell'Ariston, per condividere la propria esperienza con colleghi e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

Sal De Riso

Dopo aver studiato come cuoco e aver maturato esperienze nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, trova nella pasticceria la sua grande passione. Apre la "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute sia nel territorio locale che nazionale.

Sono in molti a recarsi a Minori per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e ai sapori della terra in cui vive. Il segreto di tanto successo è soltanto uno: la grande passione abbinata soprattutto alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

HoReCoast

Appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione, HoReCoast giunge, quest'anno, alla ottava edizione e si propone come un'esperienza a 360° nel mondo dell'Ho.Re.Ca. e stimolante per i 5 sensi.
La **fiera evento** si terrà a Paestum (SA), presso l'Hotel Ariston nei giorni **16** e **17 marzo**, che saranno fitti di incontri, convegni, workshops, show cooking e che vedranno la partecipazione di tanti protagonisti del mondo della pasticceria e dell'alta cucina.
La manifestazione si terrà nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e anti Covid 19.
Il **18 marzo** sarà interamente dedicato alle classi V degli Istituti Alberghieri con un convegno dal titolo ***"HoReCoast Student"***.

Obbligo di Green Pass rafforzato

Pietro Pizzolla

Nato a Napoli, dove tuttora vive, nel 1973, è giornalista pubblicista e responsabile area contenuti de LaComunicazioneADV. Laureato in Scienze della Comunicazione con tesi in marketing, alterna l'attività giornalistica con quella di consulenza. Ha collaborato con il ROMA (Cronaca Salerno), Il Nuovo Salernitano e Metropolis.

All'Ariston di Paestum successo per Horecoast 2022

Interessante evento dedicato al canale Ho.Re.Ca.

Napoli, 20/03/2022 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi (/comunicati-stampa/it/fiere%20ed%20eventi))
Dopo le esperienze positive di crescita ottenute con le sette edizioni realizzate, il salone fieristico dell'**Ho.Re.Ca.**, acronimo di **Hotellerie, Restaurant, Cafè, Catering**, in pratica tutto ciò che abbraccia il mondo degli alberghi e la ristorazione in senso lato, dopo un anno di pausa ed uno in digital edition obbligati dalla pandemia, è stato organizzato e portato ad un successo ancor più grande delle precedenti edizioni, con l'ottavo **HORECOAST** che con grande afflusso di pubblico interessato si è svolto il 16-17 e 18 marzo ospitato **dall'Hotel Artiston di Paestum SA**. Mentre l'ultima giornata è stata dedicata ad un momento di confronto tra gli studenti degli istituti alberghieri ed i professionisti del mondo Ho.Re.Ca., le giornate del 16 e 17 nell'intera area espositiva che ha interessato i mega spazi sia interni che esterni che questa struttura alberghiera vanto della Campania possiede, si è svolto l'intenso programma fieristico.

Numerosi sono stati i workshop, convegni, seminari, conferenze, aree mixology, manifestazioni e gare delle varie associazioni di categoria che sono state ospitate con loro concorsi, degustazioni continue dei tanti prodotti di eccellenza messi in esposizione e poi tanti incontri tra imprenditori e aziende partecipanti alla kermesse, che hanno reso strategicamente e di enorme interesse l'idea della **Lamberti Food**, **De Luca attrezzature per la ristorazione e MTN Company** artefici di questa manifestazione. **Carlo De Luca**, illustrando le finalità del **"Consorzio HoReCoast "** del quale è presidente, ha detto: "nasce dalla volontà di amici imprenditori che hanno deciso di unire le forze per proporre soluzioni e idee innovative nell'ambito del food e del mondo Ho.Re.Ca. Con la propria esperienza e competenza nei settori delle attrezzature per la ristorazione e del food, del catering e dell'accoglienza, ogni anno organizziamo la fiera evento HoReCoast, un vero e proprio momento d'incontro e di confronto tra operatori e professionisti della categoria».

Le tante sale teatro, sono state protagoniste di interessanti, attraenti, significativi e brillanti eventi come la sala **A** che ha ospitato la **VII edizione** del **"Flambè Tour"** organizzata dalla sezione Paestum dell'**Associazione Maître Italiani Ristoranti & Aberghi** vinta da **Francesca Caruccio** e l'esibizione delle ragazze del **Pink Team** della sezione **Napoli Campania** dello stesso sodalizio, **Maria Limongello, Ilaria Ferraro e Filomena Amoroso** che hanno vinto la gara, ricevendo il **"Premio Eleganza"** con il loro piatto

informazione.it

"Strawberry parthenope", guidate dal team AMIRA composto da **Enzo D'Adamo** Gran Maestro della Ristorazione, **L**[illegible]RA Irpinia, **Mauro Luongo** e **Nello Ciabatti** del direttivo Napoli Campania. Poi la sala **B**, con il concorso regionale dell'**Associazione Italiana Barmen e Sostenitori** che ha visto scendere in competizione tantissimi barmen dagli aspiranti ai capo barmen per conquistare la possibilità di partecipare alla finale del concorso nazionale AIBES di novembre per il quale ce l'ha fatta **Raffaele Pinto** che si è piazzato al primo posto, superando **Carmine Lamberti** che è classificato secondo.

Mentre, nel giorno successivo, sempre l'AIBES ha dato vita alla Xa edizione nazionale del concorso **"Barmen in Passerella",** ideato e portato avanti negli anni dal capo barmen **Alfonso Lazazzera** e dal fiduciario dei barmen campani **Luigi Gargiulo**, perfettamente coadiuvato dal vice fiduciario **Rosario Restino**. Concorso che ha visto la conquista del primo posto da parte di **Antonino Coppola** (Campania), secondo **Corrado Pucci** (Calabria) e terzo **Marco Maiorano** (Campania). Premi Speciali sono stati assegnati per: "Miglior Decorazione" a **Francesco Giuliano** (Campania); "Stile ed Eleganza" a **Domenico Costa** (Valle D'Aosta); "Fedeltà" a **Alessandro Cammarano** (Campania); "Innovazione" a **Giuseppe Barone** (Puglia); "Simpatia ed Intrattenimento" a **Brenda Ricci** (Lazio) e per "Gusto e Aroma" a **Alessandro De Carolis** (Lazio). Questo insieme ai tanti incontri dibattito e la presenza di numerosi stand come quelli del caffè, eccezionali prosciutti stagionati e Parmigiano reggiano di lungo invecchiamento, specialità di prodotti insaccati e formaggi stagionati di varie zone dell'Italia, alcune tra le migliori marche e tipi di pasta artigianale di Gragnano, finger food, e carni pregiate come l'Angus e tanti altri eccellenti prodotti, cotti de visu ed offerti gratuitamente in degustazione al gran pubblico presente, che hanno fatto della cala **C** un **Vero immenso teatro del Gusto,** dove protagonista è stato il tanto svariato cibo, piatti l'un più gustoso dell'altro.

La grande sala teatro **D**, ha ospitato oltre le più importanti premiazioni finali, anche le numerose conferenze in programma con chef del calibro di **Gennarino Esposito, Alessandro Circiello**, artisti del dolce come **Sal De Riso** e tanti altri grandi nomi di esperti in dibattito e confronto su vini come i nuovi progetti della **Cantina di Solopaca** ed altre specialità enogastronomiche con i loro valori che possono donare all'essere umano, senza dimenticare di affrontare la ripartenza post covid attraverso il tris vincente del **turismo, ambiente e gastronomia**, con occhi attenti al **sociale** anche attraverso persone e scenari impegnati nel **food 4.0.**

Obiettivo portante di questo evento è stato **"Il cibo come valorizzazione del territorio".** Grande contributo operativo è stato dato anche dalla grande presenza dell'**Unione Regionale Cuochi Campania** con il suo presidente **Luigi Vitiello, Montone Pietro Roberto** vice segretario, i consiglieri nazionali **Ciro Delia, Antonio Cascone, Raimondo Di Cristo** ed una massiccia presenza di iscritti di tutte le provincie della nostra regione con i loro presidenti in testa, **Giuseppe Sorrentino** (Napoli), **Rocco Festa** (Benevento), **Pino Raimondo** (Caserta), **Luigi Di Ruocco** (Salerno), **Salvatore *Severi*** *(Penisola Sorrentina) e* ***Arnaldo Renatti*** *(*Torre del Greco - Area Vesuviana - Nolana – Strianese). Ovviamente tante le lezioni impartite da grandi maestri chef, pastry chef, maestri cioccolatieri con showcooking, cooking match e concorsi come **"lo chef del Fututro"** e il **"Concorso nazionale di Cucina".**

Infine numerosi insegnamenti e dibattiti, offerti nei vari stand della sala **L,** hanno attirato l'attenzione dei presenti con [illegible] dizionale, sia per quanto riguarda la pizza che il pane e per il Gluten Free. In questa altra capientissima sala, con un continuo sfornare pizze, si è svolto il **"1° Trofeo Pizza di Qualità Horecoast"** organizzato da **Flavia Ferraro, Mario e Alfredo Folliero** storico Maestro Nazionale ed internazionale della pallina di pasta lievitata, che stesa guarnita e infornata, resta il più completo piatto attirante per profumi, gustosità e valori salutari. Una pizza, che esprime con gli ingredienti della "Dieta Mediterranea" e "l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano", entrambe riconosciute dall'Unesco, una potenzialità di gastronomia mondiale, merito che proprio Folliero con i suoi insegnamenti e gare porta in giro in ogni angolo del pianeta terra con la sua **"Unione Pizzaiuoli Tradizionali e Ristoratori"** per fare sì che possa essere sempre più apprezzata per come elaborata dai pizzaioli che escono dai suoi insegnamenti impartiti nelle sedi di studio da lui all'uopo create.

Giuseppe De Girolamo

(https://www.informazione.it/c/43B6E57D-A61F-4868-8AEE-F8141ADD39EA/All-Ariston-di-Paestum-successo-per-Horecoast-2022) (https://twitter.com/intent/tweet?original_referer=https://www.informazione.it/c/43B6E57D-A61F-4868-8AEE-F8141ADD39EA/All-Ariston-di-Paestum-successo-per-Horecoast-2022&text=All'Ariston di Paestum successo per Horecoast 2022&url=https://www.informazione.it/c/43B6E57D-A61F-4868-8AEE-F8141ADD39EA/All-Ariston-di-Paestum-successo-per-Horecoast-2022&via=informazionecs&lang=it) (https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.informazione.it/c/43B6E57D-A61F-4868-8AEE-F8141ADD39EA/All-Ariston-di-Paestum-successo-per-Horecoast-2022&media=//p4.informazione.it/atc/2022/03/43b6e57d-a61f-4868-8aee-f8141add39ea/3 1° Trofeo Pizza di Qualità Horecoast.jpg&description=All'Ariston di Paestum successo per Horecoast 2022) (https://www.linkedin.com/shareArticle?url=https://www.informazione.it/c/43B6E57D-A61F-4868-8AEE-F8141ADD39EA/All-Ariston-di-Paestum-successo-per-Horecoast-2022) (https://www.tumblr.com/share?v=3?u=https://www.informazione.it/c/43B6E57D-A61F-4868-8AEE-F8141ADD39EA/All-Ariston-di-Paestum-successo-per-Horecoast-2022&t=All'Ariston di Paestum successo per Horecoast 2022)

Ufficio Stampa
Giuseppe De Girolamo
giornalista (Leggi tutti i comunicati) (/comunicati-stampa/a/F79C5A12-DEA2-4E7C-9A00-26C58C81B1B1/giornalista)
via Monfalcone, 31
80131 Napoli
giudegirolamo@alice.it
333 5980858

Allegati

Zazoom Social News
21.392 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti

Seguici in Rete
Facebook Twitter
Seguici Iscriviti

HoReCoast | un’esperienza a 5 sensi con le guest star Ernst Knam e Gennaro Esposito

Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l’VIII edizione di HoReCoast, la prima fiera evento ...

Autore : *cronachesalerno* Commenta

HoReCoast, un’esperienza a 5 sensi con le guest star Ernst Knam e Gennaro Esposito *(Di domenica 20 marzo 2022)* Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l’VIII edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca. Tornata in presenza dopo due anni dall’ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la community dell’Ho.Re.Ca. si è ritrovata mercoledì 16 e giovedì 17 marzo all’Hotel Ariston di Paestum (Sa) nella sua formula classica di fiera evento, mentre venerdì 18 marzo ha richiamato nella Sala Teatro dell’Ariston ben 677 studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri della Campania che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell’Ho.Re.Ca. durante l’incontro “**HoReCoast** Student”. La ripartenza post Covid è stato uno dei temi affrontati dell’edizione 2022 di **HoReCoast**, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello Chef e ...

Privacy Leggi su cronachesalerno

star Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso… -

HoReCoast, la fiera del “food” in presenza - Cronaca la Città di Salerno

HoReCoast 2022, un esperienza a 5 sensi impreziosita dalle guest star Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso

Ultimo aggiornamento 2 ore fa S. Giuseppe sposo di M. V.

Sal De Riso, il pasticcere che porta la Costa di Amalfi nel mondo, si racconta a HoReCoast 2022.

HoReCoast Appuntamento di riferimento nel Sud Italia per i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione, **HoReCoast** giunge, quest'anno, alla ottava edizione e si propone come **un'esperienza** a ...

Zazoom Social News
21.392 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti

Segui gli aggiornamenti e vedi gli ultimi video su : **HoReCoast un’esperienza**

Zazoom Social News - Permalink **© Articolo pubblicato secondo le condizioni dell' Autore.**

Cerca Tag : **HoReCoast un’esperienza** **HoReCoast** **un’esperienza** **sensi** **guest star**

Zazoom Social News
Scarica l'App sul tuo smartphone o tablet e rimani aggiornato!

Zazoom Social News © 2011 - 2022 | Zazoom | Social Blog | Ultime Notizie | Blogorete | Chi Siamo | Cosa è | App Mobile | Terms-Policy

Zazoom

Privacy

HoReCoast, un'esperienza a 5 sensi con le guest star Ernst Knam e Gennaro Esposito

Scritto da Tommaso D'Angelo, 20 Marzo 2022

Tweet Pin It

Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l'VIII edizione di HoReCoast, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca. Tornata in presenza dopo due anni dall'ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la community dell'Ho.Re.Ca. si è ritrovata mercoledì 16 e giovedì 17 marzo all'Hotel Ariston di Paestum (Sa) nella sua formula classica di fiera evento, mentre venerdì 18 marzo ha richiamato nella Sala Teatro dell'Ariston ben 677 studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri della Campania che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell'Ho.Re.Ca. durante l'incontro "HoReCoast Student". La ripartenza post Covid è stato uno dei temi affrontati dell'edizione 2022 di HoReCoast, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam (che ha tagliato il nastro di questa ottava edizione), dello Chef due stelle Michelin Gennaro Esposito e del Maestro Pasticcere, nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Sal De Riso. Ognuno di loro, raccontando le tappe che hanno caratterizzato il proprio percorso professionale fatto non solo di successi, ma anche e soprattutto di sacrifici e rinunce, ha sottolineato l'importanza dell'amore per il lavoro e della formazione continua come leva per diventare "professionisti di eccellenza". Dalla ripartenza post Covid è derivato il concept dell'edizione 2022 di HoReCoast: "Esperienza a 5 sensi". Olfatto, vista, tatto, udito e gusto: i 5 sensi che, ognuno per la propria parte, danno il senso pieno della vita. In HoReCoast la commistione dei 5 sensi è stata fortissima. L'olfatto come senso dell'immaginazione, che riporta al ricordo. La vista che ci da il senso della realtà, di quello che percepiamo e che stiamo vivendo in quanto "è ora". Il tatto come senso dell'essenza, che ci permette di fare, di toccare, di agire e di mettere le mani in pasta. L'udito come capacità di ascoltare e quindi di comprendere, ma anche come silenzio per accogliere e fare nostro ciò che l'altro dice. Il gusto come senso che ci fa assaporare la vita permettendoci di gustarla appieno. Tutti questi sensi, messi insieme, danno il senso pieno della vita, dell'importanza della relazione tra

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

e Dolce & Salato) e grazie anche alle presentazioni di prodotti food, di innovative attrezzature per la ristorazione e di servizi affini all'accoglienza da parte delle oltre 170 aziende presenti in fiera, nonché degli importanti convegni svoltisi il 16 e 17 marzo. HoReCoast per il sociale Altra importante tematica toccata in HoReCoast 2022 è stata quella relativa all'integrazione dei ragazzi con disabilità nel mondo del lavoro, e nello specifico, con le professioni Ho.Re.Ca. Di terzo settore, agroalimentare, formazione e inserimento di persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca. ne ha parlato Luciana Mandarino dello studio Mad Consulting, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come "Al di là dei Sogni", "La Forza Del Silenzio" e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte". Grazie a queste associazioni, lo Studio MAD ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi con disabilità acquisiscono una dignità lavorativa. I numeri dell'edizione 2022 Oltre 1500 visitatori registrati, più di 170 aziende espositrici, 16 ore di talk nella Sala Teatro e nel Breakfast Forum, altrettante ore di laboratori, show coking, coking match e competizioni nel Mixology Lab, Accademia Lab, Food Lab, Arte Bianca Lab e Pizza Lab. Da urlo il riscontro social con 697.959 persone che hanno interagito con i contenuti della pagina Facebook e 194.357 account unici che hanno interagito con i post o con le storie di Instagram. Ed ancora, 677 studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri della Campania che hanno affollato (nel pieno rispetto delle normative anti Covid) la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum per il convegno "HoReCoast Student" loro dedicato venerdì 18 marzo. HoReCoast Student In questa circostanza, autentica chicca dell'ottava edizione di HoReCoast, i 677 "professionisti del domani" giunti a Paestum dall'intera Campania hanno avuto modo di conoscere le storie dei "professionisti di oggi", tra cui Sal De Riso (per il mondo della pasticceria), Luigi Vitiello e Fabio Bisanti (per il mondo della ristorazione), Alfredo Folliero e Tiziano De Filippis (per quello della pizza), Gaetano Barbuto (per l'aspetto breakfast e accoglienza), Fabio Pinto (per il mondo del mixology) e Antonio Rotondaro (per la parte gestione sala ristorante) apprendendo da loro consigli e suggerimenti su come affrontare le sfide del domani. Indicazioni dal punto di vista lavorativo vero e proprio, invece, sono state suggerite da Anna Checchero, Direttore Regionale Mestieri Campania. I concorsi di HoReCoast A vincere la gara di cucina V edizione "Trofeo HoReCoast" (promossa dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Salernitani e la Federazione Italiana Cuochi) è stato il Team Napoli, rappresentato dallo chef Giorgio Edipio e dall'allievo Francesco De Cristofaro. "Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica" il IV° Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino" è stato, invece, conferito al Team Cuochi Stabiesi, mentre il Team Cuochi Vesuvio si è aggiudicato il Trofeo "Chef Giancarlo Erba" per essersi maggiormente distinto nel rispetto totale della tematica "L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte… solo chi ama il cibo non lo spreca…".

COMMENTA QUESTA NOTIZIA SU FACEBOOK

Consiglia

NEWS

NOTIZIE CORRELATE

Due Quintali Di Merce Raccolti Per Gli Ucraini

Tre Azioni Concrete Di Aiuto E Di Rilancio Per Le Famiglie Di Nocera

Salerno Pronta Ad Essere Travolta Da Drusilla

Borderline Danza: Skin E Thread

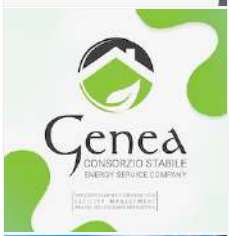
LASCIA UN COMMENTO

Puoi eseguire il login con Facebook

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

il Portico
IL PORTALE DI CAVA DE TIRRENI



Economia e Turismo

Paestum, Salerno, Turismo, Ospitalità, Accoglienza, Formazione, Lavoro

Si è conclusa l'edizione 2022 di HoReCoast. Sal De Riso, Knam e Gennarino Esposito tra i protagonisti più acclamati /foto

Un'esperienza a 5 sensi impreziosita dalle guest star come Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso

Scritto da (Admin), domenica 20 marzo 2022 17:12:53

Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l'VIII edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca. Tornata in presenza dopo due anni dall'ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la **community dell'Ho.Re.Ca.** si è ritrovata **mercoledì 16** e **giovedì 17 marzo** all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa) nella sua formula classica di **fiera evento**, mentre **venerdì 18 marzo** ha richiamato nella Sala Teatro dell'Ariston ben **677 studenti** delle classi V degli **Istituti Alberghieri della Campania** che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell'Ho.Re.Ca. durante l'incontro ***"HoReCoast Student"***.

La **ripartenza post Covid** è stato uno dei temi affrontati dell'edizione 2022 di **HoReCoast**, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello Chef e Maître Chocolatier **Ernst Knam** (che ha tagliato il nastro di questa ottava edizione), dello Chef due stelle Michelin **Gennaro Esposito** e del Maestro Pasticcere, nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, **Sal De Riso**. Ognuno di loro, raccontando le tappe che hanno caratterizzato il proprio percorso professionale fatto non solo di successi, ma anche e soprattutto di sacrifici e rinunce, ha sottolineato l'importanza dell'**amore per il lavoro** e della **formazione continua** come leva per diventare "professionisti di eccellenza".

Stampa con Pixartprinting
Pixartprinting

Dalla ripartenza post Covid è derivato il **concept** dell'edizione 2022 di HoReCoast: ***"Esperienza a 5 sensi"***. Olfatto, vista, tatto, udito e gusto: i **5 sensi** che, ognuno per la propria parte, danno il senso pieno della vita. In **HoReCoast** la commistione dei 5 sensi è stata fortissima. L'**olfatto** come senso dell'immaginazione, che riporta al ricordo. La **vista** che ci da il senso della realtà, di quello che percepiamo e che stiamo vivendo in quanto "è ora". Il **tatto** come senso dell'essenza, che ci permette di fare, di toccare, di agire e di mettere le mani in pasta. L'**udito** come capacità di ascoltare e quindi di comprendere, ma anche come silenzio per accogliere e fare nostro ciò che l'altro dice. Il **gusto** come senso che ci fa assaporare la vita permettendoci di gustarla appieno. Tutti questi sensi, messi insieme, danno il **senso pieno della vita**, dell'importanza della relazione tra persone e del piacere di stare assieme.

E in **HoReCoast**, diventata la **casa dell'Ho.Re.Ca.** dove i professionisti del settore si incontrano e si confrontano, l'***"Esperienza a 5 sensi"*** si è vissuta grazie ai laboratori dedicati alla **prima colazione** (con **Gaetano Barbuto** de L'Officina del Breakfast), al **mixology** (con la partecipazione dell'A.I.B.E.S. che ha visto presente il Presidente nazionale **Angelo Donnaloia**), alla **pasticceria** (con il contributo della F.I.P.G.C. capitanata in quel di Paestum dal campione mondiale **Matteo Cutolo**), alla **panificazione** (con la partecipazione dei panificatori di Confartigianato Salerno), alla **cucina** (con gli chef dell'Unione Regionali Cuochi Campania e della Federazione Italiana Cuochi rappresentata, tra gli altri, da **Alessandro Circiello**, Media Pubblic Affairs FIC), alla **pizza** (con Scuola Italiana Pizzaioli, Pizza Style School, Movimento Pizzaioli Italiani e Dolce & Salato) e grazie anche alle presentazioni di **prodotti food**, di innovative **attrezzature per la ristorazione** e di **servizi** affini all'accoglienza da parte delle **oltre 170 aziende** presenti in fiera, nonché degli importanti **convegni** svoltisi il 16 e 17 marzo.

HoReCoast per il sociale

dynatrace How can DevOps transform IT & the business?

e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte". Grazie a queste associazioni, lo **Studio MAD** ha fin qui realizzato diversi progetti di **ripristino di beni confiscati alla camorra** convertiti in **centri produttivi** in cui i **ragazzi con disabilità** acquisiscono una **dignità lavorativa**.

I numeri dell'edizione 2022

Oltre **1500 visitatori** registrati, più di **170 aziende espositrici**, **16 ore** di talk nella Sala Teatro e nel Breakfast Forum, **altrettante ore** di laboratori, show coking, coking match e competizioni nel Mixology Lab, Accademia Lab, Food Lab, Arte Bianca Lab e Pizza Lab. Da urlo il riscontro social con **697.959 persone** che hanno interagito con i contenuti della **pagina Facebook** e **194.357 account unici** che hanno interagito con i post o con le storie di **Instagram**. Ed ancora, **677 studenti** delle classi V degli **Istituti Alberghieri** della Campania che hanno affollato (nel pieno rispetto delle normative anti Covid) la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum per il convegno ***"HoReCoast Student"*** loro dedicato venerdì 18 marzo.

HoReCoast Student

In questa circostanza, autentica chicca dell'ottava edizione di HoReCoast, i **677 "professionisti del domani"** giunti a Paestum dall'intera Campania hanno avuto modo di conoscere le storie dei "professionisti di oggi", tra cui **Sal De Riso** (per il mondo della pasticceria), **Luigi Vitiello** e **Fabio Bisanti** (per il mondo della ristorazione), **Alfredo Folliero** e **Tiziano De Filippis** (per quello della pizza), **Gaetano Barbuto** (per l'aspetto breakfast e accoglienza), **Fabio Pinto** (per il mondo del mixology) e **Antonio Rotondaro** (per la parte gestione sala ristorante) apprendendo da loro consigli e suggerimenti su come affrontare le sfide del domani. Indicazioni dal punto di vista lavorativo vero e proprio, invece, sono state suggerite da **Anna Checchero**, Direttore Regionale Mestieri Campania.

I concorsi di HoReCoast

A vincere la gara di cucina **V edizione "Trofeo HoReCoast"** (promossa dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Salernitani e la Federazione Italiana Cuochi) è stato il **Team Napoli**, rappresentato dallo chef **Giorgio Edipio** e dall'allievo **Francesco De Cristofaro**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica"* il IV° **Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito al **Team Cuochi Stabiesi**, mentre il **Team Cuochi Vesuvio** si è aggiudicato il **Trofeo "Chef Giancarlo Erba"** per essersi maggiormente distinto nel rispetto totale della tematica *"L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte... solo chi ama il cibo non lo spreca..."*.

Sempre con l'organizzazione a cura dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, in collaborazione la Federazione Italiana Cuochi, per la **prima volta in HoReCoast** si sono svolti anche altri due importanti momenti di cucina: il **"Trofeo miglior professionista Lady Chef"**, che ha incoronato vincitrice la chef **Luana Bernardette Marino**, e il **"Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri della Campania"**, vinto da **Silvia Maria Antonelli**, che accederà così alla Fase Nazionale andando a sfidare i colleghi provenienti dalle altre regioni d'Italia.

A cura dell'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) sono stati, invece, il **45° Concorso regionale** vinto da **Raffaele Pinto**, e la finalissima nazionale della X edizione di **"Barmen in Passerella"** che ha visto **Antonino Coppola** (campano doc) salire sul gradino più alto del podio.

Francesca Caruccio è stata, invece, la vincitrice della VII edizone dell'**"A.M.I.R.A. Flambè Tour",** organizzato dall'**A.M.I.R.A. Paestum**, la cui partecipazione in HoReCoast è stata un'altra novità di questa ottava edizione.

Quanto al **"Trofeo HoReCoast Pizza di Qualità"**, che ha goduto della direzione di **Mario Folliero** (Direttore Generale) e di **Alfredo Folliero** (Presidente Dr. Cavaliere), come **Super Campione** è stato proclamato **Gianluca Rea**, mentre i vincitori delle sei categorie in gara sono stati: per la "Pizza in Teglia" **Antonio Trivento**, "Pizza Senza Glutine" **Alessandro Di Mauro**, "Pizza Innovativa" **Matteo Orilia**, "Pizza Classica" **Antonio Sbarra**, "Pizza a 4 Mani" **Luca Rallo** e **Salvatore Cito**, "Pizza in Pala" **Federico Iacoangeli**.

Promossa e organizzata dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania - Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. **Main sponsor** Gruppo Noviello. **Media partner**: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano

dynatrace How can DevOps transform IT & the business?

Se sei arrivato fino a qui sei una delle tante persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché offriamo a tutti la possibilità di accesso gratuito.

Questo è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. Sostieni l'informazione di qualità, sostieni **Il Portico!**

Scegli il tuo contributo con PayPal

€ 5,00 € 10,00 € 25,00 € 50,00 Scegli

Galleria Fotografica

rank: ★★

dynatrace How can DevOps transform IT & the business?

il Vescovado
IL PORTALE ONLINE DELLA COSTA D’AMALFI

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.

Accetta

Eventi & Spettacoli

Sal De Riso, Costiera amalfitana, gourmet, HoReCoast

HoReCoast 2022, un’esperienza a 5 sensi impreziosita dalle guest star Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso /FOTO

Nell’ottava edizione di HoReCoast. i 677 “professionisti del domani” aiunti a Paestum

Grazie agli host puoi

Scopri soggiorni unici

Si è conclusa con successo venerdì 18 marzo 2022 l'VIII edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca. Tornata in presenza dopo due anni dall'ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la **community dell'Ho.Re.Ca.** si è ritrovata **mercoledì 16** e **giovedì 17 marzo** all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa) nella sua formula classica di **fiera evento**, mentre **venerdì 18 marzo** ha richiamato nella Sala Teatro dell'Ariston ben **677 studenti** delle classi V degli **Istituti Alberghieri della Campania** che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell'Ho.Re.Ca. durante l'incontro ***"HoReCoast Student"***.

La **ripartenza post Covid** è stato uno dei temi affrontati dell'edizione 2022 di **HoReCoast**, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello Chef e Maître Chocolatier **Ernst Knam** (che ha tagliato il nastro di questa ottava edizione), dello Chef due stelle Michelin **Gennaro Esposito** e del Maestro Pasticcere,

formazione continua come leva per diventare "professionisti di eccellenza".

Dalla ripartenza post Covid è derivato il **concept** dell'edizione 2022 di HoReCoast: ***"Esperienza a 5 sensi"***. Olfatto, vista, tatto, udito e gusto: i **5 sensi** che, ognuno per la propria parte, danno il senso pieno della vita. In **HoReCoast** la commistione dei 5 sensi è stata fortissima. L'**olfatto** come senso dell'immaginazione, che riporta al ricordo. La **vista** che ci da il senso della realtà, di quello che percepiamo e che stiamo vivendo in quanto "è ora". Il **tatto** come senso dell'essenza, che ci permette di fare, di toccare, di agire e di mettere le mani in pasta. L'**udito** come capacità di ascoltare e quindi di comprendere, ma anche come silenzio per accogliere e fare nostro ciò che l'altro dice. Il **gusto** come senso che ci fa assaporare la vita permettendoci di gustarla appieno. Tutti questi sensi, messi insieme, danno il **senso pieno della vita**, dell'importanza della relazione tra persone e del piacere di stare assieme.

E in **HoReCoast**, diventata la **casa dell'Ho.Re.Ca.** dove i professionisti del settore si incontrano e si confrontano, l'***"Esperienza a 5 sensi"*** si è vissuta grazie ai laboratori dedicati alla **prima colazione** (con **Gaetano Barbuto** de L'Officina del Breakfast), al **mixology** (con la partecipazione dell'A.I.B.E.S. che ha visto presente il Presidente nazionale **Angelo Donnaloia**), alla **pasticceria** (con il contributo della F.I.P.G.C. capitanata in quel di Paestum dal campione mondiale **Matteo Cutolo**), alla **panificazione** (con la partecipazione dei panificatori di Confartigianato Salerno), alla **cucina** (con gli chef dell'Unione Regionali Cuochi Campania e della Federazione Italiana Cuochi rappresentata, tra gli altri, da **Alessandro Circiello**, Media Pubblic Affairs FIC), alla **pizza** (con Scuola Italiana Pizzaioli, Pizza Style School, Movimento Pizzaioli Italiani e Dolce & Salato) e grazie anche alle presentazioni di **prodotti food**, di innovative **attrezzature per la ristorazione** e di **servizi** affini all'accoglienza da parte delle **oltre 170 aziende** presenti in fiera, nonché degli importanti **convegni** svoltisi il 16 e 17 marzo.

HoReCoast per il sociale

Altra importante tematica toccata in HoReCoast 2022 è stata quella relativa all'integrazione dei **ragazzi con disabilità** nel **mondo del lavoro**, e nello specifico, con le professioni Ho.Re.Ca. Di terzo settore, agroalimentare, formazione e inserimento di persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca. ne ha parlato **Luciana Mandarino** dello studio **Mad Consulting**, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come "Al di là dei Sogni", "La Forza Del Silenzio" e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte". Grazie a queste associazioni, lo **Studio MAD** ha fin qui realizzato diversi progetti di **ripristino di beni confiscati alla camorra**

Numeri dell'edizione 2022

Oltre **1500 visitatori** registrati, più di **170 aziende espositrici**, **16 ore** di talk nella Sala Teatro e nel Breakfast Forum, **altrettante ore** di laboratori, show coking, coking match e competizioni nel Mixology Lab, Accademia Lab, Food Lab, Arte Bianca Lab e Pizza Lab. Da urlo il riscontro social con **697.959 persone** che hanno interagito con i contenuti della **pagina Facebook** e **194.357 account unici** che hanno interagito con i post o con le storie di **Instagram**. Ed ancora, **677 studenti** delle classi V degli **Istituti Alberghieri** della Campania che hanno affollato (nel pieno rispetto delle normative anti Covid) la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum per il convegno ***"HoReCoast Student"*** loro dedicato venerdì 18 marzo.

HoReCoast Student

In questa circostanza, autentica chicca dell'ottava edizione di HoReCoast, i **677 "professionisti del domani"** giunti a Paestum dall'intera Campania hanno avuto modo di conoscere le storie dei "professionisti di oggi", tra cui **Sal De Riso** (per il mondo della pasticceria), **Luigi Vitiello** e **Fabio Bisanti** (per il mondo della ristorazione), **Alfredo Folliero** e **Tiziano De Filippis** (per quello della pizza), **Gaetano Barbuto** (per l'aspetto breakfast e accoglienza), **Fabio Pinto** (per il mondo del mixology) e **Antonio Rotondaro** (per la parte gestione sala ristorante) apprendendo da loro consigli e suggerimenti su come affrontare le sfide del domani. Indicazioni dal punto di vista lavorativo vero e proprio, invece, sono state suggerite da **Anna Checchero**, Direttore Regionale Mestieri Campania.

I concorsi di HoReCoast

A vincere la gara di cucina **V edizione "Trofeo HoReCoast"** (promossa dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Salernitani e la Federazione Italiana Cuochi) è stato il **Team Napoli**, rappresentato dallo chef **Giorgio Edipio** e dall'allievo **Francesco De Cristofaro**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica"* il IV° **Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito al **Team Cuochi Stabiesi**, mentre il **Team Cuochi Vesuvio** si è

Sempre con l'organizzazione a cura dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, in collaborazione la Federazione Italiana Cuochi, per la **prima volta in HoReCoast** si sono svolti anche altri due importanti momenti di cucina: il **"Trofeo miglior professionista Lady Chef"**, che ha incoronato vincitrice la chef **Luana Bernardette Marino**, e il **"Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri della Campania"**, vinto da **Silvia Maria Antonelli**, che accederà così alla Fase Nazionale andando a sfidare i colleghi provenienti dalle altre regioni d'Italia.

A cura dell'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) sono stati, invece, il **45° Concorso regionale** vinto da **Raffaele Pinto**, e la finalissima nazionale della X edizione di **"Barmen in Passerella"** che ha visto **Antonino Coppola** (campano doc) salire sul gradino più alto del podio.

Francesca Caruccio è stata, invece, la vincitrice della VII edizone dell'**"A.M.I.R.A. Flambè Tour",** organizzato dall'**A.M.I.R.A. Paestum**, la cui partecipazione in HoReCoast è stata un'altra novità di questa ottava edizione.

Quanto al **"Trofeo HoReCoast Pizza di Qualità"**, che ha goduto della direzione di **Mario Folliero** (Direttore Generale) e di **Alfredo Folliero** (Presidente Dr. Cavaliere), come **Super Campione** è stato proclamato **Gianluca Rea**, mentre i vincitori delle sei categorie in gara sono stati: per la "Pizza in Teglia" **Antonio Trivento**, "Pizza Senza Glutine" **Alessandro Di Mauro**, "Pizza Innovativa" **Matteo Orilia**, "Pizza Classica" **Antonio Sbarra**, "Pizza a 4 Mani" **Luca Rallo** e **Salvatore Cito**, "Pizza in Pala" **Federico Iacoangeli**.

Promossa e organizzata dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania - Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum. **Main sponsor** Gruppo Noviello. **Media partner**: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie. **Print partner**: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica. Le **oltre 170 aziende**

Se sei arrivato fino a qui sei una delle tante persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché offriamo a tutti la possibilità di accesso gratuito.

Questo è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. Sostieni l'informazione di qualità, sostieni **Il Vescovado!**

Scegli il tuo contributo con PayPal

€ 5,00	€ 10,00	€ 25,00	€ 50,00	Scegli

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

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

Galleria Fotografica

Economia e Turismo

Paestum, Salerno, Turismo, Ospitalità, Accoglienza, Formazione, Lavoro

Si è conclusa l'edizione 2022 di HoReCoast. Sal De Riso, Knam e Gennarino Esposito tra i protagonisti più acclamati /foto

Un'esperienza a 5 sensi impreziosita dalle guest star come Ernst Knam, Gennaro Esposito e Sal De Riso

Scritto da (Admin), domenica 20 marzo 2022 17:12:53

-25% + -25%

Dai valore al tuo prodotto con il packaging personalizzato, facciamo a metà fino al 27/3 Pixartprinting

edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca. Tornata in presenza dopo due anni dall'ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la **community dell'Ho.Re.Ca.** si è ritrovata **mercoledì 16** e **giovedì 17 marzo** all'**Hotel Ariston** di **Paestum** (Sa) nella sua formula classica di **fiera evento**, mentre **venerdì 18 marzo** ha richiamato nella Sala Teatro dell'Ariston ben **677 studenti** delle classi V degli **Istituti Alberghieri della Campania** che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell'Ho.Re.Ca. durante l'incontro ***"HoReCoast Student"***.

La **ripartenza post Covid** è stato uno dei temi affrontati dell'edizione 2022 di **HoReCoast**, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello Chef e Maître Chocolatier **Ernst Knam** (che ha tagliato il nastro di questa ottava edizione), dello Chef due stelle Michelin **Gennaro Esposito** e del Maestro Pasticcere, nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, **Sal De Riso**. Ognuno di loro, raccontando le tappe che hanno caratterizzato il proprio percorso professionale fatto non solo di successi, ma anche e soprattutto di sacrifici e rinunce, ha sottolineato l'importanza dell'**amore per il lavoro** e della **formazione continua** come leva per diventare "professionisti di eccellenza".

Guida all'apertura di un'attività

Semplificati la Vita

Leggi

Dalla ripartenza post Covid è derivato il **concept** dell'edizione 2022 di HoReCoast: ***"Esperienza a 5 sensi"***. Olfatto, vista, tatto, udito e gusto: i **5 sensi** che, ognuno per la propria parte, danno il senso pieno della vita. In **HoReCoast** la commistione dei 5 sensi è stata fortissima. L'**olfatto** come senso dell'immaginazione, che riporta al ricordo. La **vista** che ci da il senso della realtà, di quello che percepiamo e che stiamo vivendo in quanto "è ora". Il **tatto** come senso dell'essenza, che ci permette di fare, di toccare, di agire e di mettere le mani in pasta. L'**udito** come capacità di ascoltare e quindi di comprendere, ma anche come silenzio per accogliere e fare nostro ciò che l'altro dice. Il **gusto** come senso che ci fa assaporare la vita permettendoci di gustarla appieno. Tutti questi sensi, messi insieme, danno il **senso pieno della vita**, dell'importanza della relazione tra persone e del piacere di stare assieme.

E in **HoReCoast**, diventata la **casa dell'Ho.Re.Ca.** dove i professionisti del settore si incontrano e si confrontano, l'***"Esperienza a 5 sensi"*** si è vissuta grazie ai laboratori dedicati alla **prima colazione** (con **Gaetano Barbuto** de L'Officina del Breakfast), al **mixology** (con la partecipazione dell'A.I.B.E.S. che ha visto presente il Presidente nazionale **Angelo Donnaloia**), alla **pasticceria** (con il contributo della F.I.P.G.C. capitanata in quel di Paestum dal campione mondiale **Matteo Cutolo**), alla **panificazione** (con la partecipazione dei panificatori di Confartigianato Salerno), alla **cucina** (con gli chef dell'Unione Regionali Cuochi Campania e della Federazione Italiana Cuochi rappresentata, tra gli altri, da **Alessandro Circiello**, Media Pubblic Affairs FIC), alla **pizza** (con Scuola Italiana Pizzaioli, Pizza Style School, Movimento Pizzaioli Italiani e Dolce & Salato) e grazie anche alle presentazioni di **prodotti food**, di innovative **attrezzature per la ristorazione** e di **servizi** affini all'accoglienza da parte delle **oltre 170 aziende** presenti in fiera, nonché degli importanti **convegni** svoltisi il 16 e 17 marzo.

HoReCoast per il sociale

Altra importante tematica toccata in HoReCoast 2022 è stata quella relativa all'integrazione dei **ragazzi con**

-25% + -25%

Dai valore al tuo prodotto con il packaging personalizzato, facciamo a metà fino al 27/3 Pixartprinting

Breakfast Forum, **altrettante ore** di laboratori, show coking, coking match e competizioni nel Mixology Lab, Accademia Lab, Food Lab, Arte Bianca Lab e Pizza Lab. Da urlo il riscontro social con **697.959 persone** che hanno interagito con i contenuti della **pagina Facebook** e **194.357 account unici** che hanno interagito con i post o con le storie di **Instagram**. Ed ancora, **677 studenti** delle classi V degli **Istituti Alberghieri** della Campania che hanno affollato (nel pieno rispetto delle normative anti Covid) la Sala Teatro dell'Hotel Ariston di Paestum per il convegno ***"HoReCoast Student"*** loro dedicato venerdì 18 marzo.

HoReCoast Student

In questa circostanza, autentica chicca dell'ottava edizione di HoReCoast, i **677 "professionisti del domani"** giunti a Paestum dall'intera Campania hanno avuto modo di conoscere le storie dei "professionisti di oggi", tra cui **Sal De Riso** (per il mondo della pasticceria), **Luigi Vitiello** e **Fabio Bisanti** (per il mondo della ristorazione), **Alfredo Folliero** e **Tiziano De Filippis** (per quello della pizza), **Gaetano Barbuto** (per l'aspetto breakfast e accoglienza), **Fabio Pinto** (per il mondo del mixology) e **Antonio Rotondaro** (per la parte gestione sala ristorante) apprendendo da loro consigli e suggerimenti su come affrontare le sfide del domani. Indicazioni dal punto di vista lavorativo vero e proprio, invece, sono state suggerite da **Anna Checchero**, Direttore Regionale Mestieri Campania.

I concorsi di HoReCoast

A vincere la gara di cucina **V edizione "Trofeo HoReCoast"** (promossa dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Salernitani e la Federazione Italiana Cuochi) è stato il **Team Napoli**, rappresentato dallo chef **Giorgio Edipio** e dall'allievo **Francesco De Cristofaro**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica"* il IV° **Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito al **Team Cuochi Stabiesi**, mentre il **Team Cuochi Vesuvio** si è aggiudicato il **Trofeo "Chef Giancarlo Erba"** per essersi maggiormente distinto nel rispetto totale della tematica *"L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte... solo chi ama il cibo non lo spreca..."*.

Sempre con l'organizzazione a cura dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, in collaborazione la Federazione Italiana Cuochi, per la **prima volta in HoReCoast** si sono svolti anche altri due importanti momenti di cucina: il **"Trofeo miglior professionista Lady Chef"**, che ha incoronato vincitrice la chef **Luana Bernardette Marino**, e il **"Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri della Campania"**, vinto da **Silvia Maria Antonelli**, che accederà così alla Fase Nazionale andando a sfidare i colleghi provenienti dalle altre regioni d'Italia.

A cura dell'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) sono stati, invece, il **45° Concorso regionale** vinto da **Raffaele Pinto**, e la finalissima nazionale della X edizione di **"Barmen in Passerella"** che ha visto **Antonino Coppola** (campano doc) salire sul gradino più alto del podio.

Francesca Caruccio è stata, invece, la vincitrice della VII edizone dell'**"A.M.I.R.A. Flambè Tour",** organizzato dall'**A.M.I.R.A. Paestum**, la cui partecipazione in HoReCoast è stata un'altra novità di questa ottava edizione.

Quanto al **"Trofeo HoReCoast Pizza di Qualità"**, che ha goduto della direzione di **Mario Folliero** (Direttore Generale) e di **Alfredo Folliero** (Presidente Dr. Cavaliere), come **Super Campione** è stato proclamato **Gianluca Rea**, mentre i vincitori delle sei categorie in gara sono stati: per la "Pizza in Teglia" **Antonio Trivento**, "Pizza Senza Glutine" **Alessandro Di Mauro**, "Pizza Innovativa" **Matteo Orilia**, "Pizza Classica" **Antonio Sbarra**, "Pizza a 4 Mani" **Luca Rallo** e **Salvatore Cito**, "Pizza in Pala" **Federico Iacoangeli**.

Promossa e organizzata dal **Consorzio HoReCoast** (formato dalle aziende Lamberti Food, De Luca e MTN Company) l'VIII edizione di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio morale** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del

-25% + -25%
Dai valore al tuo prodotto con il packaging personalizzato, facciamo a metà fino al 27/3 Pixartprinting

Se sei arrivato fino a qui sei una delle tante persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché offriamo a tutti la possibilità di accesso gratuito.

Questo è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. Sostieni l'informazione di qualità, sostieni **Positano Notizie!**

Scegli il tuo contributo con PayPal

€ 5,00 | € 10,00 | € 25,00 | € 50,00 | Scegli

Per rimanere costantemente aggiornati con le notizie di Positano Notizie, in tempo reale sul tuo smartphone, scarica la App!

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

Galleria Fotografica

rank: ★★

-25% + -25%

Dai valore al tuo prodotto con il packaging personalizzato, facciamo a metà fino al 27/3 Pixartprinting

HoReCoast 2022. Un’esperienza a 5 sensi

By **Redazione** - 20/03/2022

Si è conclusa con successo venerdì scorso l’**VIII edizione di HoReCoast**, la prima fiera evento nel sud Italia dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

Tornata in presenza dopo due anni dall’ultima esperienza vissuta dal vivo e quella dello scorso anno svoltasi in versione digitale, la community dell’Ho.Re.Ca. si è ritrovata mercoledì 16 e giovedì 17 marzo all’Hotel Ariston di Paestum (SA) nella sua formula classica di fiera evento, mentre venerdì 18 marzo ha richiamato nella Sala Teatro dell’Ariston ben 677 studenti delle classi V degli Istituti Alberghieri della Campania che si sono confrontati con i professionisti delle diverse categorie dell’Ho.Re.Ca. durante l’incontro “**HoReCoast Student**”.

La ripartenza post Covid è stato uno dei temi affrontati dell’edizione 2022 di HoReCoast, impreziosita dalle straordinarie partecipazioni dello chef e maître Chocolatier **Ernst Knam** (che ha tagliato il nastro di questa ottava edizione), dello chef due stelle Michelin **Gennaro Esposito** e del maestro pasticcere, nonché presidente dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, **Sal De Riso**.

Gestisci Consenso Cookie

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze

In HoReCoast la commistione dei 5 sensi è stata fortissima. L'olfatto come senso dell'immaginazione, che riporta al ricordo. La vista che ci da il senso della realtà, di quello che percepiamo e che stiamo vivendo in quanto "è ora". Il tatto come senso dell'essenza, che ci permette di fare, di toccare, di agire e di mettere le mani in pasta. L'udito come capacità di ascoltare e quindi di comprendere, ma anche come silenzio per accogliere e fare nostro ciò che l'altro dice. Il gusto come senso che ci fa assaporare la vita permettendoci di gustarla appieno. Tutti questi sensi, messi insieme, danno il senso pieno della vita, dell'importanza della relazione tra persone e del piacere di stare assieme.

E in HoReCoast, diventata la casa dell'Ho.Re.Ca. dove i professionisti del settore si incontrano e si confrontano, l'"Esperienza a 5 sensi" si è vissuta grazie ai **laboratori dedicati alla prima colazione** (con Gaetano Barbuto de L'Officina del Breakfast), al **mixology** (con la partecipazione dell'A.I.B.E.S. che ha visto presente il Presidente nazionale Angelo Donnaloia), alla **pasticceria** (con il contributo della F.I.P.G.C. capitanata in quel di Paestum dal campione mondiale Matteo Cutolo), alla **panificazione** (con la partecipazione dei panificatori di Confartigianato Salerno), alla **cucina** (con gli chef dell'Unione Regionali Cuochi Campania e della Federazione Italiana Cuochi rappresentata, tra gli altri, da Alessandro Circiello, Media Pubblic Affairs FIC), alla **pizza** (con Scuola Italiana Pizzaioli, Pizza Style School, Movimento Pizzaioli Italiani e Dolce & Salato) e grazie anche alle presentazioni di prodotti food, di innovative attrezzature per la ristorazione e di servizi affini all'accoglienza da parte delle oltre 170 aziende presenti in fiera, nonché degli importanti convegni svoltisi il 16 e 17 marzo.

HoReCoast per il sociale

Altra importante tematica toccata in HoReCoast 2022 è stata quella relativa all'integrazione dei ragazzi con disabilità nel mondo del lavoro, e nello specifico, con le professioni Ho.Re.Ca.

Di terzo settore, agroalimentare, formazione e inserimento di persone con disabilità nel mondo dell'Ho.Re.Ca. ne ha parlato Luciana Mandarino dello studio Mad Consulting, che raggruppa e fa da capofila ad alcune cooperative sociali come "Al di là dei Sogni", "La Forza Del Silenzio" e, da ultimo, il progetto "La Brigata del Papa" per l'associazione "A Braccia Aperte". Grazie a queste associazioni, lo Studio MAD ha fin qui realizzato diversi progetti di ripristino di beni confiscati alla camorra convertiti in centri produttivi in cui i ragazzi con disabilità acquisiscono una dignità lavorativa.

I numeri dell'edizione 2022

Gestisci Consenso Cookie

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze

HoReCoast Student

In questa circostanza, autentica chicca dell'ottava edizione di HoReCoast, i 677 "professionisti del domani" giunti a Paestum dall'intera Campania hanno avuto modo di conoscere le storie dei "professionisti di oggi", tra cui Sal De Riso (per il mondo della pasticceria), Luigi Vitiello e Fabio Bisanti (per il mondo della ristorazione), Alfredo Folliero e Tiziano De Filippis (per quello della pizza), Gaetano Barbuto (per l'aspetto breakfast e accoglienza), Fabio Pinto (per il mondo del mixology) e Antonio Rotondaro (per la parte gestione sala ristorante) apprendendo da loro consigli e suggerimenti su come affrontare le sfide del domani. Indicazioni dal punto di vista lavorativo vero e proprio, invece, sono state suggerite da Anna Checchero, Direttore Regionale Mestieri Campania.

I concorsi di HoReCoast

A vincere la gara di cucina V edizione "Trofeo HoReCoast" (promossa dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Salernitani e la Federazione Italiana Cuochi) è stato il Team Napoli, rappresentato dallo chef Giorgio Edipio e dall'allievo Francesco De Cristofaro.

"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica" il **IV° Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito al Team Cuochi Stabiesi, mentre il Team Cuochi Vesuvio si è aggiudicato il Trofeo "Chef Giancarlo Erba" per essersi maggiormente distinto nel rispetto totale della tematica "L'uomo è ciò che mangia, mangiare è una necessità, cucinare intelligentemente è un'arte… solo chi ama il cibo non lo spreca…".

Sempre con l'organizzazione a cura dall'Unione Regionale Cuochi della Campania, in collaborazione la Federazione Italiana Cuochi, per la prima volta in HoReCoast si sono svolti anche altri due importanti momenti di cucina: il **"Trofeo miglior professionista Lady Chef"**, che ha incoronato vincitrice la chef Luana Bernardette Marino, e il **"Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri della Campania"**, vinto da Silvia Maria Antonelli, che accederà così alla Fase Nazionale andando a sfidare i colleghi provenienti dalle altre regioni d'Italia.

A cura dell'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) sono stati, invece, il 45° Concorso regionale vinto da Raffaele Pinto, e la finalissima nazionale della X edizione di **"Barmen in Passerella"** che ha visto Antonino Coppola (campano doc) salire sul gradino più alto del podio.

Francesca Caruccio è stata, invece, la vincitrice della VII edizone dell'"A.M.I.R.A. Flambè

Gestisci Consenso Cookie

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze

goduto del patrocinio morale di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Capaccio Paestum, Parco Archeologico di Paestum & Velia, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Confindustria Salerno, Camera di Commercio di Salerno, Confartigianato Salerno, Confagricoltura Salerno, Confesercenti Provinciale di Salerno, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno, Unione Regionale Cuochi della Campania, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, AIS Campania – Cilento e Vallo di Diano, A.I.B.E.S. Campania e A.M.I.R.A. Paestum.

Main sponsor Gruppo Noviello.

Media partner: Food Service, Sala & Cucina, Campania Like, RCS75, Rosmarinonews.it, La Gazzetta del Gusto, Horecanews.it, Horeca TV, Il Fuoricasa, Il Vescovado, Il Portico e Positano Notizie.

Print partner: CGM Industria Poligrafica, Imballi Diano e FG Industria Grafica.

Le oltre 170 aziende espositrici sono consultabili da qui *https://www.horecoast.it/aziende/.*

Redazione

https://rosmarinonews.it

Gestisci Consenso Cookie

Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per memorizzare e/o accedere alle informazioni del dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci permetterà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o ID unici su questo sito. Non acconsentire o ritirare il consenso può influire negativamente su alcune caratteristiche e funzioni.

Accetta

Nega

Visualizza le preferenze