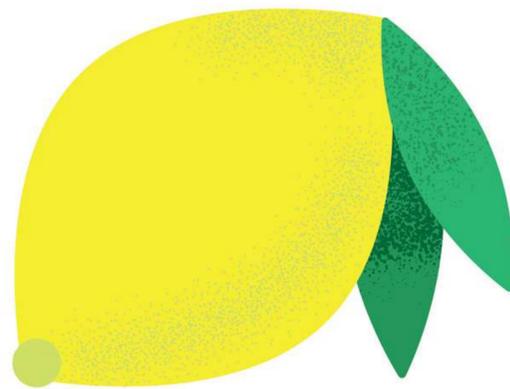
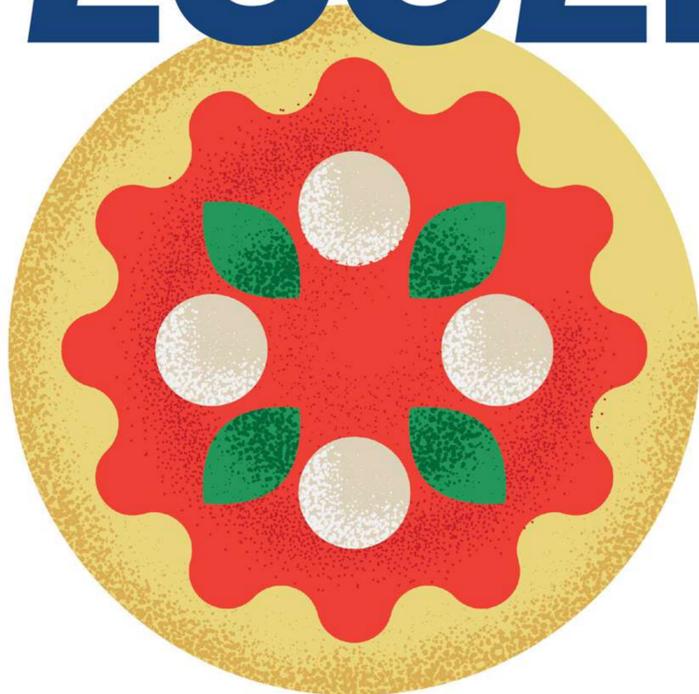
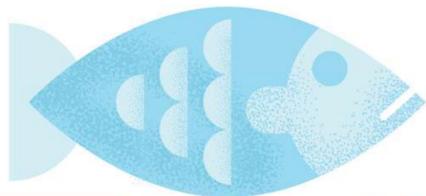




HORECOAST
2023



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

***RASSEGNA STAMPA
EDIZIONE 2023***



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE de luca

♥ mtncompany

ESTORSIONI AL MERCATO ITTICO » I RETROSCENA

Amoruso, il summit prima dell'agguato

I fratelli di Poggiomarino incontrarono Massa a Salerno il 13 aprile del 2021: poche ore dopo l'attentato a San Marzano

SALERNO

Sono state le intercettazioni tra due donne e di un altro familiare con un conoscente a svelare molti particolari della rapina al commerciante all'ingrosso che poi ha dato vita all'inchiesta sulle tentate estorsioni al mercato ittico di Salerno. Captazioni importanti per ricostruire anche i rapporti tra i fratelli Amoruso di Poggiomarino - il 40enne Carmine e il 30enne Marco - il 49enne Armando Massa, residente a Montecorvino Pugliano e il 35enne Giuseppe Tortora di San Marzano sul Sarno, legato da rapporti di parentela con gli Amoruso. I primi tre finiti in carcere su richiesta della Dda di Salerno e grazie alle indagini della Squadra Mobile, il marzanese, invece, ristretto ai domiciliari. In carcere è finito anche il 67enne Angelo Ubbidente di Salerno, zio di Massa, ma solo per un'autonoma vicenda di stupefacenti. Oggi sono previste gli interrogatori di tutti gli arrestati.

Le indagini della Squadra Mobile, diretta dal vicequestore Gianni Di Palma, e della Dda di Salerno (Marco Colamonaci il titolare del fascicolo) sono partite proprio dalla rapina avvenuta il 22 gennaio 2021 a un commerciante del mercato ittico di Salerno. Blitz ricostruito dalle intercettazioni ambientali e con un spyware inserito in un telefono. Nelle captazioni, un familiare di Massa racconta ad un'amica legata a Tortora cosa gli avrebbe detto il 49enne di Montecorvino Pugliano: «Abbiamo iniziato a fare i soldi...» «vi ho portati io, ho portato la base...» «io sapevo che là stavano i soldi e sono andato a colpo sicuro». Insomma, la rapina sarebbe stata ideata da Massa che avrebbe partecipato al colpo, eseguito materialmente dai fratelli Amoruso, mentre alla guida dell'auto utilizzata per il colpo, ci sarebbe stato il marzanese Tortora. Da quel colpo, il 35enne marzanese avrebbe comprato un paio di scarpe da 700 euro, l'utile presunto della sua opera, tanto da innescare le rimostranze di una familiare: «con questo servizio da 700 euro... per stare dentro una macchina prendi



Carmine Amoruso

» La ricostruzione della rapina al grossista minacciato grazie alle intercettazioni dei familiari del gruppo

gli stessi anni». Un altro indagato marzanese, sempre parente di Tortora e degli Amoruso, è finito sotto inchiesta per l'acquisto dell'orologio portato via al commerciante insieme a 40mila euro in contanti. Intercettato, disse: «Abbiamo fatto tanto per trovare a quello che teneva 35.000-36.000 euro addosso...» e poi «Diedero



Un controllo della polizia al mercato ittico di Salerno

una mazzata sopra al braccio - al commerciante rapinato, ndr - gli dissero questo Rolex che devi fare sopra al braccio? «Dammi il Rolex» e si presero pure il Rolex. Lo andai a vendere io, lo vendetti bene...».

L'asse principale delle indagini si basa sui tentativi di estorsione nei confronti di almeno due commercianti del

mercato ittico, tra il 29 gennaio e il 13 marzo del 2021. Non solo Massa si sarebbe rivolto agli Amoruso per la rapina, ma anche per mettere a segno le estorsioni ai grossisti. L'11 marzo 2021, il commerciante già rapinato avrebbe ricevuto le telefonate minatorie, un conoscente avrebbe organizzato il 13 marzo un incontro tra la

vittima, gli Amoruso e Massa in un bar a Sarno: «Armando Massa mi disse che quei due giovani avrebbero voluto farmi del male ma, grazie all'intervento dello zio Ubbidente Angelo, si "era bloccato tutto", nel senso che era riuscito ad evitare la spedizione punitiva», dirà agli investigatori la vittima.

Ma c'è un elemento molto particolare che emerge. Dalle immagini estrapolate dal sistema di videosorveglianza comunale a Salerno, si vede che Massa, gli Amoruso e Ubbidente si erano incontrati il 13 aprile nei pressi di un noto bar di via Roma. Il 13 aprile è una data molto importante perché poco dopo, nel pomeriggio, fu messo a segno l'agguato ai fratelli Amoruso, segnatamente a Carmine (ex collaboratore di giustizia) a San Marzano sul Sarno per opera di un elemento di spicco della criminalità poggiomarinese, 'o Minorenne, Rosario Giugliano, progettato in combutta con criminali di Pagani. Giugliano avrebbe esteso la sua azione che estorsiva in tutto l'Agro e con quei 14 colpi di pistola sparati avrebbe voluto bloccare la presenza di Carmine Amoruso, per mantenere una supremazia territoriale. Quell'incontro a Salerno, poco ore prima dell'attentato segna un elemento tutto da chiarire nei rapporti tra salernitani e poggiomarinesi, rapporti poi bloccati probabilmente dall'agguato a «Carminuccio».

Salvatore De Napoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PERSONAGGIO DI SPICCO DELLA MALA IN CITTÀ

Ubbidente in cella per la droga
«Ora il "fumo" per arrangiare...»

SALERNO

«La cocaina non esiste proprio... sto vendendo un poco di fumo così, per arrangiare». A rispondere in questo modo ad una donna che gli chiedeva se stesse «facendo qualcosa», a fine agosto di due anni fa, è Angelo Ubbidente: un tempo elemento di riferimento della criminalità del centro storico di Salerno, finito nelle inchieste sul clan Panella-D'Agostino, da cui provocò la scissione nei primi anni Duemila, dove «arrangiare» con qualcosa per campare. Il suo coinvolgimento sulle «bussate» agli imprenditori

della struttura della zona industriale, però, non c'è. E così, il 67enne Ubbidente con condanne importanti alle spalle, è finito a Fuorni per una vicenda di droga, hashish che gli permetteva di «arrangiare» con qualcosa per campare. Nel contempo, il suo nome serviva da spauracchio, per fare pressione da parte del nipote, il 49enne Armando Massa di Montecorvino Pugliano, nei tentativi di estorsione al mercato ittico di Salerno.

Nell'inchiesta della Dda e della Squadra mobile di Salerno, infatti, Ubbidente è finito in carcere per una misura cau-

telare legata ad un'ipotesi di acquisto e detenzione di hashish che poi erano stati fatti detenere in un'abitazione di un vicino. Droga, per circa 400 grammi, per un valore di 1.500 euro fatta acquistare tramite il nipote Armando Massa da un'altra persona. Un acquisto di stupefacenti la cui storia corre lungo il secondo semestre del 2021, tra l'agosto e la fine di quell'anno. Nella casa di Ubbidente, infatti, la polizia aveva piazzato una microspia che ha registrato molte conversazioni finite nell'ambito di questa inchiesta così come un'altra c'era a bordo dell'auto di Massa.



Angelo Ubbidente

Grazie a queste «cimici», gli uomini del vicequestore Gianni Di Palma hanno scoperto che Massa, ad inizio di novembre di due anni fa, sarebbe andato per conto dello «zio» in un comune della provincia di Potenza per acquistare la droga da una persona sottoposta all'obbligo di dimora. Ubbidente avrebbe finanziato l'acquisto

dell'hashish per 1.500 euro - come emerso dalle intercettazioni captate dalla microspia piazzata in casa del 67enne - di cui 200 sarebbero stati tratti dal nipote. Quell'hashish sarebbe stato venduto bene, perché, come si sente dire nell'auto partita da Salerno alla volta del Potentino per acquistarlo, «in giro» non ce n'era. Droga di non alta qualità come sapevano gli acquirenti ma che evidentemente sarebbe stata venduta proprio per carenza di disponibilità. La risposta alla donna che gli chiedeva cosa stesse facendo con la conseguente risposta di Ubbidente è, come si è detto di agosto 2021 e l'acquisto nel Potentino è del novembre dello stesso anno, il che fa sospettare gli inquirenti della Dda di Salerno che il 67enne pregiudicato avesse da tempo effettuato un attività di acquisto di stupefacenti. (sdn)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany





Salerno

ACCORDO FRA COMUNE E CLUB

Arechi, c'è la convenzione a rendimento

Il "principe degli stadi" e il Volpe per 6 anni alla Salernitana: i patti non cambiano, rinnovo automatico in caso di serie A o B

Sorrisi di sostanza più che di cortesia, volti distesi e due realtà - la Salernitana e il Comune di Salerno - che adesso giocano per lo stesso risultato. Il passo più importante per la messa a punto della convenzione per la gestione dello stadio Arechi e del campo Volpe si è chiuso con un accordo praticamente definito che, adesso, dovrà attraversare una serie di percorsi burocratici (la revisione degli uffici con gli ultimi ritocchi al testo e il voto della Giunta) per arrivare alla ratifica definitiva, in tempo per iscrivere il "principe degli stadi" tra gli impianti con Licenza Uefa. All'incontro per sciogliere gli ultimi nodi che c'erano ancora nella bozza erano presenti per l'amministrazione, il sindaco, **Vincenzo Napoli** (che faceva la spola tra la sua stanza e quella dell'incontro), il delegato del Comune ai rapporti con la Salernitana, **Felice Marotta**, e il capo dello staff del sindaco, **Vincenzo Luciano**, mentre per la Salernitana c'erano l'amministratore delegato, **Maurizio Milan**, e il legale della società granata, **Salvatore Sica**.

Accordi, unità d'intenti e sinergie che avranno valore, però, a condizione che la Salernitana resti in serie A o, al massimo, retroceda in serie B. Altrimenti il rinnovo della convenzione che varrà per i prossimi sei anni dovrà essere rinegoziato: sarà una "convenzione a rendimento", dunque, nel solco della massima disponibilità da parte dell'Ente a soddisfare le richieste del club che, però, dovrà rispondere con i risultati sportivi. Sul fronte delle spese, invece, i termini della convenzione ricalcheranno quelli inseriti nell'atto siglato negli scorsi anni con la società di **Claudio Lotito** e **Marco Mezzaroma**, la gran parte dei costi per le operazioni di riqualificazione dei due impianti sportivi saranno anticipati dalla Salernitana e poi compensati dal Comune. In pratica, il club granata anticipa la somma che



Lo stadio Arechi; a sinistra il campo Volpe che rientrerà ancora nella convenzione Comune-Salernitana

» La bozza sottoposta alle verifiche di Milan e del legale Sica. Mancano solo le correzioni e l'ok della Giunta

» La società granata si occuperà di alcune manutenzioni che saranno poi stornate. La ratifica a inizio aprile



Il sindaco Vincenzo Napoli e l'amministratore dei granata, Maurizio Milan

poi sarà interamente rimborsata dalle casse comunali. «Abbiamo visto la convenzione, analizzato alcune parti che rimanevano da chiarire tra il club e il Comune e non ci sono

elementi ostativi. Siamo nella fase finale che stiamo perfezionando, ci saranno tutti i passaggi amministrativi e poi la firmeremo per l'inizio di aprile», la sintesi di Milan. Quello di ieri,

quindi, secondo l'amministratore delegato «è stato un passo importante su un dialogo che è sempre stato molto tranquillo e di prospettiva». Altro elemento sottolineato da

Milan riguarda il più ampio progetto di ammodernamento dell'Arechi che comunque non modificherà i termini della convenzione. «Siamo alle porte - ricorda - di una decisione importante da parte dell'organo regionale che ha affidato l'incarico di ristrutturazione dello stadio. Quindi devo dire che con la firma alla convenzione e la partenza per la ristrutturazione per l'Arechi è un bel periodo». Tra le opere che sono già previste nella convenzione «la creazione della rampa per i disabili, fatto che denota una grande civiltà di questa amministrazione».

Rispetto al cronoprogramma, quindi, la nuova convenzione dovrebbe arrivare all'esame della Giunta il prossimo 30 marzo e, quindi essere firmata nei giorni immediatamente successivi. «Un elemento molto positivo - sottolinea l'ad - è

che firmiamo un mese prima della scadenza per ottenere la licenza Uefa per l'Arechi (il gong, infatti, è fissato per il 30 aprile, ndr)».

Si resta in attesa, dunque, soltanto della fumata bianca. Ma questa volta, dopo i dialoghi degli ultimi mesi, non ci sarà alcun colpo di scena: la convenzione, come detto, avrà durata per sei anni con opzione per il rinnovo di altri sei, clausola di fatto automatica in caso di permanenza della Salernitana fra serie A e B. Nel corso di questo periodo, però, non è da escludere - soprattutto nel caso in cui i risultati sportivi della Salernitana diventino sempre migliori - che la società possa chiedere al Comune di rivedere questo patto. E, magari, ottenere la gestione dell'Arechi per un periodo ancora più lungo.

Eleonora Tedesco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany



Cava de' Tirreni

saggese™



INFISSI - PORTE - SCALE - PARQUET - ARREDO GIARDINI - ARREDO UFFICI

Nocera Inferiore (SA) - Tel. 081 92 91 98

www.saggese.it

Sos personale, torna l'ex super dirigente

Il Comune richiama in servizio Angelo Trapanese: al pensionato un incarico di collaborazione annuale per l'ufficio Tributi

Comune all'osso, a settant'anni torna dalla pensione il super-dirigente. L'ufficio Finanziario e Tributi del Municipio di Cava de' Tirreni "riassume", a titolo gratuito, Angelo Trapanese, ex dipendente in quiescenza.

Non potendo reclutare giovani impiegati da destinare ad un ufficio importante e strategico, il Comune guidato da Vincenzo Servalli si vede costretto a richiamare ex impiegati che, ormai, già si stavano godendo la sospirata pensione. È il caso di Trapanese, che ha comunque una comprovata esperienza nel settore dove presterà la sua opera. Come libero professionista, infatti, si è interessato sempre dei settori tributari e fiscali. Allorché fu assunto dal Comune metelliano ricoprì anche la carica del responsabile dell'ufficio Tributi per la gestione e riscossione spontanea e coattiva della tassa rifiuti solidi urbani.

Il dirigente Trapanese fu anche coinvolto suo malgrado in una nota vicenda giudiziaria dalla quale fu assolto definitivamente e con formula piena

(coinvolgimento nel processo relativo al clan Zullo, dove era imputato l'allora vicesindaco Enrico Polichetti che fu condannato definitivamente dalla Corte di Cassazione a 5 anni del mese di ottobre dello scorso anno). È stato anche candidato alle ultime elezioni amministrative nella lista "Siamo Cavesi" (a supporto di Marcello Murolo).

Il provvedimento di "riassunzione" - per la verità si tratta di un incarico di collaborazione a titolo gratuito - sottoscritto dal dirigente del Primo settore, Francesco Sorrentino, è dello scorso 17 marzo. Tutto nella norma, naturalmente, perché, il provvedimento segue i dettami del dipartimento Funzione pubblica che con una circolare del 2014 espressamente dispone che «gli incarichi, le cariche e le collaborazioni a titolo gratuito possono essere conferiti a soggetti in quiescenza indipendentemente dalle finalità e quindi anche al di fuori dell'ipotesi di affiancamento al nuovo titolare dell'incarico».



Il Comune di Cava de' Tirreni

L'ex funzionario quindi ritorna nella stanza dei bottoni, gratuitamente, senza percepire stipendio, per 12 mesi. Nella determina si specifica che trattasi di «un'attività di supporto e affiancamento agli uffici del Primo settore competenti in materia di tributi in ra-

gione della carenza di personale assegnato ai predetti uffici».

La "riassunzione" negli uffici di piazza Abbro è giustificata dal fatto che il Trapanese ha maturato una «pluriennale e qualificata esperienza professionale e ha maturato delle



Angelo Trapanese

» Candidato al fianco di Marcello Murolo fu coinvolto nell'inchiesta del patto Zullo-Polichetti. Ma poi venne assolto

specifiche competenze nel settore dei tributi locali». Viene inoltre chiarito nel medesimo provvedimento sottoscritto dal dirigente Sorrentino che il Comune «si è già avvalso, per il passato di tale opportunità prevista dall'ordinamento, beneficiando della collaborazio-

ne a titolo gratuito offerta da dipendenti in quiescenza». Al momento, infatti, «permangono le ragioni di utilità per il conferimento del medesimo incarico alle medesime condizioni di gratuità e spontaneità senza alcun espletamento di funzioni dirigenziali o direttive». È stato, inoltre, chiarito anche che l'orario di permanenza negli uffici che non deve essere «superiore alle 4 ore».

L'incarico di collaborazione gratuita partirà dalla data di sottoscrizione del contratto. Viene inoltre specificato che l'ex funzionario comunale Angelo Trapanese potrà utilizzare tutte le strumentazioni in dotazione del comune, necessarie per il corretto espletamento dell'attività di competenza, senza obbligo di rilevazione della presenza in ufficio. È stato, altresì, riscontrato che non sussistono conflitti di interessi ed incompatibilità ed il provvedimento in ragione della gratuità dell'incarico non comporta oneri di carattere contabile. (re.cro.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA

**SALONE
DELLE
ECCELLENZE**

**HORECOAST
2023**

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.
Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

**INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE**



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

Salerno

PER LA PUBBLICITÀ
SU
la Città



A. Manzoni & C. Spa
Tel. 0828/622928
www.manzoniadvertising.it

Eboli: via Maestri del lavoro, III traversa

LA SVOLTA PER L'OPERA INCOMPIUTA

Il Palasport vede la luce: appalto affidato

Le ditte Infratech e Passarelli realizzeranno il Palazzetto: gara aggiudicata per 21 milioni di euro. Ora il progetto definitivo

Dopo gli annunci, un lungo silenzio carico di indiscrezioni secondo cui - anche questa volta - il tentativo da dare alla città un Palazzetto dello sport sembrava arenato. Adesso, però, una determina del Settore Opere e Lavori pubblici guidato dal dirigente Giovanni Micillo mette fine al silenzio e avvia ufficialmente le operazioni per la realizzazione del PalaSport. Calato il sipario sull'imponente progetto iniziale, una delle grandi incompiute di Salerno, rimasta uno scheletro per oltre dieci anni, potrà essere realizzata: l'appalto integrato (che prevede la realizzazione del progetto definitivo, della progettazione esecutiva e la realizzazione dei lavori) è stato affidato al Raggruppamento temporaneo d'impresa composto dalle società Infratech e Passarelli (quest'ultima si è occupata in passato anche della realizzazione della Cittadella Giudiziaria) che si è aggiudicata la gara bandita negli scorsi mesi dal Comune di Salerno. La Rti - la cui mandataria ha sede legale a Milano e sede operativa a Brescia - ha ottenuto l'appalto prevalendo su altre due cordate grazie a un ribasso del 41% sui servizi di progettazione e del 13,7% sull'esecuzione dei lavori che ha portato il valore totale dell'intervento a 21 milioni 675mila euro. Il cronoprogramma fissato nel progetto di fattibilità-tecnico economica prevede che i lavori per trasformare uno delle opere simbolo del degrado della città in una struttura funzionale per tutte le discipline sportive terminino entro il 2025. Tutto l'intervento, infatti, sarà realizzato in un'unica fase che andrà a "incastarsi" con le opere del Parco Dunale previsto in zona. I progettisti della Gau Arena, società guidata dall'architetto **Gino Zavanello**, il "disegnatore" dello Juventus Stadium, infatti, avevano valutato di procedere a step per realizzare la struttura così da renderla fruibile nel più breve tempo possibile ma l'ec-



Un rendering del Palazzetto dello Sport di Salerno; a sinistra lo scheletro della struttura mai realizzata

» Il completamento della struttura previsto entro il 2025. Cinquemila posti e ospiterà tutte le discipline

» Una società di Cava si occuperà di creare la palestra per le arti marziali tra Mariconda e Mercatello



L'area fra Mariconda e Mercatello dove sorgerà la nuova palestra

cessivo costo di questa soluzione li ha fatto desistere, definendo un "progetto unico" per tutta l'area dove saranno recuperate le strutture esistenti e gli "scheletri" del PalaSport avvia-

to e mai completato. «La realizzazione del nuovo Palazzetto - si legge nella relazione illustrativa - avverrà sul sedime della vecchia struttura recuperando in toto le funzionalità e gli spazi

offerta dal corpo D (la palazzina più vicina al multisala, ndr) che costituisce l'unico immobile sostanzialmente completato e sul quale però non verrà più a gravare la pesante copertura

della struttura sportiva». Nell'area interrata dove era prevista l'apertura di alcuni locali verrà realizzato un parcheggio mentre il Palapark, l'area di sosta che nascerà nei pressi della spiaggia e accanto al Marina d'Arechi, sarà a raso con 240 spazi per la sosta. Fra le conferme rispetto ai rendering presentati nel 2022, quando fu rilanciato il progetto, oltre alla creazione di una copertura con pannelli fotovoltaici per rendere autonoma la struttura dal punto di vista energetico e la realizzazione di una serie di opere collaterali per rendere tutta l'area una vera e propria "cittadella dello sport" con attrezzature anche all'esterno, c'è quella della capienza. Si seguiranno, infatti, le indicazioni previste per le gare nazionali e internazionali di basket: «La capienza per le attività sportive è stata definita in circa 5mila po-

sti a sedere», si legge nella relazione. Per gli eventi o i concerti con posti a sedere anche in platea, invece, ci sarà una capienza da 6.500 posti. «Si punta a realizzare - spiegano i progettisti - una struttura polifunzionale e flessibile, per consentire un utilizzo più ampio possibile anche durante la settimana. Sarà una struttura proiettata nel futuro, con attività funzionanti tutti i giorni della settimana e servizi per gli spettatori di alto livello, paragonabili ai moderni palazzetti europei».

Contestualmente, è stata aggiudicata anche la gara per la realizzazione dell'impianto pensato per alcuni sport - come le arti marziali - a Mariconda. Vince l'appalto la società Vangone di Cava dei Tirreni per l'importo di 2 milioni 339mila euro.

Eleonora Tedesco

CRIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

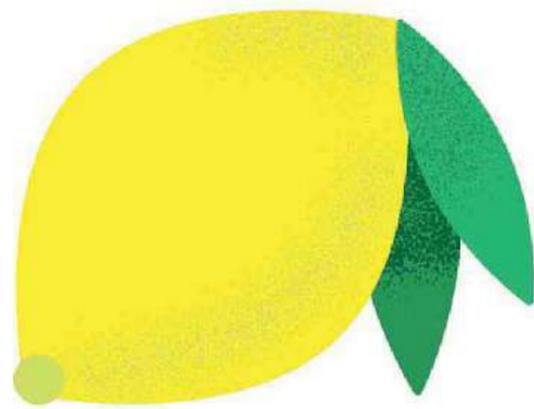
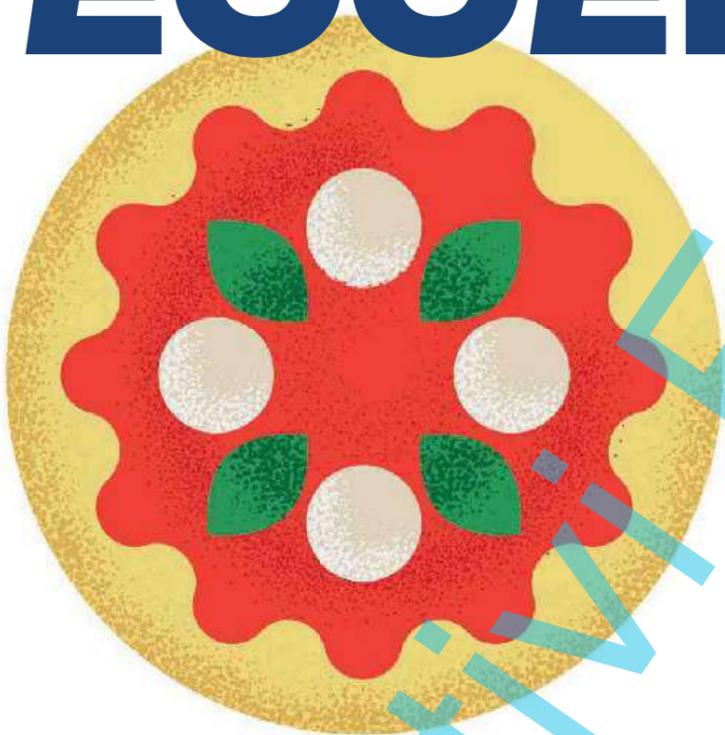
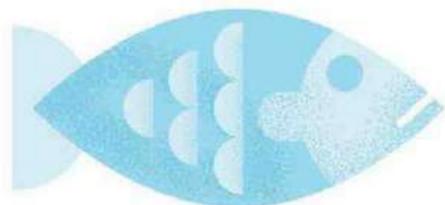




**HORECOAST
2023**



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.
Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

**INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE**



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca



Salerno

IL TUO GIORNALE IN ABBONAMENTO

ANNUALE	SEMESTRALE	TRIMESTRALE
7 numeri settimanali € 330,00	7 numeri settimanali € 173,00	7 numeri settimanali € 90,00
6 numeri settimanali € 288,00	6 numeri settimanali € 150,00	6 numeri settimanali € 80,00

Per informazioni tel. 0828/080900, diffusione@lacittadisalerno.it

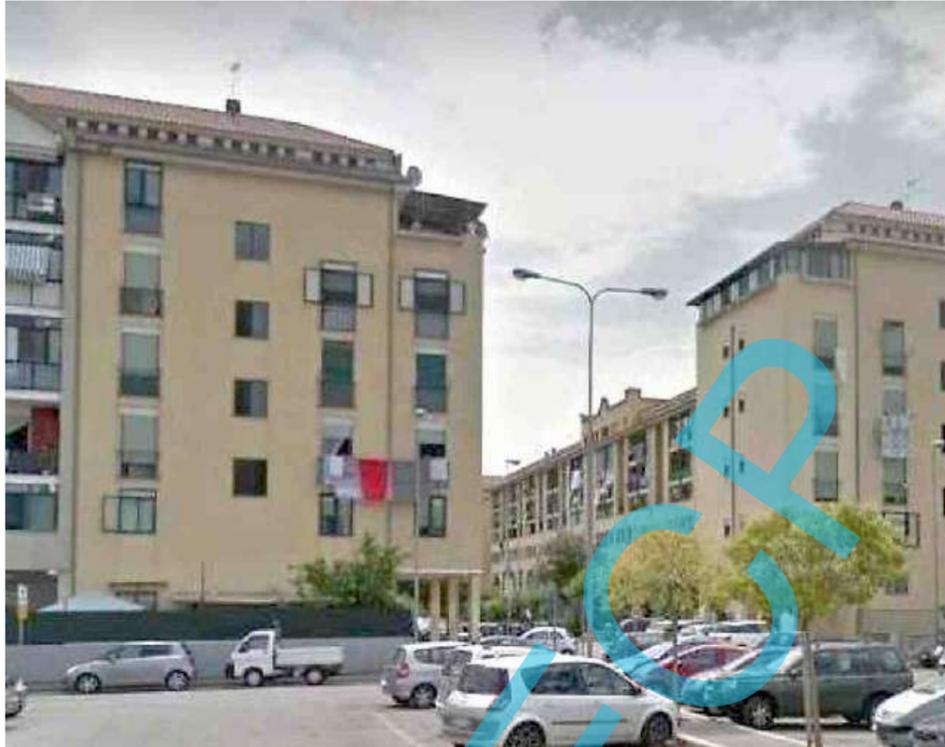
L'EMERGENZA ABITATIVA

«Edilizia sociale, stop alla bolla cemento»

A 14 anni dal bando c'è la scelta dei suoli per soli tre comparti su 44. Il paradosso: palazzine da sgomberare per i cantieri

Dopo 14 anni dall'emanazione del primo bando e dopo vari gradi di giudizio, riparte l'iter per la realizzazione di nuovi interventi di edilizia residenziale sociale (Ers) e, in parte di Edilizia residenziale pubblica. La procedura si è sbloccata dopo una sentenza del Consiglio di Stato e viene riavviata con la scelta delle aree per consentire alle cooperative in graduatoria di mettere in cantiere gli interventi. I primi comparti coinvolgono aree di Fuorni, Monticelli e Matierno e le abitazioni che potranno essere realizzate, rientranti prevalentemente nella categoria Ers, potrebbero rappresentare una soluzione abitativa per la cosiddetta "fascia grigia", l'insieme di salernitani giovani, anziani, padri o madri divorziati che non fanno parte delle fasce deboli ma che non hanno un reddito sufficiente a far fronte a un affitto, soprattutto in considerazione del fatto che i costi del mercato immobiliare salernitano sono particolarmente elevati.

Insomma, l'iter riparte ma non mancano le criticità. Innanzitutto sui numeri: «Nel bando del 2009 - ricorda Antonio Gesummaria, presidente Confcooperative - le aree da assegnare erano 44 sia per il diritto di proprietà che per il diritto di superficie e per una si era fatta avanti un'impresa. Il punto, quindi, è che il fabbisogno non è di centinaia ma di migliaia di abitazioni perché, in questi anni, rispetto agli interventi collegati all'Erp e all'Ers c'è stato una sorta di quasi totale immobilismo». E, in questa ottica, il mercato cittadino si è sviluppato seguendo una dinamica che è un unicum con i prezzi in salita vertiginosa. «I prezzi sono in aumento - spiega Gesummaria - perché in questi anni si sono realizzati esclusivamente interventi di edilizia residenziale privata, lasciando al palo Ers ed Erp. Ciò significa che l'unica risposta alla domanda di abitazione arriva dai privati che, inevitabilmente, alzano i prezzi. Tra l'altro, stando ai dati, l'indice demografico di Salerno



Il "casermone" di Sant'Eustachio; in basso Antonio Gesummaria, presidente di Confcooperative



ANTONIO GESUMMARRIA
Un aiuto vero per la "fascia grigia" ma basta rioni dormitorio. Questo lungo immobilismo ha fatto schizzare in alto i prezzi degli affitti

diminuisce ma aumentano vani, metri cubi e appartamenti senza che si dia una risposta concreta alle fasce deboli».

In concreto e in prospettiva, sbloccata la procedura, le cooperative coinvolte dovranno mettere in campo una serie di iniziative, scontando, come spiega Gesummaria, lo scotto «della lentezza con cui siamo arrivati a una soluzione in sede giudiziaria per cui, in questi anni le condizioni dei nostri soci

sono cambiate e ne abbiamo persi molti. Dovremmo riavviare una nuova campagna. Poi, a livello nazionale, sono state depauperate una serie di premialità che erano rivolte alle cooperative». Insomma, la strada non è affatto in discesa e, negli anni, si è persa un'importante occasione di promozione e di sostegno sociale. «Una parte decisiva - aggiunge Gesummaria - ora dovrà svolgerla il Comune nell'individuazione delle aree per cui ci

aspettiamo un coinvolgimento differente di tutti i soggetti coinvolti nella progettazione, in primis per evitare la creazione di quartieri dormitorio come nel caso del Q2 e del Q4». E poi sarebbe necessario evitare paradossi che potrebbero rivelarsi drammatici: «Nell'Erp 4 San Leonardo ci troviamo assegnata un'area in cui c'è un fabbricato ad uso residenziale abitato da alcuni nuclei familiari. In pratica, per costruire alloggi per i più bisognosi bisognerebbe espropriare il fabbricato, mandando per strada delle famiglie. E questo è un assurdo». Situazioni evitabili, ribadisce Gesummaria, «se gli Enti convocassero dei tavoli tecnici permanenti in cui si discute anche di altri strumenti come la locazione con canoni calmierati o i sostegno all'edilizia sovvenzionata».

Eleonora Tedesco

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La sede del Tar di Salerno a largo San Tommaso

LA DECISIONE DEL TAR

L'housing a San Leonardo «Niente maxi risarcimento»

Una situazione, quella della realizzazione degli interventi compresi nel programma di Edilizia residenziale sociale a Salerno, da anni finita sui tavoli dei giudici di Tar e Consiglio di Stato. Proprio lo scorso 20 marzo, il tribunale amministrativo di largo San Tommaso ha pubblicato la sentenza con cui il Comune di Salerno è stato "salvato" da una maxi richiesta di risarcimento danni sulla questione. È stato infatti rigettato dai giudici della seconda sezione del Tar di Salerno (presidente Nicola Durante) il ricorso presentato dalla Cooperativa Edilizia Forze Armate con cui veniva richiesto l'annullamento del provvedimento dei responsabili dei settori Trasformazioni Edilizie e Trasformazioni Urbanistiche con cui veniva negato il procedimento di variante al Puc per l'intervento di "housing sociale" a cura della cooperativa prevista in un fondo di San Leonardo. Allo stesso tempo, la coop edilizia chiedeva la condanna del Comune al risar-

cimento del danno monetario. Una quantificazione monstre: la coop, infatti, ha richiesto 23 milioni 251 mila euro all'amministrazione fra danno emergente e, soprattutto, lucro cessante corrispondente alla perdita del valore del terreno dove era previsto l'intervento. Ma i giudici del Tar hanno respinto il ricorso, arrivato in seguito ad altri che sono stati portati avanti da anni: in base alle ricostruzioni, infatti, il progetto della Cooperativa Edilizia Forze Armate era stato archiviato dalla Regione Campania già nel giugno del 2014, facendo così venir meno tutto l'iter del procedimento di variante al Puc necessario per la realizzazione dell'housing sociale, facendo così cadere anche la richiesta fatta dalla coop di un mancato adeguamento al Piano territoriale di coordinamento provinciale anche alla luce delle prescrizioni dettate dal Comune e da altri Enti nel corso della verifica del progetto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany



Sosta e agevolazioni, ecco la correzione

Ok ai permessi per le Zpru anche ai coniugi e non solo per i parenti di primo grado. Pessolano: «Un errore di incapacità»

L'errore adesso è stato corretto e quindi anche mogli e mariti di residenti nelle Zone di rilevanza urbanistica potranno servirsi delle agevolazioni alla sosta concesse al coniuge. Nella delibera iniziale (poi rettificata), infatti, era previsto che soltanto i parenti di primo grado potessero usufruire della sosta in queste zone della città. «Il contrassegno relativo alla sosta con validità annuale, viene rilasciato per ciascun nucleo familiare residente nelle zone di particolare rilevanza urbanistica (Zpru) per i veicoli in proprietà o in comodato d'uso, con trascrizione su carta di circolazione, da parte di parenti di primo grado, affini di primo grado e coniugi», si precisa nella delibera corretta.

E si aggiunge e anche che «le agevolazioni relative alla sosta a tariffa agevolata lungo strada e nelle aree non automatizzate per i conducenti dei veicoli a trazione esclusivamente elettrica e ibrida (alimentate a benzina-elettrica, incluso alimentazione termica o alimentazione benzina-idrogeno) sono riferite ai soli conducenti di veicoli in proprietà o concessionari in leasing residenti nel comune di Salerno, o in comodato d'uso, con trascrizione su carta di circolazione, da par-

La "festa di primavera" nel centro storico Pulizie e nuove piantine contro il degrado



Una "festa di primavera" per ritrovarsi e, soprattutto, prendersi cura del centro storico. È l'iniziativa andata in scena ieri e ha visto la partecipazione, sin dalla mattina, di cittadini e associazioni che si sono unite per prendersi cura di una zona dove, da tempo, viene segnalato tanto degrado. Alle 10.30 sono iniziati gli interventi in largo Abate Conforti che hanno visto anche la partecipazione del Comitato Centro Storico. Poi è stato l'artista Marco Vecchio a decorare un portone in via Tasso. Dopo mezzogiorno, la "festa di primavera" si è spostata nell'area di Montevergine Park per una pulizia collaborativa della zona e la semina di alcune piantine. All'iniziativa hanno aderito Salerno Mia, Figli delle chiancarelle, Retake Salerno, Associazione S. Andrea nell'Annunziata, Comitato Piazza Alario, Voglio un Mondo pulito, Agesci.

te di parenti di primo grado, affini di primo grado e coniugi».

Ad accorgersi dell'inesattezza che "tagliava" dalle agevolazioni per la sosta una larga fetta dei residenti delle zone protette di Salerno (che possono acquistare particolari abbonamenti per le soste nelle strisce blu) conte-

nuta nel documento che era stato varato dalla Giunta lo scorso mese di dicembre è stato il consigliere comunale di Oltre, Donato Pessolano, che ha sollecitato sulla questione l'attenzione del presidente della commissione Mobilità, Rocco Galdi, che ha portato il tema all'attenzione dell'amministrazione.



Le strisce blu per la sosta nel centro della città

«Mi ero reso conto, leggendo la delibera - spiega Pessolano - che venivano inclusi nel comodato d'uso solo i legami genitoriale, lasciando fuori i coniugi. Se, ad esempio, una coppia separata decide di destinare la macchina a uno dei coniugi, rischiava di non essere compreso, così come chi fa determinate scel-

te per questioni fiscali o di organizzazioni familiari. Ovviamente, si parla sempre di una sola macchina per nucleo familiare». Fin qui gli aspetti tecnici, la questione, però, dal punto di vista di Pessolano assume anche un risvolto "politico": «Grazie a questa mia proposta abbiamo posto rimedio a un erro-

re dell'amministrazione che si dimostra, per l'ennesima volta, incapace. Ci sono eccezioni di chi, come Galdi, ascolta anche gli stimoli positivi e costruttivi che arrivano dall'opposizione ma, nel complesso, siamo alla deriva».

Eleonora Tedesco

© RIPRODUZIONE RISERVATA



www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

♥ mtncompany



HORECOAST
2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.





Salerno

SANITÀ & VELENI

Ispezioni al Ruggi, lo scontro è infinito

De Luca rompe il silenzio: «Aggressione irresponsabile di FdI». L'ira di Iannone: «Assistenza allo sfascio, giuste le verifiche»

«Sui territori ci sono imbecilli che fanno demagogia». Non le manda a dire il governatore **Vincenzo De Luca** dopo l'ispezione all'ospedale "Ruggi" scaturita da una interrogazione di **Antonio Iannone**, senatore di Fratelli d'Italia, al ministro della Salute, **Orazio Schillaci**.

L'affondo del governatore. Il presidente della Regione Campania, ieri mattina a Mercato San Severino per l'inaugurazione della nuova Endoscopia Operativa all'ospedale "Fucito", ha rotto il silenzio sulla vicenda che ha scosso la struttura di via San Leonardo: «Volevo essere qui per testimoniare la mia solidarietà a dirigenti e personale medico e infermieristico dopo una campagna di aggressione mediatica volgare e irresponsabile messa in atto da Fratelli d'Italia. Hanno offeso il lavoro di centinaia di migliaia di medici». E l'ex sindaco di Salerno non risparmia elogi al "Ruggi": «Uno dei migliori ospedali della Campania con performance di valore nazionale. C'è un investimento di quasi mezzo miliardo ed entro un paio di mesi partirà il cantiere del nuovo ospedale con tecnologie all'avanguardia. Un investimento storico, mentre altri interventi importanti sono previsti al "da Procida", ma anche al Fucito, a Nocera Inferiore, Pagani». Resta il nodo del personale: «Facciamo i conti con una situazione drammatica rispetto a cui il Governo attuale e quello precedente non hanno fatto nulla. Ormai si fatica a organizzare i turni nei Pronto soccorso, c'è una fuga di medici per stress e carichi di lavoro e i concorsi vanno deserti».

Il manager difende l'Azienda. E sull'ispezione ministeriale è intervenuto anche il manager dell'Azienda Ruggi, **Vincenzo D'Amato**, che ha affermato lacerante: «Una visita che ci era stata preannunciata, abbiamo collaborato e siamo in attesa degli esiti». A sua volta, il direttore generale ha difeso la professionalità dell'Azienda: «Operatori di ogni ruolo e livello che si impegnano con abnegazione in un



Il governatore a San Severino se la prende coi meloniani Il manager D'Amato «Attendiamo gli esiti»

Il senatore salernitano «Si affanna ad offendere ma la sua gestione è davvero fallimentare»



L'inaugurazione del nuovo reparto del Fucito; in alto l'ospedale Ruggi

momento difficile per offrire un servizio ai cittadini della provincia e non solo. Ma siamo anche un'Azienda universitaria in cui si fa ricerca e sperimentazione su farmaci che possono aiutarci contro la demenza e l'Alzheimer. Sulla mia scrivania ho sette progetti finanziati dal Pnrr per due milioni di euro». Quanto al personale, ha aggiunto: «Abbiamo già attivato le procedure con-

corsuali. C'è una carenza nei Pronto soccorso anche se in questa fase si riesce a sopperire alle emergenze».

Iannone e la sanità allo sfascio. Le parole al "Fucito" di De Luca non sono passate inosservate. Ed è proprio Iannone a rispondere: «Il governatore si affanna ad offendere ma ho già detto che è meglio essere imbecilli, venditori di cocco e tutto quello che

vuole lui che essere suo figlio. Le sue offese sono medaglie, ne sono sempre più convinto. Nessuno si impressiona tanto di queste parole, tutti sanno che quando fu dispensata l'educazione, De Luca non si presentò. È diventata una vergogna per tutti i campani avere un presidente così». Sull'ispezione, poi, Iannone chiarisce che «quando ci sarà risposta sarà pubblica come tutti i

nostri atti. De Luca cerca di suscitare medici ed infermieri ma in realtà lo fa per difendere i suoi primati elettorali. Ho ricevuto decine di mail di ringraziamenti di medici ed infermieri che sanno bene qual è la verità. Per non parlare degli utenti del Ruggi e dei familiari di alcuni deceduti che chiedono solo di conoscere la verità. È un vecchio gioco di De Luca dire che chi è contro di lui è contro Salerno, contro la Campania, contro gli ospedali ma è una ridicola logica che non regge al cospetto dei fatti». Per il senatore di FdI «la sanità in Campania è allo sfascio totale. Oltre alla condizione degli ospedali, l'assistenza è inesistente: non si arriva neanche a metà mese con i tetti di spesa e chi non ha soldi è costretto a rimandare cure ed interventi, si condanna a morte le persone. Anche quelle denunce vengono da imbecilli di FdI? La sanità privata fa da banca alla Regione».

Francesco Ienco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL "FUCITO"

Ecco la nuova Endoscopia Operativa

L'inaugurazione di ieri mattina è stata intanto un nuovo riconoscimento per l'Endoscopia del "Fucito" di Mercato San Severino, già centro di riferimento regionale per la patologia bilio-pancreatica, che si trasferisce in locali più grandi e moderni del nosocomio della Valle dell'Irno gestito dall'Azienda ospedaliera Universitaria per interventi legati a neoplasie delle vie biliari e del pancreas, esami eco-endoscopici con biopsie del fegato e del pancreas, oltre a operazioni innovative e mininvasive per curare le patologie neo-plastiche e pre-neoplastiche del tubo digerente.

Sei posti letto saranno messi a disposizione anche dei pazienti che provengono da fuori regione e che, sempre più spesso, s'affidano alle cure dell'ospedale Fucito. «Abbiamo tecnologie non ancora diffuse negli altri ospedali e cerchiamo di dare risposte assistenziali avanzate impedendo i cammini della speranza in altre regioni - ha spiegato il dottor **Attilio Maurano** -. Da un anno siamo riferimento regionale per decisione del governatore che ha riconosciuto il nostro ruolo. Speriamo di realizzare al più presto i posti letto, per accorciare le liste di attesa, e a incrementare l'organico». Il direttore del Fucito, **Luigi Memoli**, ha chiosato ricordando gli altri interventi avviati alla conclusione che riguarderanno «la Chirurgia generale, la Medicina e il Pronto soccorso». (fr.ie.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

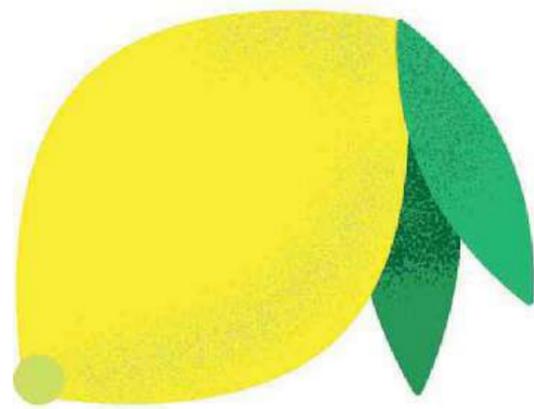
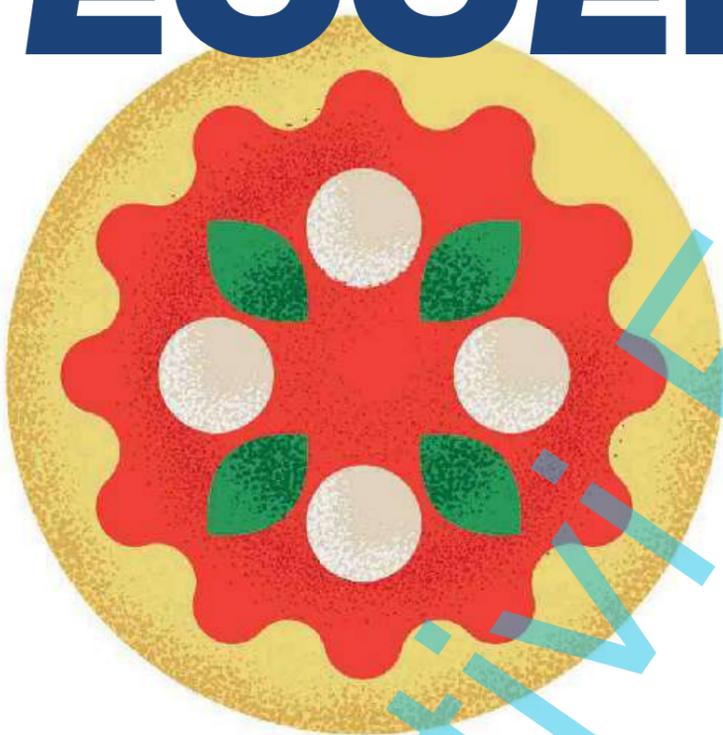
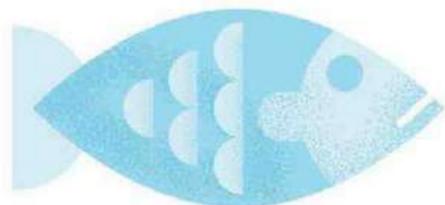




HORECOAST
2023



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

**INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE**



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca



La Torre cardiologica dell'ospedale Ruggi perderà il primario Severino Iesu e altri quattro cardiocirurghi

L'INTERVISTA

«Due galli in un pollaio Li ha imposti la politica»

L'amarezza di Giuseppe Di Benedetto, il fondatore dell'eccellenza del "Ruggi"
«La doppia guida sta cancellando l'immagine mondiale di questa struttura»

«Non stava più bene dove stava». Dopo le dimissioni del cardiocirurgo **Severino Iesu**, ecco il primo commento secco del cardiocirurgo **Giuseppe Di Benedetto**, fondatore della Cardiocirurgia d'urgenza dell'ospedale Ruggi di Salerno e direttore della Torre cardiologica che designò proprio Iesu come suo successore. Una strana coincidenza, riflette Di Benedetto, parlame proprio in questo momento, una data importante, visto che «oggi (ieri per chi legge, ndr) ricorre un importante anniversario: giusto 30 anni fa, il primo aprile del 1993, fu eseguito il primo intervento della Cardiocirurgia d'urgenza a Salerno». Ma è il caso dimissioni del suo allievo ad agitare il "creatore" della Torre: «Quando ci sono due galli nello stesso pollaio non possono fare altro che litigare».

Un commento che lascia davvero poco spazio ai dubbi e che spiega esplicitamente quale sia stato il problema di fondo che ha determinato le dimissioni. Il riferimento è ai due cardiocirurghi Iesu ed **Enrico Coscioni**, primario del reparto di Cardiocirurgia d'elezione, una situazione, quella dei due primari e degli incarichi da attribuire a entrambi, che ha creato tanta amarezza nel tempo. Di Benedetto dice fuori dai denti che la questione della Torre cardiologica «l'ha voluta imporre a tutti i costi la politica, ignorando gli effetti finali che ora si vedono». Da attento osservatore, aggiornato su quanto accade nella struttura che un tempo era "sua", Di Benedetto spiega che «per quello che mi raccontano, le cose non vanno più bene da molti punti di vista. E le ragioni bisognerebbe chiederle a chi decide della sanità nel nostro territorio». Il riferimento, neanche troppo implicito, è al governatore **Vincenzo De Luca**. E quindi ritorna sul conflitto di ruoli tra Iesu e Coscioni. «Non si nomina un capo dipartimento ricorrendo a un escamotage, non si sceglie di nominare un terzo direttore». Di Benedetto



Il professore Giuseppe Di Benedetto, "creatore" della Torre cardiologica del Ruggi; a sinistra Severino Iesu

si riferisce a **Walter Longanella**, direttore medico di presidio scelto come capodipartimento al posto di Iesu o Coscioni, gli unici due primari nei fatti che avrebbero potuto aspirare a quel ruolo come previsto da regolamento ospedaliero.

Di chi sono le responsabilità di tutto questo? Secondo Di Benedetto «il direttore generale (**Vincenzo D'Amato**, ndr) comanda ben poco. Occorrerebbe rivolgersi a chi comanda, a chi ha potere di decidere». Dunque ritorna il riferimento,

senza mai nominarlo, a De Luca. E di qui l'affondo. «I primari sono due, dunque si doveva dire quali dei due si riteneva più idoneo a rivestire il ruolo di capodipartimento. Ma se la scelta non conviene, la cosa più logica, che è stata fatta, è stata quella di lavarsi le mani scegliendo un terzo nome».

Dunque alle scelte politiche Di Benedetto attribuisce anche il depotenziamento della struttura. «Bisognerebbe chiedersi come mai con più primari e più posti letto rispetto al

passato, gli interventi siano diminuiti. Noi facevamo 750-800 interventi l'anno, oggi con due cardiocirurghi primari e con 30 posti letto a fronte dei venti di un tempo, si fanno meno interventi e le liste di attesa sono molto più lunghe delle nostre. All'epoca - ricorda Di Benedetto - c'erano scambi e confronti lavorativi con professionisti eccellenti inglesi, americani, tedeschi. Venivano da noi per lavorare insieme, il nostro era un centro riconosciuto e apprezzato in Italia e fuori dai confini, oggi tutto questo non c'è più, chiarisce Di Benedetto, a causa di «una precisa scelta politica: occorrerebbe chiarire le ragioni per cui si è voluto depotenziare un centro così importante. Non vorrei usare termini più forti come annullare o cancellare, ma la struttura sta perdendo quell'immagine conquistata negli anni». E pensando ai malumori nati nella Torre cardiologica nel corso degli ultimi anni, Di Benedetto conclude: «Lavorare e litigare tutti i giorni diventa difficile...».

(M.C.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PUNTO

La fuga da Salerno e il controsenso dei maxi ospedali

di ALESSANDRO MOSCA

L'addio alla Torre cardiologica del professore Severino Iesu è l'ennesimo segnale di quanto l'intero sistema della Sanità a Salerno e in Campania sia allo sfascio. Il Ruggi, il principale ospedale di una provincia dove l'assistenza è diventata un'odissea, perde una vera eccellenza. Un professionista stimato, capace di (ri)avviare nella città della Scuola Medica Salernitana un'autentica accademia della cardiocirurgia, apprezzata in tutto il mondo. Una perdita davvero importante, dunque. Che diventa incredibile se valutiamo le motivazioni di quest'addio, sussurrate ormai da anni: dietro le dimissioni di Iesu c'è l'influenza della "longa manus" della politica. Già, la politica. Le scelte dei vertici della sanità degli ultimi tempi risultano di difficile comprensione. Da una parte ci sono i maxi investimenti per nuove strutture - come il doppioposto proprio del Ruggi o il "polo della riabilitazione" del Da Procida - finanziati solo in parte con fondi statali, europei e col Pnrr (la Regione, per i due maxi interventi in città, ha stanziato un centinaio di milioni di euro...); dall'altra ci sono le immagini di utenti nelle ambulanze per ore, liste d'attesa sempre più lunghe, budget per visite e esami specialistici esauriti in un battibaleno. Perché? È il risultato anche di scelte politiche: se da un lato c'è un enorme investimento sull'edilizia sanitaria, dall'altro non ci sono abbastanza iniziative per il personale, favorito e quasi costretto all'esodo verso strutture private per garantirsi la sanità mentale e fisica. È assurdo che nel 2023 - come è accaduto in diversi paesi del Cilento o a Giffoni Sei Casali - non ci sia un medico di base, tanto da rendere impossibile pure la semplice prescrizione di un farmaco. È altrettanto assurdo che in questo fiume di fondi per la Sanità non venga trovato un modo per incentivare il personale ed evitare queste situazioni drammatiche. Uno dei tanti controsensi della gestione della Sanità. Capace di permettersi il lusso di perdere - e fare poco per evitare l'addio - un luminare come Iesu. L'eccellenza del Ruggi. Quale sarà l'eccellenza del "nuovo policlinico"? Se le cose resteranno così, bisognerà essere fortunati a trovare medici e infermieri in corsia...

© RIPRODUZIONE RISERVATA

glio le qualità e l'eccellenza di un medico che ha fatto la storia della cardiocirurgia. Fuori dalla cattiva politica e le logiche di appartenenza e clientela dalla sanità campana». Anche il senatore di FdI, **Antonio Iannone**, afferma che «quando le eccellenze professionali sono costrette a lasciare significa che le soluzioni organizzative non sono di livello e a perderne è l'utenza. Un altro chiaro indicatore della crisi in cui versa l'ospedale di Salerno mentre De Luca passa il tempo a fare propaganda e a insultare». Il consigliere regionale della Lega, **Aurelio Tommasetti**, lancia un appello: «Mobilitiamoci per trattenerlo al Ruggi il professor Iesu. Il suo addio arriva a margine delle solite dispute di potere e per l'attribuzione di incarichi che dovrebbero rimanere estranee a un contesto ospedaliero». Duro pure l'affondo della deputata salernitana di Fratelli d'Italia, **Imma Vietri**: «I medici ormai fuggono nelle strutture private o in quelle pubbliche situate fuori dalla Campania perché, nella nostra regione, non si valorizzano e premiano le eccellenze, ma soltanto gli amici o gli amici degli amici di chi detiene il potere».

Marcella Cavaliere

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE
DELLE
ECCELLENZE

HORECOAST
2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

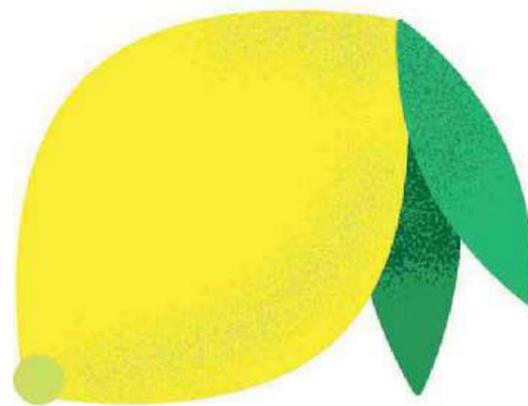
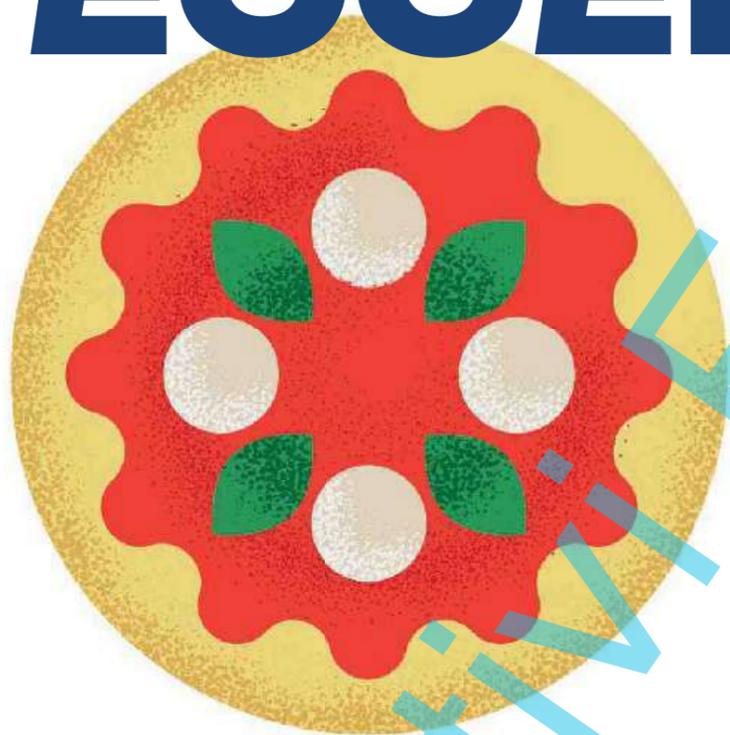
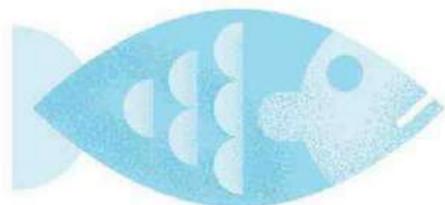




HORECOAST
2023



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.
Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

**INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE**



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca



MIGRANTI E SOLIDARIETÀ

«Io, in Italia a 17 anni dopo 4 traversate»

L'odissea di Amadou, minore gambiano oggi al porto con la "Ocean Viking". Lo sbarco fra l'allerta meteo e l'sos per gli spazi

► SALERNO

Amadou ha 17 anni. Ne dimostra molti di più mentre, facendosi coraggio nel mare in burrasca, racconta la sua storia all'equipaggio della "Ocean Viking", la nave della Ong "Sos Mediterranee" che l'ha strappato alla morte mentre era su un gommone alla deriva al largo della Libia. Scruta le onde e rivolge il suo sguardo all'orizzonte, cercando in qualche maniera di scorgere Salerno, quel porto di nuova speranza. Viaggia da solo, così come tanti altri dei minori pronti ad approdare in città. «Sono arrivato in Libia quando di anni ne avevo 12, dopo che i miei genitori hanno divorziato. Non c'era posto per me in casa a Conkry, in Guinea», spiega il ragazzino che già da un lustro tenta la traversata nel Mediterraneo. «Sono stato rinchiuso in centri di detenzione per tre volte, ho cercato di scappare via mare per quattro volte», la testimonianza di Amadou.

Una, dieci, novantadue storie che si mischiano e che caratterizzano il 27esimo sbarco di migranti a Salerno. L'attracco al molo 22 del porto commerciale di via Ligea è previsto poco dopo l'alba, in ritardo - come pre-



I migranti sulla nave "Ocean Viking" in navigazione alla volta di Salerno

visto - a causa delle condizioni difficili della lunghissima navigazione partita da oltre 800 chilometri di distanza: 92 i migranti a bordo dell'imbarcazione della Ong, tutti di nazionalità africana e una buona parte provenienti dalla Somalia. E sarà uno

sbarco particolarissimo per due diversi fattori: le condizioni meteo e, soprattutto, il fatto che oltre metà delle persone salvate dalla "Ocean Viking" - ben 48 - non hanno ancora compiuto 18 anni. Il mare in tempesta e il forte vento cambiano la consueta

macchina organizzativa messa su dal prefetto Francesco Russo e dagli altri Enti in campo: sulla banchina del molo dello scalo salernitano, infatti, sono previste raffiche di vento fino a 100 chilometri orari. Non ci saranno, dunque, i consueti gazebo



Il prefetto Francesco Russo

» Mare agitato e navigazione della barca rallentata Niente gazebo al molo per il forte vento E il Comune di Salerno riapre la struttura d'emergenza a Canalone

per i primi controlli a terra e per rifocillare i migranti: ogni cosa sarà fatta all'interno di alcuni camper anticipando poi il trasferimento nel centro di prima accoglienza di via dei Carrari dove verranno completati pure i controlli sanitari già avviati sul-

la nave in cui - per fortuna - non sarebbero emerse particolari situazioni emergenziali. Ma le operazioni, inevitabilmente, saranno più lente.

E poi c'è il problema dei tanti minori: sono 48 quelli non accompagnati - altri tre sono con i genitori a cui si aggiungono nove donne e 32 uomini - che saranno presi in carico dal Comune di Salerno. Che ha subito allestito un piano d'emergenza: una metà dei ragazzini non accompagnati, infatti, troverà posto nella struttura d'accoglienza già allestita in passato creata all'interno della ex scuola elementare di via De Renzi, a Canalone. Poi si cercheranno soluzioni definitive: adesso, intanto, serve agire. «Non c'è preoccupazione ma consapevolezza e volontà da parte di tutte le componenti, che ringrazio sempre, di dare un concreto aiuto a queste persone. Facciamo il nostro lavoro con impegno e vedremo mano mano cosa siamo chiamati a fare», ha spiegato il prefetto Russo. Perché la sensazione, vista la situazione che c'è nel Mediterraneo, è che Salerno sarà al centro di una lunga campagna di sbarchi di qui ai prossimi mesi. (al.mo.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST
2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany



MIGRANTI E SOLIDARIETÀ

Il porto della speranza adesso chiede un aiuto

I centri d'accoglienza del Salernitano sono saturi, i naufraghi tutti trasferiti De Roberto: «Con altri arrivi avremmo delle difficoltà». L'appello di Bellandi

di Alessandro Mosca
SALERNO

Ventisette volte porto di salvezza. Ma, adesso, anche da Salerno, la città universalmente riconosciuta come quella che fra le prime ha dato speranze a decine di migranti in fuga dalla guerra e dalla disperazione, si alza un grido d'aiuto. È quello pronunciato dagli uomini e dalle donne che fanno parte della rodatissima macchina dell'accoglienza che, da anni, riesce a garantire un principio di nuova vita in sicurezza per tante persone.

Ora, però, il collaudatissimo sistema della città d'Arechi è in sofferenza. E lo diventerà ancora di più se, come nelle previsioni, gli sbarchi di qui ai prossimi mesi si moltiplicheranno. Gran parte delle strutture che ospitano i migranti, infatti, sono saturi: i 92 naufraghi giunti ieri mattina al molo 22 del porto commerciale a bordo della "Ocean Viking", infatti, sono stati trasferiti altrove. Anche i 48 minori non accompagnati che, in base alle norme, sono a carico del Comune di Salerno. «È stata trovata una sistemazione anche grazie alla Prefettura all'interno della rete Sai», l'annuncio sulla banchina dell'assessore alle Politiche Sociali del capoluogo, Paola De Roberto. Niente struttura d'emergenza nell'ex scuola elementare di via De Rienzi, a Canalone. «Per fortuna questi ragazzi che verranno immediatamente collocati in strutture adeguate: quelle che fanno parte della nostra prima accoglienza sono piene, non abbiamo possibilità di ospitare», prosegue ancora la rappresentante della giunta del sindaco Vincenzo Napoli. Che rivolge subito lo sguardo al futuro e alla possibi-



Le operazioni di sbarco dei migranti dalla nave "Ocean Viking" di ieri mattina al porto commerciale di Salerno; a sinistra l'arcivescovo Andrea Bellandi (fotoservizio FP Reporter)

lità che la prossima estate sia "caldissima" sul fronte sbarchi. «È una previsione che dobbiamo tenere in conto: immediatamente dopo questo sbarco, ci siederemo con la Prefettura. Se l'andamento sarà questo, avremmo delle difficoltà nell'accoglienza dei minori». Servirà, dunque, trovare anche soluzioni alternative. Il Comune già è al lavoro: «Per i più

grandi, stiamo avviando delle azioni affinché vengano inclusi al meglio nelle nostre comunità. E si sta pensando anche di potenziare l'affido in modo da permettere altre forme d'accoglienza che non siano solo all'interno delle strutture».

Una situazione su cui getta acqua sul fuoco proprio la Prefettura: «Stiamo lavorando alacremente per migliorare l'ac-

coglienza e avere più ospitalità», sottolinea Franca Fico, viceprefetto vicario di Salerno, spiegando anche che la macchina organizzativa ha avuto delle modifiche - come quella dei controlli sanitari effettuati direttamente a bordo della Ocean Viking - per «evitare ulteriori sofferenze a queste persone». Istituzioni al lavoro, dunque, ma anche il mondo

della chiesa e la società civile. A partire dall'arcivescovo Andrea Bellandi che, ieri mattina, ha salutato i migranti sull'imbarcazione della Ong "Sos Mediterranee", lanciando il suo appello alla solidarietà: «Li ho salutati da lontano, hanno sofferto tanto e speriamo che siano al termine di queste sofferenze. Non ho soluzioni, non sono un politico: so solo che

sono persone come me e tutti, hanno diritto della medesima accoglienza e di una vita degna. Noi come Diocesi da tempo abbiamo messo a disposizione le nostre strutture: certamente ognuno deve fare la sua parte». Da Anselmo Botte, storico rappresentante della Cgil, arrivano dure accuse: «Siamo qui per solidarizzare con i migranti e con la Ong che a causa

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany





Salerno

SANITÀ E VELENI

Iesu, addio al Ruggi in sole cinque righe

Ufficiali le dimissioni del primario di Cardiocirurgia d'Urgenza dal primo agosto: subito la pensione, poi il nuovo incarico

L'addio alla Torre cardiologica dell'ospedale Ruggi ora è scritto nero su bianco: è stata pubblicata, infatti, la delibera che sancisce la fine del rapporto di lavoro del primario della Struttura complessa di Cardiocirurgia d'Urgenza, **Severino Iesu**. Ieri è stata protocollata, ma la lettera di dimissioni dal servizio risale a qualche giorno prima, al 29 marzo scorso. Lapidario il testo inoltrato dal primario Iesu ai vertici aziendali: «Il direttore in servizio presso l'Unità operativa complessa di Cardiocirurgia d'Urgenza rassegna le dimissioni dal servizio per superati limiti di età a far data dal 1 agosto 2023. Ultimo giorno di lavoro 31 luglio 2023». Infine, un ultimo passaggio: il cardiocirurgo «dichiara, altresì, di rinunciare alla monetizzazione delle ferie maturate e non godute alla data delle dimissioni». Un gesto che spiega da solo quanto i rapporti con l'Azienda e con le modalità lavorative dell'offerta pubblica sanita-



La Torre cardiologica del Ruggi; in alto a destra, Severino Iesu

ria siano logori da tempo, ma in realtà nella stessa delibera che ufficializza la fine dei rapporti di lavoro del primario è riportato il riferimento normativo che vieta in ogni caso di assegnare com-

pensi per le ferie non godute per i periodi successivi al 2013. Iesu, l'eccellenza nella cardiocirurgia d'urgenza oltre i confini, che ha salvato tante vite, è rappresentato da un freddo nu-

mero, la matricola numero "4141", numero che ora è utile solo a indicare la conclusione di un rapporto di lavoro fatto spesso di "ostacoli" proprio all'interno della Torre, soprattutto negli



» L'eccellenza della Torre ha dichiarato di voler rinunciare ai soldi delle ferie maturate

ultimi anni, ma che nel tempo ha consentito all'ospedale Ruggi di raggiungere più volte primati nazionali - e non solo - nella cardiocirurgia d'urgenza, conquistando un'immagine di presti-

gio e di affidabilità diffusi tra l'utenza difficilmente eguagliabili. Nonostante i fatti, per il professionista, ma anche per l'Azienda, si chiude un ciclo importante. Il direttore Iesu poteva essere «mantenuto in servizio fino al compimento del settantesimo anno di età anagrafica e comunque non oltre la maturazione del quarantesimo anno di servizio effettivo», è scritto nella delibera dell'Azienda. Di fatto il direttore del reparto d'urgenza della Torre cardiologica avrebbe potuto lavorare fino al 2025, quindi c'è un congruo anticipo sui tempi. E proprio nel 2025 il cardiocirurgo compie 70 anni, ma in questi anni le sue abilità e competenze non saranno affatto chiuse in un cassetto, visto che dal periodo estivo in poi continuerà a salvare vite altrove, per l'esattezza alla struttura sanitaria di "Pineta Grande" di Castel Volturno.

Marcella Cavaliere

CRIPRODUZIONE RISERVATA



SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST
2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.
Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

PLUSVALENZE » L'INCHIESTA

Affari tra Lazio e Salernitana, atti alla Figc

Al vaglio della Procura di Tivoli 7 cessioni. L'attuale proprietà del club granata potrebbe chiedere il risarcimento danni

di Alfredo Boccia

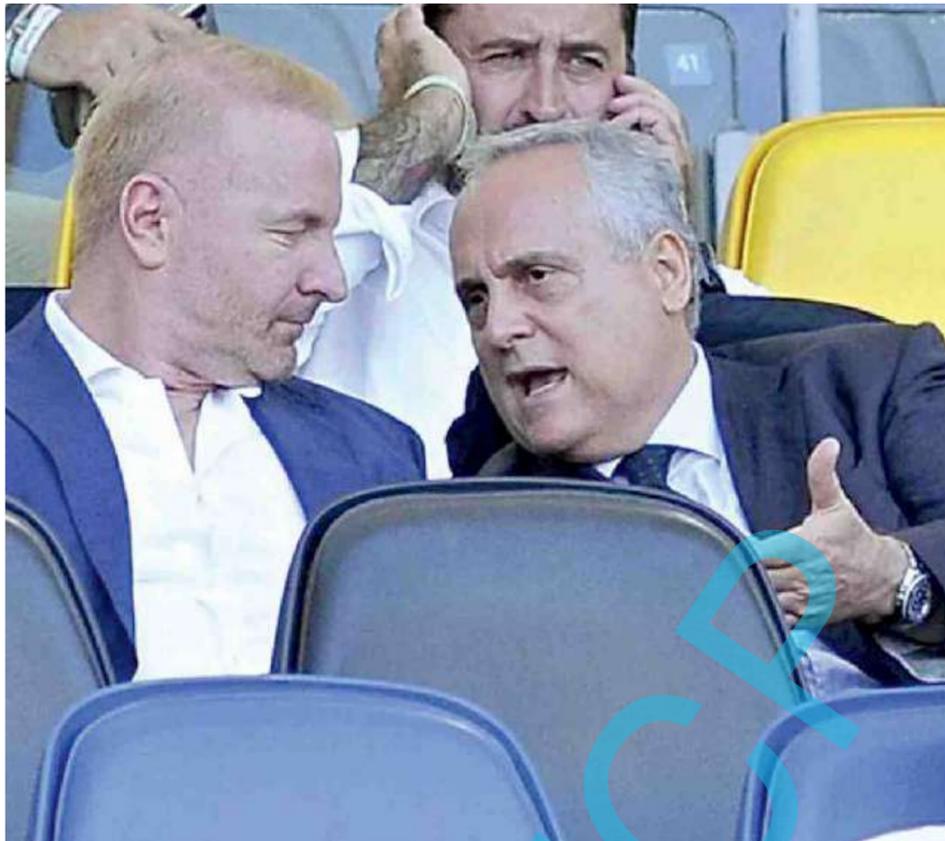
Anche la giustizia sportiva interessata agli atti dell'indagine della Procura di Tivoli sulla compravendita di calciatori avvenuta tra la Lazio e la Salernitana: la documentazione verrà trasmessa al procuratore della Federazione Italiana Gioco Calcio, lo stesso Giuseppe Chinè che si sta occupando del filone plusvalenze riguardante la Juventus.

Ma la vicenda - sette le persone indagate ossia gli ex amministratori granata Luciano Corradi e Ugo Marchetti, il già direttore sportivo dell'ippocampo Angelo Mariano Fabiani, l'ex patron della Salernitana e presidente in carica della Lazio Claudio Lotito, l'attuale ds della Lazio Iglì Tare e gli attuali dirigenti nel club biancoceleste Marco Moschini e Marco Cavaliere - rischia di approdare anche in sede di giustizia civile. Se non davanti al giudice penale.

Perché? L'attuale proprietà della Salernitana - dal gennaio 2022 la società è nelle mani dell'imprenditore Danilo Iervolino succeduto agli ex co patron e cognati Claudio Lotito e Marco Mezzaroma - in caso di danni di immagine o economici inerenti l'attuale club granata potrebbe decidere di rivalersi su chi ha gestito la società di calcio nelle stagioni sportive.

I magistrati di Tivoli hanno affidato le indagini alla Guardia di Finanza che giovedì pomeriggio si è recata presso le sedi di Lazio e Salernitana per acquisire la documentazione ritenuta utile a chiarire in particolare sette operazioni di compravendita di calciatori tra i due club ossia quelle del passaggio dalla società granata a quella biancoceleste di Sprocati, Casasola, Marino, Cicerelli, Novella, Morrone e Akpro.

Le acquisizioni sono state disposte dal procuratore Francesco Menditto per "rinvenire documentazione contabile ed extracontabile attinente le cessioni, relativa alle trattative precontrattuali, agli accordi e contratti sottoscritti tra le due società, ai patti intercorsi tra le società ed i singoli calciatori (il tutto anche in formato eventualmente digitale e compren-



Iglì Tare, direttore sportivo della Lazio, ed il patron del club biancoceleste Claudio Lotito

siva di eventuali e-mail e messaggistica chat). Il sequestro di quanto eventualmente rinvenuto in via cartacea analogica o in forma di documento informatico appare necessario per ricostruire l'iter delle cessioni, gli accordi precontrattuali intercorsi tra le parti, i pagamenti effettivamente eseguiti, le

eventuali comunicazioni tra le due società o quelle interne a ciascuna società, attinenti il valore economico dei calciatori e le modalità con le quali si è arrivati a fissarne il prezzo ufficiale e le modalità di pagamento. I documenti acquisiti sono definiti "indispensabili" per accertare "se gli sportivi furo-

no effettivamente pagati - si legge nel decreto - e per il quantum formalmente dichiarato, nonché anche per escludere la sussistenza di ipotizzate plusvalenze fittizie e false fatturazioni con conseguenti delitti di false comunicazioni sociali".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE INDAGINI

Accertamenti su chat e messaggi delle trattative nei pc e server

Sarebbe interessante per le indagini in corso il materiale acquisito nel pomeriggio di giovedì dagli uomini della Guardia di finanza nelle sedi dei club di Lazio, Roma e Salernitana - estranea alla vicenda l'attuale proprietà che è subentrata nel gennaio 2022 e quindi non ha partecipato alla gestione del club granata nelle stagioni sportive dal 2017 al 2021 a cui gli inquirenti si stanno interessando

- su richiesta delle Procure di Roma e Tivoli che stanno indagando su diciotto operazioni relative alla cessione di altrettanti calciatori, coinvolta anche la Roma, e per cui sono indagate sedici persone per reati, a seconda delle posizioni, riguardanti plusvalenze fittizie, falso in bilancio e false comunicazioni sociali. Importanti per accertare la verità i dati da analizzare, le verifiche su

chat, comunicazioni sul pc e i server. Quindi non solo i documenti contabili potrebbero rendere chiara l'intera vicenda riguardante le due maggiori squadre di calcio romane e quella della Salernitana. Al termine dell'analisi dell'intero materiale raccolto nel corso delle perquisizioni gli indagati potrebbero essere convocati in Procura anche al fine di chiarire la loro posizione.

LE REAZIONI IN CASA IPOCAMPO

Iervolino estraneo e sereno Summit a Roma con Milan



Danilo Iervolino, patron della Salernitana, e l'ad granata Maurizio Milan

Stupore e non preoccupazione. Questo il sentiment che caratterizza proprietà e dirigenti dell'attuale Salernitana - estranea alla gestione del club granata nelle stagioni sportive dal 2017 al 2021 avendo acquisito il club nel gennaio del 2022 - rispetto all'inchiesta della Procura di Tivoli in merito alla cessione di sette calciatori sull'asse Salerno-Lazio all'epoca in cui il patron dell'ippocampo era Claudio Lotito insieme al cognato Marco Mezzaroma.

Ipotesi sanzioni. D'altronde nessuno dei tesserati della Salernitana in carica risulta in-

dagato e nemmeno al club è stato recapitato alcun deferimento da parte della giustizia sportiva. Se ne potrà parlare al massimo in futuro - come assicurato dai legali vicini all'attuale proprietà della Salernitana - se la Procura federale dovesse avviare un procedimento ufficiale. Ma occorrerà attendere almeno il termine delle indagini in corso da parte della Procura di Tivoli per un quadro certo della si-

tuazione.

Summit a Roma con Iervolino.

Ieri i vertici della Salernitana hanno proseguito normalmente l'attività prevista. A cominciare dal confronto svoltosi a Roma - in realtà già programmato precedentemente - tra il patron Danilo Iervolino, l'ad granata Maurizio Milan e la responsabile comunicazione Mara Andria.

Il tecnico granata.

Non si cura della vicenda giudiziaria Paulo Sousa, allenatore della Salernitana: «Con la squadra non ne abbiamo parlato, anche perché non è una cosa che possiamo controllare». Il mister, datato e nemmeno al club è stato recapitato alcun deferimento da parte della giustizia sportiva. Se ne potrà parlare al massimo in futuro - come assicurato dai legali vicini all'attuale proprietà della Salernitana - se la Procura federale dovesse avviare un procedimento ufficiale. Ma occorrerà attendere almeno il termine delle indagini in corso da parte della Procura di Tivoli per un quadro certo della si-

PAULO SOUSA

Con i ragazzi non ne abbiamo parlato. Concentrati sull'Inter. Il ds De Sanctis mi ha messo al corrente senza nessuna preoccupazione

alla vigilia della sfida odierna con l'Inter all'Arechi, ha poi aggiunto: «Non ho sentito nemmeno che i ragazzi ne hanno parlato, abbiamo lavorato solo sulla strategia e sui momenti specifici del gioco per preparare la partita di domani contro l'Inter. Io e il direttore ne abbiamo parlato, De Sanctis mi ha messo al corrente ma senza nessuna preoccupazione». (alf.boc.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

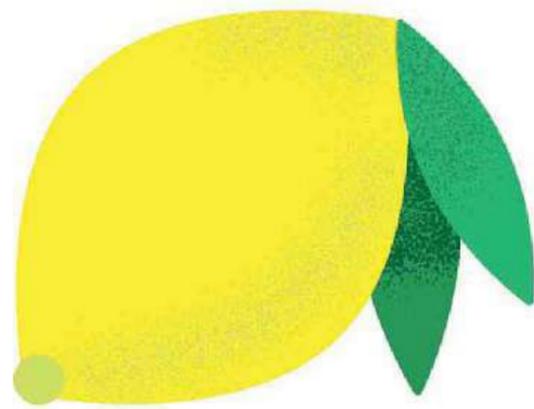
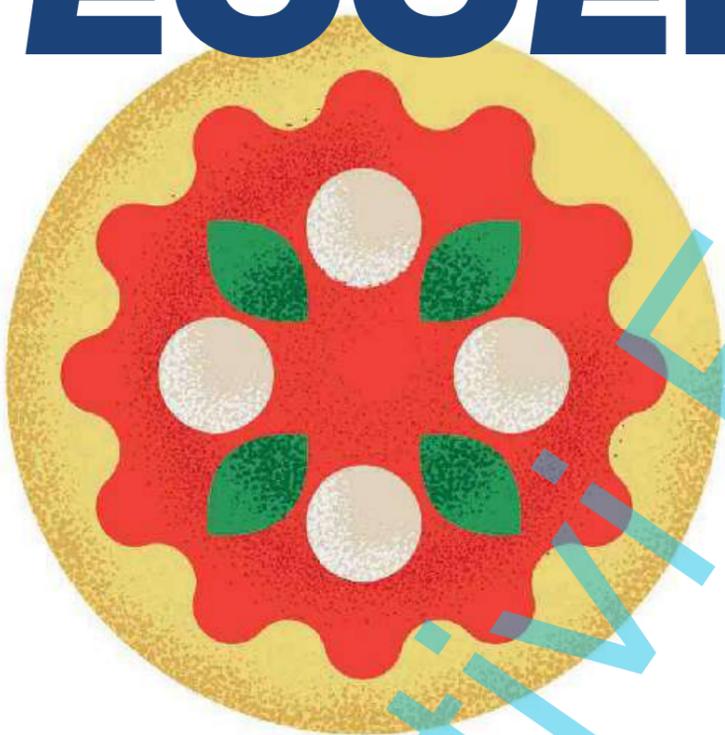
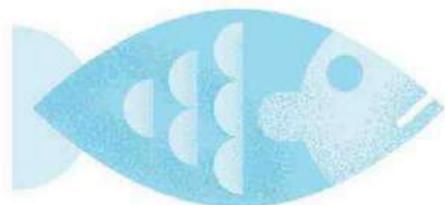




HORECOAST
2023



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.
Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

**INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE**



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



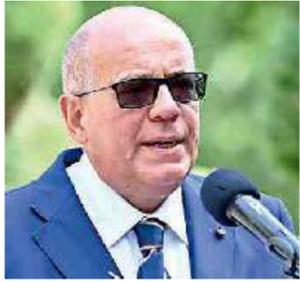
ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca



LA DECISIONE

Il prefetto passa al contrattacco e convoca un Comitato



Il prefetto Francesco Russo

CASTEL SAN GIORGIO

A breve sarà convocato un Comitato per l'ordine e la sicurezza pubblica sugli attentati a suon di bombe ai sindaci di Roccapiemonte e Castel San Giorgio. Il prefetto di Salerno, Francesco Russo, ha chiamato immediatamente anche ieri mattina la sindaca sangiorgese, per far sentire concretamente la vicinanza dello stato e la mobilitazione della

“Squadra Stato”. Alle parole già sono seguiti i fatti. La prefettura segue costantemente l'evolversi della vicenda in connessione con i vertici delle tre forze dell'ordine. Già al momento i dispositivi di vigilanza non solo sui due sindaci presi di mira, ma anche di altri primi cittadini sono stati rafforzati.

Numerosi gli atti di vicinanza a Paola Lanzara e al collega Carmine Pagano.

Su tutti il senatore di Fratelli d'Italia, Antonio Iannone: «Presenterò un'interrogazione parlamentare al ministro Matteo Piantadosi per le chiare minacce che stanno ricevendo gli amministratori di Roccapiemonte e Castel San Giorgio».

Anche il deputato del Pd, Pietro De Luca ha espresso vicinanza a Pagano e alla Lanzara: «Sono certo che quanto accaduto non fermerà l'impegno istituzio-

nale prestato nelle rispettive amministrazioni».

Molte le telefonate dei sindaci che hanno aggiunto i due colleghi vittima di attentati. «Sono solidale con gli amici sindaci Paola Lanzara e Carmine Pagano - ha scritto Carmela Zuottolo, prima cittadina di San Marzano Sul Sarno -. Sotto attacco non ci sono solo le comunità di Castel San Giorgio e Roccapiemonte, ma tutto l'Agro. Si faccia chiarezza su questi episodi e su quelli dei mesi scorsi ai danni degli amministratori locali del comprensorio. Lavoriamo tra mille difficoltà. Abbiamo bisogno del sostegno concreto dello Stato.

Due bombe in meno di 24 ore ad altrettanti sindaci sono un segnale che non possiamo sottovalutare».

Ha chiesto l'intervento dello Stato anche Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara: «Occorre tutelare chi, come i sindaci, rappresentano le comunità».

Anche il mondo sindacale si muove. Mario Polichetti, primario della Gravidanza a rischio dell'Azienda ospedaliera universitaria di Salerno e dirigente della Uil Fpl Salerno ha «definito angoscianti gli episodi ai danni dei sindaci di Roccapiemonte e Castel San Giorgio». (sdn)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



fetto di Salerno, ieri mattina, ha raggiunto telefonicamente la Lanzara. Ospite del primo cittadino sangiorgese anche il sindaco di Roccapiemonte, Carmine Pagano, vittima dell'attentato eseguito 24 ore prima. Tra i due un forte abbraccio, un modo per darsi forza a vicenda. «Ringrazio tutti per la grande solidarietà e vicinanza: la mia squadra che da stanotte mi è stata vicina, le forze dell'ordine, la polizia locale. Quanto accaduto è davvero assurdo, ma non mi ferma. Chi pensava di farlo si sbaglia. Ho avuto paura solo per

mio figlio che non era ancora rientrato a casa. L'ho chiamato e mi sono tranquillizzata», ha detto la Lanzara. Infatti, intorno alle 11, il sindaco si è recato con la sua giunta allo stadio comunale per la manifestazione di chiusura del torneo “Un calcio a Gomorra”, organizzato con la finalità di raccogliere fondi da destinare alla restyling del campo di Secondigliano. «Di calci a Gomorra ne voglio dare due, uno non basta», ha detto Paola Lanzara nel premiare i vincitori. (dg)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INCHIESTA

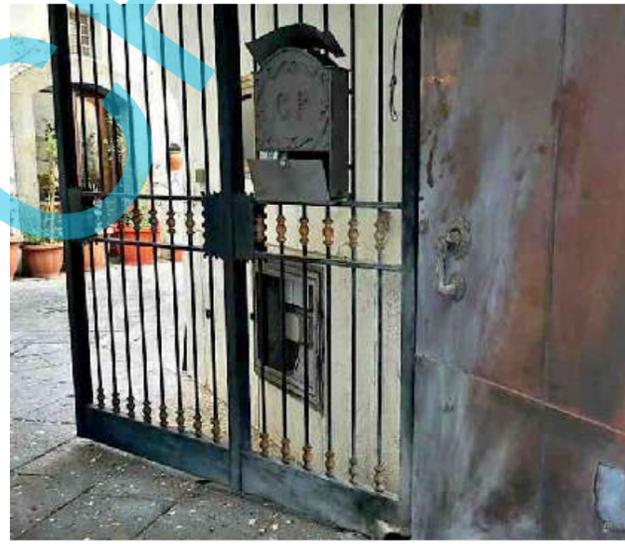
Puc, rifiuti e fondi Pnrr S'indaga sulla regia unica

Tre intimidazioni in cinque mesi agli amministratori locali durante le festività I pm battono principalmente la pista degli affari legati alle dinamiche municipali

CASTEL SAN GIORGIO

Tre attentati in cinque mesi, due in meno di 24 ore e nel raggio di tre chilometri, ad amministratori pubblici, cosa accade a Castel San Giorgio e Roccapiemonte? Tutti e tre in prossimità di Natale e Pasqua, con ordigni simili, più o meno allo stesso orario e davanti ai portoni delle abitazioni di sindaci o ex primi cittadini sono eventi inquietanti.

Le ipotesi. Numerosi gli elementi comuni ai tre attentati a partire da quello all'ex sindaco e attuale consigliere comunale di Castel San Giorgio, Giuseppe Alfano, che la notte di Natale, mentre era assente da casa, subì l'esplosione di una bomba carta piazzata davanti al portone di ingresso della sua palazzina. Poi mesi di silenzio, fino allo scorso venerdì notte, quando intorno alle due esplose un altro ordigno, ma al corso Mario Pagano a Roccapiemonte, davanti al portone dove ha casa il sindaco Carmine Pagano. In molti hanno pensato ad un fatto isolato. Roccapiemonte si appresta a varare il Puc e si è pensato a qualcuno che potesse essere danneggiato o esserne escluso da un'area edificabile come probabile mandante dell'attentato. Pensieri in libertà, ai quali sono seguiti quelli di un probabile cittadino che aveva presentato una richiesta al sindaco e non era stato esaudito. Di



Il cancello dell'abitazione del sindaco Pagano danneggiato dall'ordigno

motivi per avere risentimenti con il “Comune” ce ne possono essere tanti e in diverse realtà, visto che l'Ente municipale è il terminale del disagio che si vive nelle città e anche dei vari interessi, di fronte ai quali i sindaci, spesso, sono l'unica barriera. Dopo 24 ore, però, l'esplosione di un'altra bomba davanti a casa della sindaca di Castel San Giorgio, Paola Lanzara, e allora il clima è diventato ancora più inquietante.

La regia unica. Ci potrebbe essere una regia unica tra i tre episodi o

almeno tra gli ultimi due e quale potrebbe essere? Da una prima disamina, i due comuni, seppur confinanti, non hanno in corso provvedimenti o previsioni urbanistiche comuni che possano aver limitato le attese di qualcuno. Si è pensato all'affare dei rifiuti e al prossimo passaggio alla gestione del servizio al subambito della parte sud dell'Agro nocerino, ma in questo i comuni svolgeranno un ruolo secondario, soprattutto quelli più piccoli. Un messaggio intimidatorio lanciato contro i due comuni più

piccoli affinché anche i sindaci di realtà più grandi intendano la “bussata” e non procedano all'affidamento dello spazzamento e della raccolta dei rifiuti a un'unica o due ditte consortili tra comuni? Una strada che al momento non ha riscontro per Procura di Nocera Inferiore e Dda di Salerno. Si è pensato ad un progetto che vede insieme l'amministrazione rocchese e quella sangiorgese che doveva ricevere i fondi Pnrr, ma è stato finanziato. C'è poi l'ipotesi che si tratti di attentati “pubblicitari”, con bombe piazzate da delinquenti emergenti per spaventare imprenditori dei due comuni in forte espansione per dire di essere pronti a tutto anche a far esplodere ordigni davanti la casa dei sindaci. Un'ipotesi fantascifica, da serie tv sulle organizzazioni sudamericane, ma non da trascurare, anche perché in Italia già si sono registrati alcuni esempi. Non è da escludere che si tratti pure di episodi singoli, per fatti locali, posti in essere nelle stesse modalità, solo per emulazione o per cavalcare l'ondata del momento e creare panico nella popolazione. Quest'ultima soluzione è forse quella meno preoccupante, essendo l'unica finora che non porta a pensare ad una regia unica negli attentati dinamitardi.

Salvatore De Napoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany



Scafati-Sarno

PER LA PUBBLICITÀ
SU
la Città



A. Manzoni & C. Spa
Tel. 0828/622928
www.manzoniadvertising.it

Eboli: via Maestri del lavoro, III traversa

SCAFATI

Sos sversamenti illegali di rifiuti D'Acunto punta sulla differenziata

SCAFATI

Questione rifiuti a Scafati, il Comune rilancia la campagna di sensibilizzazione sul tema contro i comportamenti errati della cittadinanza. Sversamenti, ma anche conferimenti ad orari e in luoghi non idonei nel mirino dell'Ente, che punta a migliorare la pulizia sul territorio.

La città di Scafati può contare su dati di raccolta differenziata in buona tendenza nell'agro nocerino sarnese, un 60% circa che pone i cittadini su un buon livello di sensibilizzazione. Il sistema di raccolta scafatese prevede però comportamenti da attuare da rinfrescare molto spesso nei quartieri principali della città, perché non mancano continui episodi di degrado dovuti al sistema porta a porta. Un errato conferimento fa sì che l'immondizia possa sostare più giorni sui marciapiedi della città, comportando sporczia e non solo. Inficiando anche su un dato generale che potrebbe diminuire nel



Il commissario prefettizio Antonio D'Acunto

prossimo anno. Tanti sono gli episodi negli ultimi mesi, e negli ultimi anni in generale, che raccontano di vere e proprie microdiscariche formatesi sui rifiuti urbani, a cui vanno ad aggiungersi ingombranti e speciali.

L'illecito spesso non viene compiuto da cittadini residenti, con l'ente è stato anche richiamato ad attivarsi attraverso si-

stemi di controllo di gestione e controllo del territorio. «A Scafati lo sversamento illecito e fuori calendario dei rifiuti è una problematica che attanaglia diverse zone della città, soprattutto nelle periferie. Gli incivili vanno combattuti con maggiori controlli e soprattutto con un potenziamento della videosorveglianza, anche mobile, dei punti più

critici - ha dichiarato l'ex assessore Gennaro Avagnano nei giorni scorsi -. Tutto ciò oltre a rappresentare un danno ambientale diventa anche un costo maggiore del servizio di smaltimento dei rifiuti che va a gravare poi sulle tasche di tutti i cittadini di Scafati».

Il Comune è in attesa del prossimo sindaco, ma nel frattempo mette in campo progetti in rampa di lancio. Su impulso del commissario prefettizio Antonio D'Acunto ritorna a prendere vita la campagna di informazione e sensibilizzazione "Perché... dai una risposta a Scafati". Il progetto fu presentato durante il sindacato di Cristoforo Salvati ma il terremoto istituzionale bloccò il processo che è pronto a partire. L'obiettivo, come spiega l'Ente e la società partecipata Acse, «mira a sensibilizzare la cittadinanza sulle molteplici criticità presenti sul territorio, soprattutto rispetto alla differenziata».

(ar)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SARNO

Degrado e caos auto in centro Protestano i commercianti

SARNO

Degrado ed incuria nel centro storico di Sarno: scoppia la protesta. Sono numerosi infatti i titolari di attività commerciali ed i "semplici" residenti a lamentare uno stato di totale abbandono del centro cittadino, che un tempo era fiorente ed attrattivo.

Nel corso del tempo sono stati molteplici i solleciti di commercianti e cittadini sarnesi all'amministrazione comunale, guidata dal primo cittadino Giuseppe Canfora, per chiedere una sorta di riqualificazione della zona. In via Laudisio, infatti, bretella di congiunzione parallela al prolungamento Matteotti, altra centralissima arteria per gli automobilisti, i residenti lamentano abbandono ed incuria, e qualcuno riporta che dopo la costruzione della piazzetta, omonima alla strada, ed oggi adibita a parcheggio, ci sono persino diversi tipi di rifiuti.

Anche per i commercianti le cose non sono facili. La zona del centro storico antico risulta essere scarna di molti tipi di locali, a parte i bar, i quali comunque si trovano a dover far fronte, molto

spesso, alla maleducazione degli automobilisti, che parcheggiano in maniera non proprio brillante, e soprattutto, a coloro che invece, nonostante il basolato a tratti scostante, sfrecciano a gran velocità. Su questo disagio, qualche mese fa si è espresso Roberto Robustelli, titolare di un bar presso il corso Amendola, la strada che conduce al Municipio. «Sono ancora molteplici i mezzi che percorrono la strada sfrecciando. Ho segnalato più volte all'assessore al ramo che alcuno tratti del basolato sono del tutto dissestati e dunque pericolosi, non solo per i pedoni, ma anche per le auto, soprattutto per quelle che, correndo, potrebbero essere costrette a dover frenare all'improvviso per qualsiasi emergenza. È per questa ragione - ha continuato Robustelli - che ho intenzione di chiedere l'installazione dei dossi lungo questo tratto cittadino, in modo tale che un dato limite di velocità possa essere rispettato, per la salvaguardia non solo dei miei clienti, ma anche per tutti quelli che percorrono il centro storico a piedi».

(carme.l.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST
2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

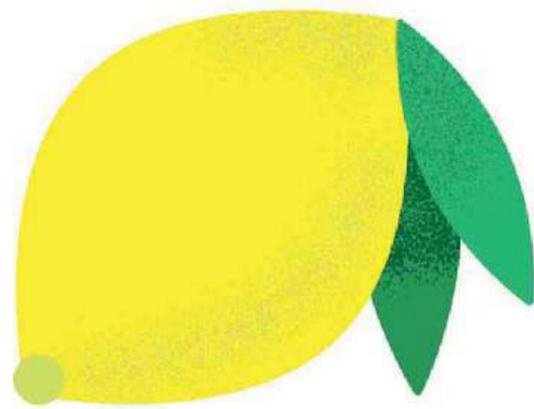
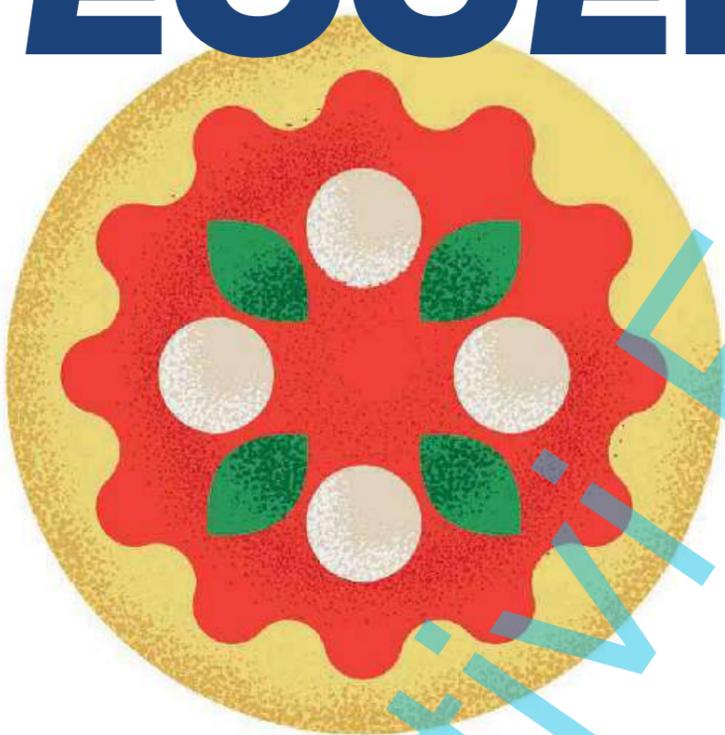
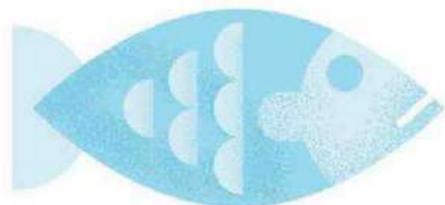
mtncompany



HORECOAST
2023



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.
Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

**INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI
GRATUITAMENTE**



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca



La Polizia fa festa «Noi siamo sempre vicini ai cittadini»

Il questore Conticchio: «Più prevenzione e attività sociali»
Il boom dei Daspo sportivi: 106; il pericolo cyberbullismo

Lo splendido scenario della corte della Certosa di San Lorenzo ha fatto da cornice ieri alle celebrazioni per il 171esimo anniversario della Polizia di Stato; cerimonia che, tra l'altro, si è svolta per la prima volta in un Comune diverso dal capoluogo di provincia. Una scelta fatta per dal questore **Giancarlo Conticchio** «per far sentire – ha spiegato – la presenza della Polizia di Stato anche nelle aree più interne della provincia». Alla cerimonia hanno preso parte numerosi sindaci, il presidente della Provincia **Franco Alfieri**, il vicepresidente della Regione Campania **Fulvio Bonavita**, il prefetto **Francesco Russo** e monsignor **Andrea Bellandi**, arcivescovo di Salerno – Campagna – Acerno e i consiglieri regionali **Tommaso Pellegrino** e **Corrado Matera**.

La cerimonia è stata preceduta dalla deposizione di una corona in ricordo degli agenti **Mario De Marco** e **Antonio**



Il questore Giancarlo Conticchio

Bandiera vittime dell'attentato delle Br avvenuto nel 1982 a Salerno. Anche quest'anno, l'espressione "Esserci sempre" è stato il motto delle celebrazioni che sintetizza il ruolo sociale della Polizia di Stato e l'attenzione che, unitamente alle altre Forze di polizia e agli altri organismi deputati, costantemente riserva ai bisogni

dei cittadini in materia di sicurezza. La ricorrenza è stata anche quest'anno l'occasione per rinnovare la memoria degli oltre 2.500 poliziotti che negli anni hanno sacrificato la loro vita in difesa della legalità.

Il questore Conticchio ha più volte ringraziato i poliziotti «che dimostrano quotidianamente di amare e rispettare questo lavoro. Esserci sempre è il nostro motto che incarna la vocazione dell'intero Corpo teso a rappresentare uno strumento di salvaguardia del bene comune».

Nel corso della cerimonia sono stati resi noti i numeri delle attività svolte nell'ultimo anno dai vari reparti nel territorio provinciale: sono stati 75 i Daspo urbani emessi per gravi turbative all'ordine pubblico ed alla sicurezza, a questi se ne aggiungono altri 106 legati alle competizioni sportive; 1.858 sono stati i servizi di ordine pubblico effettuati; 21.216 i passaporti rilasciati;



Alcuni momenti della cerimonia di ieri alla Certosa di Padula

10.700 i permessi di soggiorno e 246 espulsioni dal territorio nazionale di cui 28 con l'accompagnamento Centri di permanenza. «La commissione di un reato – ha sottolineato il questore – è sempre una sconfitta per la società e per questo motivo siamo impegnati nel potenziare le attività prevenzione anche con attivi-

tà educative e formative. Negli ultimi tempi ha assunto proporzioni di rilievo il bullismo ed il cyberbullismo con un aumento di aggressioni ed atti persecutori posti in essere da minorenni, per cercare di arginare questo fenomeno siamo impegnati in iniziative presso le scuole per formare i giovani ad un uso consapevole dei so-

I PREMIATI

Ecco gli agenti premiati nel corso della cerimonia di ieri all'interno della Certosa di Padula per essersi distinti in attività di servizio: **Vice Commissario Maria La Peruta**, **Ispettore Superiore Giorgio Vanacore**, **Vice Ispettore Domenico Paolillo**, **Vice Sovrintendente Renato Antico**, **Vice Sovrintendente Aldo Torre**, **Ass. Capo Coordinatore Rizio Genovese**, **Vice Ispettore Massimo Rossi**, **Sovrintendente Capo Raffaele D'Amato**, **Vice Sovrintendente Adolfo Casalaspro**, **Vice Ispettore Biagio Fiore**, **Vice Ispettore Antonio Pedone**, **Vice Ispettore Raffaele La Mura**, **Vice Ispettore Maurizio Matrone**, **Vice Questore Francesco Tedesco**, **Ispettore Antonio Cicalese**, **Ispettore Emilia Gigantino**, **Vice Ispettore Michele Iovanna**, **Vice Ispettore Massimiliano Baccaro**, **Sovrintendente Domenico De Pascale**, **Assistente Capo C. Rosario Della Corte**, **Vice Sovrintendente Antonio Amabile**, **Assistente Capo Alessandro Stabile**, **Assistente Capo Pasquale Mari**, **Commissario Vincenzo Battipaglia**.

cial media". Conticchio ha concluso il suo discorso invitando i cittadini ad essere uomini attivi ed a mettere da parte la cultura dell'indifferenza: "davanti alle ingiustizie tutti dobbiamo dare il nostro contributo, non dobbiamo mai voltarci dall'altra parte".

Erminio Cioffi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il cantiere sull'A2 Restringimenti al viadotto Calenda

Sono ripresi i lavori per l'installazione di pannelli fonoassorbenti sul viadotto "Calenda", lungo la diramazione dell'autostrada A2 nel Comune di Salerno. Fino alla fine del mese di giugno, nella fascia oraria compresa tra le ore 8 e le 20, sarà in vigore il restringimento della carreggiata Sud con chiusura della corsia di marcia. Il cantiere sarà gestito in funzione delle esigenze derivanti dalla esecuzione dei lavori, con limite massimo di velocità di 60 km/h e divieto di sorpasso. Lavori che, dunque, fanno prevedere grossi disagi.

IL GIALLO DI TORRIONE

Morto col morso al collo Disposte altre verifiche

Gli accertamenti sono ancora in corso e soltanto l'autopsia potrà chiarire nel dettaglio quanto accaduto nell'abitazione al terzo piano del civico 15 di via Paolo Grisignano, nel cuore di Torrione. Ma sulla morte di **Rodolfo Bottiglieri**, l'80enne trovato senza vita nella sua abitazione nella serata di Lunedì dell'Angelo con una vistosa ferita al collo compatibile con il morso di un cane, già è emerso qualche ulteriore dettaglio. I rilievi effettuati dagli agenti della polizia scientifica, sopraggiunti sul posto do-

po la segnalazione dei colleghi della sezione Volanti della Questura di Salerno, fra i primi a giungere nell'abitazione di Torrione con i volontari del 118 della Croce Bianca, hanno permesso di appurare che soltanto uno dei cani ha morsicato l'anziano. È il suo pastore tedesco di cui sono state trovate delle tracce ematiche. Ma neanche questo dettaglio basta per appurare l'aggressione dell'animale. Con il passare delle ore, infatti, prende corpo l'ipotesi che l'80enne abbia accusato un malore mentre si

trovava in casa e che, soltanto dopo, il cane l'abbia morsicato. Una possibile fuoriuscita di sangue, causata probabilmente dalla caduta dell'anziano dopo il malore, potrebbe aver provocato la reazione istintiva dell'animale. Soltanto l'esame irripetibile, però, potrà chiarire questa circostanza: oggi ci sarà il conferimento dell'incarico. Intanto gli animali nell'abitazione di via Grisignano, infatti, oltre al pastore tedesco c'erano anche due maltesi - sono stati affidati in custodia al servizio veterinario



La zona di Torrione dove è stato trovato senza vita Rodolfo Bottiglieri

dell'Asl che deciderà il da farsi soltanto dopo l'autopsia. Una morte che resta ancora avvolta nel mistero, dunque. E che ha lasciato senza fiato l'intero quartiere di Torrione: Rodolfo Bottiglieri, infatti, era molto conosciuto soprattutto nella

zona che va dalla chiesa di Santa Croce al mercato rionale di via Robertelli anche per la continua presenza al suo seguito del pastore tedesco. Ora, però, per chiarire le cause del decesso ci sarà ancora da attendere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology. Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE

de luca

mtncorpany





Ceferin, la mala grazia dell'Europa del calcio



Il commento

di Antonio Corbo

Mai così in alto il Napoli in Champions, salito fino ai quarti di finale si consegna domani al sorteggio di Nyon con un segreto timore. Tra le altre sette confida di misurarsi con una squadra abbordabile, non per minore potenza tecnica ma per maggiore civismo dei suoi tifosi. Superato l'Eintracht senza grandi affanni il Napoli sa da ieri che il tema violenza incombe ancora sul suo futuro di star internazionale. Il governo europeo del calcio, con inopportuno tempismo, si è esposto contro il Napoli proprio mentre la città era paralizzata e sconvolta da roghi di auto della polizia bruciata, guerriglia selvaggia, provocazioni e offese insopportabili per la metropoli dell'accoglienza. Come nei rapporti politici in Europa, anche l'Italia del calcio appare debole e subalterno. Non è intervenuta la Federcalcio né la Lega a tutela del Napoli mentre con sospetta velocità dai microfoni non imparziali della tv tedesca Zdf lo sloveno con cittadinanza inglese Aleksander Ceferin, presidente Uefa, criticava il divieto del prefetto, divieto prima bocciato dal magistrato Tar, poi accolto. Ceferin contesta alle autorità italiane la chiusura delle

Questa partita non si fermerà al 3-0 di ieri, tocca evitare nuove misure restrittive per prevenire la violenza

porte dello stadio di Fuorigrotta ai tedeschi residenti a Francoforte. Se la prefettura intendeva bloccare la violenza e garantire la sicurezza, per servizio di istituto, la linea dell'Uefa coincide con la tutela dei diritti dei tifosi ad entrare sempre e comunque negli stadi, pur confermando il dovere delle forze di polizia di fermare i violenti, documentare le accuse che un tribunale dovrebbe tradurre in sentenza. Tra il pragmatismo del prefetto e il culto dei diritti di un giudice ci si è messo Ceferin. Ora il Napoli lo sa. Tra polemiche e richieste di risarcimenti, questa partita per l'Eintracht non si fermerà al netto 3-0 di ieri sera, tocca però evitare nuove misure restrittive per prevenire la violenza. Se la linea Uefa è questa, enunciata con tanta mala grazia da Ceferin, si possono escludere divieti alle trasferte dei club nel campionato. Italia e Europa, mai così scollegati.

Due e tre gol, prima a Francoforte poi Napoli per respingere l'Eintracht, che non può sentirsi fiero di girare l'Europa scortato da energumani di un tifo deviato. Il Napoli ha vinto facile dopo un opaco primo tempo, quando fino al gol di Osimhen ha provato a gestire la partita sottoritmico con passaggi ripetitivi. Con il centrocampo frenato da controlli diretti, Rode contro l'ottimo Zielinski, Sow nell'orbita del solito fare Lobotka, l'esperto Gotze su Anguissa. Troppo mesto l'incontro per accettarlo, hanno avviato il 3-0 tre che si sono ribellati all'improvviso: Lobotka con una apertura svelta a destra, Politano il migliore fino al quel momento che ispira ispirare Osimhen con morbido cross, il biondo gigante nigeriano davanti allo sgomento Tuta prende l'ascensore, si ferma in volo, trova l'attimo per schiodare da lassù una gara sofferta più fuori che sul campo. Infinite le risorse del Napoli, condizione atletica buona, autorevole visione del gioco nella ripresa su tedeschi piegati dal Napoli e dal discredito per le beghe dei dirigenti e le violenze del tifo nella città che merita il prossimo scudetto italiano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST
2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



www.horecoast.it

Lamberti food

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

mtncompany

di Pasquale Raicaldo

Sono tutte spente, le luci di piazza Maio. Quando la zona rossa di Casamicciola viene attraversata dalla processione della Domina Noctis, che da queste parti è semplicemente la Madonna di notte, è a tutti chiaro che la ripartenza turistica dell'isola ferita dall'alluvione e, prima, dal terremoto non passi di qui. «Questo è un paese ferito che si rialzerà in piedi, come già accaduto nella sua storia. - dice don Gino Ballirano, il parroco, che guida il corteo e l'intera comunità - Le persone interessate dalla frana sono molto provate: resto colpito dalla profonda fede e dal coraggio che dimostrano nell'affrontare la vita, per me sono un esempio continuo. Le ho viste pregare con intensità, saranno anche loro ad accogliere i turisti»

Più giù, a piazza Bagni, l'hotel Manzi resterà chiuso. Chissà quando aprirà, non di certo quest'anno. E all'hotel Michelangelo di Lacco Ameno trenta sfollati hanno fatto le valigie, per far posto ai turisti: era un turnover annunciato, gli albergatori hanno proposto soluzioni alternative, non passeranno i giorni di festa in strada. Ma insomma l'atmosfera non è quella dei giorni migliori.

E allora per cercare l'invasione di Pasqua sull'isola verde bisogna andare altrove. Proviamo al porto di Ischia, per esempio: vento e pioggia, non c'è l'esodo degli anni passati. Si lamentano i tassisti incolonnati: «Non faremo affari, ma ce lo aspettavamo». Cinquemila persone in transito ieri per la guardia costiera, siamo lontani dai livelli dello scorso anno. «Ma il meteo non ha aiutato, l'italiano medio prenota anche a pochi giorni di distanza», spiega Luca d'Am-



Ischia oltre le ferite e la difficile ripartenza “Ma noi ci rialzeremo”

bra, presidente di Federalberghi.

Il dubbio è che l'isola non ci abbia creduto più di tanto, alla Pasqua: chiusi i parchi termali, un paradosso in una terra che su questo tipo di risorsa potrebbe puntare con forza. Aperto un hotel su due, molti aspettano i ponti. «Una Pasqua così bassa non aiuta chi fa impresa, solo con una reale detassazione si potrebbero incentivare finestre di apertura più ampie», spiega d'Ambra. I numeri dei siti d'interesse non sono certo entusiasmanti: 300 ingressi ai Giardini La Mortella, 321 al Castello aragone-

I numeri del turismo lontani dal 2022. Ieri il maltempo. Ma l'isola non s'arrende “Confidiamo nei prossimi mesi” A Capri col pienone secondo black out

se. A Ischia Ponte dopo l'acquazzone spunta un arcobaleno. Qui come altrove ci sono ancora tanti cantieri. Troppi. Ma qualche luce, tra le ombre, pure si intravede. «Sono tornati francesi e americani, non è una ripartenza col botto ma va bene così», dice Carlo Buono, patron della trattoria “Ciccio”. «Non c'è il pienone ma abbiamo una discreta occupazione, per una Pasqua così alta e certo non premiata dal meteo», sottolinea Giancarlo Carriero, titolare del Regina Isabella. E qui tutti confidano nei ponti e nei prossimi mesi: questa, dunque,

potrebbe forse essere semplicemente una falsa partenza. «Stimiamo livelli di occupazione pre-pandemia», conferma Carriero. «Ischia sfrutterà le campagne di Enit, ministero del Turismo e Rai Italia, e i flussi dagli Stati Uniti sono sempre più interessanti», riattacca d'Ambra. Bisogna attendere, insomma.

Dopo il boom di venerdì, con il “pienone” per la processione dei Misteri salutata da migliaia di turisti, è una Pasqua senza picchi anche a Procida. «Ma l'onda lunga dell'anno da Capitale della cultura si tradurrà in numeri importanti, a partire dal 25 Aprile, con un sold-out annunciato a giugno, luglio e agosto», rileva l'assessore al Turismo, Leonardo Costagliola. E tra le tre sorelle del golfo quella più sorridente è senz'altro Capri: qui hanno aperto 3 strutture su 4, compreso il rinomato Quisisana. E nel week end lungo l'occupazione è del 75%. «Un ottimo inizio di stagione, che conferma come la Pasqua sia diventata un'occasione di viaggio anche per un turismo straniero altospesante», dice Lorenzo Coppola, presidente di Federalberghi Capri e patron del San Michele, quasi sold-out con arrivi di americani, francesi e - gradita novità di questo primo scorcio di stagione - «anche molti sudamericani, brasiliani e messicani in primis». Pieni i ristoranti, qui - sull'isola azzurra - gli imbarazzi sono semmai legati al secondo blackout elettrico in otto giorni, che ieri ha lasciato al buio ampie porzioni del territorio, e per il mancato ripristino delle corse marittime aggiuntive: «Il braccio di ferro tra Regione e armatori - tuona Coppola - ci imbarazza e rischia di tradursi in disagi per quanti scelgono di arrivare sull'isola».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



www.horecoast.it

Lamberti food

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca

mtncompany

Arzano, denuncia il racket: tre arresti “Pagano tutti, ma ora fate come me”

di **Dario Del Porto**

Gli uomini del racket avevano fatto i conti in tasca alla sua azienda e avevano fissato la quota dell'estorsione in 2mila euro al mese. Non avevano pensato però che la vittima, invece di pagare in silenzio, li avrebbe denunciati alla polizia e ora tre persone sono state arrestate per aver tentato di imporre il “pizzo” a Gianni Ferraiuolo, titolare di un bar ad Arzano. «Avevano calcolato 50 euro mensili per ciascuna delle 30 slot che ho nella sala inferiore e altri 500 euro, sempre al mese, per il bar. Non ci ho pensato neanche un minuto e sono andato a sporgere denuncia», racconta l'imprenditore che ha riaperto da qualche mese l'attività dopo una chiusura durata sei anni.

Oggi pomeriggio alle 17 il Comitato di liberazione dalla camorra dell'Area Nord di Napoli sarà in piazza Sant'Agrippino per manifestare solidarietà a Gianni. «Non sono spaventato, il commissariato di Frattamaggiore mi trasmette tranquillità e mi sta vicino», sottolinea. Ma negli ultimi giorni sono accaduti un paio di episodi allarmanti. In due occasioni, l'abitazione della madre dell'imprenditore, che si trova nel centro storico di Arzano, è stata presa di mira da

Al titolare di un bar avevano chiesto duemila euro al mese
Minacce alla casa della madre, oggi flash mob di solidarietà del Comitato di liberazione

FLASHMOB
contro
il racket



Martedì 11 aprile 2023
alle ore 17 in piazza
Sant'Agrippino
Arzano (Na)

Il Comitato di liberazione dalla Camorra - Area Nord di Napoli - domani pomeriggio si mobilita per stare accanto a Gianni, il commerciante di Arzano preso di mira dai camorristi della 167 di Arzano.

▲ **L'iniziativa**
Oggi un flash mob di solidarietà contro la vittima del racket

un lancio di sassi. «La prima volta erano le sette di sera. Chissà, potrebbe anche essere stata la brava di qualche bambino. La seconda però è avvenuta alle tre della notte tra Pasqua e ieri, a quell'ora i più piccoli sono a letto», ragiona Gianni.

Affermano i promotori del comitato: «Ci mobilitiamo e accendiamo un riflettore perché sappiamo bene che i camorristi sono abituati agli arresti e agli omicidi e sanno bene come riorganizzarsi per continuare a imporre la loro volontà con la forza della violenza e non bisogna assolutamente pensare che qualche arresto basti a fermarli». E aggiungono: «Giovanni ha denunciato i camorristi, ma per un imprenditore che denuncia, tanti altri, in questi giorni, stanno pagando il pizzo imposto dai clan nell'area metropolitana di Napoli ed è necessario mettere in campo tutte le iniziative possibili per far sì che siano sempre di più coloro che non cedono agli estorsori». Gianni è d'accordo: «Arzano ormai sta diventando un paese morto. Molti commercianti sono scappati, siamo rimasti in pochi e credo che tutti paghino la camorra. Dopo sei anni di chiusura, avevo appena riaperto la sala slot e nel giro di due settimane si sono presentati a chiedere la tangente».

Ospedale San Paolo
Rifiuta di abbassare il volume dei video aggredisce e picchia una guardia giurata

È successo di notte nella Osservazione breve intensiva del pronto soccorso dell'ospedale San Paolo di Napoli. Verso l'una il parente di un degente guarda dei video sullo smartphone a tutto volume non curante del fastidio che sta arrecando alle altre persone ricoverate. Viene invitato dal personale sanitario ad abbassare il volume ma lui inizia ad inveire e minacciare tutti. Viene allertata la guardia giurata che lo accompagna fuori, ma lì si consuma l'aggressione fisica: la guardia giurata viene picchiata usando anche lo smartphone in questione, 21 giorni di prognosi. Per Giuseppe Alviti, presidente nazionale Associazione Guardie Giurate, «È ora di dire basta, pronti per una manifestazione di piazza per le tutele giuridiche ed economiche degli operatori della vigilanza privata prima che ci scappi il morto».

Le indagini, condotte dalla squadra mobile diretta da Alfredo Fabbrocini con il commissariato di Frattamaggiore e coordinate dal pool anticamorra, hanno messo nel mirino presunti affiliati al clan “della 167” di Arzano. Nel paese della periferia settentrionale la pressione malavitosa è talmente forte da aver reso necessaria l'assegnazione di una scorta al comandante della polizia municipale, Biagio Chiariello, e al giornalista Domenico Rubio. Dopo gli arresti dei mesi scorsi, il gruppo criminale si sta riorganizzando anche a seguito di alcune recenti scarcerazioni. Gli investigatori temono una ripresa in grande stile del racket delle estorsioni e indagano su possibili collegamenti con la bomba collocata nei giorni scorsi davanti a un centro estetico di Frattamaggiore.

Ferraiuolo dice di aver ricevuto in questi giorni diversi attestati di solidarietà. «I colleghi commercianti? Non li ho sentiti ancora. Alcuni però mi hanno mandato messaggi. Ora dobbiamo vedere se, come ho fatto io, avranno il coraggio di denunciare. Di solito temono di essere lasciati soli. Ed è quello che chiedo anche io: lo Stato garantisca a maggiore vigilanza in paese e resti sempre vicino a chi denuncia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALONE DELLE ECCELLENZE

HORECOAST 2023

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

www.horecoast.it

Lamberti food

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca

mtncompany



Il Napoli

I due volti dei nazionali al top solo con Spalletti

di Marco Azzi

Stanno tutti bene, eccetto l'acciaccato Bereszynski. I sedici giocatori prestati dal Napoli alle rispettive Nazionali stanno ritornando alla spicciolata alla base ed è un'eccellente notizia per il club azzurro che nessuno di loro abbia accusato dei problemi fisici rilevanti, durante l'ultima e temutissima sosta stagionale del campionato. Luciano Spalletti dovrà lavorare piuttosto sul morale delle sue stelle, che senza la maglia azzurra sulle spalle hanno smesso di colpo di brillare. Male Di Lorenzo e Politano con l'Italia, a secco di gol Osimhen nelle due gare giocate per intero con la sua Nigeria, un ko a testa per Anguissa e Zielinski rispettivamente con i colori di Camerun e Polonia, Kvaratskhelia è rimasto a guardare contro la Mongolia e si è consolato in parte con il pareggio della sua Georgia contro la Norvegia di Ostigard, mentre è stato addirittura sfiorato un caso a Seul per le dichiarazioni di Kim dopo l'amichevole contro l'Uruguay di Olivera. «Non ho voglia di parlare della Corea del Sud, sono mentalmente affaticato e ora voglio concentrarmi solamente sulle prossime sfide col mio club», ha tuonato con insolito nervosismo il difensore orientale, costretto poi a scusarsi per il suo sfogo con un post su Instagram. «Mi spiace se ho ferito qualcuno: ci tengo tantissimo a rappresentare la mia patria e pure questa volta ho affrontato un lungo viaggio attraverso il mondo, per esserci...».

Kim è stato utilizzato per 180' filati in due partite senza alcuna po-

Risultati negativi per big senza la maglia azzurra: da Osimhen a Zielinski, da Kvara a Kim e Di Lorenzo. Il tecnico dona 5mila euro a don Merola



Nazionali
Giovanni Di Lorenzo e Stanislav Lobotka: tornati dalle nazionali



▲ Il dono Spalletti e don Merola: il tecnico ha fatto una donazione

sta in palio dal suo nuovo ct, il tedesco Klinsmann. Di qui probabilmente il malumore del difensore coreano, già stressato per la partecipazione ai Mondiali e consapevole quindi di dover gestire bene le sue energie. Ma tutti i big del Napoli hanno dato la sensazione nelle rispettive nazionali di scendere

in campo con il freno a mano tirato e con la testa alle sfide decisive che dovranno affrontare a breve con la maglia azzurra: in campionato e nella Champions League. È troppo importante la posta in palio e a Castel Volturno è già iniziato il conto alla rovescia per il posticipo di Serie A di domenica sera al

Maradona (ore 20.45) contro il Milan. Si tratterà di un'altra tappa di avvicinamento alla conquista dello scudetto e Spalletti ha ordinato ai suoi giocatori di tenere la guardia altissima, senza cullarsi sull'enorme vantaggio in classifica messo insieme a undici giornate dalla fine del torneo sulle inseguitrici.

Per il Napoli è arrivato il momento del raccolto in campionato, dopo la straordinaria semina cominciata a Ferragosto e proseguita da allora con straordinaria continuità. Mancano ormai pochi punti al traguardo del tricolore e gli azzurri vogliono farli in fretta, per concentrarsi poi sulla doppia sfida di Champions contro il Milan. A mezzogiorno scatterà la vendita libera dei biglietti per la partita di ritorno al Maradona, in programma il 18 aprile. Il Viminale non ha invece ancora preso alcuna decisione sull'ipotizzato divieto di trasferta per i residenti in Campania, in occasione della gara d'andata a San Siro del 12 aprile. C'è infine già il sold out - restando in tema di tifosi - per il posticipo di domenica sera a Fuorigrotta contro i rossoneri.

Ci sono tre giorni di tempo per rigenerare i big del Napoli, dopo le delusioni in Nazionale. Intanto Spalletti ha mantenuto ieri la sua promessa e ha fatto visita tra gli applausi alla comunità di Don Merola, 'A Voce d'e creature', a cui il tecnico toscano ha deciso di devolvere i 5 mila euro incassati per la vittoria del prestigioso "Premio Bearzot". I soldi serviranno per migliorare le strutture sportive del centro e acquistare le nuove tenute da gioco per i ragazzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**HORECOAST
2023**

**12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno**

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.



www.horecoast.it

Lambertifood

ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca

mtncompany

Eventi

Salerno, alla Stazione Marittima il salone delle eccellenze targato HoReCoast

11 Mar 2023 di Matteo Maiorano





Si terrà il 12 e 13 aprile, presso la stazione marittima di Salerno, l' HoReCoast 2023. La rassegna mette in luce le eccellenze del territorio. Lo scorso anno ospite anche Salvatore De Riso. Le novità e le ultime tendenze della nona edizione.

Per gli operatori della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**, sarà l'occasione per scoprire tendenze, tecniche e processi e di conoscere prodotti e attrezzature innovative. Il fine è quello di migliorare il proprio business e restare al passo con un mondo che, negli ultimi anni, è radicalmente cambiato.

È la missione di **HoReCoast 2023**, la fiera dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal Consorzio HoReCoast (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).

Quest'anno **HoReCoast** – che nel 2022 ha ospitato a Paestum anche Salvatore De Riso – svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative, ma lo farà con una formula diversa. Rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno solamente le **eccellenze** di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal consorzio. Le aziende si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio “Salone delle Eccellenze”.



Tutto ciò sarà possibile grazie ai contributi della Federazione Italiana Cuochi, all'Unione Regionale Cuochi Campani, all'Associazione Cuochi Salernitani, alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria e all'Aibes Campania.

Spazi espositivi, show cooking e laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, favorendo la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

La possibilità di partecipazione in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a professionisti ed operatori del settore. Per partecipare è necessario registrarsi gratuitamente attraverso il sito web dedicato, così da saltare la fila all'ingresso.



[PUBBLICITÀ](#)

[CONTATTI](#)

[REDAZIONE](#)

[COPYRIGHT 2022 · SNUA SRL · P. IVA IT06104940652 · \[PRIVACY POLICY \] · \[COOKIE POLICY \] · \[PREFERENZE PRIVACY \]](#)



Quick links: [40under40](#) [Nuove aperture](#) [Abbonati a Food Service](#) [Iscriviti alla Newsletter](#)



CON HORECOAST, L'HORECA SI INCONTRA A SALERNO

EVENTI 2 min.

10 Marzo 2023

Al via il prossimo 12 aprile la nona edizione di HoReCoast, fiera-evento dedicata agli operatori professionali del fuori casa. Un momento di incontro e confronto su innovazione e tendenze del settore. Eccellenze sotto i riflettori



È prossimo il taglio del nastro per la nona edizione di HoReCoast, la prima fiera-evento dedicata al settore Horeca nel Sud Italia. La manifestazione si svolgerà **il 12 e 13 aprile 2023 presso la Stazione Marittima di Salerno**. Riservata esclusivamente a professionisti e operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere. HoReCoast è promossa

ABBONATI

IL BUSINESS DEL FUORI CASA

dall'omonimo consorzio, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature [Cookie](#) la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company.

Un "Salone delle Eccellenze" al servizio dell'operatore

Come ogni anno, HoReCoast sarà un'occasione, per gli operatori dell'out of home, di scoprire **tendenze, tecniche e processi e di conoscere prodotti e attrezzature innovative** per migliorare costantemente il loro business e restare al passo con un mondo della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza che, negli ultimi anni, è radicalmente cambiato. Quest'anno, tuttavia, la formula dell'evento sarà diversa: il tema di questa nona edizione, infatti, sarà "Salone delle Eccellenze", a testimoniare **la scelta strategica del consorzio organizzatore, di selezionare solo le migliori aziende del settore**. Ad arricchire il programma dell'evento, un fitto calendario di show cooking e laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e alla mixology. Momenti di confronto e networking che hanno l'obiettivo di favorire le relazioni tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. In quest'ottica, **la partecipazione all'evento è gratuita (è consigliata la registrazione), ma è riservata ai soli professionisti e operatori del settore**.

© Riproduzione riservata

[HORECA](#)

[HORECOAST](#)

[SALONE DELLE ECCELLENZE](#)



[ABOUT](#)

[Chi siamo](#)

[Contatti - REDAZIONE](#)

[Pubblicità](#)

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

[Abbonati a Food Service](#)

[Iscriviti alla newsletter](#)

Via Giuseppe Pecchio,
14
20131 - Milano (ITALY)

[Edicola](#)

[Privacy Policy e Cookie](#)

[Policy](#)

Copyright © 2015-2023 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati

HORECOAST 2023, ALLA STAZIONE MARITTIMA DI SALERNO LA NONA EDIZIONE

 costozero.it/horecoast-2023-alla-stazione-marittima-di-salerno-la-nona-edizione/

Redazione Costozero

17 marzo 2023



Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature** per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione **MTN Company**).

Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del **mondo Ho.Re.Ca.** i **trend** e le **tecniche innovative** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**. Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla **Stazione Marittima di Salerno** solamente le **“eccellenze” di HoReCoast**, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio **“Salone delle Eccellenze”** (da qui il tema dell'edizione corrente).

La storia del progetto “itinerante”

Fin dalla sua nascita, 2014, la fiera evento **HoReCoast** si pone come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi ed è punto di incontro tra professionisti del settore. 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 per le dirette streaming (2021), **Paestum** – Hotel Ariston (2022), per la nona edizione la location scelta è **Salerno**. Qui il **12 e il 13 aprile 2023** tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della **Stazione Marittima**, potranno visitare gli **spazi espositivi** di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire **show cooking** e **masterclass** di esperti del settore.

L'edizione 2023

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Ho.Re.Ca.** alla luce, anche e soprattutto delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità. **Spazi espositivi, show cooking e laboratori** dedicati al **food e al mixology** caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Come partecipare

La possibilità di **partecipazione** in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a **professionisti ed operatori del settore**. Per partecipare è necessario **registrarsi gratuitamente** attraverso il sito <https://www.horecoast.it/registrati/>, così da saltare la fila all'ingresso. Sul sito <https://www.horecoast.it/> saranno a breve pubblicati il programma e la lista completa delle aziende espositrici.



HoReCoast 2023, alla Stazione Marittima di Salerno la nona edizione

Il Salone delle Eccellenze in programma il 12 e 13 aprile 2023

Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).

Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del **mondo Ho.Re.Ca.** i **trend** e le **tecniche innovative** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**. Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla **Stazione Marittima di Salerno** solamente le **"eccellenze"** di **HoReCoast**, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio **"Salone delle Eccellenze"** (da qui il tema dell'edizione corrente).

La storia del progetto "itinerante"

Fin dalla sua nascita, 2014, la fiera evento **HoReCoast** si pone come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi ed è punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi** - Hotel La Bussola e Museo degli Arsenalari (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 per le dirette streaming (2021), **Paestum** - Hotel Ariston (2022), per la nona edizione la location scelta è **Salerno**. Qui il **12 e il 13 aprile 2023** tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della **Stazione Marittima**, potranno visitare gli **spazi espositivi** di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire **show cooking** e **masterclass** di esperti del settore.

L'edizione 2023

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Ho.Re.Ca.** alla luce, anche e soprattutto delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità. **Spazi espositivi, show cooking** e **laboratori** dedicati al **food** e al **mixology** caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Come partecipare

La possibilità di **partecipazione** in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a **professionisti ed operatori del settore**. Per partecipare è necessario **registrarsi gratuitamente** attraverso il sito <https://www.horecoast.it/registrati/>, così da saltare la fila all'ingresso. Sul sito <https://www.horecoast.it/> è possibile consultare il programma e la lista completa delle aziende espositrici.

Info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast; Email: info@horecoast.it - comunicazione@horecoast.it;

Web: <https://www.horecoast.it/> - Seguici sui social: Facebook - Instagram - YouTube

News & Blog



Lamberti Food per il sociale, ecco l'iniziativa 'Il miracolo della pizza'

Il nostro obiettivo è cercare di individuare pizzerie del territorio che potrebbero assumere entro Natale 2021, con regolare contratto di lavoro, i candidati selezionati

People

HoReCoast 2023, alla Stazione Marittima di Salerno la nona edizione



By mtncompany
Published Marzo 30, 2023

Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende Lambertifood, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).

Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del **mondo Ho.Re.Ca.** i **trend** e le **tecniche innovative** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**. Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla **Stazione Marittima di Salerno** solamente le **"eccellenze"** di **HoReCoast**, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio **"Salone delle Eccellenze"** (da qui il tema dell'edizione corrente).

Indice

- [1 La storia del progetto "itinerante"](#)
- [2 L'edizione 2023](#)
- [3 Come partecipare](#)



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

Non mostrare più [Visualizza in seguito](#)

La storia del progetto “itinerante”

Fin dalla sua nascita, 2014, la fiera evento **HoReCoast** si pone come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi ed è punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi** – Hotel La Bussola e Museo degli Arsenalari (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 per le dirette streaming (2021), **Paestum** – Hotel Ariston (2022), per la nona edizione la location scelta è **Salerno**. Qui il **12** e il **13 aprile 2023** tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della **Stazione Marittima**, potranno visitare gli **spazi espositivi** di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire **show cooking** e **masterclass** di esperti del settore.

L'edizione 2023

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Ho.Re.Ca.** alla luce, anche e soprattutto delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità. **Spazi espositivi, show cooking** e **laboratori** dedicati al **food** e al **mixology** caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Come partecipare

La possibilità di **partecipazione** in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a **professionisti ed operatori del settore**. Per partecipare è necessario **registrarsi gratuitamente** attraverso il sito <https://www.horecoast.it/registrati/>, così da saltare la fila all'ingresso. Sul sito <https://www.horecoast.it/> è possibile consultare il programma collaterale alla fiera evento e la lista completa delle aziende espositrici.

Info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast; Email: info@horecoast.it – comunicazione@horecoast.it; Web: <https://www.horecoast.it/> – Seguici sui social: [Facebook](#) – [Instagram](#) – [YouTube](#)

Tags:

fiera evento

food lab

HoReCoast

mixology lab

pizza lab

show cooking

Stazione Marittima di Salerno



WRITTEN BY

mtncompany

[PREV POST](#)

Giornata Mondiale Della Consapevolezza Dell'Autismo, “Il Grillo E La Coccinella” Sempre In Prima Linea

[NEXT POST](#)

Fondi In Arrivo Per Il Comparto Agricolo



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

Non mostrare più [Visualizza in seguito](#)

HoReCoast 2023: il Salone delle Eccellenze alla Stazione Marittima di Salerno

Di **Martina Farina** - 16 Marzo 2023 14:13



Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la nona edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).



Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del **mondo Ho.Re.Ca.** i **trend** e le **tecniche innovative** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**. Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla **Stazione Marittima di Salerno** solamente le **"eccellenze" di HoReCoast**, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio **"Salone delle Eccellenze"** (da qui il tema dell'edizione corrente).

La storia del progetto "itinerante"

Fin dalla sua nascita, 2014, la fiera evento **HoReCoast** si pone come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi ed è punto di incontro tra professionisti del settore. 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 per le dirette streaming (2021), **Paestum** – Hotel Ariston (2022), per la nona edizione la location scelta è **Salerno**.

Qui il **12** e il **13 aprile 2023** tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della **Stazione Marittima**, potranno visitare gli **spazi espositivi** di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire **show cooking** e **masterclass** di esperti del settore.



L'edizione 2023

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per l'ambito **Ho.Re.Ca.** alla luce, anche e soprattutto delle rinnovate abitudini

e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

Spazi espositivi, show cooking e laboratori dedicati al food

e al **mixology** caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

HORECOAST 2023

SALONE DELLE ECCELLENZE

AMPI

Sal De Riso
Il Maestro Pasticcere
ospite di HoReCoast 2023

Lamberti food
ATTREZZATURE per la RISTORAZIONE de luca

mtncompany

VIENI A VISITARE HORECOAST
ISCRIVITI GRATUITAMENTE SU
www.horecoast.it

Come partecipare

La possibilità di **partecipazione** in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a **professionisti ed operatori del settore**. Per partecipare è necessario **registrarsi gratuitamente** attraverso il sito <https://www.horecoast.it/registrati/>, così da saltare la fila all'ingresso. Sul sito <https://www.horecoast.it/> saranno a breve pubblicati il programma e la lista completa delle aziende espositrici.

Info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast;

Email: info@horecoast.it – comunicazione@horecoast.it;

Web: <https://www.horecoast.it/>

Credit Photo: HoReCoast instagram profile, Resportage.



Horecoast la fiera del settore food al Sud dal 12 al 13 aprile



Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di esperienza, misurazione e marketing (con annunci personalizzati) come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" per continuare senza accettare.

Rifiuta

Accetta

[Scopri di più e personalizza](#)

l'attenzione sui trend e sulle tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Seguendo tale logica, sono state selezionate dal Consorzio organizzatore solo aziende top del settore.

Non ci resta che attendere la manifestazione per poter visitare le **oltre 50 aziende nazionali** ed internazionali presenti, per confrontarsi con le principali associazioni di categoria e per seguire **show cooking e masterclass** di esperti del settore.

Per registrarsi gratuitamente: <https://www.horecoast.it/registrati/> **CLICCA QUI**



Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di esperienza, misurazione e marketing (con annunci personalizzati) come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" per continuare senza accettare.



Moolty – Moltiplicatore di Performance per la tua attività

Negli ultimi anni, il settore della ristorazione, DO, GD e retail ha subito una trasformazione digitale che ha portato all'aumento dei canali ...

Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di esperienza, misurazione e marketing (con annunci personalizzati) come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" per continuare senza accettare.



Delivery Food, sostenibilità e scalabilità

Il delivery food, o cibo a domicilio, è un'industria in rapida crescita che sta cambiando rapidamente il modo in cui le persone ...

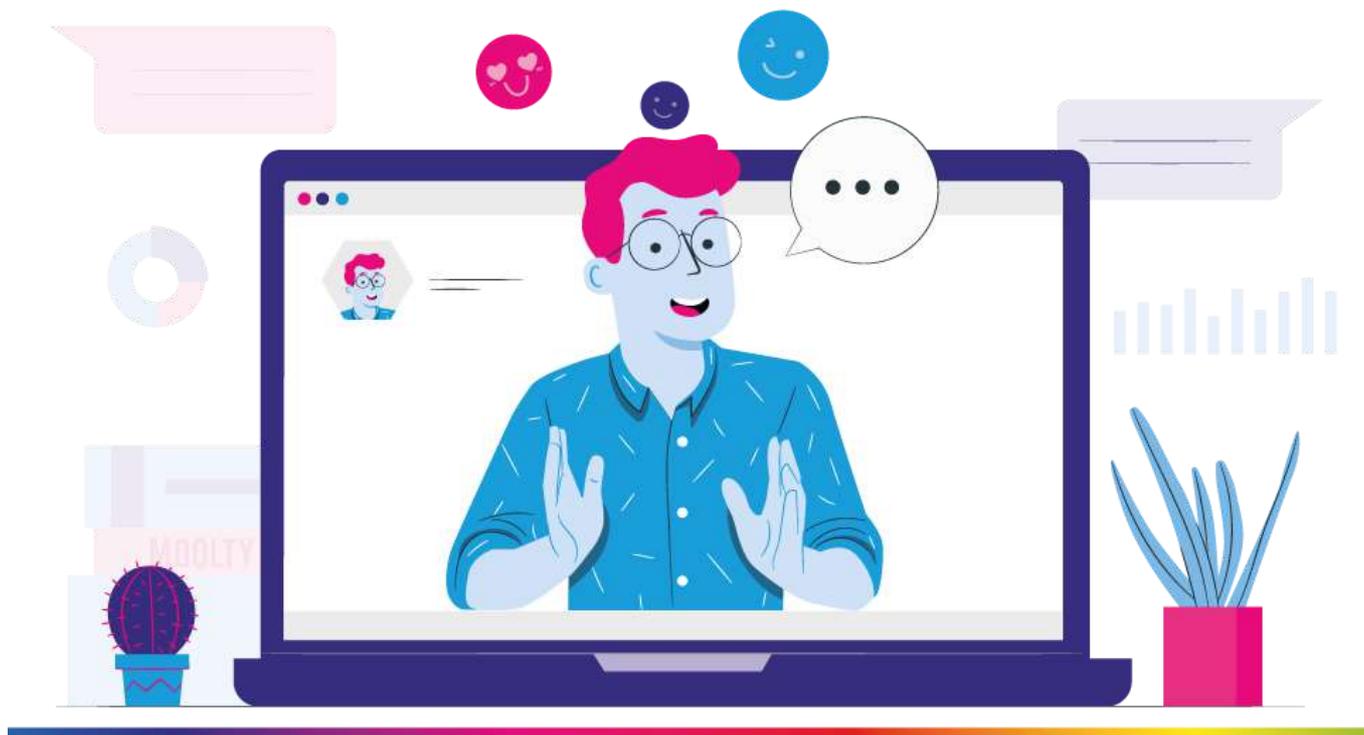
LEGGI TUTTI GLI ARTICOLI

Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di esperienza, misurazione e marketing (con annunci personalizzati) come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" per continuare senza accettare.



CONTATTI

✉ info@moolty.it
☎ +39 081 19187726

PAGINE UTILI

🔗 [FAQ](#)
🔗 [ASSISTENZA](#)

SEGUICI

Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di esperienza, misurazione e marketing (con annunci personalizzati) come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" per continuare senza accettare.

Invia

Sì, vorrei iscrivermi alla newsletter (facoltativo) e ho letto e compreso l'informativa sulla protezione dei dati personali.

Moolty Pin App Evo srl – Via Giovanni Porzio 4 – 80143 Napoli – piva 09704121210

[Privacy Policy](#) | [Cookie](#) | [Credits](#)

Informativa

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per le finalità di esperienza, misurazione e marketing (con annunci personalizzati) come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

Usa il pulsante “Accetta” per acconsentire. Usa il pulsante “Rifiuta” per continuare senza accettare.



Quick links: [40under40](#) [Nuove aperture](#) [Abbonati a Food Service](#) [Iscriviti alla Newsletter](#)



HORECOAST, I PROFESSIONISTI HORECA PROTAGONISTI A SALERNO

EVENTI 3 min.

12 Aprile 2023

La IX edizione di HoReCoast, manifestazione dedicata al mondo del fuori casa, prevede un ricco programma di eventi, laboratori e incontri alla Stazione Marittima della città campana



Un appuntamento che è diventato un punto di riferimento per i professionisti Horeca del Sud Italia. Stiamo parlando di **HoReCoast**, la rassegna dedicata al mondo del fuori casa,

ABBONATI

IL BUSINESS DEL FUORI CASA

Promossa dal **Consorzio HoReCoast**, costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca** Cookie **Attrezzature per la ristorazione e MTN Company**, la manifestazione vede protagoniste oltre **70 aziende** dei settori food e attrezzature per la ristorazione, oltre a laboratori dedicati al food, alla pizza, alla colazione, alla pasticceria e alla mixology. *“Si tratta di un’iniziativa molto importante, che quest’anno giunge alla nona edizione e che abbiamo piacere di accogliere presso la Stazione Marittima di Salerno – ha sottolineato l’assessore alle Attività produttive e Turismo del comune di Salerno, Alessandro Ferrara –. Una fiera evento che cresce esponenzialmente negli anni e che fino a oggi è stata seguita da oltre ottomila visitatori. Un vanto per la città di Salerno, dunque, ospitare HoReCoast, perché porta valore aggiunto alla nostra città”.*

Accept consent to view this
[Click to allow Video Embeddati](#)

Se non vedi i video, ricorda di [abilitare i cookie](#)

A **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

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

HoReCoast 2023 ha puntato l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti e attrezzature per il fuori casa, alla luce delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza e ospitalità.

Novità 2023, il premio Don HoReCoast

Autentica novità dell'edizione 2023 è l'**HoReCoast Award**, con la consegna del **Don HoReCoast**, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista Giuseppe Cicalese, a chef di ristoranti stellati e ad 'amici' di HoReCoast, ovvero professionisti e associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. L'elenco degli chef di ristoranti stellati premiati comprende: Lorenzo Montoro, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello, una stella Michelin; Lorenzo Cuomo del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; Cristian Torsiello dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; Fabio Pesticcio de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; Giovanni Vanacore del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; Gennaro Esposito de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin. Tra gli 'amici' di HoReCoast si ricordano invece: il maestro pasticciere Sal De Riso, l'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, il maestro pizzaiolo Antonio Starita, il Presidente vicario della Federazione Italiana Cuochi Pietro Montone, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania Luigi Vitiello, il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani Luigi Di Ruocco, il Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria Gianluca Cecere e il Fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori Luigi Gargiulo.

© Riproduzione riservata

HORECOAST

HORECOAST AWARD

SUD ITALIA



ABOUT

Chi siamo

Contatti - REDAZIONE

Pubblicità

Abbonati a Food Service

Iscriviti alla newsletter

Edicola

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

ABBONATI

IL BUSINESS DEL FUORI CASA

Copyright © 2015-2023 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 28 Aprile 2023 | aggiornato alle 11:18 | 93784 articoli in archivio

L'EVENTO

HoReCoast, i professionisti in fiera a Salerno

La prima fiera evento dell'Horeca nel sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere si terrà mercoledì 12 e giovedì 13 aprile nella stazione marittima

03 marzo 2023 | 18:25

Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile nella stazione marittima di Salerno, si terrà la decima edizione di **HoReCoast** (www.horecoast.it), la prima fiera evento dell'Horeca nel sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).



HoReCoast, il 12 ed il 13 aprile a Salerno

Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i **rinnovati mondi** della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**. Ma lo farà con una **formula diversa**: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno solamente le "eccellenze" di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in

quello che diventerà un vero e proprio “Salone delle Eccellenze” (da qui il tema dell’edizione corrente).

La storia del progetto "itinerante"

Fin dalla sua nascita, 2014, la fiera evento **HoReCoast** si pone come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi ed è punto di incontro tra professionisti del settore. 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** per le dirette streaming (2021), **Paestum - Hotel Ariston** (2022), per la nona edizione la location scelta è **Salerno**. Qui il **12 e il 13 marzo 2023** tutti i **player** del settore **Ho.Re.Ca.**, all’interno della Stazione Marittima, potranno visitare gli spazi espositivi di **50 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire show cooking e masterclass di **esperti del settore**.

L’edizione 2023

HoReCoast 2023 punterà l’attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l’ambito Ho.Re.Ca. alla luce, anche e soprattutto delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità. Spazi espositivi, show cooking e laboratori dedicati al food e al mixology caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. La possibilità di **partecipazione** in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a **professionisti ed operatori del settore**. Per partecipare è necessario **registrarsi gratuitamente** attraverso il sito <https://www.horecoast.it/registratori/>, così da saltare la fila all’ingresso. Sul sito ufficiale saranno a breve pubblicati il programma e la lista completa delle aziende espositrici.

© Riproduzione riservata

alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere

Inserito da (Redazione Costa d'Amalfi), sabato 11 marzo 2023 10:18:12



Villaggio Esclusivo del Salento, Unica Struttura

Apri



Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'**Ho.Re.Ca.** nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo

in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende Lambertifood, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).

Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del **mondoHo.Re.Ca.** i **trend** e le **tecniche innovative** per affrontare efficacemente i rinnovati mondi



Horecoast 2023. La nona edizione alla Stazione Marittima di Salerno

By Redazione - 05/03/2023

Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la Stazione Marittima di Salerno, si terrà la **IX edizione di HoReCoast**, la **prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia** rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal **Consorzio HoReCoast** (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).

Come da sua mission, anche quest'anno HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. **i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza.**

Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno solamente le "eccellenze" di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "Salone delle Eccellenze" (da qui il tema dell'edizione corrente).

La storia del progetto "itinerante"

Fin dalla sua nascita, 2014, la fiera evento HoReCoast si pone come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi ed è punto di incontro tra professionisti del settore. 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 per le dirette

streaming (2021), Paestum – Hotel Ariston (2022), per la nona edizione la location scelta è Salerno.

Qui il 12 e il 13 marzo 2023 tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della Stazione Marittima, potranno visitare gli spazi espositivi di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire show cooking e masterclass di esperti del settore.

L'edizione 2023

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Ho.Re.Ca. alla luce, anche e soprattutto delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

Spazi espositivi, show cooking e laboratori dedicati al food e al mixology

caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Come partecipare

La possibilità di partecipazione in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a professionisti ed operatori del settore.

Per partecipare è necessario registrarsi gratuitamente attraverso il sito <https://www.horecoast.it/registrati/>, così da saltare la fila all'ingresso. Sul sito <https://www.horecoast.it/> saranno a breve pubblicati il programma e la lista completa delle aziende espositrici.

Info e contatti

Segreteria Organizzativa HoReCoast

info@horecoast.it – www.horecoast.it

Redazione

<https://rosmarinonews.it>





Hospitality, Garda Food&Drink, Madia Expo, Horecoast, Levante prof

03/03/2023





Una nuova stagione che si sta rivelando molto interessante, quella del 2023, per il canale ho.re.ca.

Le prime avvisaglie si sono potute vedere nelle fiere di gennaio e febbraio: Sigep, Hospitality, Beer Attraction. Hanno tutte fatto il pieno di professionisti alla ricerca non del prezzo ma di nuove idee e proposte per le cucine e le sale dei loro locali.

Hospitality e Garda Food&Drink

A Hospitality **il gruppo ROAT**, la divisione ittico dei distributori del Nord-Est (Marchi, Foppa, F.Ili Tondini, RZ Service), ha vissuto quattro giorni con uno stand sempre frequentatissimo, con oltre 1.000 visitatori.

A Garda Food&Drink, svoltasi a Peschiera sul Garda a fine febbraio la F.Ili Tondini di Cavriana (MN) ha potuto incontrare, prima della stagione, i ristoratori gardesani presentando le nuove proposte: “Un workshop molto interessante, quello di Garda Food & Drink, perché è mirato a un’area geografica molto importante per il turismo e, di conseguenza, per la ristorazione: quella del Lago di Garda e delle province di Verona e Mantova che vedono la presenza di almeno 28 milioni di turisti” spiega **Benhur Tondini**.

Madia Expo

Dal 26 al 28 marzo, a Villa Foscari Cornaro di Gorgo al Monticaro ( si

Organizzato da **Madia Spa**, distributore di San Quirino (FN) che opera in Friuli Venezia Giulia, Veneto, Austria e Slovenia, vedrà la partecipazione di oltre 80 aziende di food&beverage presentare le loro produzioni dedicate al canale ho.re.ca.

“Ritorniamo a fare Madia Expo dopo due anni di rallentamento causato dalla pandemia. – afferma **Alessandro Piazza**, amministratore di madia spa – In questo lungo periodo non siamo però stati fermi, abbiamo incontrato nuove aziende che fanno prodotti di assoluta qualità e che saranno presenti all’evento. Ci auguriamo il successo che ha accompagnato le precedenti edizioni e, ai nostri clienti, un anno di grandi soddisfazioni”.

Horecoast

Il 12 e il 13 aprile, negli spazi della Stazione Marittima di Salerno, andrà in scena Horecoast il Salone delle Eccellenze. La manifestazione, giunta alla nona edizione, non smentisce la sua versione itinerante nei luoghi belli della Campania. Lo scorso anno fu a Paestum. L’evento è organizzato dalla **Lamberti Food**, insieme ad altri partner, per far conoscere le novità di food&beverage agli operatori professionali del fuori casa di questa regione.

“Nove anni fa, quando iniziammo, ci sembrava di essere mosche bianche, ora siamo il punto di riferimento preciso di molti pizzaioli e ristoratori della Campania e, in parte, del Sud-Italia” commenta **Vincenzo Lamberti**, amministratore dell’azienda di Cava de’ Tirreni (SA).

Levante prof

Levante Prof è una fiera B2B dedicata ai professionisti del settore che coinvolge tutti i comparti e gli utenti del mondo food con lo scopo di valorizzare il made in Italy tecnologico ed eno-agroalimentare. In programma alla Fiera del Levante di Bari dal 12 al 15 marzo vedrà la

Fai l'eccezione per la prima volta, con un grande spazio espositivo coinvolgendo anche diverse aziende del food-service. – racconta **Angelo Raimondi, uno dei soci di Erredi** – Siamo, infatti, convinti che partecipare a una fiera di questa portata prima dell'apertura della stagione sia un segnale molto forte rivolto ai nostri clienti che potranno conoscere direttamente le nostre nuove proposte”.

Guido Parri

condividi [in](#) [f](#) [t](#) [p](#) [w](#)

precedente: hospitality day 2022

successivo: hummus di ceci, composta di limone, verdure croccanti e chips di quinoa abbianato al vino nerina 2021

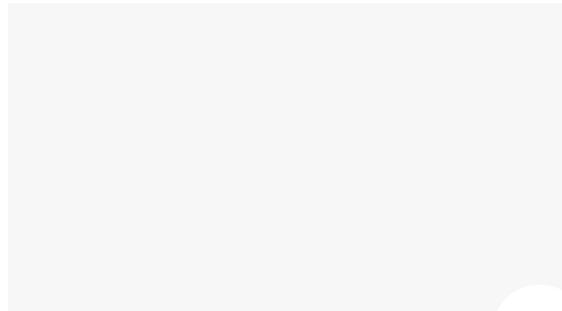
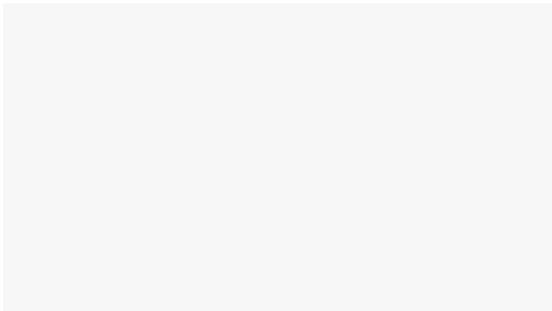
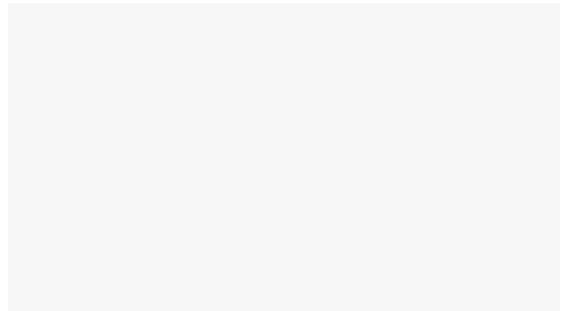
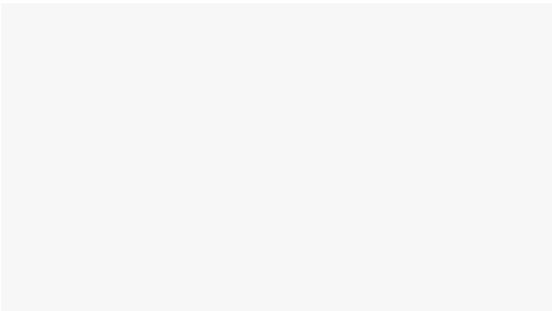
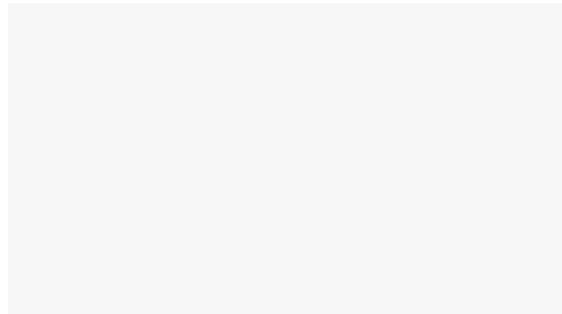
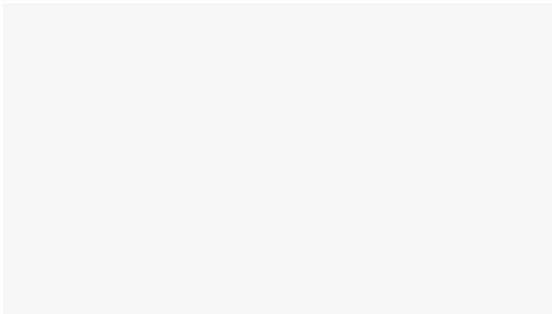
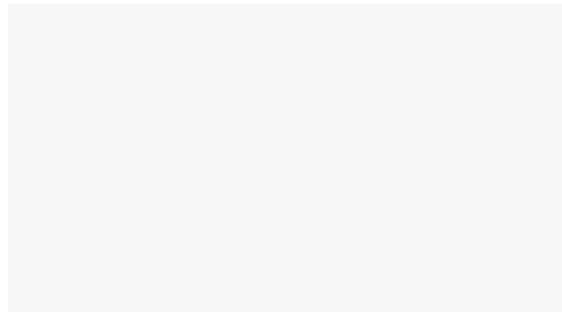
[articoli magazine ^](#)

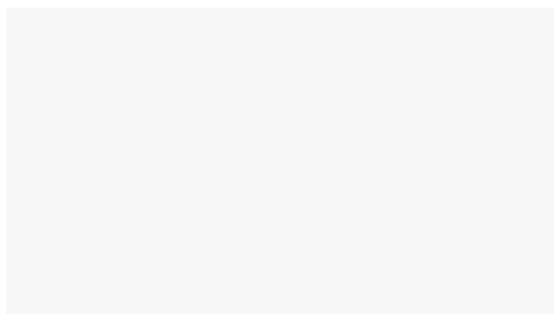
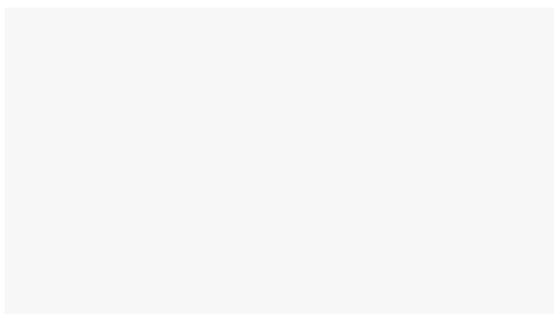
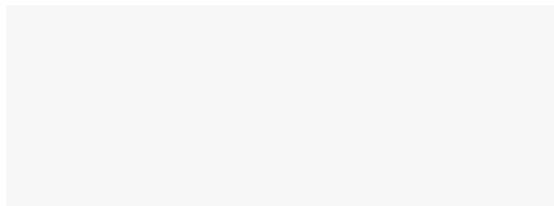
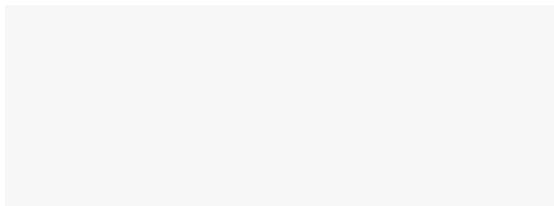
PARTNER





NOLEGGIO E GESTIONE VEICOLI REFRIGERATI





condividi [in](#) [f](#) [twitter](#) [p](#) [whatsapp](#)

Copyright © 2019-2023

Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010

Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.l.

P.Iva 02233251202

[Privacy policy](#) | [Cookie policy](#) | [Modifica impostazioni cookie](#)





HORECA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE



Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Horeca nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal Consorzio HoReCoast (costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e dall'agenzia di comunicazione **MTN Company**).

Come da sua mission, anche quest'anno HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Horeca i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma lo farà con una formula diversa: diversamente dalle precedenti edizioni, che hanno visto ogni volta la presenza in media di più di 100 aziende espositive, quest'anno saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno, in maniera del tutto esclusiva, le "eccellenze" di HoReCoast, ossia **50 aziende selezionate dal Consorzio** le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "**Salone delle Eccellenze**" (da qui il tema dell'edizione corrente). Per l'occasione, è prevista la partecipazione di





Uno scatto dell'edizione 2022



del gusto per le dirette streaming (2021), l'edizionale "Hotel/Anstalt" (2022), per la nona edizione la location scelta è Salerno. Qui il 12 e il 13 aprile 2023 tutti i player del settore Horeca, all'interno della Stazione Marittima, potranno visitare gli spazi espositivi di 50 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire show cooking e masterclass di esperti del settore.

 **Tognana**





Menu





HoReCoast, mercoledì 5 aprile la presentazione della nona edizione al Comune di Salerno

da **napoli2** - 03/04/2023



12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!

INQUADRA IL QR CODE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Eventi rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Co.

Lambertifood

ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

♥ mtncompany



SALERNO – La Sala del Gonfalone del Comune di Salerno ospiterà mercoledì 5 aprile 2023 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione. Promossa dal Consorzio HoReCoast, la fiera evento si svolgerà il 12 e 13 aprile alla Stazione Marittima di Salerno. Nel ricco cartellone dell'iniziativa spazi espositivi, show cooking, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria, al mixology e l'HoReCoast Award, con la premiazione di "amici" di HoReCoast e rinomati chef, tra cui Sal De Riso e Gennaro Esposito

Mercoledì 5 aprile 2023, alle ore **11.00**, presso la **Sala del Gonfalone** del **Comune di Salerno**, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'**Ho.Re.Ca.** nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione, in programma **mercoledì 12** e **giovedì 13 aprile** presso la **Stazione Marittima di Salerno**.

Come da sua mission, **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del mondo **Ho.Re.Ca.** i **trend** e le **tecniche** innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della **ristorazione**, dell'**ospitalità** e dell'**accoglienza**. Ma quest'anno lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, saranno presenti alla **Stazione Marittima di Salerno** le **"eccellenze" di HoReCoast**, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio **"Salone delle Eccellenze"**.

Non solo spazi espositivi. Oltre all'area expo, **HoReCoast** – come da sua natura – sarà impreziosita anche da momenti collaterali, come **show cooking**, **laboratori** dedicati al **food**, alla **pizza**, al **breakfast**, alla **pasticceria** e al **mixology**. Chicca dell'edizione 2023, inoltre, l'**HoReCoast Award**, con la **premiazione** di chef di **ristoranti stellati**, **amici di HoReCoast** e rappresentanti delle **associazioni** che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra i protagonisti di quest'anno, per citare in anticipo dei nomi, lo chef **Gennaro Esposito** e il maestro pasticciere **Sal De Riso**.

Questi ed altri i **dettagli** della **nona edizione** di **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** del **5 aprile** al **Comune di Salerno**, alla quale interverranno:

- **Alessandro Ferrara**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno;
- **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore di Lamberti Food;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione;
- **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- **Michele Lanzetta**, Project Manager di MTN Company;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- **Luigi Gargiulo**, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania;
- **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della FIPGC Campania;
- **Peppe Iannicelli**, Giornalista.

HoReCoast è organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company. L'edizione 2023 di **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi

Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno.

Media partner della fiera evento sono: Food Service, [Horecanews.it](#), HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, [Rosmarinonews.it](#), RCS75 Digital Radio, Campania Like, [ILPortico.it](#), [IVescovado.it](#), Positano Notizie, Occhi su Salerno e [Resportage.it](#). **Print Partner** CGM Arti Grafiche, FG Industria Grafica e Imballi Diano.





Cilento Notizie

Cilento Ambiente Acciaroli Attualità Agropoli Avvisi Casal Velino Cultura Castellabate Cronaca Capaccio Dai Comuni Marina Di Camerota Concorsi Palinuro Economia Pollica Salute Sapri Spettacoli-Eventi Vallo Di Diano Sport Vallo Della Lucania Politica Salerno Tecnologia Video

HoReCoast, presentazione della nona edizione al Comune di Salerno

» Cilento Notizie > Salerno > Spettacoli-Eventi



Credits Foto

Video selezione da YouTube

Miramare Castellabate

Santa Maria di Castellabate - Casa Vacanze .. La struttura è situata in zona panoramicissima a soli 2 km (2 min di auto) dalla splendida spiaggia sabbiosa del Pozzillo e a 3 km (3 min di auto) dal...

Villa Magnolia - Cilento Natura

Ascea Marina - Casa Vacanze .. Tre vani più accessori con ampi balconi vista mare. Ingressi indipendenti a soli 300 m dalla spiaggia. Ogni appartamento, adatto ad ospitare fino ...



• lunedì 3 aprile 2023

Comunicato Stampa

Seguici su

La Sala del Gonfalone del Comune di Salerno ospiterà mercoledì 5 aprile 2023 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione. Promossa dal Consorzio HoReCoast, la fiera evento si svolgerà il 12 e 13 aprile alla Stazione Marittima di Salerno. Nel ricco cartellone dell'iniziativa spazi espositivi, show cooking, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria, al mixology e l'HoReCoast Award, con la premiazione di "amici" di HoReCoast e rinomati chef, tra cui Sal De Riso e Gennaro Esposito

Mercoledì 5 aprile 2023, alle ore 11.00, presso la Sala del Gonfalone del Comune di Salerno, si terrà la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca.

nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione, in programma mercoledì 12 e giovedì 13 aprile presso la Stazione Marittima di Salerno.

Come da sua mission, HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma quest'anno lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno le "eccellenze" di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "Salone delle Eccellenze".

Non solo spazi espositivi. Oltre all'area expo, HoReCoast - come da sua natura - sarà impreziosita anche da momenti collaterali, come show cooking, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology. Chicca dell'edizione 2023, inoltre, l'HoReCoast Award, con la premiazione di chef di ristoranti stellati, amici di HoReCoast e rappresentanti delle associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra i protagonisti di quest'anno, per citare in anticipo dei nomi, lo chef Gennaro Esposito e il maestro pasticcere Sal De Riso.

Questi ed altri i dettagli della nona edizione di HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 5 aprile al Comune di Salerno, alla quale interverranno:

- Alessandro Ferrara, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno;
- Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast;
- Vincenzo Lamberti, Amministratore di Lamberti Food;
- Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione;
- Carmine D'Alessio, Ceo Chr(38) Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- Michele Lanzetta, Project Manager di MTN Company;

- Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- Luigi Di Ruocco, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- Luigi Gargiulo, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania;
- Gianluca Cecere, Delegato regionale della FIPGC Campania;
- Peppe Iannicelli, Giornalista.

HoReCoast è organizzata dall'omonimo Consorzio, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company. L'edizione 2023 di HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno.

Media partner della fiera evento sono: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala Chr(38) Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. Print Partner CGM Arti Grafiche, FG Industria Grafica e Imballi Diano.

(foto dell'ed. anno 2022)



ULTIME NOTIZIE [gara-6, Atlanta è out](#) | [Tennis: Berrettini salta gli Internazionali d'Italia 'è dura'](#) | [Def alla Camera, in Aula il dibattito fin](#)

HoReCoast: il 5 aprile a Salerno la presentazione della nona edizione

Verrà presentata domani 5 aprile nella Sala del Gonfalone di Salerno la sesta edizione di HoReCoast, la fiera evento del Sud Italia dedicata a professionisti e operatori del settore che si terrà il 12 e 13 aprile alla Stazione Marittima di Salerno

 **Redazione** - Pubblicato il 4 Aprile 2023 alle ore 8:06

Categoria: [Eventi & Fiere \(https://horecanews.it/category/eventi/eventi-fiere/\)](https://horecanews.it/category/eventi/eventi-fiere/)



5723 - HoReCoast: il 5 aprile a Salerno la presentazione della nona edizione

00:00 02:55

5080 episodi 359 ore

		 In primo piano	5723 - HoReCoast: il ...		02:55
			6050 - Giornata della Ristorazione. Tre gol...		02:28

Privacy Policy

Privacy - Termini

Domani **mercoledì 5 aprile 2023**, alle ore 11, presso la **Sala del Gonfalone** del **Comune di Salerno**, si terrà la conferenza stampa di presentazione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Horeca nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione, in programma **mercoledì 12 e giovedì 13 aprile** presso la **Stazione Marittima di Salerno**.

Come da sua mission, HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Horeca i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma quest'anno lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno **le "eccellenze" di HoReCoast**, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "Salone delle Eccellenze".

Non solo spazi espositivi. Oltre all'area expo, HoReCoast – come da sua natura – sarà impreziosita anche da momenti collaterali, come **show cooking, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology**. Chicca dell'edizione 2023, inoltre, l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di chef di ristoranti stellati, amici di HoReCoast e rappresentanti delle associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra i protagonisti di quest'anno, per citare in anticipo dei nomi, lo **chef Gennaro Esposito** e il maestro pasticciere **Sal De Riso**.

Questi ed altri i dettagli della nona edizione di HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 5 aprile al Comune di Salerno, alla quale interverranno:

- **Alessandro Ferrara**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno;
- **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore di Lamberti Food;
- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione;
- **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- **Michele Lanzetta**, Project Manager di MTN Company;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- **Luigi Gargiulo**, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania;
- **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della FIPGC Campania;
- **Peppe Iannicelli**, Giornalista.

HoReCoast è organizzata dall'omonimo Consorzio, costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company. L'edizione 2023 di HoReCoast **gode del patrocinio di:** Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno.

Media partner della fiera evento sono: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. Print Partner CGM Arti Grafiche, FG Industria Grafica e Imballi Diano.



Salerno: mercoledì la presentazione della nona edizione di HoReCoast – Salone delle eccellenze

Published on 3 Aprile 2023 — in Campania — by Notix

La Sala del Gonfalone del Comune di Salerno ospiterà mercoledì 5 aprile 2023 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la prima fiera

evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione. Promossa dal Consorzio HoReCoast, la fiera

evento si svolgerà il 12 e 13 aprile alla Stazione Marittima di Salerno. Nel ricco cartellone dell'iniziativa spazi espositivi, show cooking, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria, al mixology e l'HoReCoast Award, con la premiazione di "amici" di HoReCoast e rinomati chef, tra cui Sal De Riso e Gennaro Esposito.

Come da sua mission, HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma quest'anno lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno le "eccellenze" di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal

Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "Salone delle Eccellenze".

Non solo spazi espositivi. Oltre all'area expo, HoReCoast – come da sua natura – sarà impreziosita anche da momenti collaterali, come show cooking, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology. Chicca dell'edizione 2023, inoltre, l'HoReCoast Award, con la premiazione di chef di ristoranti stellati, amici di HoReCoast e rappresentanti delle associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra i protagonisti di quest'anno, per citare in anticipo dei nomi, lo chef Gennaro Esposito e il maestro pasticciere Sal De Riso, termina la nota stampa.

[FACEBOOK](#)
[TWITTER](#)
[GOOGLE](#)
[PINTEREST](#)

NOTIX ULTIMI POSTS



Giornalista di Notix

[◀ PREVIOUS STORY](#)

Somma Vesuviana, grande successo per i Mercati della Terra di Slow Food

[NEXT STORY ▶](#)

Campania, la Protezione Civile dirama l'allerta meteo per vento: tutte le indicazioni

U L T I M I D A . . .

Napoli, festeggiamenti per lo scudetto al Cratere del Vesuvio: il Parco Nazionale del Vesuvio preoccupato per l'ordine pubblico

In queste ore l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio ha appreso con viva

Avellino, il Vigile del fuoco esperto Carmine Galasso insignito del premio Delcogliano per aver salvato una donna

Si è svolta a Napoli, nella Sala Delcogliano del Consiglio Regionale della

Napoli, da domani al primo maggio riuniti a Napoli 200 esperti della salute dei bambini

Si apre domani a Napoli l'evento targato Sipps dal titolo 'Napule è...Pediatra

Napoli tra Comicon e match scudetto: "Grande responsabilità alla Mostra d'Oltremare, sarà una festa"

Un weekend importantissimo quello che si appresta a vivere la città di

Napoli, accolti 75 migranti della nave Geo Barents

Ieri mattina la nave Geo Barents è stata accolta nel porto di

A R C H I V I O M E N S I L E

Seleziona il mese



C A T E G O R I E

Seleziona una categoria



Copyright 2016 © All Rights reserved by Notix.it- Marchio Registrato CZ2011C000004- Iscr. Trib. NA N° 40 DEL 30/03/2011- Tutti i contenuti e le immagini con © di questo sito possono essere replicati per il solo uso personale, è quindi vietata la riproduzione, anche parziale, su altri siti web, mailing list, newsletter, riviste cartacee, CD rom e altri supporti, anche in assenza di finalità di lucro. Sono autorizzate riproduzioni parziali del contenuto del sito purché sia citata la fonte e la riproduzione non avvenga a scopo di lucro. Alcune foto provengono da Internet e sono pertanto ritenute di dominio pubblico. Gli autori delle immagini o i soggetti coinvolti possono in ogni momento chiederne la rimozione, scrivendo all'indirizzo di posta elettronica in menù.

SALERNO TODAY

CRONACA

Turismo, al Comune la presentazione di HoReCoast

Mercoledì 5 aprile, alle ore 11.00, presso la Sala del Gonfalone del Comune di Salerno, si terrà la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast



Redazione

03 aprile 2023 16:07

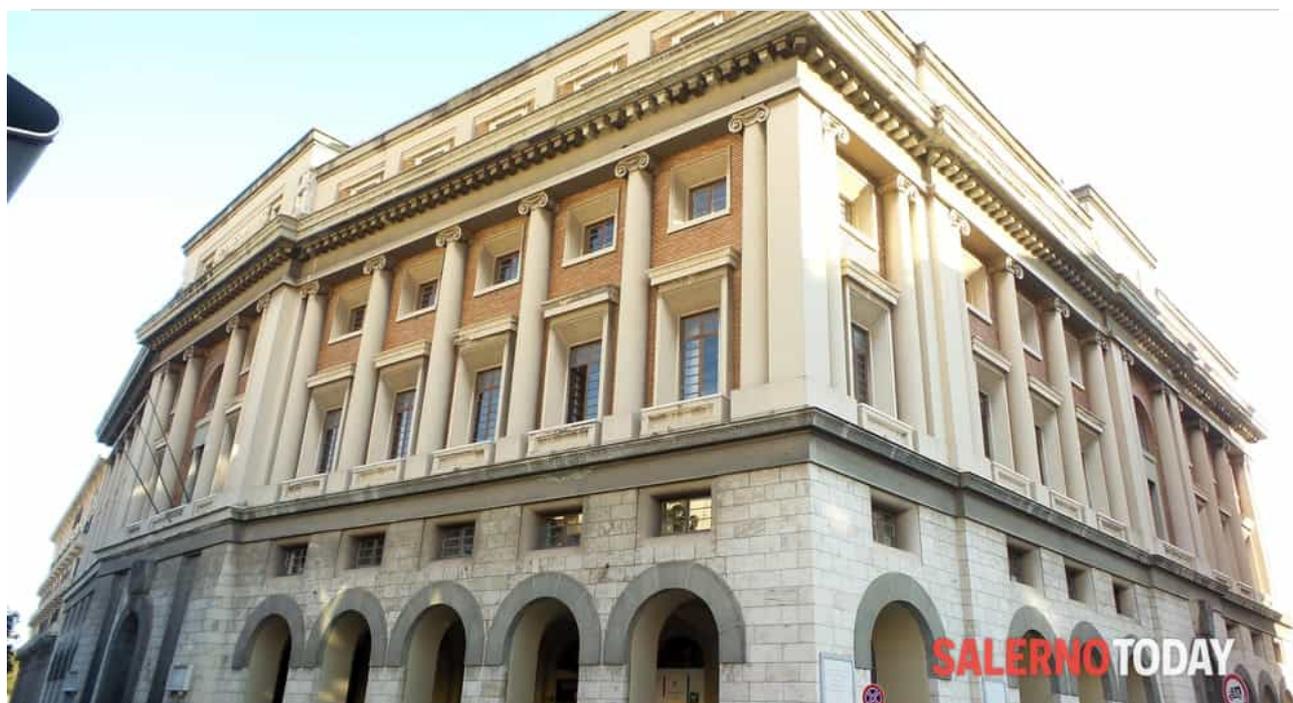


Foto archivio

Mercoledì 5 aprile, alle ore 11.00, presso la Sala del Gonfalone del Comune di Salerno, si terrà la conferenza stampa di presentazione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore giunta quest'anno alla sua nona edizione, in programma mercoledì 12 e giovedì 13 aprile presso la Stazione Marittima di Salerno.

La mission

HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma quest'anno lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, saranno presenti alla **Stazione Marittima** di Salerno solamente le "eccellenze" di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "Salone delle Eccellenze".

© Riproduzione riservata

TRASPORTI, L'IRA DI TOMMASETTI

«Odissea pendolari, subito le soluzioni»

«I pendolari della provincia di Salerno continuano a vivere un'odissea quotidiana, caratterizzata da continui ritardi e frequenti soppressioni dei mezzi pubblici, nell'indifferenza più totale delle istituzioni». È l'affondo che arriva dal consigliere regionale salernitano della Lega, **Aurelio Tommasetti**, che ora lancia un appello a Palazzo Santa Lucia e a Busitalia per cancellare i disagi che, da tempo, caratterizzano gli utenti del servizio di trasporto pubblico su gomma: gli orari delle corse,

infatti, sono rimasti all'epoca dell'emergenza sanitaria da Covid e, in più, anche per la festività di Pasqua non ci sarà alcun mezzo in strada. «Bene ha fatto l'Ugl a denunciare una situazione che da anni non vede interventi significativi e si ripercuote su un servizio essenziale - prosegue Tommasetti -. In alcune zone del Salernitano i trasporti risultano talmente carenti da rappresentare un rischio per la sicurezza dei viaggiatori, costretti a lunghe tratte a bordo di mezzi sovraffollati. È inconcepibile la

manca di pullman per recarsi a lavoro o a scuola nelle fasce orarie mattutine, oppure di corse per tornare a casa in quelle serali. Il prossimo si annuncia come l'ennesimo weekend infernale per chi usa i mezzi pubblici. Qualche modifica agli orari da parte di Busitalia non può bastare, è necessaria una complessiva riorganizzazione della rete di trasporto pubblico: se ne faccia carico la Regione Campania, e in primis il consigliere delegato **Luca Cascone**».

L'INIZIATIVA

Pasqua in viaggio, un vademecum dall'Ac

Le festività pasquali apriranno anche la stagione del turismo: tanti salernitani, infatti, nelle prossime ore si metteranno in viaggio per raggiungere città d'arte, case vacanze o semplicemente trascorrere qualche giorno lontano dalla città d'Arechi. E proprio ai tanti salernitani che si metteranno in viaggio è dedicato il vademecum dell'Automobile Club Salerno presieduta da **Vincenzo Demasi** che ha inviato a tutti i suoi iscritti sette semplici consigli da seguire

prima di mettersi in viaggio: controllare gli pneumatici; controllare le pastiglie dei freni e gli ammortizzatori; controllare i livelli dei liquidi; controllare la batteria, tubazioni ed altro; controllare le spazzole tergicristalli; controllare il funzionamento delle luci; controllare di avere gli ausili d'emergenza e di sicurezza.

«Alcuni di questi parametri, livelli o dotazioni sono verificabili direttamente dal conducente; per altri, invece,

è necessario rivolgersi alle strutture specializzate, che sapranno fornirvi il giusto supporto e i consigli tecnici più adatti», ha sottolineato il direttore dell'Automobile Club Salerno, **Giovanni Caturano**, che consiglia dunque di seguire con attenzione il vademecum dell'Ac. «L'occhio dell'esperto, del tecnico specializzato o dell'abile artigiano riesce ad assicurare un maggior grado di sicurezza e tranquillità».

La Campania non brilla per qualità istituzionale. Anzi addirittura è al terzultimo posto (206) in Europa, come si evince dalla ricerca dell'Università di Göteborg che ha monitorato 208 regioni del vecchio Continente, in base all'indice europeo sulla qualità istituzionale che tiene conto della percezione da parte dei cittadini della qualità, dell'imparzialità e della corruzione della Pubblica amministrazione presente in un determinata area regionale. Gli indici della Campania, in questo caso, sono veramente bassi: -2,11 sul tema qualità, -1,57 sull'imparzialità, -1,90 sulla corruzione, che generano un indice Eqi di -1,93.

Se Atene piange, Sparta però non ride. Perché la qualità istituzionale non è uno delle prerogative del nostro Paese: tutte le altre regioni italiane, infatti, si posizionano nelle retrovie, oltre la centesima posizione in graduatoria. Un cattivo funzionamento della macchina pubblica che grava su famiglie e imprese per almeno 225 miliardi di euro all'anno. È quanto emerge dal report dell'Ufficio studi della Cgia, che ha provato a quantificare gli effetti di alcune criticità, come le regole tortuose e complicate della nostra burocrazia statale, i mancati pagamenti della Pubblica amministrazione, la lentezza della giustizia civile, lo spaventoso deficit infrastrutturale, gli sprechi nella sanità e nel trasporto pubblico locale, che da tempo sono una spina nel fianco dell'economia del nostro

Sos "qualità istituzionale" Siamo terzultimi d'Europa

L'Università di Goteborg bocchia la Pubblica amministrazione in Campania. Negativi i dati su imparzialità e corruzione. La Cgia: «Così addio ai fondi Pnrr»



La sede della Regione Campania; a destra l'Università di Goteborg



Paese. Sebbene si sia recuperato qualche posizione rispetto al 2019, nell'ultima indagine campionaria realizzata a inizio di

quest'anno, l'Italia si colloca solo al 23 posto a livello europeo per la qualità offerta dai servizi pubblici. Tra i 27 Paesi Ue messi a confronto, solo Romania, Por-

togallo, Bulgaria e Grecia presentano un risultato peggiore del nostro. Il cattivo funzionamento della Pubblica amministrazione non solo fa perdere mi-

liardi di euro l'anno ma rischia pure di far sparire i fondi del Pnrr e altri finanziamenti dell'Unione europea. Perché a causa dell'eccessiva burocrazia e della

farraginosità delle procedure l'Italia è in ritardo non solo nella messa a terra del Pnrr, ma anche nella spesa dei fondi Ue. Entro il 31 dicembre 2023, data di scadenza di attuazione del settennato 2014-2020, devono essere spesi i restanti 29,8 miliardi (pari al 46% della quota totale) di soldi che ci sono stati erogati da Bruxelles, di cui 10 sono di cofinanziamento nazionale. E, anche in questo caso la Campania non brilla, in quanto ci sono in bilico e a rischio dietrofront ben 1,27 miliardi di euro. In totale, come mette in evidenza l'Associazione di Mestre, se non riusciremo a centrare questo obiettivo, la quota di fondi Ue non utilizzati andrà persa. Insomma, è a rischio una buona parte dei 19,8 miliardi che l'Europa ha messo a disposizione dell'Italia da almeno nove anni. Le ragioni di questa difficoltà nell'utilizzare i soldi europei, spiega la Cgia, è nota da tempo: scontiamo, innanzitutto, una grossa difficoltà di adattamento della nostra Pubblica amministrazione alle procedure imposte dall'Ue. Dopodiché il personale, soprattutto dell'area tecnica, è insufficiente e quello occupato ha retribuzioni basse e, spesso, risulta, anche per questa ragione, poco motivato. Specificità che condizionano la qualità e la produttività del servizio reso da questi dipendenti, in particolar modo delle regioni e degli enti locali più in difficoltà, che, in buona parte, sono concentrati nel Mezzogiorno.

Gaetano de Stefano

IN COLLABORAZIONE CON

L'INIZIATIVA

Torna "HoReCoast": tutto quanto fa "food"

Presentata la nona edizione della fiera dedicata alla ristorazione. Location alla Stazione marittima

Oltre settanta aziende del food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati al cibo, alla pizza, alla colazione, alla pasticceria e al mixology: ritorna con la nona edizione "HoReCoast", la prima fiera evento del settore nel Sud Italia dedicata a professionisti e operatori promossa dal Consorzio HoReCoast costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e Mtn Company.

L'appuntamento è per mercoledì 12 e giovedì 13 aprile alla Stazione Marittima. Autentica novità dell'edizione 2023 sarà l'HoReCoast Award, con la consegna del don HoReCoast, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**, a chef di ristoranti stellati e ad "amici" di HoReCoast, ossia professionisti ed associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento.

«L'obiettivo di questo evento è fondamentale perché è im-

portante aggregare tutto il mondo della ristorazione. Si tratta di sinergie e attività innovative che entrano in contatto e che sono un valore aggiunto per la nostra città», il commento dell'assessore comunale al Turismo, **Alessandro Ferrara**, intervenuto ieri alla presentazione della manifestazione. Nel parterre anche **Carlo De Luca**, presidente del Consorzio HoReCoast; **Pietro De Luca**, responsabile divisione ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; **Adriano Adinolfi** di Lamberti Food; **Michele Lanzetta**, project manager di Mtn Company; **Gianluca Cecere**, delegato regionale della Fipge Campania e **Luigi Gargiulo**, fiduciario dell'Albes Campania.

Per il mondo pizza, a impreziosire la kermesse ci saranno gli "Incontri di ispirazione sulla pizza" a cura de "Le 5 Stagioni". Quanto ai Food Lab, la mattinata del 12 aprile vedrà protagonista **Gaetano Barbu-**



La presentazione della nona edizione di "HoReCoast", la fiera dedicata al settore della ristorazione

to, artigiano del breakfast che dalle 9.30 alle 14.30 si alternerà in una serie di show cooking. Il pomeriggio sarà la volta di aziende legate al mondo delle attrezzature, tra cui la Zwilling che grazie a **Erny Lombardo**,

Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia, presenterà "La scelta degli strumenti di lavorazione, conservazione e di cottura. Il cuoco professionista, dentro e fuori dalle mura della ristorazione".

Seguiranno, poi, gli show cooking a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda Sirman, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia.

Sempre per i Food Lab, protagonisti della mattinata del 13 saranno gli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, che in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'Unione Regionale Cuochi della Campania, si alterneranno in una serie di show cooking.

Per il mondo Mixology in scena l'Albes (Associazione Italiana Barmeni e Sostenitori) con il concorso "Barmeni in Passerella" oltre che con le masterclass "La teoria del caffè macchiato", a cura di **Gianni Anselmo** e Caffè Toraldo e "Caffè & Cocktails a colazione", a cura di **Massimo Passaro**.

I laboratori dedicati all'arte bianca, invece, vedranno protagonisti i pasticceri della delegazione Campania della Federazione italiana pasticceria gelateria cioccolateria) e i panificatori dell'associazione salernitana. (e.c.)

IN COLLABORAZIONE CON

HoReCoast, il 12 e 13 aprile il gotha dell'Ho.Re.ca. si incontra a Salerno

🕒 5 Aprile 2023 📖 7 Min. di lettura

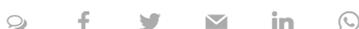
🖨️ Stampa



Sarà la Stazione Marittima di Salerno, sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 la IX edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal Consorzio HoReCoast costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

L'iniziativa è stata presentata quest'oggi, mercoledì 5 aprile, presso la Sala del Gonfalone del Comune di Salerno alla presenza di: Alessandro Ferrara, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno; Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast; Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; Adriano Adinolfi di Lamberti Food; Michele Lanzetta, Project Manager di MTN Company; Peppe Iannicelli, Giornalista; Gianluca Cecere, Delegato regionale della FIPGC Campania; Luigi Gargiulo, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania.

«Si tratta di un'iniziativa molto importante, che quest'anno giunge alla nona edizione e che abbiamo piacere di "accogliere" presso la Stazione Marittima di Salerno. Una fiera evento che cresce esponenzialmente negli anni e che fino ad oggi è stata seguita da oltre ottomila visitatori. Un vanto per la città di Salerno, dunque, ospitare HoReCoast, perché porta valore aggiunto alla nostra città», ha dichiarato l'Assessore Alessandro Ferrara



Oltre 70 aziende dei mondi food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology nel ricco programma della manifestazione itinerante, vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Ho.Re.Ca. del Mezzogiorno d'Italia.

Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo Amalfi – 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 per le dirette streaming (2021), Paestum – Hotel Ariston (2022), per la nona edizione la location scelta è Salerno. Qui il 12 e il 13 aprile 2023 tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della Stazione Marittima, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 70 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire show cooking e masterclass di esperti del settore.

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per il settore Ho.Re.Ca. alla luce delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

Autentica novità dell'edizione 2023 sarà l'HoReCoast Award, con la consegna del don HoReCoast, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista Giuseppe Cicalese, a chef di ristoranti stellati e ad "amici" di HoReCoast, ossia professionisti ed associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra gli chef di ristoranti stellati che verranno premiati ci saranno: Lorenzo Montoro, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello, una stella Michelin; Lorenzo Cuomo, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; Cristian Torsiello, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; Fabio Pesticcio, Chef de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; Giovanni Vanacore, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; Gennaro Esposito, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin. Tra gli "amici" di HoReCoast si ricordano invece: il Maestro Pasticciere Sal De Riso, l'artigiano del Breakfast Gaetano Barbuto, il Maestro Pizzaiolo Antonio Starita, il Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi Pietro Montone, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania Luigi Vitiello, il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani Luigi Di Ruocco, il Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria Gianluca Cecere e il Fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori Luigi Gargiulo.

Per il mondo Pizza, ad impreziosire la kermesse ci saranno gli "Incontri di ispirazione sulla Pizza" a cura de Le 5 Stagioni. Nel dettaglio, mercoledì 12 aprile avranno luogo i seguenti laboratori: dalle 10.30 alle 11.30 "Il Padell-Nino" (seminario tecnico di approfondimento sul Lemady, la miscela a base di Pasta Madre essiccata) a cura di Nino Pannella; dalle 12.00 alle 13.00 "Il mio sorbetto. Monografie d'Autore", a cura di Ciccio Vitiello; dalle 16.00 alle 17.00 "La MIA farina" (seminario di approfondimento tecnico sulla Farine da Macinazione Integrata® e sulle metodologie di produzione) a cura di Antonio Ferraiuolo con



Pizzaioli delle Farine” a cura di Le 5 Stagioni (in programma dalle 10.00 alle 14.00). A seguire poi gli incontri: “Ops, l’ho fatta frita. Monografie d’Autore” a cura di Antonio Starita (15.00 – 16.00); “Senza glutine ma con stile” (seminario tecnico sulla versatilità della Miscela Senza Glutine Le 5 Stagioni) a cura di Federica Mignacca (16.00 – 17.00).

Quanto ai Food Lab, la mattinata del 12 aprile vedrà protagonista Gaetano Barbuto, Artigiano del Breakfast nonché “amico” di HoReCoast, che dalle 9.30 alle 14.30 si alternerà nei seguenti show cooking: “Come Valorizzare la presentazione dei croissant a colazione. Consigli su come gestire diverse farciture dei croissant evitando gli sprechi” (9.30 – 10.30); “Torte a Effetto WOW! Prima di tutto si mangia con gli occhi” (11.00 – 11.45); “Lo show cooking al breakfast: le uova protagoniste. Farcitura delle uova strapazzate a sorpresa” (12.15 – 13.00); “Il pane al breakfast come renderlo un vero punto di forza del buffet. Consigli su quali formati pezzature e varietà sono conformi per una colazione Wow!” (13.30 – 14.30). Il pomeriggio sarà la volta di aziende legate al mondo delle attrezzature, tra cui la Zwilling che grazie a Erny Lombardo, Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia, presenterà “La scelta degli strumenti di lavorazione, conservazione e di cottura. Il cuoco professionista, dentro e fuori dalle mura della ristorazione”. A lui seguiranno, poi, gli show cooking a cura dello chef Michele Rocchi, Brand Ambassador dell’azienda Sirman, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin “Uliassi” di Senigallia (An).

Sempre per i Food Lab, protagonisti della mattinata del 13 aprile saranno gli chef dell’Associazione Cuochi Salernitani, che in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l’Unione Regionale Cuochi della Campania, si alterneranno in una serie di show cooking in programma dalle 10.00 alle 14.00. Al pomeriggio, nuovamente protagonista Erny Lombardo, che tramite l’azienda Staub, presenterà “I pregi di chi cuoce scotta, griglia, in Cocotte Staub. Quando, come e perché usare la ghisa in cucina”. A lui seguiranno, poi, gli show cooking a cura dello chef Michele Rocchi, Brand Ambassador dell’azienda Sirman, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin “Uliassi” di Senigallia (An).

Per il mondo Mixology in scena l’A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) con il concorso “Barmen in Passerella” (semifinali il 12 e finalissima il 13 aprile), oltre che con le Masterclass “La teoria dei caffè macchiati”, a cura di Gianni Anselmo e Caffè Toraldo in programma alle ore 15.00 del 12 aprile, e “Caffè & Cocktails a colazione”, a cura di Massimo Passaro in calendario alle ore 11.00 del 13 aprile.

I laboratori dedicati all’Arte Bianca, invece, vedranno protagonisti mercoledì 12 aprile i pasticceri della delegazione Campania della FIPGC (Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), guidati dal delegato regionale Gianluca Cecere, e giovedì 13 aprile i panificatori dell’associazione salernitana guidata da Nicola Guariglia. Quanto ai pasticceri della FIPGC, la mattinata del 12 aprile, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, sarà caratterizzata dagli show cooking “Piece artistica di pastigliaggio e cioccolato”, a cura di Domenico Manfredi (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior colomba innovativa 2023), e “Dessert al piatto”, a cura di Antonio Manfredi (vincitore selezioni campionato miglior tiramisù del mondo). Dalle 12.00 alle 15.00 sarà la volta di Gianluca Cecere (campione italiano di pasticceria e delegato regione Campania FIPGC), che terrà lo show cooking dal titolo “Mignon innovativa”. Dalle 15.00 alle 18.00, invece, spazio a “Il bigné e le sue declinazioni”, a cura di Raffaele Romano (membro equipe

equipe eccellenze italiane). In contemporanea con queste attività, per l'intera giornata (dalle 9.30 alle 18.00) le donne della FIPGC si alterneranno in una serie di live performance dedicate al Cake Design. Ecco il programma specifico: "Demo modelling viso", a cura di Oriana Capuano (referente regione Campania e vice campionessa italiana di cake design); "Pittura su pasta di zucchero", a cura di Marianna Brunaccini (campionessa italiana panettone decorato); "Modelling bambolina", a cura di Ester Cicellyn (medaglia di bronzo al panettone decorato); "Demo aerografia su pasta di zucchero", a cura di Giusy Volpe; "Modelling di un personaggio", a cura di Sonia Cusano (membro equipe eccellenza italiana); "Demo fiore in gum past", a cura di Maria Rosaria Stabile.



Moderazione dei commenti attiva. Il tuo commento non apparirà immediatamente. I commenti di questo blog non sono moderati nella fase di inserimento, ma Salernonotizie si riserva la facoltà di cancellare immediatamente contenuti illegali, offensivi, pornografici, osceni, diffamatori o discriminanti. Per la rimozione immediata di commenti non adeguati contattare la redazione 360935513 – salernonotizie@gmail.com Salernonotizie.it non è in alcun modo responsabile del contenuto dei commenti inseriti dagli utenti del blog: questi ultimi, pertanto, se ne assumono la totale responsabilità. Salernonotizie.it si riserva la possibilità di rilevare e conservare i dati identificativi, la data, l'ora e indirizzo IP del computer da cui vengono inseriti i commenti al fine di consegnarli, dietro richiesta, alle autorità competenti. Salernonotizie.it non è responsabile del contenuto dei commenti agli articoli inseriti dagli utenti. Gli utenti inviando il loro commento accettano in pieno tutte le note di questo documento e dichiarano altresì di aver preso visione e accettato le Policy sulla Privacy.

HoReCoast 2023, la nona edizione alla Stazione Marittima di Salerno

da ildenaro.it - 12 Marzo 2023



Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la Stazione Marittima di Salerno, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal Consorzio HoReCoast (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company).

Come da sua mission, anche quest'anno HoReCoast svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti alla Stazione Marittima di Salerno solamente le "eccellenze" di HoReCoast, ossia aziende selezionate dal Consorzio le quali si confronteranno con gli operatori del settore in quello che diventerà un vero e proprio "Salone delle Eccellenze" (da qui il tema dell'edizione corrente).

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Ho.Re.Ca. alla luce, anche e soprattutto, delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità. Spazi espositivi, show cooking e laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore, e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

La possibilità di partecipazione in qualità di visitatore è riferita esclusivamente a professionisti ed operatori del settore. Per partecipare è necessario registrarsi gratuitamente **qui**, così da saltare la fila all'ingresso.





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

[Sitemap](#) [Privacy](#) [Gerenza](#) [La Storia](#) [Contatti](#)





Home / 2023 / Aprile / 11 /

HoReCoast: evento da non perdere nei giorni del 12 e 13 aprile a Salerno

HoReCoast: evento da non perdere nei giorni del 12 e 13 aprile a Salerno

© CronacheDellaSera 📅 Aprile 11, 2023 in News - 2 Minutes



di Roberta Bricchi

La IX edizione di HoReCoast, si terrà presso la stazione marittima di Salerno, il 12 e il 13 aprile.

Di cosa si tratta?

È la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca nel sud Italia, dedicata ad operatori e professionisti nel settore del food. L'attività è stata promossa dal Consorzio HoReCoast, costituito dalle aziende Lamberti Food, MTN Company e De Luca Attrezzature per la ristorazione.



del Comune di Salerno; Carlo De Luca, Presidente del Consorzio HoReCoast; Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; Adriano Adinolfi di Lamberti Food; Michele Lanzetta, Project Manager di MTN Company; Peppe Iannicelli, Giornalista; Gianluca Cecere, Delegato regionale della FIPGC Campania; Luigi Gargiulo, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania.

Il 12 e 13 aprile saranno giorni di incontro e di confronto, show cooking e masterclass per circa settanta aziende appartenenti al mondo del food, parliamo di imprese che producono apparecchiature e laboratori per la ristorazione, la pasticceria, la pizza, il breakfast e la mixology.

L'evento sarà incentrato sui nuovi prodotti e nuove attrezzature, come anche le nuove procedure lavorative adottate nel settore food.

La novità introdotta in questa edizione 2023 sarà il concorso HoReCoast Award, che prevede la consegna di un manufatto in ceramica artigianale creato dall'artista Giuseppe Cicalese: il don HoReCoast.

Il premio verrà consegnato agli chef dei ristoranti stellati e a professionisti che seguono e partecipano da tempo all'HoReCoast.

La lista di stelle, per quanto riguarda la ristorazione, sarà molto interessante: Lorenzo Montoro, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello, una stella Michelin; Lorenzo Cuomo, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; Cristian Torsiello, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; Fabio Pesticcio, Chef de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; Giovanni Vanacore, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; Gennaro Esposito, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin.

Ci saranno interessanti conferenze legate al mondo della pizza e laboratori del food durante le intere giornate, ma non solo: anche incontri per il mondo mixology e kermesse dell'arte bianca.

E' possibile consultare il programma completo e registrarsi all'evento sul sito www.horecoast.it.

Previous:

A PELLEZZANO si presenta "È malacqua" di Annarita Caramico

Next:

23.376 giorni di me, l'arte di vivere

Related Posts





Giffoni Vallepiana; il sentiero della Stampellauna storia da recuperare, la denuncia di Silvestro Amodio

📅 Aprile 28, 2023



Dario Vassallo: “Rischio di disastro ambientale. Esposto alla procura della Repubblica di Vallo della Lucania in merito al peschereccio che giace sui fondali del Cilento dal lontano 2017”

📅 Aprile 27, 2023



Convenzione Salernitana, il sindaco Napoli: consiglieri di minoranza non si prendano meriti che non hanno

📅 Aprile 27, 2023



CronacheDellaSera

[Learn More →](#)



Lascia un commento

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

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

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

Invia commento



BREAKING NEWS:

[di Cronache della Sera](#) [Restyling di Cronache della Sera](#)



Cronache della Sera

il "piccolo" quotidiano che sogna di diventare grande

Le Ultime Notizie





di Silvestro Amodio



Mediateca Multimediale Comunale Alda Merini



Salerno, Tommasetti domani al ProfAgri per il convegno sul Made in Italy



Amministrative Pontecagnano; Bicchielli: "Politicamente queste terre da anni non sono più libere, ma di un sistema che ha occupato i posti della politica e non ha consentito alle persone di crescere"



Il sindaco Napoli: Salernitana – Fiorentina si disputi il 4 maggio con posticipo di un giorno a quanto programmato

Cronache della Sera Ex I...



CdS NEWS

in Primo Piano

News

Politica

Economia

Turismo

Estero

Cultura

Sport

Calcio

Hi Tech

le Rubriche

CdS Social

Facebook

Instagram

L'ora

[Scarica L'Ora](#)

Argomenti

Seleziona una categoria 

Cronache della
Sera

L'Ora

è un supplemento di Cronache della
Sera. Entrambi sono editi da Ora Edi



stampa presso il Tribunale di Salerno
n.973/2020 ed è iscritto al Roc.

Redazione

Direttore responsabile: Andrea
Pellegrino

Vice Direttore: Mirko Cantarella

Proudly powered by WordPress | Theme: DraftNews by WalkerWP.



ECO DI SALERNO

Quello che succede in città. Con attenzione all'ambiente



Sei qui ▶ Home > TEMPO LIBERO & EVENTI > [Torna HoReCoast – la fiera del food e delle attrezzature per l'hospitality](#)

Torna HoReCoast – La Fiera Del Food E Delle Attrezzature Per L'hospitality

TEMPO LIBERO & EVENTI by [Valentina Tafuri](#) - 7 Aprile 2023 0



Fa tappa a Salerno la nona edizione di [HoReCoast](#), la fiera dedicata al settore dell'hotellerie, ristorazione, catering ed dunque al mondo dell'ospitalità in genere. Sarà la Stazione Marittima di Zaha Hadid ad ospitare l'evento quest'anno il 12 ed il 13 aprile.

Organizzata dal consorzio HoReCoast, composto dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company, la manifestazione ha attirato numerosi visitatori anche lo scorso anno, crescendo ad ogni edizione e affermandosi come appuntamento unico nel suo genere nel Sud Italia.

Occasione di incontro e confronto, HoReCoast ospiterà oltre 70 aziende, tra i migliori marchi di prodotti food ed attrezzatura per il settore professionale e numerosi laboratori e show cooking, da quelli per la

panificazione, al mixology, alle colazioni per il mondo dell'ospitalità, alla pizza, all'arte pasticceria e il cake design.

Verranno anche premiati diversi chef di ristoranti stellati ed amici di HoReCoastI che riceveranno una scultura in ceramica, opera dell'artista Giuseppe Cicalese.

 Share

 Tweet

 Share

 Share

 Share

 Tag [de luca](#) [fiera](#) [food](#) [horeca](#) [lamberti](#) [mtn](#) [salerno](#) [stazione marittima](#)

< **Precedente**

I bambini che aiutano in cucina consumano più frutta e verdura

Successivo >

Carciofo di Paestum. Torna la sagra negli ultimi weekend di aprile e inizio maggio

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.



ARTICOLI RECENTI

- » La sostenibilità ha un premio ASI Salerno Awards 21 Aprile 2023
- » Silver economy. Welfare per l'invecchiamento attivo come risorsa e non spesa 15 Aprile 2023
- » L'Unica Stella è l'inno della U. S. Salernitana 1919 donato dagli alunni dell'Alfano 14 Aprile 2023
- » Carciofo di Paestum. Torna la sagra negli ultimi weekend di aprile e inizio maggio 11 Aprile 2023
- » Torna HoReCoast – la fiera del food e delle attrezzature per l'hospitality 7 Aprile 2023

COMMENTI RECENTI

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

ARCHIVI

CATEGORIE

MENU

ATTUALITA'

ECONOMIA

Storie

Inviperiti

ECO-RICETTE

COSTUME&SOCIETA'

TEMPO LIBERO & EVENTI

SALERNO 4 TOURISTS

Eco di Salerno - testata registrata presso Tribunale di Salerno

CRONACA

Il Salone delle eccellenze dedicato ai professionisti dell'Ho.Re.Ca

Inaugurata HoReCoast alla Stazione Marittima

oggi e domani stand, masterclass e showcooking

Scritto da Francesca Salemmè • 12 Aprile 2023



00:00

01:29

CONDIVIDI



La nona edizione HoReCoast approda, è il caso di dire, alla Stazione marittima di Zaha Hadid per una due giorni dedicata ai professionisti ed agli operatori del mondo Ho.Re.Ca. ovvero hotellerie, ristorazione e catering dove sono in mostra tecniche e strumenti per chi fa accoglienza e ristorazione. Davanti all'ingresso è stato allestito uno spazio pizzeria, all'interno, invece, un'area bianca per la panificazione, una braceria, un bancone per spillare la birra, fornelli per la cottura sottovuoto, banchetti per degustare vini e distillati. Solo gli addetti ai lavori possono trovare idee e ispirazione, anche se quello che si vede qui, a breve, gli utenti finali, clienti e curiosi potranno sperimentarlo e "assaggiarlo" a breve.

de' Tirreni, Paestum tutti i player del settore possono visitare gli spazi espositivi di più di 70 aziende nazionali internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire show cooking e masterclass d esperti del settore sul mondo della pizza, della panificazione, della cucina, del vino... Vedere

Autentica novità dell'edizione 2023 è l'HoReCoast Award, con la consegna del don HoReCoast, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista Giuseppe Cicalese, che verrà consegnato a chef stellati, cuochi, pasticceri e pizzaioli.

[SALERNO](#)

[articolo precedente](#)[Salernitana a Torino con la carica di oltre mille tifosi](#)[articolo successivo](#)[Domenica "Salerno corre", per l'ottava volta](#)

LEGGI ANCHE



La Salerno di inizi Novecento in mostra alla Soprintendenza

27 Aprile 2023

Tringali: "Città più sicura con i semafori e gli autovelox"

27 Aprile 2023

Salerno: Vigili in azione contro i pass disabili

27 Aprile 2023

Boeri a Salerno: "Qui una grande trasformazione urbana"

27 Aprile 2023

Cestini dei rifiuti gettati in mare, la condanna di Bennet

27 Aprile 2023

Convenzione Arechi, le proposte dell'opposizione

27 Aprile 2023



[Contatti](#) | [Cookie](#) | [Privacy](#)

©2022 LIRATV - Powered by [Rubidia](#). Tutti i diritti riservati | Via B. Marchisano 1 - Salerno

Horecoast IX edizione: il Salone delle Eccellenze presentato al Palazzo di Città

Di **Martina Farina** - 7 Aprile 2023 17:48



Salerno. Mercoledì 5 aprile, presso la Sala del Gonfalone del Comune di Salerno, è stata presentata la **IX edizione dell’Horecoast, il Salone delle Eccellenze.**

La conferenza stampa – coordinata e presentata da **Michele Lanzetta Project Manager della MTN Company** – si è distinta per i numerosi interventi dei professionisti del settore che hanno annunciato le molteplici attività e le novità di questa nuova edizione.



Come già anticipato, la fiera evento, si svolgerà **mercoledì 12 e giovedì 13 aprile alla Stazione Marittima di Salerno situata in Via Molo Manfredi.**

Promosso dal **Consorzio HoReCoast** – costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company** – il salone si presta come **un progetto itinerante** dove, oltre **70 aziende nazionali ed internazionali** dei mondi food (**pizza, breakfast, pasticceria e mixology**) e attrezzature per la ristorazione, innescheranno **attività di sinergia e collaborazione.**

"L'Horecoast non è solo un salone espositivo" – ha così dichiarato Carlo De Luca, Presidente Consorzio Ho.Re.Ca. – " ma è soprattutto un contenitore ricco di eventi ed incontri rivolto al mondo della ristorazione e dell'accoglienza."



Infatti, il 12 e il 13 aprile all'interno della Stazione Marittima, tutti i player del settore Ho.Re.Ca. potranno visitare gli spazi espositivi ed interagire con le principali associazioni di categoria. Con la possibilità, poi, di seguire show cooking e masterclass di esperti del settore.

In questa nuova edizione, per quanto concerne le novità, autentica sarà **l'HoReCoast Award** con la seguente assegnazione del **don HoReCoast**, un manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**.

Il premio sarà consegnato agli chef di ristoranti stellati e a tutti quei professionisti ed associazioni "amici" di HoReCoast.

Difatti, tra gli **chef di ristoranti stellati** che verranno premiati, troveremo chef dal calibro di: **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello,

una stella Michelin; **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Cristian Torsiello**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin.

The graphic features a central portrait of chef Gennaro Esposito in a white chef's coat. To the left, there are several logos: the Horecoast 2023 logo (a red stylized 'H'), the Salone delle Eccellenze logo (with icons of a carrot, a spoon, a lemon, and a pizza), the Lamberti food logo, the logo for 'ATTREZZATURE per la RESTAURAZIONE de luca', and the mtncompany logo. Below the portrait, the text reads: **Gennaro Esposito**, **Lo Chef due stelle Michelin de La Torre del Saracino torna a HoReCoast**. At the bottom right, a red button contains the text: **VIENI A VISITARE HORECOAST ISCRIVITI GRATUITAMENTE SU www.horecoast.it**

Invece, tra gli "amici" di HoReCoast vanno menzionati: il Maestro Pasticciere **Sal De Riso**, l'artigiano del Breakfast **Gaetano Barbuto**, il Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, il Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi **Pietro Montone**, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania **Luigi Vitiello**, il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani **Luigi Di Ruocco**, il Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria **Gianluca Cecere** e il Fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori **Luigi Gargiulo**.

La kermesse, dunque, sarà strutturata da un vasto programma – sia per il **mondo Pizza** (seminari e Pizza Show), per i **Food Lab** (masterclass e sow cooking) e per il **Mondo Mixology** (con il concorso "Barmen in passerella" e ulteriori masterclass) – che è possibile consultare sul sito web <https://www.horecoast.it/>.



Infine, la conferenza stampa, oltre a Carlo De Luca si è diversificata anche per gli interventi di: **Gianluca Cecere**, campione italiano di pasticceria e delegato regione Campania FIPGC; **Luigi Gargiulo**, fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori; **Alessandro Ferrara**, Assessore Turismo Salerno; **Pietro De Luca**, Divisione Ristorazione per De Luca Attrezzature per la ristorazione; **Adriano Adinolfi** per Lamberti Food e il noto giornalista **Pepe Iannicelli** che condurrà gli show cooking del mondo pizza.

Photo Credit: Martina Farina

Horecoast Instagram Profile

People

HoReCoast, il 12 e 13 aprile il gotha dell'Ho.Re.ca. si incontra a Salerno



By mtncompany
Published Aprile 5, 2023

Sarà la **Stazione Marittima di Salerno**, sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare **mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023** la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal **Consorzio HoReCoast** costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**.

L'iniziativa è stata presentata quest'oggi, **mercoledì 5 aprile**, presso la **Sala del Gonfalone** del **Comune di Salerno** alla presenza di: **Alessandro Ferrara**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno; **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; **Adriano Adinolfi** di Lamberti Food; **Michele Lanzetta**, Project Manager di MTN Company; **Peppe Iannicelli**, Giornalista; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della FIPGC Campania; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania.

«Si tratta di un'iniziativa molto importante, che quest'anno giunge alla nona edizione e che abbiamo piacere di "accogliere" presso la Stazione Marittima di Salerno. Una fiera evento che cresce esponenzialmente negli anni e che fino ad oggi è stata seguita da oltre ottomila visitatori. Un vanto per la città di Salerno, dunque, ospitare HoReCoast, perché porta valore aggiunto alla nostra città», ha dichiarato l'Assessore **Alessandro Ferrara**.



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

Non mostrare più [Visualizza in seguito](#)

dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi – 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 per le dirette streaming (2021)**, **Paestum – Hotel Ariston (2022)**, per la **nona edizione** la location scelta è **Salerno**. Qui il **12 e il 13 aprile 2023** tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della **Stazione Marittima**, potranno visitare gli spazi espositivi di più di **70 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire **show cooking e masterclass** di esperti del settore.

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per il settore **Ho.Re.Ca.** alla luce delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

Autentica **novità** dell'edizione 2023 sarà l'**HoReCoast Award**, con la consegna del **don HoReCoast**, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista Giuseppe Cicalese, a **chef di ristoranti stellati** e ad **"amici" di HoReCoast**, ossia professionisti ed associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra gli **chef di ristoranti stellati** che verranno premiati ci saranno: **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello, una stella Michelin; **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Cristian Torsiello**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin. Tra gli **"amici" di HoReCoast** si ricordano invece: il Maestro Pasticciere **Sal De Riso**, l'artigiano del Breakfast **Gaetano Barbuto**, il Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, il Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi **Pietro Montone**, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania **Luigi Vitiello**, il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani **Luigi Di Ruocco**, il Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria **Gianluca Cecere** e il Fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori **Luigi Gargiulo**.

Per il **mondo Pizza**, ad impreziosire la kermesse ci saranno gli **"Incontri di ispirazione sulla Pizza"** a cura de **Le 5 Stagioni**. Nel dettaglio, **mercoledì 12 aprile** avranno luogo i seguenti laboratori: dalle 10.30 alle 11.30 **"Il Padell-Nino"** (seminario tecnico di approfondimento sul Lemady, la miscela a base di Pasta Madre essiccata) a cura di **Nino Pannella**; dalle 12.00 alle 13.00 **"Il mio sorbetto. Monografie d'Autore"**, a cura di **Ciccio Vitiello**; dalle 16.00 alle 17.00 **"La MIA farina"** (seminario di approfondimento tecnico sulla Farine da Macinazione Integrata® e sulle metodologie di produzione) a cura di **Antonio Ferraiuolo** con Farine da Macinazione Integrata®. Ad aprire la giornata di **giovedì 13 aprile**, invece, ci sarà il **Pizza Show "I Pizzaioli delle Farine"** a cura di **Le 5 Stagioni** (in programma dalle 10.00 alle 14.00). A seguire poi gli incontri: **"Ops, l'ho fatta frita. Monografie d'Autore"** a cura di **Antonio Starita** (15.00 – 16.00); **"Senza glutine ma con stile"** (seminario tecnico sulla versatilità della Miscela Senza Glutine Le 5 Stagioni) a cura di **Federica Mignacca** (16.00 – 17.00).

Quanto ai **Food Lab**, la mattinata del **12 aprile** vedrà protagonista **Gaetano Barbuto**, Artigiano del Breakfast nonché "amico" di HoReCoast, che dalle 9.30 alle 14.30 si alternerà nei seguenti **show cooking**: **"Come Valorizzare la presentazione dei croissant a colazione. Consigli su come gestire diverse farciture dei croissant evitando gli sprechi"** (9.30 – 10.30); **"Torte a Effetto WOW! Prima di tutto si mangia con gli occhi"** (11.00 – 11.45); **"Lo show cooking al breakfast: le uova protagoniste. Farcitura delle uova strapazzate a sorpresa"** (12.15 – 13.00); **"Il pane al breakfast come renderlo un vero punto di forza del buffet. Consigli su quali formati pezzature e varietà sono conformi per una colazione Wow!"** (13.30 – 14.30). Il pomeriggio sarà la volta di **aziende** legate al mondo delle **attrezzature**, tra cui la **Zwilling** che grazie a **Erny Lombardo**, Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia, presenterà **"La scelta degli strumenti di lavorazione, conservazione e di cottura. Il cuoco professionista, dentro e fuori dalle mura della ristorazione"**. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Sempre per i **Food Lab**, protagonisti della mattinata del **13 aprile** saranno gli chef dell'**Associazione Cuochi Salernitani**, che in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, si alterneranno in una serie di **show cooking** in programma dalle 10.00 alle 14.00. Al pomeriggio, nuovamente protagonista **Erny Lombardo**, che tramite l'azienda **Staub**, presenterà **"I pregi di chi cuoce scotta, griglia, in Cocotte Staub. Quando, come e perché usare la ghisa in cucina"**. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Per il **mondo Mixology** in scena l'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) con il concorso **"Barmen in Passarella"** (semifinali il 12 e finalissima il 13 aprile), oltre che con le Masterclass **"La teoria dei caffè macchiati"**, a cura di **Gianni Anselmo** e **Caffè Toraldo** in programma alle ore 15.00 del **12 aprile**, e **"Caffè & Cocktails a colazione"**, a cura di **Massimo Deceglia** in calendario alle ore 11.00 del **13 aprile**.



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

Non mostrare più [Visualizza in seguito](#)

di pastigliaggio e cioccolato", a cura di **Domenico Manfredi** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior colomba innovativa 2023), e *"Dessert al piatto"*, a cura di **Antonio Manfredi** (vincitore selezioni campionato miglior tiramisù del mondo). Dalle **12.00** alle **15.00** sarà la volta di **Gianluca Cecere** (campione italiano di pasticceria e delegato regione Campania FIPGC), che terrà lo show cooking dal titolo *"Mignon innovativa"*. Dalle **15.00** alle **18.00**, invece, spazio a *"Il bigné e le sue declinazioni"*, a cura di **Raffaele Romano** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior panettone del mondo 2022) e di **Antonio Chiumiento** (membro equipe eccellenze italiane). In contemporanea con queste attività, per l'intera giornata (dalle 9.30 alle 18.00) le **donne** della **FIPGC** si alterneranno in una serie di live performance dedicate al **Cake Design**. Ecco il programma specifico: *"Demo modelling viso"*, a cura di **Oriana Capuano** (referente regione Campania e vice campionessa italiana di cake design); *"Pittura su pasta di zucchero"*, a cura di **Marianna Brunaccini** (campionessa italiana panettone decorato); *"Modelling bambolina"*, a cura di **Ester Cicellyn** (medaglia di bronzo al panettone decorato); *"Demo aerografia su pasta di zucchero"*, a cura di **Giusy Volpe**; *"Modelling di un personaggio"*, a cura di **Sonia Cusano** (membro equipe eccellenza italiana); *"Demo fiore in gum past"*, a cura di **Maria Rosaria Stabile**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il 12 e il 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno. Gli **orari** della manifestazione, per entrambe le giornate, sono **9.30 – 18.00**. La partecipazione in qualità di visitatore è riservata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

HoReCoast è organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

Per info e contatti:

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



WRITTEN BY

mtncompany

[PREV POST](#)

Fondi In Arrivo Per Il Comparto Agricolo

[NEXT POST](#)

HoReCoast, Grande Successo A Salerno Per La Fiera Evento Dedicata Al Mondo Ho.Re.Ca.



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

Non mostrare più Visualizza in seguito

HoReCoast, il 12 e 13 aprile il gotha dell'Ho.Re.ca. si incontra a Salerno



di Chiara Gioia

Sarà la Stazione Marittima di **Salerno** (<https://zon.it/carabinieri-salerno-controlli-nas-nelle-mense-ospedaliere-multe-da-2-mila-euro/>), sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 la IX edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'**Ho.Re.Ca** (<http://ho.re.ca/>), nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal Consorzio HoReCoast costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

L'iniziativa è stata presentata quest'oggi, mercoledì 5 aprile, presso la Sala del Gonfalone del Comune di Salerno alla presenza di: **Alessandro Ferrara**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno; **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; **Adriano Adinolfi** di Lamberti Food; **Michele Lanzetta**, Project Manager di MTN Company; **Peppe Iannicelli**, Giornalista; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della FIPGC Campania; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania.

sorpresa (12.15 - 13.00), *il parte di breakfast come tendenza un vero punto di forza del buffet. Consigli su quali formati pezzature e varietà sono conformi per una colazione Wow!*" (13.30 - 14.30). Il pomeriggio sarà la volta di aziende legate al mondo delle attrezzature, tra cui la **Zwilling** che grazie a **Erny Lombardo**, Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia, presenterà *"La scelta degli strumenti di lavorazione, conservazione e di cottura. Il cuoco professionista, dentro e fuori dalle mura della ristorazione"*. A lui seguiranno, poi, gli show cooking a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Sempre per i **Food Lab**, protagonisti della mattinata del **13 aprile** saranno gli chef dell'**Associazione Cuochi Salernitani**, che in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, si alterneranno in una serie di **show cooking** in programma dalle 10.00 alle 14.00. Al pomeriggio, nuovamente protagonista **Erny Lombardo**, che tramite l'azienda **Staub**, presenterà *"I pregi di chi cuoce scotta, griglia, in Cocotte Staub. Quando, come e perché usare la ghisa in cucina"*. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Per il **mondo Mixology** in scena l'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) con il concorso *"Barmen in Passerella"* (semifinali il 12 e finalissima il 13 aprile), oltre che con le Masterclass *"La teoria dei caffè macchiati"*, a cura di **Gianni Anselmo** e **Caffè Toraldo** in programma alle ore 15.00 del **12 aprile**, e *"Caffè & Cocktails a colazione"*, a cura di **Massimo Passaro** in calendario alle ore 11.00 del **13 aprile**.

I laboratori dedicati all'**Arte Bianca**, invece, vedranno protagonisti **mercoledì 12 aprile** i pasticceri della delegazione Campania della **FIPGC** (Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), guidati dal delegato regionale **Gianluca Cecere**, e **giovedì 13 aprile** i **panificatori** dell'associazione salernitana guidata da **Nicola Guariglia**. Quanto ai pasticceri della FIPGC, la mattinata del **12 aprile**, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, sarà caratterizzata dagli show cooking *"Piece artistica di pastigliaggio e cioccolato"*, a cura di **Domenico Manfredi** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior colomba innovativa 2023), e *"Dessert al piatto"*, a cura di **Antonio Manfredi** (vincitore selezioni campionato miglior tiramisù del mondo). Dalle 12.00 alle 15.00 sarà la volta di **Gianluca Cecere** (campione italiano di pasticceria e delegato regione Campania FIPGC), che terrà lo show cooking dal titolo *"Mignon innovativa"*. Dalle 15.00 alle 18.00, invece, spazio a *"Il bigné e le sue declinazioni"*, a cura di **Raffaele Romano** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior panettone del mondo 2022) e di **Antonio Chiumento** (membro equipe eccellenze italiane). In contemporanea con queste attività, per l'intera giornata, le **professioniste** della FIPGC si alterneranno in una serie di live performance dedicate al **Cake Design**. Ecco il programma: *"Modelling viso"*, a cura di **Oriana Capuano** (referente regione Campania e vice campionessa italiana di cake design); *"Modelling zucchero"*, a cura di **Marianna**

Brunaccini (campionessa italiana panettone decorato); *"Modelling bambolina"*, a cura di **Ester Cicellyn** (medaglia di bronzo al panettone decorato); *"Demo aerografia su pasta di zucchero"*, a cura di **Giusy Volpe**; *"Modelling di un personaggio"*, a cura di **Sonia Cusano** (membro equipe eccellenza italiana); *"Demo fiore in gum past"*, a cura di **Maria Rosaria Stabile**.

Contattaci (<https://zon.it/contattaci/>)
 Termini e Condizioni (<https://zon.it/termini-e-condizioni/>)
 Normativa deontologica (<https://zon.it/normativa-deontologica/>)
 Informazioni del team editoriale (<https://zon.it/informazioni-del-team-editoriale/>)
 Normativa sul fact-checking (<https://zon.it/normativa-sul-fact-checking/>)
 Normativa sulle correzioni (<https://zon.it/normativa-sulle-correzioni/>)

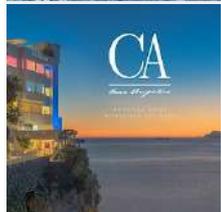
Il programma completo della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it (<http://www.newsweb.it/lists/lt.php?tid=LEgBW11TA1YDUUhdWVdGIYCDVAYXQMMVBRXCFEHUFRRRAUHFUHNKdGpQXW0VPYabFRcBBhQAQIQFFOLBVAeCAIMBAZQUV>) dove è anche possibile registrarsi gratuitamente per visitare tutti gli spazi espositivi e assistere a tutte le manifestazioni cartellone il 12 e il 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno. Gli orari della manifestazione, per entrambe le giornate, sono **9.30 - 18.00**. La partecipazione in qualità di visitatore è riservata ad operatori e professionisti del mondo **Ho.Re.Ca** (<http://horeca.it>).
 contatti@zon.it

HoReCoast è organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale

Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono: Food Service, **Horecanews.it** (<http://horecanews.it/>), HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, **Rosmarinonews.it** (<http://rosmarinonews.it/>), RCS75 Digital Radio, Campania Like, **IlPortico.it** (<http://ilportico.it/>), **IlVescovado.it** (<http://ilvescovado.it/>), Positano Notizie, Occhi su Salerno e **Resportage.it** (<http://resportage.it/>). **Partner** dell'evento è BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano



Via S. Maria Maggiore - 84011 AMA



Gourmet



Salerno, HoReCost, fiera

La Stazione Marittima di Salerno ospita "HoReCoast", prima fiera evento dell'HORECA nel Sud Italia

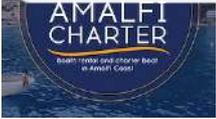
Sarà la Stazione Marittima di Salerno, sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 la IX edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal Consorzio HoReCoast costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

Inserito da (Redazione Costa d'Amalfi), giovedì 6 aprile 2023 08:48:36





il **ap** **re** **co** **st** **2023** la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Co. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal **Consorzio HoReCoast** costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la**



zione e MTN Company.

iniziativa è stata presentata ieri, **mercoledì 5 aprile**, presso la **Sala del Gonfalone del Comune di Salerno** alla presenza di: **Alessandro Ferrara**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno; **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; **Adinolfi di Lamberti Food**; **Michele Lanzetta**, Project Manager di MTN Company; **Peppe Iannicelli**, Giornalista; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della FIPGC Campania; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania.

«Si tratta di un'iniziativa molto importante, che quest'anno giunge alla nona edizione e che abbiamo piacere di "accogliere" presso la Stazione Marittima di Salerno. Una fiera evento che cresce esponenzialmente negli anni e che fino ad oggi è stata seguita da oltre ottomila visitatori. Un vanto per la città di Salerno, dunque, ospitare HoReCoast, perché porta valore aggiunto alla nostra città», ha dichiarato l'Assessore **Alessandro Ferrara**.

Oltre **70 aziende** dei mondi **food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology** nel ricco programma della manifestazione itinerante, vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Ho.Re.Ca. del Mezzogiorno d'Italia. Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

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

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per il settore **Ho.Re.Ca.** alla luce delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

Autentica **novità** dell'edizione 2023 sarà l'**HoReCoast Award**, con la consegna del **don HoReCoast**, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista Giuseppe Cicalese, a **chef di ristoranti stellati** e ad "**amici**" di **HoReCoast**, ossia professionisti ed associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento.

Tra gli **chef di ristoranti**

stellati che verranno premiati ci saranno: **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello, una stella Michelin; **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Cristian Torsiello**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin. Tra gli "**amici**" di **HoReCoast** si ricordano invece: il Maestro Pasticciere **Sal De Riso**, l'artigiano del Breakfast **Gaetano Barbuto**, il Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, il Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi **Pietro Montone**, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania **Luigi Vitiello**, il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani **Luigi Di Ruocco**, il Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria **Gianluca Cecere** e il Fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori **Luigi Gargiulo**.

Per il **mondo Pizza**, ad impreziosire la kermesse ci saranno gli "*Incontri di ispirazione sulla Pizza*" a cura de **Le 5 Stagioni**. Nel dettaglio, **mercoledì 12 aprile** avranno luogo i seguenti laboratori: dalle 10.30 alle 11.30 "*Il Padell-Nino*" (seminario tecnico di approfondimento sul Lemady, la miscela a base di Pasta Madre essiccata) a cura di **Nino Pannella**; dalle 12.00 alle 13.00 "*Il mio sorbetto. Monografie d'Autore*", a cura di **Ciccio Vitiello**; dalle 16.00 alle 17.00 "*La MIA farina*" (seminario di approfondimento tecnico sulla Farine da Macinazione Integrata® e sulle metodologie di produzione) a cura di **Antonio Ferraiuolo** con Farine da Macinazione Integrata®. Ad aprire la giornata di **giovedì 13 aprile**, invece, ci sarà il *Pizza Show "I Pizzaioli delle Farine"* a cura di **Le 5 Stagioni** (in programma dalle 10.00 alle 14.00). A seguire poi gli incontri: "*Ops, l'ho fatta fritta. Monografie d'Autore*" a cura di **Antonio Starita** (15.00 - 16.00); "*Senza glutine ma con stile*" (seminario tecnico sulla versatilità della Miscela Senza Glutine Le 5 Stagioni) a cura di **Federica Mignacca** (16.00 -



17.00).

Quanto ai **Food Lab**, la mattinata del **12 aprile** vedrà protagonista **Gaetano Barbuto**, Artigiano del Breakfast nonché "amico" di HoReCoast, che dalle 9.30 alle 14.30 si alternerà nei seguenti **show cooking**: *"Come Valorizzare la presentazione dei croissant a colazione. Consigli su come gestire diverse farciture dei croissant evitando gli sprechi"* (9.30 - 10.30); *"Torte a Effetto WOW! Prima di tutto si mangia con gli occhi"* (11.00 - 11.45); *"Lo show cooking al breakfast: le uova protagoniste. Farcitura delle uova strapazzate a sorpresa"* (12.15 - 13.00); *"Il pane al breakfast come renderlo un vero punto di forza del buffet. Consigli su quali formati pezzature e varietà sono conformi per una colazione Wow!"* (13.30 - 14.30). Il pomeriggio sarà la volta di **aziende** legate al mondo delle **attrezzature**, tra cui la **Zwilling** che grazie a **Erny Lombardo**, Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia, presenterà *"La scelta degli strumenti di lavorazione, conservazione e di cottura. Il cuoco professionista, dentro e fuori dalle mura della ristorazione"*. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Sempre per i **Food Lab**, protagonisti della mattinata del **13 aprile** saranno gli chef dell'**Associazione Cuochi Salernitani**, che in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, si alterneranno in una serie di **show cooking** in programma dalle 10.00 alle 14.00. Al pomeriggio, nuovamente protagonista **Erny Lombardo**, che tramite l'azienda **Staub**, presenterà *"I pregi di chi cuoce scotta, griglia, in Cocotte Staub. Quando, come e perché usare la ghisa in cucina"*. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Per il **mondo Mixology** in scena l'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) con il concorso *"Barmen in Passerella"* (semifinali il 12 e finalissima il 13 aprile), oltre che con le Masterclass *"La teoria dei caffè macchiati"*, a cura di **Gianni Anselmo** e **Caffè Toraldo** in programma alle ore 15.00 del **12 aprile**, e *"Caffè & Cocktails a colazione"*, a cura di **Massimo Passaro** in calendario alle ore 11.00 del **13 aprile**.

I laboratori dedicati all'**Arte Bianca**, invece, vedranno protagonisti **mercoledì 12 aprile** i **pasticcieri** della delegazione Campania della **FIPGC** (Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), guidati dal delegato regionale **Gianluca Cecere**, e **giovedì 13 aprile** i **panificatori** dell'associazione salernitana guidata da **Nicola Guariglia**. Quanto ai pasticcieri della **FIPGC**, la mattinata del **12 aprile**, dalle **ore 9.00** alle **ore 12.00**, sarà caratterizzata dagli show cooking *"Piecce artistica di pastigliaggio e cioccolato"*, a cura di **Domenico Manfredi** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior colomba innovativa 2023), e *"Dessert al piatto"*, a cura di **Antonio Manfredi** (vincitore selezioni campionato miglior tiramisù del mondo). Dalle **12.00** alle **15.00** sarà la volta di **Gianluca Cecere** (campione italiano di pasticceria e delegato regione Campania FIPGC), che terrà lo show cooking dal titolo *"Mignon innovativa"*.

Il Vescovado - La Stazione Marittima di Salerno ospita "HoReCoast", prima fiera evento dell'HORECA nel Sud Italia Dalle **15.00** alle **18.00**, invece, spazio a "*Il bigné e le sue declinazioni*", a cura di **Raffaele Romano** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior panettone del mondo 2022) e di **Antonio Chiumiento** (membro equipe eccellenze italiane). In contemporanea con queste attività, per l'intera giornata (dalle 9.30 alle 18.00) le **donne** della **FIPGC** si alterneranno in una serie di live performance dedicate al **Cake Design**. Ecco il programma specifico: "*Demo modelling viso*", a cura di **Oriana Capuano** (referente regione Campania e vice campionessa italiana di cake design); "*Pittura su pasta di zucchero*", a cura di **Marianna Brunaccini** (campionessa italiana panettone decorato); "*Modelling bambolina*", a cura di **Ester Cicellyn** (medaglia di bronzo al panettone decorato); "*Demo aerografia su pasta di zucchero*", a cura di **Giusy Volpe**; "*Modelling di un personaggio*", a cura di **Sonia Cusano** (membro equipe eccellenza italiana); "*Demo fiore in gum past*", a cura di **Maria Rosaria Stabile**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il 12 e il 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno. Gli **orari** della manifestazione, per entrambe le giornate, sono **9.30 - 18.00**. La partecipazione in qualità di visitatore è riservata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

HoReCoast è organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.



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 che offriamo sul Vescovado.it

Salerno, HoReCost, fiera

La Stazione Marittima di Salerno ospita "HoReCoast", prima fiera evento dell'HORECA nel Sud Italia

Sarà la Stazione Marittima di Salerno, sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 la IX edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal Consorzio HoReCoast costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company.

Inserito da (Redazione Costa d'Amalfi), giovedì 6 aprile 2023 08:48:36



Sarà la **Stazione Marittima di Salerno**, sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare **mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023** la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal **Consorzio HoReCoast** costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company**.

L'iniziativa è stata presentata ieri, **mercoledì 5 aprile**, presso la **Sala del Gonfalone del Comune di Salerno** alla presenza di: **Alessandro Ferrara**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno; **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast; **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione di De Luca Attrezzature per la ristorazione; **Adriano Adinolfi** di Lamberti Food; **Michele Lanzetta**, Project Manager di MTN Company; **Peppe Iannicelli**, Giornalista; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della FIPGC Campania; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania.

«Si tratta di un'iniziativa molto importante, che quest'anno giunge alla nona edizione e che abbiamo piacere di "accogliere" presso la Stazione Marittima di Salerno. Una fiera evento che cresce esponenzialmente negli anni e che fino ad oggi è stata seguita da oltre ottomila visitatori. Un vanto per la città di Salerno, dunque, ospitare HoReCoast, perché porta valore aggiunto alla nostra città», ha dichiarato l'Assessore **Alessandro Ferrara**.

Oltre **70 aziende** dei mondi **food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology** nel ricco programma della manifestazione itinerante, vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Ho.Re.Ca. del Mezzogiorno d'Italia. Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi - 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** per le dirette streaming (2021), **Paestum - Hotel Ariston** (2022), per la nona edizione la location scelta è **Salerno**. Qui il **12 e il 13 aprile 2023** tutti i player del settore Ho.Re.Ca., all'interno della **Stazione Marittima**, potranno visitare gli spazi espositivi di più di **70 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire **show cooking e masterclass** di esperti del settore.

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per il settore **Ho.Re.Ca.** alla luce delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

Autentica **novità** dell'edizione 2023 sarà l'**HoReCoast Award**, con la consegna del **don HoReCoast**, manufatto in ceramica artigianale prodotto dall'artista ceramista Giuseppe Cicalese, a **chef di ristoranti stellati** e ad **"amici" di HoReCoast**, ossia professionisti ed associazioni che da sempre partecipano alla fiera evento. Tra gli **chef di ristoranti stellati** che verranno premiati ci saranno: **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello, una stella Michelin; **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Cristian Torsiello**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum, una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli, una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello, una stella Michelin; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense, due stelle Michelin. Tra gli **"amici" di HoReCoast** si ricordano invece: il Maestro Pasticciere **Sal De Riso**, l'artigiano del Breakfast **Gaetano Barbuto**, il Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, il Presidente Vicario della Federazione Italiana Cuochi **Pietro Montone**, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campania **Luigi Vitiello**, il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani **Luigi Di Ruocco**, il Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria **Gianluca Cecere** e il Fiduciario della Campania dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori **Luigi Gargiulo**.

Per il **mondo Pizza**, ad impreziosire la kermesse ci saranno gli **"Incontri di ispirazione sulla Pizza"** a cura de **Le 5 Stagioni**. Nel dettaglio, **mercoledì 12 aprile** avranno luogo i seguenti laboratori: dalle 10.30 alle 11.30 **"Il Padell-Nino"** (seminario tecnico di approfondimento sul Lemady, la miscela a

base di Pasta Madre essiccata) a cura di **Nino Pannella**; dalle 12.00 alle 13.00 *"Il mio sorbetto. Monografie d'Autore"*, a cura di **Ciccio Vitiello**; dalle 16.00 alle 17.00 *"La MIA farina"* (seminario di approfondimento tecnico sulla Farine da Macinazione Integrata® e sulle metodologie di produzione) a cura di **Antonio Ferraiuolo** con Farine da Macinazione Integrata®. Ad aprire la giornata di **giovedì 13 aprile**, invece, ci sarà il *Pizza Show "I Pizzaioli delle Farine"* a cura di **Le 5 Stagioni** (in programma dalle 10.00 alle 14.00). A seguire poi gli incontri: *"Ops, l'ho fatta frita. Monografie d'Autore"* a cura di **Antonio Starita** (15.00 - 16.00); *"Senza glutine ma con stile"* (seminario tecnico sulla versatilità della Miscela Senza Glutine Le 5 Stagioni) a cura di **Federica Mignacca** (16.00 - 17.00).

Quanto ai **Food Lab**, la mattinata del **12 aprile** vedrà protagonista **Gaetano Barbuto**, Artigiano del Breakfast nonché "amico" di HoReCoast, che dalle 9.30 alle 14.30 si alternerà nei seguenti **show cooking**: *"Come Valorizzare la presentazione dei croissant a colazione. Consigli su come gestire diverse farciture dei croissant evitando gli sprechi"* (9.30 - 10.30); *"Torte a Effetto WOW! Prima di tutto si mangia con gli occhi"* (11.00 - 11.45); *"Lo show cooking al breakfast: le uova protagoniste. Farcitura delle uova strapazzate a sorpresa"* (12.15 - 13.00); *"Il pane al breakfast come renderlo un vero punto di forza del buffet. Consigli su quali formati pezzature e varietà sono conformi per una colazione Wow!"* (13.30 - 14.30). Il pomeriggio sarà la volta di **aziende** legate al mondo delle **attrezzature**, tra cui la **Zwilling** che grazie a **Erny Lombardo**, Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia, presenterà *"La scelta degli strumenti di lavorazione, conservazione e di cottura. Il cuoco professionista, dentro e fuori dalle mura della ristorazione"*. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Sempre per i **Food Lab**, protagonisti della mattinata del **13 aprile** saranno gli chef dell'**Associazione Cuochi Salernitani**, che in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, si alterneranno in una serie di **show cooking** in programma dalle 10.00 alle 14.00. Al pomeriggio, nuovamente protagonista **Erny Lombardo**, che tramite l'azienda **Staub**, presenterà *"I pregi di chi cuoce scotta, griglia, in Cocotte Staub. Quando, come e perché usare la ghisa in cucina"*. A lui seguiranno, poi, gli **show cooking** a cura dello chef **Michele Rocchi**, Brand Ambassador dell'azienda **Sirman**, nonché uno dei responsabili del ristorante tre stelle Michelin "Uliassi" di Senigallia (An).

Per il **mondo Mixology** in scena l'**A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) con il concorso *"Barmen in Passerella"* (semifinali il 12 e finalissima il 13 aprile), oltre che con le Masterclass *"La teoria dei caffè macchiati"*, a cura di **Gianni Anselmo** e **Caffè Toraldo** in programma alle ore 15.00 del **12 aprile**, e *"Caffè & Cocktails a colazione"*, a cura di **Massimo Passaro** in calendario alle ore 11.00 del **13 aprile**.

I laboratori dedicati all'**Arte Bianca**, invece, vedranno protagonisti **mercoledì 12 aprile** i **pasticcieri** della delegazione Campania della **FIPGC** (Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), guidati dal delegato regionale **Gianluca Cecere**, e **giovedì 13 aprile** i **panificatori** dell'associazione salernitana guidata da **Nicola Guariglia**. Quanto ai pasticcieri della **FIPGC**, la mattinata del **12 aprile**, dalle **ore 9.00** alle **ore 12.00**, sarà caratterizzata dagli show cooking *"Piece artistica di pastigliaggio e cioccolato"*, a cura di **Domenico Manfredi** (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior colomba innovativa 2023), e *"Dessert al piatto"*, a cura di **Antonio Manfredi** (vincitore selezioni campionato miglior tiramisù del mondo). Dalle **12.00** alle **15.00** sarà la volta di **Gianluca Cecere** (campione italiano di pasticceria e delegato regione Campania FIPGC), che terrà lo show cooking dal titolo *"Mignon innovativa"*. Dalle **15.00** alle **18.00**, invece, spazio a *"Il bignè e le sue declinazioni"*, a cura di **Raffaele**

Romano (membro equipe eccellenze italiane e vincitore miglior panettone del mondo 2022) e di **Antonio Chiumiento** (membro equipe eccellenze italiane). In contemporanea con queste attività, per l'intera giornata (dalle 9.30 alle 18.00) le **donne** della **FIPGC** si alterneranno in una serie di live performance dedicate al **Cake Design**. Ecco il programma specifico: "*Demo modelling viso*", a cura di **Oriana Capuano** (referente regione Campania e vice campionessa italiana di cake design); "*Pittura su pasta di zucchero*", a cura di **Marianna Brunaccini** (campionessa italiana panettone decorato); "*Modelling bambolina*", a cura di **Ester Cicellyn** (medaglia di bronzo al panettone decorato); "*Demo aerografia su pasta di zucchero*", a cura di **Giusy Volpe**; "*Modelling di un personaggio*", a cura di **Sonia Cusano** (membro equipe eccellenza italiana); "*Demo fiore in gum past*", a cura di **Maria Rosaria Stabile**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il 12 e il 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno. Gli **orari** della manifestazione, per entrambe le giornate, sono **9.30 - 18.00**. La partecipazione in qualità di visitatore è riservata ad operatori e professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

HoReCoast è organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IIPortico.it, IIVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.



Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo, promossa ed organizzata dal **Consorzio HoReCoast** costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca** Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione **MTN Company**.

L'evento itinerante, che nelle precedenti edizioni si è svolto in *location* d'eccezione del nostro territorio, da Amalfi a Vietri sul Mare, dalla costiera sorrentina a Paestum, approda quest'anno a Salerno. Un'occasione "ghiotta" per tutte le professionalità del settore che, anche questa volta, avranno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso** formativo. Chef di ristoranti stellati ed alcuni cuochi dell'**Associazione Cuochi Salernitani**, che in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, saranno protagonisti di masterclass e show cooking in un fitto programma che vedrà in prima linea anche maestri pizzaioli, barman e pasticciere della delegazione Campania della **FIPGC** (Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria).

"Un evento più piccolo rispetto a quello delle passate edizioni ma che ha un valore particolare perché si svolge a Salerno, la nostra città" – dichiara Carlo De Luca presidente del Consorzio. "Quest'anno la fiera sarà simile ad una festa tra amici e professionisti che si conoscono da anni ed avrà l'obiettivo di coinvolgere aziende, esperti ed associazioni affinché ci sia uno scambio di conoscenze tecniche e di esperienze".

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente**.



Rossella Graziuso

L'ora

L'Ora di Cronache è un sito web di informazione e approfondimento su scala provinciale e regionale. E' un supplemento del quotidiano "Cronache della Sera" testata registrata al Tribunale di Salerno e al Roc, edito dalla 'Ora edizioni'. Direttore responsabile: Andrea Pellegrino (a.pellegrino@oranotizie.com)

Contattaci: redazione@oranotizie.com



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

Riservatezza

© Copyright - L'Ora

[Chi Siamo](#) [Disclaimer](#) [POLITICA SULLA RISERVATEZZA](#) [TERMINI E CONDIZIONI](#) [Contattaci](#)

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

Riservatezza

[Costiera Amalfitana](#) [Penisola Sorrentina](#) [News24](#) [Sport](#) [Positano TV](#) [Food](#) [Eventi](#) [Segnala Notizia](#)

[Ambiente](#) [Animali](#) [Archeologia](#) [Arte&Cultura](#) [Artigianato](#) [Bambini](#) [Benessere](#) [Cerimonia istituzionale](#)

[Chiesa e religione](#) [Cinema](#) [Conferenza stampa](#) [Convegni](#) [Enogastronomia](#) [Gastronomika](#) [Letteratura](#)

[Manifestazioni&Fiere](#) [Mostre d'Arte](#) [Musica](#) [Nightlife](#) [Politica](#) [Sagre](#) [Salute](#) [Sanità](#) [Scuola](#) [Spettacoli&Concerti](#) [Sport](#)

[Teatro](#) [Televisione](#) [Tempo Libero](#) [turismo](#) [Volontariato&Beneficenza](#)

[+ AGGIUNGI UN EVENTO](#)



TUTTO PRONTO PER LA NONA EDIZIONE DI HORECOAST

12/04 » 13/04/23

SALERNO E PROVINCIA:

Attenzione l'evento è già trascorso

”

Tutto pronto per la nona edizione di HoReCoast

Il 12 e 13 aprile 2023 alla **Stazione Marittima di Salerno** si incontrerà il gotha dell'Ho.Re.Ca.: **spazi espositivi** di aziende food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati ai mondi **pizza, food, arte bianca e mixology**. E, chicca dell'edizione 2023, l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di chef di ristoranti stellati, tra cui **Gennaro Esposito** de La Torre del Saracino, e non solo.

Tra i **protagonisti** dell'edizione di quest'anno anche don **Antonio Starita** per il mondo pizza, **Gianluca Cecere** (delegato regionale della FIPGC) per il mondo pasticceria, **Gaetano Barbuto** per l'ambito breakfast e i soci dell'**A.I.B.E.S. Campania** per l'ambito mixology. Queste e tante altre **novità** ti attendono il **12 e 13 aprile** alla **Stazione Marittima di Salerno**. La partecipazione alla fiera evento è rivolta esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca.

VUOI SEGNALARE IL TUO EVENTO GRATUITAMENTE?

[clicca qui e compila il modulo!](#)

[Translate »](#)

Tutto pronto per la nona edizione di HoReCoast

HOME • EVENTI • TUTTO PRONTO PER LA NONA EDIZIONE DI HORECOAST



EVENTI



Gestisci consenso



Tutto pronto per la nona edizione di HoReCoast Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno si incontrerà...

Tutto pronto per la nona edizione di HoReCoast

Il **12 e 13 aprile 2023** alla **Stazione Marittima di Salerno** si incontrerà il gotha dell'Ho.Re.Ca.: **spazi espositivi** di aziende food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati ai mondi **pizza, food, arte bianca e mixology**. E, chicca dell'edizione 2023, l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di chef di ristoranti stellati, tra cui **Gennaro Esposito** de La Torre del Saracino, e non solo.

Tra i **protagonisti** dell'edizione di quest'anno anche don **Antonio Starita** per il mondo pizza, **Gianluca Cecere** (delegato regionale della FIPGC) per il mondo pasticceria, **Gaetano Barbuto** per l'ambito breakfast e i soci dell'**A.I.B.E.S. Campania** per l'ambito mixology.

Queste e tante altre **novità** ti attendono il **12 e 13 aprile** alla **Stazione Marittima di Salerno**. La partecipazione alla fiera evento è rivolta esclusivamente a



ULTIME NOTIZIE

Diritti, politica, e look, l'intervista di Schlein a Vogue



Al via HoReCoast 2023, torna a Salerno l'evento dell'Horeca nel Sud Italia

Inizia oggi HoReCoast, la due giorni in programma a Salerno per la nona edizione della fiera del Sud Italia dedicata agli operatori Horeca.

Redazione 2 - Pubblicato il 12 Aprile 2023 alle ore 10:47

Categoria: [Eventi & Fiere](https://horecanews.it/category/eventi/eventi-fiere/)



5796 - Al via HoReCoast 2023, torna a Salerno l'evento dell'Horeca nel Sud Italia

00:00 01:53

5080 episodi 359 ore

	In primo piano	5796 - Al via HoReCoast 2023, torna a Salerno l'evento...		01:53
		6050 - Giornata della Ristorazione. Tre golose proposte con menù a tema		02:28

Al via oggi alla **Stazione Marittima di Salerno**, sita in Via Molo Manfredi, la due giorni della nona edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Horeca nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal **Consorzio HoReCoast** costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**.

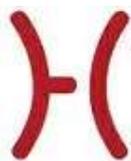
Oltre **70 aziende** dei mondi **food** e **attrezzature per la ristorazione**, **laboratori** dedicati al **food**, alla **pizza**, al **breakfast**, alla **pasticceria** e al **mixology** nel ricco programma della manifestazione itinerante, vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia. Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti,

Privacy - Termini

aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

HoReCoast 2023 punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle **novità di prodotti ed attrezzature** per il settore Horeca alla luce delle rinnovate abitudini e trend in ambito ristorazione, accoglienza ed ospitalità.

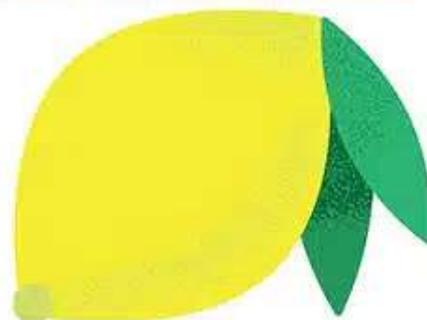
CLICCA QUI E LEGGI IL NOSTRO ARTICOLO PER SAPERNE DI PIU': HoReCoast: il 12 e 13 aprile a Salerno la fiera evento dell'Horeca nel Sud Italia (<https://horecanews.it/horecoast-il-12-e-13-aprile-a-salerno-la-fiera-evento-dellhoreca-nel-sud-italia/>).



**HORECOAST
2023**



SALONE DELLE ECCELLENZE



www.horecoast.it

12-13 aprile 2023
Stazione Marittima
Salerno

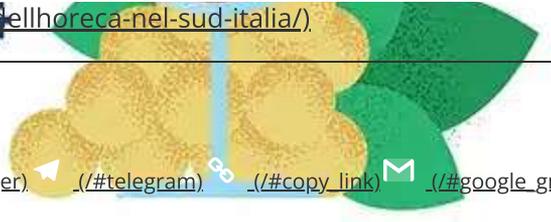
Spazi espositivi, show cooking, masterclass e laboratori dedicati ai mondi ristorazione, pizza, pasticceria e mixology.

Il 12 e 13 aprile 2023 alla Stazione Marittima di Salerno vieni a scoprire i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza!



(https://horecanews.it/horecoast-2023-12-e-13-aprile-a-salerno-la-fiera-e-evento-dellhoreca-nel-sud-italia/)

INSUBBIRA IL GROUPE E REGISTRATI GRATUITAMENTE



Evento rivolto esclusivamente a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Co.

Condividi su:

- [./\(#facebook\)](#)
- [./\(#twitter\)](#)
- [./\(#linkedin\)](#)
-
- [./\(#whatsapp\)](#)
- [./\(#facebook_messenger\)](#)
- [./\(#telegram\)](#)
- [./\(#copy_link\)](#)
- [./\(#google_gm\)](#)
- [./\(#email\)](#)

[./\(https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fal-via-horecoast-2023-torna-a-salerno-levento-dellhoreca-nel-sud-italia%2F&title=Al%20via%20HoReCoast%202023%2C%20torna%20a%20Salerno%20l%E2%80%99evento%20dell%E2%80%99Horeca%20nel%20Sud%20](https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fhorecanews.it%2Fal-via-horecoast-2023-torna-a-salerno-levento-dellhoreca-nel-sud-italia%2F&title=Al%20via%20HoReCoast%202023%2C%20torna%20a%20Salerno%20l%E2%80%99evento%20dell%E2%80%99Horeca%20nel%20Sud%20)

- [Consorzio HoReCoast](https://horecanews.it/Tag/Consorzio-Horecoast/)
- [Consumi Fuori Casa](https://horecanews.it/Tag/Consumi-Fuori-Casa/)
- [De Luca Attrezzature Per La Ristorazione](https://horecanews.it/Tag/De-Luca-Attrezzature-Per-La-Ristorazione/)
- [Eating-Out](https://horecanews.it/Tag/Eating-Out/)
- [Food](https://horecanews.it/Tag/Food/)
- [Food Service](https://horecanews.it/Tag/Food-Service/)
- [Foodservice](https://horecanews.it/Tag/Foodservice/)
- [Fuori Casa](https://horecanews.it/Tag/Fuori-Casa/)
- [Fuoricasa](https://horecanews.it/Tag/Fuoricasa/)
- [Google News](https://horecanews.it/Tag/Google-News/)
- [Horeca](https://horecanews.it/Tag/Horeca/)
- [Horecanews](https://horecanews.it/Tag/Horecanews/)
- [HoReCoast](https://horecanews.it/Tag/Horecoast/)
- [Lamberti Food](https://horecanews.it/Tag/Lamberti-Food/)
- [MTN Company](https://horecanews.it/Tag/Mtn-Company/)
- [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*

Acconsento all'uso e al trattamento dei dati personali forniti, secondo le condizioni riportate nel documento della gestione Privacy (<https://horecanews.it/dichiarazione-sulla-privacy-ue/>).

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 ▾



(<https://horecanews.it/a-febbraio-impennata-dei-prezzi-e-i-carrelli-si-svuotano-quanto-ha-influito-sul-potere-di-acquisto-degli-italiani/>)

A febbraio impennata dei prezzi e i carrelli si svuotano. Quanto ha influito sul potere di acquisto degli italiani? (<https://horecanews.it/a-febbraio-impennata-dei-prezzi-e-i-carrelli-si-svuotano-quanto-ha-influito-sul-potere-di-acquisto-degli-italiani/>)

Redazione 2 (<https://horecanews.it/author/redazione-2/>) 17 Marzo 2023 Indagini e Ricerche (<https://horecanews.it/category/business/mercato/indagini-e-ricerche/>)

(<https://horecanews.it/mcgarlet-e-be-fruit-insieme-al-macfrut-di-rimini/>)

McGarlet e Be Fruit insieme al Macfrut di Rimini (<https://horecanews.it/mcgarlet-e-be-fruit-insieme-al-macfrut-di-rimini/>)

Redazione 5 (<https://horecanews.it/author/redazione-5/>) 28 Aprile 2023

(<https://horecanews.it/paestum-wine-fest-tutto-pronto-per-la-xi-edizione-del-salone-del-vino/>)

Paestum Wine Fest, tutto pronto per la XI Edizione del Salone del Vino (<https://horecanews.it/paestum-wine-fest-tutto-pronto-per-la-xi-edizione-del-salone-del-vino/>)

Angela Petroccione (<https://horecanews.it/author/angela-petroccione/>) 16 Marzo 2023

Eventi (<https://horecanews.it/category/eventi/>), Notizie Flash (<https://horecanews.it/category/notizie-flash/>), Vini e dintorni (<https://horecanews.it/category/vini-e-dintorni/>),

Vino & Spumante (<https://horecanews.it/category/prodotti/vino-e-spumante/>)

(<https://horecanews.it/the-bridge-mandorla-barista-e-cacao-banana-sono-le-novita-2023/>)

The Bridge: Mandorla Barista e Cacao Banana sono le novità 2023 (<https://horecanews.it/the-bridge-mandorla-barista-e-cacao-banana-sono-le-novita-2023/>)

Redazione (<https://horecanews.it/author/redazione/>) 28 Aprile 2023

Bevande (<https://horecanews.it/category/prodotti/acque-bevande/bevande/>),

Plant Based e Vegani (https://horecanews.it/category/prodotti/alimenti_ingredienti/plant-based-e-vegani/)

(<https://horecanews.it/federico-trost-e-il-nuovo-managing-director-di-sorgente-valcimoliana/>)

Federico Trost è il nuovo Managing Director di Sorgente Valcimoliana (<https://horecanews.it/federico-trost-e-il-nuovo-managing-director-di-sorgente-valcimoliana/>)

Redazione 5 (<https://horecanews.it/author/redazione-5/>) 28 Aprile 2023

Notizie Flash (<https://horecanews.it/category/notizie-flash/>), Protagonisti (<https://horecanews.it/category/notizie/protagonisti/>)

(<https://horecanews.it/sushi-daily-apre-il-nuovo-chiosco-pagoda-a-il-centro-di-arese/>)

Sushi Daily apre il nuovo chiosco-pagoda a IL CENTRO di Arese (<https://horecanews.it/sushi-daily-apre-il-nuovo-chiosco-pagoda-a-il-centro-di-arese/>)

Redazione (<https://horecanews.it/author/redazione/>) 28 Aprile 2023

Franchising (<https://horecanews.it/category/notizie/franchising/>), Ristorazione (<https://horecanews.it/category/horeca/ristorazione/>)

(<https://horecanews.it/giornata-della-ristorazione-tre-golose-proposte-con-menu-a-tema/>)

Giornata della Ristorazione. Tre golose proposte con menù a tema (<https://horecanews.it/giornata-della-ristorazione-tre-golose-proposte-con-menu-a-tema/>)

Redazione 2 (<https://horecanews.it/author/redazione-2/>) 28 Aprile 2023 Ristorazione (<https://horecanews.it/category/horeca/ristorazione/>)

(<https://horecanews.it/tiberland-un-fiume-di-scoperte-e-di-emozioni/>)

Tiberland, un fiume di scoperte e di emozioni (<https://horecanews.it/tiberland-un-fiume-di-scoperte-e-di-emozioni/>)

Redazione 5 (<https://horecanews.it/author/redazione-5/>) 28 Aprile 2023

Notizie Flash (<https://horecanews.it/category/notizie-flash/>) Ospitalità e Turismo (<https://horecanews.it/category/horeca/ospitalita-turismo/>)

(<https://horecanews.it/ais-veneto-lo-sciatore-e-pilota-italiano-kristian-ghedina-eletto-sommelier-ad-honorem/>)

AIS Veneto: lo sciatore e pilota italiano Kristian Ghedina eletto sommelier ad honorem (<https://horecanews.it/ais-veneto-lo-sciatore-e-pilota-italiano-kristian-ghedina-eletto-sommelier-ad-honorem/>)

Redazione 2 (<https://horecanews.it/author/redazione-2/>) 16 Marzo 2023

Associazioni, Enti e Consorzi (<https://horecanews.it/category/associazioni/>), Vino & Spumante (<https://horecanews.it/category/prodotti/vino-e-spumante/>)

(<https://horecanews.it/castello-di-vicarello-al-via-la-nuova-stagione/>)

Castello di Vicarello, al via la nuova stagione (<https://horecanews.it/castello-di-vicarello-al-via-la-nuova-stagione/>)

Redazione 5 (<https://horecanews.it/author/redazione-5/>) 16 Marzo 2023

Notizie Flash (<https://horecanews.it/category/notizie-flash/>), Ospitalità e Turismo (<https://horecanews.it/category/horeca/ospitalita-turismo/>)

(<https://horecanews.it/quali-sono-i-prodotti-ittici-preferiti-dagli-italiani-lindagine-isnart-sui-consumi/>)

Quali sono i prodotti ittici preferiti dagli italiani? L'indagine Isnart sui consumi (<https://horecanews.it/quali-sono-i-prodotti-ittici-preferiti-dagli-italiani-lindagine-isnart-sui-consumi/>)

Redazione 2 (<https://horecanews.it/author/redazione-2/>) 28 Aprile 2023 Indagini e Ricerche (<https://horecanews.it/category/business/mercato/indagini-e-ricerche/>)

(<https://horecanews.it/apci-a-tuttofood-2023-dal-fuoricasa-alle-buone-pratiche-per-il-pianeta/>)

APCI a TUTTOFOOD 2023: dal Fuoricasa alle buone pratiche per il Pianeta (<https://horecanews.it/apci-a-tuttofood-2023-dal-fuoricasa-alle-buone-pratiche-per-il-pianeta/>)

Redazione 5 (<https://horecanews.it/author/redazione-5/>) 28 Aprile 2023 Eventi (<https://horecanews.it/category/eventi/>), Notizie Flash (<https://horecanews.it/category/notizie-flash/>)

(<https://horecanews.it/il-limone-e-uno-dei-frutti-piu-acquistati-in-italia-identita-territoriale-e-vincente/>)

Il limone è uno dei frutti più acquistati in Italia. Identità territoriale è vincente (<https://horecanews.it/il-limone-e-uno-dei-frutti-piu-acquistati-in-italia-identita-territoriale-e-vincente/>)

Redazione (<https://horecanews.it/author/redazione/>) 16 Marzo 2023 Ortofrutta e Legumi (https://horecanews.it/category/prodotti/alimenti_ingredienti/ortofrutta-e-legumi/)

(<https://horecanews.it/errico-porzio-arriva-sul-lungomare-di-napoli-venerdi-17-marzo-linaugurazione/>)

Errico Porzio arriva sul lungomare di Napoli. Venerdì 17 marzo l'inaugurazione (<https://horecanews.it/errico-porzio-arriva-sul-lungomare-di-napoli-venerdi-17-marzo-linaugurazione/>)

Redazione 2 (<https://horecanews.it/author/redazione-2/>) 16 Marzo 2023 Pianeta Pizza (<https://horecanews.it/category/horeca/pianeta-pizza/>)

(<https://horecanews.it/mercanti-di-spirits-presenta-ron-mulata-reserva-real/>)

Mercanti di Spirits presenta Ron Mulata Reserva Real (<https://horecanews.it/mercanti-di-spirits-presenta-ron-mulata-reserva-real/>)

Redazione 5 (<https://horecanews.it/author/redazione-5/>) 16 Marzo 2023

Alcolici (<https://horecanews.it/category/prodotti/alcolici/>), Notizie Flash (<https://horecanews.it/category/notizie-flash/>)

NOTIZIE FLASH

- 11:27
28 Apr **McGarlet e Be Fruit insieme al Macfrut di Rimini** (<https://horecanews.it/mcgarlet-e-be-fruit-insieme-al-macfrut-di-rimini/>)
- 10:51
28 Apr **Tiberland, un fiume di scoperte e di emozioni** (<https://horecanews.it/tiberland-un-fiume-di-scoperte-e-di-emozioni/>)
- 10:24
28 Apr **Federico Trost è il nuovo Managing Director di Sorgente Valcimoliana** (<https://horecanews.it/federico-trost-e-il-nuovo-managing-director-di-sorgente-valcimoliana/>)
- 9:33
28 Apr **APCI a TUTTOFOOD 2023: dal Fuoricasa alle buone pratiche per il Pianeta** (<https://horecanews.it/apci-a-tuttofood-2023-dal-fuoricasa-alle-buone-pratiche-per-il-pianeta/>)
- 8:45
28 Apr **“Gemme di Gusto”: la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra la primavera** (<https://horecanews.it/gemme-di-gusto-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-celebra-la-primavera/>)
- 16:09
27 Apr **Il Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena celebra il suo trentennale** (<https://horecanews.it/il-consorzio-dell-aceto-balsamico-di-modena-celebra-il-suo-trentennale/>)
- 15:41
27 Apr **Restworld, la startup per il settore Horeca, chiude un aumento di capitale da 500 mila euro** (<https://horecanews.it/restworld-la-startup-per-il-settore-horeca-chiude-un-aumento-di-capitale-da-500-mila-euro/>)
- 15:17
27 Apr **Berliner Wein Trophy: Cantina Tollo è la miglior cooperativa d'Italia** (<https://horecanews.it/berliner-wein-trophy-cantina-tollo-e-la-miglior-cooperativa-ditalia/>)
- 14:27
27 Apr **Visite guidate per famiglie con bambini al caseificio Parma2064** (<https://horecanews.it/visite-guidate-per-famiglie-con-bambini-al-caseificio-parma2064/>)
- 13:51
27 Apr **Parmalat presenta i nuovi prodotti Zymil realizzati in collaborazione con Altromercato** (<https://horecanews.it/parmalat-presenta-i-nuovi-prodotti-zymil-realizzati-in-collaborazione-con-altromercato/>)
- 12:41
27 Apr **Mutti: 1200 assunzioni per la campagna di lavorazione del pomodoro 2023** (<https://horecanews.it/mutti-1200-assunzioni-per-la-campagna-di-lavorazione-del-pomodoro-2023/>)
- 12:04
27 Apr **TAP di Tecnoinox: una soluzione di cottura facile e intuitiva** (<https://horecanews.it/tap-di-tecnoinox-una-soluzione-di-cottura-facile-e-intuitiva/>)
- 11:41
27 Apr **#ICare Day: Birra Peroni ferma la produzione dei suoi stabilimenti per parlare di sicurezza** (<https://horecanews.it/icare-day-birra-peroni-ferma-la-produzione-dei-suoi-stabilimenti-per-parlare-di-sicurezza/>)
- 11:13
27 Apr **Gin Mare alla Milano Design Week 2023** (<https://horecanews.it/gin-mare-alla-milano-design-week/>)
- 10:41
27 Apr **Il potenziale salutistico delle Prugne della California protagonista a Nutrimi 2023** (<https://horecanews.it/il-potenziale-salutistico-delle-prugne-della-california-protagonista-a-nutrimi-2023/>)
- 10:21
27 Apr **L'industria del beverage attende l'appuntamento con BrauBeviale 2023** (<https://horecanews.it/lindustria-del-beverage-attende-lappuntamento-con-braubeviale-2023/>)
- 9:46
27 Apr **In uscita la nuova Be Grapeful di Granda in collaborazione con Moor** (<https://horecanews.it/in-uscita-la-nuova-be-grapeful-di-granda-in-collaborazione-con-moor/>)
- 9:15
27 Apr **Ritter Sport rinnova la partnership con il Trento Film Festival** (<https://horecanews.it/ritter-sport-rinnova-partnership-con-trento-film-festival/>)
- 8:59
27 Apr **Accordo tra Nestlé e PAI per la pizza surgelata in Europa** (<https://horecanews.it/accordo-tra-nestle-e-pai-per-la-pizza-surgelata-in-europa/>)
- 16:08
26 Apr **Al packaging di Riso Vignola il Touchpoint Awards Identity 2023** (<https://horecanews.it/al-packaging-di-riso-vignola-il-touchpoint-awards-identity-2023/>)
- 15:42
26 Apr **NielsenIQ lancia Omnisales, per una visione totale delle tendenze di mercato** (<https://horecanews.it/nielseniq-lancia-omnisales-per-una-visione-totale-delle-tendenze-di-mercato/>)
- 15:05
26 Apr **Unox: fatturato a +39% nel primo trimestre del 2023** (<https://horecanews.it/unox-fatturato-a-39-nel-primo-trimestre-del-2023/>)

[Guarda tutte le ultime Notizie FLASH \(/category/notizie-flash\)](#)

NOTIZIE FLASH

LE NOTIZIE DI VENDINGNEWS.IT

**CONFIDA: due new entry
nell'associazione di categoria**

Il Consiglio Direttivo di CONFIDA ha approvato l'ingresso di due nuovi associati: Sono entrati a far parte del Gruppo Merceo...

28.04.2023 3:00

www.vendingnews.it**Bando di gara IIS G. Galilei-R. Luxemburg
di Milano**

L'IIS G. Galilei – R. Luxemburg di Milano indice bando di gara per l'affidamento del servizio di installazione e gesti...

28.04.2023 3:00

www.vendingnews.it**San Benedetto prima
azienda in Italia per
reputazione nel****Beverage analcolico**

Acqua Minerale San Benedetto si conferma ancora una volta al primo posto tra le aziende italiane per reputazione nella categoria b...

28.04.2023 3:00

www.vendingnews.it**Nel Vending arriva
Derby Blue Zero da
360ml pet in due nuovi
gusti**

Nuovi gusti e nuova immagine per la gamma Derby Blue Zero 360ml PET per il canale Vending . A debuttare nel mercato della distribu...

27.04.2023 3:00

www.vendingnews.it**Design Your Sustainable
Break: il piano di
transizione sostenibile di
Bianchi Industry**

" Design your sustainable break " è lo slogan che fa da cornice al nuovo piano di transizione di Bianchi Industry . Il gruppo berg...

27.04.2023 3:00

www.vendingnews.it



Info

Al via oggi alla Stazione Marittima di Salerno, sita in Via Molo Manfredi, la due giorni della nona edizione di HoReCoast, la prima fiera evento dell'Horeca nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal Consorzio HoReCoast costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company. Oltre 70 aziende dei mondi food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology nel ricco programma della manifestazione itinerante, vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia. Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.

16 giorni

fa [#audio](#), [#awayfromhome](#), [#beverage](#), [#food](#), [#foodservice](#), [#horeca](#), [#horecanews](#), [#news](#), [#notizie](#), [#notizieaudio](#), [#outofhome](#)



HoReCoast 2023 | la nona edizione alla Stazione Marittima di Salerno

Autore : *ildenaro*

Commenta

HoReCoast 2023, la nona edizione alla Stazione Marittima di Salerno (Di domenica 12 marzo 2023) Mercoledì 12 e giovedì 13 aprile, presso la **Stazione Marittima di Salerno**, si terrà la IX **edizione** di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia rivolta ai professionisti ed agli operatori dei settori alberghiero, ristorativo e ricettivo in genere, promossa dal Consorzio **HoReCoast** (costituito dalle aziende Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e dall'agenzia di comunicazione MTN Company). Come da sua mission, anche quest'anno **HoReCoast** svelerà a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca. i trend e le tecniche innovative per affrontare efficacemente i rinnovati mondi della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza. Ma lo farà con una formula diversa: rispetto alle precedenti edizioni, quest'anno saranno presenti ...

Home NEWS DALLA PROVINCIA

6 APRILE 2023 BY **SARA GALDI**

Sarà la **Stazione Marittima di Salerno**, sita in Via Molo Manfredi, ad ospitare **mercoledì 12 e giovedì 13 aprile** la IX edizione di **HoReCoast**, la prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del settore, promossa dal **Consorzio HoReCoast** costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. Oltre **70 aziende** dei mondi **food e attrezzature per la ristorazione, laboratori dedicati al food, alla pizza, al breakfast, alla pasticceria e al mixology** nel ricco programma della manifestazione itinerante, vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Ho.Re.Ca. del Mezzogiorno d'Italia. Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare **attività di sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

HoReCoast, grande successo a Salerno per la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

Di **Pietro Pizzolla** - 14 Aprile 2023



843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**, sul **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). Ed anche masterclass di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del Concorso nazionale "*Barmen in Passerella*" a cura dell'**A.I.B.E.S.** e l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.



Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. *«Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative – commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».*

Forte anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura di 137.923 persone raggiunte** e **11.439 interazioni** con i post su **Facebook** e **7.664 account** raggiunti su **Instagram**, con oltre **300 stories** con tag HoReCoast durante la "due giorni".

A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca**, **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). *«HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del "Salone delle Eccellenze" della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid»*, ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

E **"Salone delle Eccellenze"** è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati della Campania** in quella che ha rappresentato la novità di quest'anno, ossia l'"**HoReCoast Award**". A ritirare il premio, consistente nel "**Don HoReCoast**" – manufatto in ceramica artigianale a cura dell'artista ceramista **Giuseppe Cicalese** – sono stati: **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Marco Zoppicante**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum (Sa), una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli (Sa), una stella Michelin; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria; **Gaetano Barbuto**, artigiano del breakfast de l'"Officina del Breakfast"; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori

(Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetta (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscari**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo Ho.Re.Ca. Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità.

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale "**Barmen in Passerella**" è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. *«Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'Associazione Bere Consapevole... non solo barmen»,* che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale», ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno avuto l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S.), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.

HoReCoast è stata organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Provincia di Salerno, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei

Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

Per info e contatti:

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

www.horecoast.it – info@horecoast.it – comunicazione@horecoast.it –

www.facebook.com/Horecoast – <https://www.instagram.com/horecoast/>

Pietro Pizzolla

Nato a Napoli, dove tuttora vive, nel 1973, è giornalista pubblicitista 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.



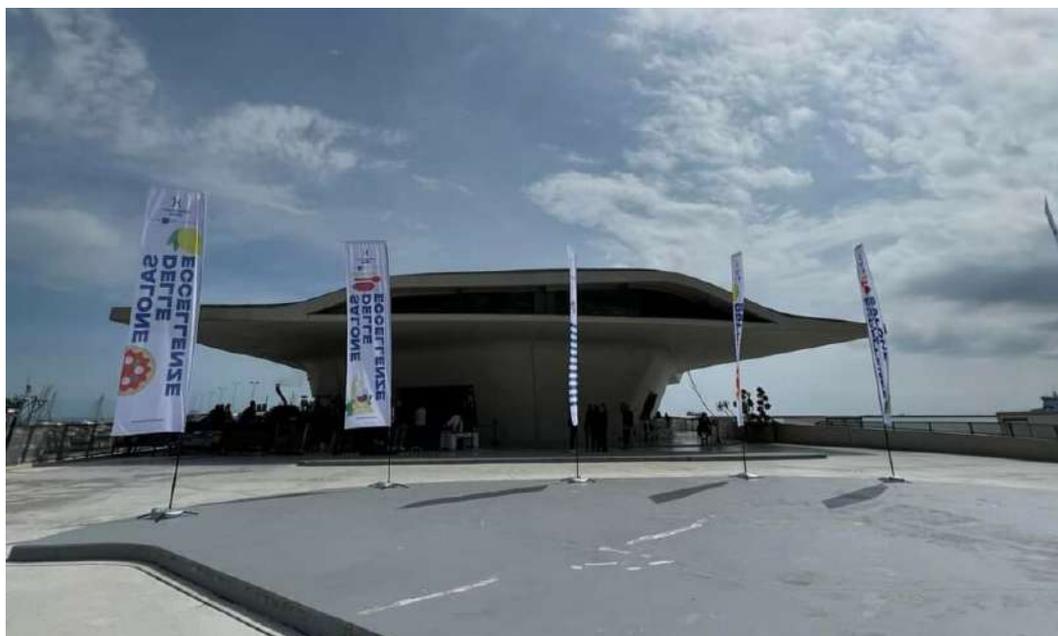
HoReCoast 2023: Eccellenze in passerella

Di **Martina Farina** - 19 Aprile 2023 18:55



Giovedì 13 aprile, presso la Stazione Marittima di Salerno, si è conclusa la IX edizione dell'HoReCoast – o meglio – il Salone delle Eccellenze.

Prima fiera evento dell'Ho.Re.Ca. nel Sud Italia e rivolta ai professionisti e agli operatori dei settori alberghiero, questa nona edizione, non solo ha registrato numeri da record (843 registrazioni e oltre 70 aziende espositive) ma si è contraddistinta soprattutto per la cooperazione di importanti professionisti del settore.



Infatti, innovativi ed interattivi sono stati i **laboratori** dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**; il workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**; il **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia).

Esplicative e di spessore, poi, sono state le masterclass: di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale e campione italiano di pasticceria **Gianluca Cecere**; sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**.

E per quanto concerne la **Mixology**, le masterclass: "**La teoria dei caffè macchiati**" a cura del prof. **Gianni Anselmo** con la collaborazione di **Roberto Lumino** per Caffè Toraldo e "**Caffè & Cocktails a colazione**" a cura dell' avvocato (nonché Barman dell'anno Mixer) **Massimo Passaro**.



Maestro Pizzaiolo Antonio Starita



L'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**



L'Associazione Cuochi Salernitani capeggiati del
Presidente **Luigi Di Ruocco**



Chef **Michele Rocchi**



Cecere – Visionary Dessert

Chef Gennaro Esposito con Michele Lanzetta Project
Manager della MTN

Infine, la nona edizione, si è contraddistinta per **accoglienza ed ospitalità** con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.

"Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative" – ha così dichiarato **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast.

Dunque, un successo annunciato, è stata l'edizione IX "sbarcata" al Molo Manfredi.

BARMEN IN PASSERELLA XI EDIZIONE

Il Salone delle Eccellenze, inoltre, è stato anche la maison dell'XI-esima edizione del concorso "Barmen in Passerella", una sfida – a colpi di cocktail – di livello Nazionale.

L'obiettivo della sopracitata competizione, organizzata dall'**A.I.B.E.S.** – "Associazione Italiana Barmen E Sostenitori" (l'unica Associazione di Categoria Italiana Legalmente riconosciuta)- e dall'**A.B.C.** – "Associazione Bere Consapevole... non solo barmen" – è quello di appianare l'esigente arte dell'ospitalità per il Buon Bere, per il Bere Sano e per il Bere Consapevole su tutto il territorio Nazionale.

Infatti, i concorrenti dell'edizione 2023 provenienti da diverse regioni italiane, non solo si sono distinti per originalità ma – prima di tutto – per una spiccata professionalità, acquisita in anni di studio "miscelati" con una sobria dedizione all'ospitalità.



Agrumiro Cocktail di Enzo Pagano



Red Ruby Cocktail di Giuseppe Falcone



Oltre il Tempo Cocktail di Anna Caputo



Cocktail di Alessandro Papapietro



Vento di Passione Cocktail di Domenico Pepe



La Petite Robe Noir Cocktail di
Stefano Armando Gargiulo



Cocktail di
Marco Pompili.

Il secondo e il terzo posto: al Bartender Campano **Stefano Armando Gargiulo** ed al marchigiano **Marco Pompili.**



Infine, di rilievo, sono state le presenze del Bartender **Alfonso Lazzazzara** (ideatore del Contest), **Luigi Gargiulo** (Fiduciario Aibes Campania) assistito: dal Vice Fiduciario **Rosario Restino**, dai prof **Gianni Anselmo**, **Gigi Atripaldi** e dal Socio **Giuseppe Fasano.**

Ospite d'Onore il Fiduciario Aibes Lazio/Umbria **Arterio Fortuna.**

Credit Photo: Horecoast (immagine di copertina), Martina Farina e Luciano Squittieri

HoReCoast, grande successo a Salerno per la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

Di **Luciano Squitieri** - 14 Aprile 2023 16:46



843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**, sul **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). Ed anche masterclass di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del Concorso nazionale "*Barmen in Passerella*" a cura dell'**A.I.B.E.S.** e l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.

Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo **Ho.Re.Ca.**, svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. «*Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative* – commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – *Un grazie particolare va*

soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».

Forte anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura di 137.923 persone raggiunte e 11.439 interazioni** con i post su **Facebook** e **7.664 account** raggiunti su **Instagram**, con oltre **300 stories** con tag HoReCoast durante la "due giorni".

A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca, Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). «*HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del "Salone delle Eccellenze" della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid*», ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

E "**Salone delle Eccellenze**" è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati della Campania** in quella che ha rappresentato la novità di quest'anno, ossia l'"**HoReCoast Award**". A ritirare il premio, consistente nel "**Don HoReCoast**" – manufatto in ceramica artigianale a cura dell'artista ceramista **Giuseppe Cicalese** – sono stati: **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Marco Zoppicante**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum (Sa), una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli (Sa), una stella Michelin; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria; **Gaetano Barbuto**, artigiano del breakfast de l'"Officina del Breakfast"; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetta (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscari**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo [Ho.Re.Ca.](#).
Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità.

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale "**Barmen in Passerella**" è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. *«Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'Associazione Bere Consapevole... non solo barmen», che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale»*, ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno avuto l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.

HoReCoast è stata organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Provincia di Salerno, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IIVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

HoReCoast sbarca alla Stazione Marittima di Salerno

Di **Brigida Mannara** - 15 Aprile 2023 16:00



È terminata la IX edizione di **HoReCoast**, un evento per i professionisti e gli operatori del settore della ristorazione e non solo, che le aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company** del **Consorzio HoReCoast** hanno portato per la prima volta al sud e per la prima volta a Salerno, nella bellissima location della **Stazione Marittima**. Un evento organizzato in modo ottimale che ha visto la partecipazione di grandi nomi della cucina italiana, chef stellati e non in esibizione in diversi show cooking, pizzaioli, ma anche in esposizione materiali e attrezzature di manifattura artigianale e di grande pregio. Diverse aziende vitivinicole in assaggio e qui abbiamo scoperto un paio di realtà territoriali interessanti.

Vigne di Malies, una azienda del beneventano, che ci ha colpito per il lavoro che fa sulla falanghina, soprattutto con il suo spumante metodo classico non dosato e per i palati più accondiscendenti ai gusti vanigliati, viene proposta una falanghina da affinamento in legno.





Azienda Agricola Pippo Greco, un Cilento che affaccia sul mare e che ci è risultato davvero interessante soprattutto con il suo fiano che in due diverse sfumature mette d'accordo sia per un aperitivo, sia per un pasto più accomodato.



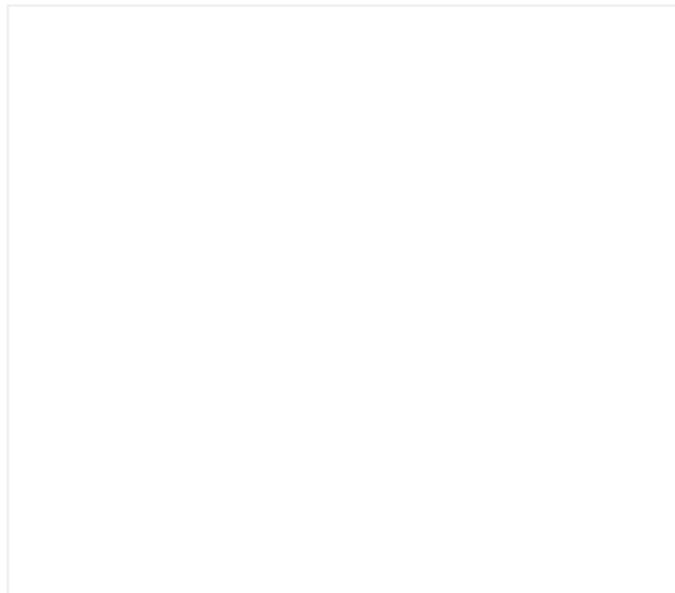
Un bellissimo evento, riuscito molto bene, che speriamo di ospitare ancora.

Salerno, HoReCost, fiera

HoReCoast, grande successo a Salerno per la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

Forte anche il riscontro social dell'edizione 2023 di HoReCoast con una copertura di 137.923 persone raggiunte e 11.439 interazioni con i post su Facebook e 7.664 account raggiunti su Instagram, con oltre 300 stories con tag HoReCoast durante la "due giorni".

Inserito da (Redazione Costa d'Amalfi), sabato 15 aprile 2023 08:46:23



Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. *«Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative - commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast - Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».*

Forte anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura di 137.923 persone raggiunte** e **11.439 interazioni** con i post su **Facebook** e **7.664 account** raggiunti su **Instagram**, con oltre **300 stories** con tag HoReCoast durante la "due giorni".

A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca**, **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). *«HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del "Salone delle Eccellenze" della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid»*, ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

E **"Salone delle Eccellenze"** è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati** della **Campania** in quella che ha

rappresentato la novità di quest'anno, ossia l'"**HoReCoast Award**". A ritirare il premio, consistente nel "**Don HoReCoast**" - manufatto in ceramica artigianale a cura dell'artista ceramista **Giuseppe Cicalese** - sono stati: **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Marco Zoppicante**,

Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum (Sa), una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli (Sa), una stella Michelin; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria; **Gaetano Barbuto**, artigiano del breakfast de l'"Officina del Breakfast"; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetta (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscari**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo Ho.Re.Ca. Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità.

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale **"Barmen in Passerella"** è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo

gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. «*Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'Associazione Bere Consapevole... non solo barmen", che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale*», ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno avuto l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.

HoReCoast è stata organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Provincia di Salerno, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

HoReCoast, grande successo a Salerno per la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

By redazione - 14 Aprile 2023



843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**, sul **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). Ed anche masterclass di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del Concorso nazionale "*Barmen in Passerella*" a cura dell'**A.I.B.E.S.** e l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.



Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. *«Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative – commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».*

Forte anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura di 137.923 persone raggiunte** e **11.439 interazioni** con i post su **Facebook** e **7.664 account** raggiunti su **Instagram**, con oltre **300 stories** con tag HoReCoast durante la "due giorni".

A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca**, **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). *«HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del "Salone delle Eccellenze" della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid»*, ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

E **"Salone delle Eccellenze"** è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione

selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati** della **Campania** in quella che ha rappresentato la novità di quest'anno, ossia l'"*HoReCoast Award*". A ritirare il premio, consistente nel "*Don HoReCoast*" – manufatto in ceramica artigianale a cura dell'artista ceramista **Giuseppe Cicalese** – sono stati: **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Marco Zoppicante**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum (Sa), una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli (Sa), una stella Michelin; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria; **Gaetano Barbuto**, artigiano del breakfast de l'"*Officina del Breakfast*"; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetta (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscari**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo Ho.Re.Ca. Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità.

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale "**Barmen in Passerella**" è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. «*Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalit  sia della nostra Associazione, che   l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'"Associazione Bere Consapevole... non solo barmen", che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalit , il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale*», ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalit , chef, barmen, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalit  del settore hanno avuto l'opportunit  di innescare attivit  di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita

alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.

HoReCoast è stata organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Provincia di Salerno, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IIVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

Per info e contatti:

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

redazione



(/default.php)

seguici anche su (<https://www.facebook.com/LambertiFood/>) (<https://www.youtube.com/channel/UCRAgDTwp-nA1vW5a-KVNY2g/videos>) (<https://www.linkedin.com/company/lamberti-food>) (https://www.instagram.com/lamberti_food/)

Home (/default.php) > Newseblog (/newseblog.xhtml)



HoReCoast, grande successo a Salerno per la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

Forti riscontri per la nona edizione di HoReCoast, chiusasi giovedì 13 aprile alla Stazione Marittima di Salerno. Ecco il bilancio finale della fiera evento rivolta al mondo Ho.Re.Ca.

843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**, sul **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). Ed anche masterclass di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del Concorso nazionale "Barmen in Passerella" a cura dell'**A.I.B.E.S.** e l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.

Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. «Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative - commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast - Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».

Forse anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura** di **137.923 persone raggiunte** e **11.439 interazioni** con i post **Facebook** e **7.664** su **Instagram**, con **oltre 300 stories** e **2016/679 IGDP**. Continua a navigare, accetti le condizioni di trattamento dei dati.

Leggi l'informativa completa (<https://www.mtncompany.it/global/gdpr.php?hn=www.lambertifood.it>)

Utilizziamo i cookies per offrirti la migliore esperienza sul nostro sito quando visualizzi e utilizzi il sito. Ok Dimmi di più (/privacy.xhtml)

A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca**, **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). «*HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del "Salone delle Eccellenze" della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid*», ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

È stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati** della **Campania** in quella che ha rappresentato la novità di quest'anno, ossia l'«*HoReCoast Award*». A ritirare il premio, consistente nel «*Don HoReCoast*» - manufatto in ceramica artigianale a cura dell'artista ceramista **Giuseppe Cicalese** - sono stati: l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo **Alessandro Ferrara**, che ha presenziato in luogo del Sindaco del Comune di Salerno **Vincenzo Napoli**; **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Marco Zoppicante**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum (Sa), una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli (Sa), una stella Michelin; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria; **Gaetano Barbuto**, artigiano del breakfast de l'«*Officina del Breakfast*»; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetta (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscarì**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo Ho.Re.Ca. Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità. Non presenti alla Stazione Marittima di Salerno per sopraggiunti impegni di lavoro, ma da sempre vicini alla manifestazione, riceveranno presto il riconoscimento il Maestro Pasticciere **Sal De Riso**, lo chef **Alois Vanlangenaeker** de Il San Pietro di Positano, una stella Michelin, e l'Avv. **Andrea Annunziata**, Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno centrale.

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale «**Barmen in Passerella**» è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. «*Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'«Associazione Bere Consapevole... non solo barmen», che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale*», ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno avuto l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S.), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.

HoReCoast è stata organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food**, **De Luca Attrezzature per la ristorazione** e **MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Provincia di Salerno, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato «Roberto Virtuoso» di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) - www.horecoast.it (<https://www.newsweb.it/lists/lt.php?tid=LEgEUQZWBQVRV0gCWAJUGIYGW1UYBgAPUBRTWQxTBwQGBAYDVAFKUQBWAQYDVFwaVAUKARhQCQBTFAdcUVYeCAUDBwdVUQdTUFbDGFUIUFYBXAKCGF1T>)

(mailto:info@horecoast.it) - comunicazione@horecoast.it (mailto:comunicazione@horecoast.it) - www.facebook.com/Horecoast (<https://www.newsweb.it/lists/lt.php?tid=LEgDBIVXAAEBBkhWAgjWGIYBAFcYXVAAARQACVMEBQZUAWZaBwZKUQBWAQYDVFwaVAUKARhQCQBTFAdcUVYeCAUDBwdVUQdTUFbDGFUIUFYBXAKCGF1TCg>)

(<https://www.instagram.com/horecoast/>)

News&Blog

People

HoReCoast, grande successo a Salerno per la fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.



By mtncompany
Published Aprile 14, 2023

843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**, sul **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). Ed anche masterclass di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del Concorso nazionale "**Barmen in Passerella**" a cura dell'**A.I.B.E.S.** e l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.



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

Non mostrare piú [Visualizza in seguito](#)



Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. *«Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative – commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».*

Forte anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura di 137.923 persone raggiunte e 11.439 interazioni** con i post su **Facebook** e **7.664 account** raggiunti su **Instagram**, con oltre **300 stories** con tag HoReCoast durante la “due giorni”.



A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca**, **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). *«HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del “Salone delle Eccellenze” della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid»*, ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

Speciale HoReCoast 2023



E “**Salone delle Eccellenze**” è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati della Campania** in quella che ha rappresentato la novità di quest'anno, ossia



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

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

Breakfast"; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetta (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscari**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo Ho.Re.Ca. Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità. Non presenti alla Stazione Marittima di Salerno per sopraggiunti impegni di lavoro, ma da sempre vicini alla manifestazione, riceveranno presto il riconoscimento il Maestro Pasticciere **Sal De Riso**, lo chef **Alois Vanlangenaeker** de Il San Pietro di Positano, una stella Michelin, e l'Avv. **Andrea Annunziata**, Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno centrale.



A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale **"Barmen in Passerella"** è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. *«Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'«Associazione Bere Consapevole... non solo barmen», che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale»*, ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.



Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno avuto l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.



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

Non mostrare più [Visualizza in seguito](#)

Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli – Salerno – Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato “Roberto Virtuoso” di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

Per info e contatti:

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



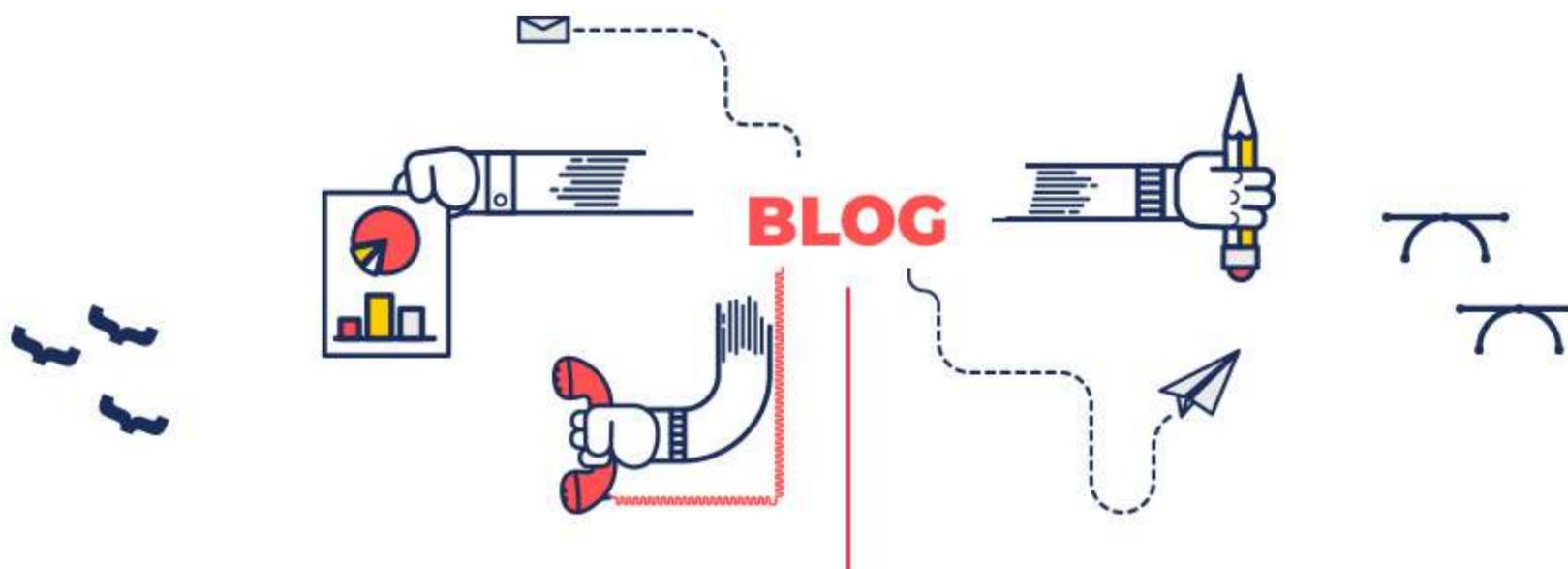
WRITTEN BY
mtncompany

[PREV POST](#)

HoReCoast, Il 12 E 13 Aprile Il Gotha Dell'Ho.Re.Ca. Si Incontra A Salerno

[NEXT POST](#)

Ricerchiamo Un Social Media Manager



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

Non mostrare piú Visualizza in seguito

il Vescovado

IL PORTALE ONLINE DELLA COSTA D'AMALFI



- HOME CRONACA NOTIZIE, LIFESTYLE POLITICA LAVORO E FORMAZIONE ATTUALITÀ
- TERRITORIO E AMBIENTE MUSICA, CINEMA E TEATRO ECONOMIA E TURISMO **GOURMET**
- FASHION STYLE MOTORI EVENTI E SPETTACOLI ECHI E FAVILLE STORIA E STORIE
- RACCONTI D'AMARE CULTURA SALUTE E BENESSERE CURIOSITÀ ANNUNCI CHIESA
- TECNOLOGIA NECROLOGI LIBRI MONDOSIGI FLUSSO DI COSCIENZA
- LETTERE ALLA REDAZIONE SPORT SPONSOR RICERCA CONTATTI

TU SEI QUI: GOURMET >

SALERNO, HORECOAST: GRANDE PARTECIPAZIONE ALLA FIERA EVENTO DEDICATA AL MONDO HO.RE.CA.



L'esperienza Immersiva

Vieni a scoprire una nuova maniera di vivere l'arte
Van Gogh Experience



“Salone delle Eccellenze” è stato il tema della nona edizione di HoReCoast

Salerno, HoReCoast: grande partecipazione alla fiera evento dedicata al mondo Ho.Re.Ca.

A ricevere l'“HoReCoast Award” numerosi protagonisti del settore enogastronomico dalla Costa d'Amalfi

Inserito da (PNo Editorial Board), sabato 15 aprile 2023 10:07:38



CINEMA IRIS AMALFI www.cinemairis.it @cinemairisamalfi	GIO 20 18:00
	GIO 27 18:00

via S.Maria Maggiore - 84011 AMA



Risparmia il 40% su Creative Cloud

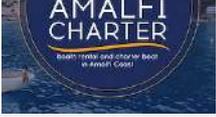
Vedi i termini.

Risparmia

843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita,** workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del



Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). È la masterclass di pasticceria con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'arte bianca a cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Salerno guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del "Salone Nazionale Barmen in Passerella" a cura dell'A.I.B.E.S. e l'**HoReCoast Award** con la partecipazione di maestri pasticciere della HoReCoast e di chef di ristoranti della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.



Il successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svolta mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. «Un risultato che oltre le nostre più rosee aspettative», commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast - *Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore*».

Forte anche il **riscontro social** dell'edizione 2023 di **HoReCoast** con una **copertura di 137.923 persone raggiunte e 11.439 interazioni** con i post su **Facebook** e **7.664 account** raggiunti su **Instagram**, con oltre **300 stories** con tag HoReCoast durante la "due giorni".

A **tagliare il nastro** della fiera evento, mercoledì 12 aprile, è stato l'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, in compagnia di **Carlo De Luca**, **Vincenzo Lamberti** (Amministratore della Lamberti Food), **Pietro De Luca** (Responsabile divisione ristorazione della De Luca attrezzature per la ristorazione) e **Carmine D'Alessio** (Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company). «*HoReCoast è diventato ormai un punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. del Sud Italia e per la città di Salerno rappresenta un vanto ospitare professionisti del settore che si sono ritrovati all'interno del "Salone delle Eccellenze" della Stazione Marittima della nostra città, location di prestigio disegnata dall'architetto di fama internazionale Zaha Hadid*», ha spiegato l'Assessore **Ferrara**.

E "**Salone delle Eccellenze**" è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo



chef di ristoranti stellati

della **Campania** in quella che ha rappresentato la novità di

quest'anno, ossia l'"*HoReCoast Award*". A ritirare il premio, consistente nel "*Don HoReCoast*" - manufatto in ceramica artigianale a cura dell'artista ceramista **Giuseppe Cicalese** - sono stati: **Lorenzo Cuomo**, Chef del Re Mauri di Salerno, una stella Michelin; **Marco Zoppicante**, Chef dell'Osteria Arbustico dell'Hotel Royal di Paestum (Sa), una stella Michelin; **Fabio Pesticcio**, Chef de Il Papavero di Eboli (Sa), una stella Michelin; **Gianluca Cecere**, Delegato regionale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria; **Gaetano Barbuto**, artigiano del breakfast de l'"Officina del Breakfast"; **Salvatore Pacifico**, Chef e Direttore de Il Faro di Capo d'Orso di Maiori (Sa), una stella Michelin; **Lorenzo Montoro**, Direttore ed Executive Chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Giovanni Vanacore**, Chef del Rossellinis di Palazzo Avino di Ravello (Sa), una stella Michelin; **Antonio Starita**, Maestro Pizzaiolo; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Rosario Restino**, Vice Fiduciario dell'A.I.B.E.S. Campania; **Gennaro Esposito**, Chef de La Torre del Saracino di Vico Equense (Na), due stelle Michelin; **Peppe Iannicelli**, giornalista; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Giuliana Gargano**, Exhibition Manager di Progetca (società che cura ed organizza l'evento Gustus a Napoli); **Orazio De Nigris**, Amministratore Delegato della Stazione Marittima di Salerno; **Stefano Foscari**, Responsabile dei rapporti commerciali di AeffeTech; **Giuseppe Colangelo**, Dirigente Medico Cardiologia-Utic presso l'ASL di Salerno, promotore dell'iniziativa di sensibilizzazione sulla diffusione della **cultura del primo soccorso** anche nel mondo Ho.Re.Ca. Agli **chef dei ristoranti stellati**, inoltre, l'azienda **Zwilling Italia** ha regalato un **coltello da cucina professionale** di altissima qualità.

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale "**Barmen in Passerella**" è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. «*Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell'"Associazione Bere Consapevole... non solo barmen", che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale*», ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

Anche quest'anno in **HoReCoast** albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food&Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pizzaioli, pasticciieri, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno avuto l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di

usufruire di un **percorso professionale completo** accedendo in maniera gratuita alle **masterclass** sui mondi **mixology** (a cura dell'A.I.B.E.S), **pasticceria** (a cura della F.I.P.G.C., che ha visto protagoniste anche le donne della Federazione nel comparto cake design), **pizza** (con live performance tenute da oltre 15 pizzaioli campani, a cura de Le 5 Stagioni), **breakfast**, con i laboratori tenuti dall'artigiano del breakfast Gaetano Barbuto, e **cucina**, con gli show cooking a cura degli chef dell'Associazione Cuochi Salernitani, oltre che da Michele Rocchi ed Erny Lombardo, rispettivamente Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman e Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia.

HoReCoast è stata organizzata dall'omonimo **Consorzio**, costituito dalle aziende **Lamberti Food, De Luca Attrezzature per la ristorazione e MTN Company**. L'edizione 2023 di **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Provincia di Salerno, Comune di Salerno, Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale Napoli - Salerno - Castellammare di Stabia, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Confesercenti Salerno, Confagricoltura Salerno, FIC Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Associazione Barmen Italiani e Sostenitori sez. Campania, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno e Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Roberto Virtuoso" di Salerno. **Media partner** della fiera evento sono stati: Food Service, Horecanews.it, HORECA TV, Pagine HORECA, HORECA Newsletter, il Fuoricasa, La Buona Tavola Magazine, Italia a Tavola, Sala & Cucina, Rosmarinonews.it, RCS75 Digital Radio, Campania Like, IlPortico.it, IlVescovado.it, Positano Notizie, Occhi su Salerno e Resportage.it. **Partner** dell'evento è stato BRT. **Print Partner** CGM Arti Grafiche e Imballi Diano.

NUOVO DACIA JOGGER

ECO-G Benzina + GPL

Salvo approvazione
Mobilize Financial Services. Info e
condizioni presso la Rete aderente.

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 

€ 10,00

€ 25,00

€ 50,00

€ 100,00

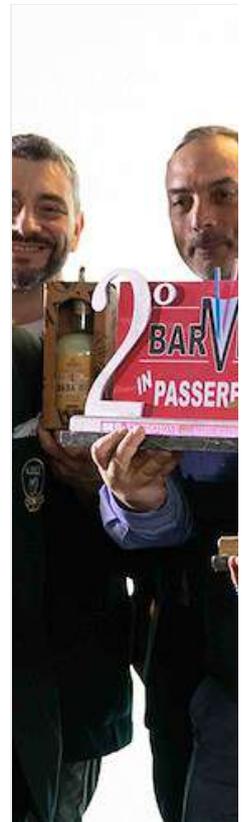
Scegli

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



rank: 10448107

Quadri artisti famosi

Scape per Sport Outdoor €20

Ann. Giallobus Art Design

Ann. Arredo Giardino

Acquista i tuoi biglietti

Preventivo Allarme Gratis

Ann. Van Gogh Experience

Ann. Verisure Italy

 Gourmet

Ad Auletta la XI edizione di Bianco Tanagro: venerdì il Carciofo d'Oro al conduttore RAI Giuseppe Calabrese



Venerdì prenderà il via l'undicesima edizione di Bianco Tanagro, in programma dal 28 aprile al primo maggio ad Auletta (SA). Un'occasione unica per celebrare un prodotto dalle grandi qualità organolettiche che, ormai, caratterizza i borghi della Valle del Tanagro. Il Festival del carciofo bianco è nato...

Minori, in tantissimi all'inaugurazione del ristorante Sal De Riso Gourmet /FOTO e VIDEO



Di Maria Abate C'è un grande ritratto di Anna Magnani al centro del nuovo ristorante di Salvatore De Riso, a Minori. Indimenticabile attrice, amava trascorrere le vacanze in Costiera Amalfitana, dove ha vissuto il suo appassionato amore con Roberto Rossellini. Il dipinto è stato realizzato con maestria...

Al via la festa del Carciofo di Paestum IGP, lunedì focus sulla dieta mediterranea con Beppe Convertini di Linea Verde Rai



Al via oggi, sabato 22 aprile, la festa del Carciofo di Paestum IGP nel borgo di Gromola a Capaccio-Paestum. Nell'ambito del programma, lunedì 24 aprile, alle 18.00 si terrà il convegno "il Carciofo di Paestum IGP nella dieta mediterranea" moderato dal conduttore di Linea Verde RAI Beppe Convertini, che...

"La Tramontina" riscopre gli anni '50 e rilancia il Provoloncino Amalfitano, con scorzette di Limone Costa d'Amalfi Igp



Il Provoloncino Amalfitano è un formaggio semistagionato a pasta filata con scorzette di limone Costa d'Amalfi Igp, dal sapore deliziosamente agrumato. Una bontà che nasce negli anni '50, quando i giovani fratelli Montella in un piccolo laboratorio di Tramonti producevano le loro mozzarelle artigianali...

“Sal De Riso Gourmet”, 21 aprile nasce il nuovo tempio del gusto del Maestro Pasticcere della Costa d’Amalfi





Finalmente ci siamo! Accanto alla sua famosissima pasticceria sul lungomare di Minori, Sal De Riso inaugura un nuovo locale: "Sal De Riso Gourmet". Si tratta di un ristorante definito da una proposta gastronomica intimamente legata al territorio, in un ambiente caratterizzato da una spiccata luminosità...

Home > NEWS DALLA PROVINCIA

15 APRILE 2023 BY **SARA GALDI**

843 registrazioni, oltre 70 aziende espositive, laboratori dedicati alla **pizza** a cura de **Le 5 Stagioni** con la partecipazione straordinaria del Maestro Pizzaiolo **Antonio Starita**, workshop sul **breakfast** con gli interventi dell'artigiano del breakfast **Gaetano Barbuto**, sul **food** con gli show cooking a cura dell'**Associazione Cuochi Salernitani** capeggiati del Presidente **Luigi Di Ruocco** ed altri a cura degli chef **Michele Rocchi** (Chef Brand Ambassador dell'azienda Sirman) e **Erny Lombardo** (Chef Brand Ambassador della Zwilling Ballarini Italia). Ed anche masterclass di **pasticceria** con la partecipazione dei Maestri Pasticcieri della **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** guidati dal delegato regionale, nonché campione italiano di pasticceria, **Gianluca Cecere**, sull'**arte bianca** a cura dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Salerno** guidati da **Carlo Vernieri** e **Nicola Guariglia**, l'undicesima edizione del Concorso nazionale *"Barmen in Passerella"* a cura dell'**A.I.B.E.S.** e l'**HoReCoast Award**, con la premiazione di amici di HoReCoast e di chef di ristoranti stellati della Campania, tra cui **Gennaro Esposito**.

Grande successo per la nona edizione di **HoReCoast**, la fiera evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Ho.Re.Ca., svoltasi mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2023 presso la **Stazione Marittima di Salerno**. *«Un risultato che va oltre le nostre più rosee aspettative – commenta **Carlo De Luca**, Presidente del Consorzio HoReCoast – Un grazie particolare va soprattutto alle tante associazioni che hanno animato la kermesse, rendendola un autentico momento di incontro e confronto tra professionisti del settore».*

E **"Salone delle Eccellenze"** è stato il **tema** della nona edizione di **HoReCoast**, che ha visto l'area expo contenere **77 aziende** dei mondi food e attrezzature per la ristorazione selezionate dal Consorzio HoReCoast e la **premiazione di amici di HoReCoast** e di **chef di ristoranti stellati** della **Campania** in quella che ha rappresentato la novità di quest'anno, ossia l' *"HoReCoast Award"* .

A **vincere** l'undicesima edizione del concorso nazionale **"Barmen in Passerella"** è stata **Carmela Tamborra** di Altamura (Ba), con 237 voti. A due lunghezze dalla giovane barlady pugliese è arrivato **Stefano Gargiulo**, bartender di Napoli, classificatosi secondo, mentre a salire sul terzo gradino del podio è stato **Marco Pompili** di Ascoli Piceno con 232, 5 voti. *«Lo scopo del concorso è quello di far conoscere le finalità sia della nostra Associazione, che è l'unica Associazione di categoria italiana legalmente riconosciuta con DPCM 16.1.1998, sia dell' "Associazione Bere Consapevole... non solo barmen" , che sono quelle di divulgare l'arte dell'ospitalità, il buon bere, il bere sano ed il bere consapevole su tutto il territorio nazionale»*, ha spiegato **Luigi Gargiulo**, Fiduciario campano A.I.B.E.S.

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

[BLOG-le firme di Reportage](#)[News](#)[News Calabria](#)[News cultura, spettacolo, eventi e sport](#)[News Lamezia e lametino](#)[Prima pagina](#)[Reportage Edizioni: libri, riviste, eventi culturali, concorsi](#)[Ricette del cuore: cucina di Calabria e del Sud](#)[Storia, miti e leggende della Calabria e del Sud](#)[Vetrine](#)

16 aprile 2023

NEWS CALABRIA

Premio HoReCoast2023 per il cardiologo lametino Giuseppe Colangelo

Importante riconoscimento per il cardiologo lametino Giuseppe Colangelo, presidente onorario di “Calabria Cardioprotetta”, nell’ambito dell’evento “HoReCoast 2023”, tenutosi nei giorni scorsi alla nuova stazione marittima di Salerno, la prima fiera evento dell’Horeca nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del mondo ricettivo, della ristorazione e del turismo. Una kermesse che ha visto la presenza delle maggiori eccellenze della ristorazione campana e del Sud Italia, tra cui lo chef stellato Gennarino Esposito.

Al cardiologo lametino, il riconoscimento simboleggiato da una statuetta “HoReCoast 2023”, per l’impegno profuso nell’ambito della cardioprotezione delle aziende del settore, a cominciare da LambertiFood. “Diverse aziende del settore della ristorazione, alberghiero e ricettivo, guardano all’impegno e al modello che abbiamo avviato in questi anni con “Calabria Cardioprotetta” – dichiara Colangelo – in particolare alla promozione della cultura della cardioprotezione in tutti i settori della vita sociale, attraverso una sinergia positiva tra il mondo sanitario e il mondo laico, le istituzioni, le associazioni e le imprese. In questo filone, cito a titolo di esempio il progetto “Movida Cardioprotetta” avviato su impulso di Alfredo Latelli già un anno e mezzo fa a Lamezia, con l’obiettivo di estenderlo ad altre realtà. Soprattutto in quei settori che vedono un flusso intenso di persone, è fondamentale essere attrezzati con i dispositivi e con le “armi” della formazione costante e della cultura della cardioprotezione”.

Riconoscimento per il cardiologo lametino Giuseppe Colangelo a HoReCoast2023

Sabato, 15 Aprile 2023 11:17



Lamezia Terme - Importante riconoscimento per il cardiologo lametino Giuseppe Colangelo, presidente onorario di “Calabria Cardioprotetta”, nell’ambito dell’evento “HoReCoast 2023”, tenutosi nei giorni scorsi alla nuova stazione marittima di Salerno, la prima fiera evento dell’Horeca nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del mondo ricettivo, della ristorazione e del turismo. Una kermesse che ha visto la presenza delle maggiori eccellenze della ristorazione campana e del Sud Italia, tra cui lo chef stellato Gennarino Esposito.

Al cardiologo lametino, il riconoscimento simboleggiato da una statuetta “HoReCoast 2023”, per l’impegno profuso nell’ambito della cardioprotezione delle aziende del settore, a cominciare da LambertiFood. “Diverse aziende del settore della ristorazione, alberghiero e ricettivo, guardano all’impegno e al modello che abbiamo avviato in questi anni con “Calabria Cardioprotetta” – dichiara Colangelo – in particolare alla promozione della cultura della cardioprotezione in tutti i settori della vita sociale, attraverso una sinergia positiva tra il mondo sanitario e il mondo laico, le istituzioni, le associazioni e le imprese. In questo filone, cito a titolo di esempio il progetto “Movida Cardioprotetta” avviato su impulso di Alfredo Latelli già un anno e mezzo fa a Lamezia, con l’obiettivo di estenderlo ad altre realtà. Soprattutto in quei settori che vedono un flusso intenso di persone, è fondamentale essere attrezzati con i dispositivi e con le “armi” della formazione costante e della cultura della cardioprotezione”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SANITA' E SALUTE

Riconoscimento per il cardiologo lametino Giuseppe Colangelo a HoReCoast2023

"In quei settori che vedono un flusso intenso di persone, è fondamentale essere attrezzati con i dispositivi e con le "armi" della formazione costante e della cultura della cardioprotezione"

di Redazione - 15 Aprile 2023 - 10:49



Importante riconoscimento per il cardiologo lametino Giuseppe Colangelo, presidente onorario di "Calabria Cardioprotetta", nell'ambito dell'evento "HoReCoast 2023", tenutosi nei giorni scorsi alla nuova stazione marittima di Salerno, la prima fiera evento dell'Horeca nel Sud Italia dedicata a professionisti ed operatori del mondo ricettivo, della ristorazione e del turismo. Una kermesse che ha visto la presenza delle maggiori eccellenze della ristorazione campana e del Sud Italia, tra cui lo chef stellato Gennarino Esposito.

Al cardiologo lametino, il riconoscimento simboleggiato da una statuetta "HoReCoast 2023", per l'impegno profuso nell'ambito della cardioprotezione delle aziende del settore, a cominciare da LambertiFood.

"Diverse aziende del settore della ristorazione, alberghiero e ricettivo, guardano all'impegno e al modello che abbiamo avviato in questi anni con "Calabria Cardioprotetta" – dichiara Colangelo – in particolare alla promozione della cultura della cardioprotezione in tutti i settori della vita sociale, attraverso una sinergia positiva tra il mondo sanitario e il mondo laico, le istituzioni, le associazioni e le imprese. In questo filone, cito a titolo di esempio il progetto "Movida Cardioprotetta" avviato su impulso di Alfredo Latelli già un anno e mezzo fa a Lamezia, con l'obiettivo di estenderlo ad altre realtà. Soprattutto in quei settori che vedono un flusso intenso di persone, è fondamentale essere attrezzati con i dispositivi e con le "armi" della formazione costante e della cultura della cardioprotezione".

DALLA HOME



SPORT

Entro il 30 maggio si ci potrà candidare per la gestione triennale dei 5 campetti di quartiere scoperti



VOLARE

Prosegue anche a marzo la ripresa del traffico aereo nazionale, con risultati positivi anche per lo scalo di Lamezia

Terme



POLITICA

**Domani pomeriggio sull'isola
pedonale raccolta di firme
contro l'invio delle armi in
Ucraina da parte di Exit**



POLITICA

**"Individuare risorse da investire
su politiche ambientali per
l'obiettivo amianto zero sul
territorio comunale"**