

Ristoranti VISITA RISTORANTIWEB.COM

bargiornale.it



Home Bar album Bar trend Bargiornale.tv Il bibliotecario I nostri eventi In vetrina come fare Cerco trovo



GROW YOUR OWN BUSINESS
FIERA MILANO MAY 3 - 6 MAGGIO 2015



In vetrina

39ª EDIZIONE
EXPORIVAHOTEL
25 > 28 GENNAIO 2015
 Quartiere Fieristico di Riva del Garda TN

INDOOR & OUTDOOR CONTRACT COFFEE & BEVERAGE FOOD & EQUIPMENT ECO & WELLNESS

→ Edicola web



→ e-magazine



Home Bar album Bar trend Bargiornale.tv Il bibliotecario I nostri eventi In vetrina come fare Cerco trovo

Master e itinerari del gusto a Expo Riva Hotel

Claudio Bonomi • 15 gennaio 2015



Tutto è pronto per il via alla 39esima edizione di Expo Riva Hotel, salone dell'ospitalità e della ristorazione professionale che aprirà i battenti il prossimo 25 gennaio (Riva del Garda 25-28 gennaio 2015). Si tratta di una delle tre fiere di settore più partecipate del nostro Paese ed è un punto di riferimento per tutta la filiera dell'ospitalità del Garda-Trentino, uno dei principali distretti turistici italiani con oltre 3 milioni di presenze l'anno. Suddivisa in 4 aree tematiche (Indoor&Outdoor Contract, Coffee&Beverage, Food&Equipment, Eco&Wellness), Expo Riva Hotel presenta quest'anno un ricco carnet di appuntamenti focalizzati sulla formazione continua e l'aggiornamento professionale degli operatori. Tra i più interessanti per i lettori di Bargiornale ci sono sicuramente i master dedicati alla mixology in collaborazione con Rivabar Cocktail Club e che vedranno protagonisti alcuni tra i maggiori professionisti del settore come Leo Veronesi del Rivabar Cocktail Club (Riva del Garda), Samuele Ambrosi del Cloakroom Cocktail Lab (Treviso) e Leo Leuci del Jerry Thomas Speakeasy (Roma). Si inizia lunedì 26 gennaio con Leo Veronesi e Samuele Ambrosi. Martedì 27 gennaio è la volta di Luca Picchi del Rivoire Café di Firenze e mercoledì 28 gennaio chiude l'appuntamento Leo Leuci. Iscrizioni gratuite a numero chiuso: leo@rivabar.it

Facebook

Rg Mania
 16 hours ago

www.barnews.it/sei-uno-chef-e-vorresti-...
 See More

Allegato non disponibileQuesto allegato potrebbe essere stato rimosso o la persona che lo ha condiviso potrebbe non avere i permessi per condividerlo con te.

View on Facebook

bar bargiornale @bargiornale
 Grazie @CoruntoMattia @CampariAcademy per averci raccontato a #Baritalia i segreti dell'alchimia @Sigeprimini
 17:53 · 22 gennaio 2015

Segui @Bargiornale 770 follower



Imperdibili anche i tre convegni organizzati dall'Università degli Studi delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) e da Slow Food Italia. Da segnarsi in agenda, ad esempio, l'incontro di lunedì 26 gennaio intitolato "Cosa si mangia a colazione?" con la presentazione di uno studio e di una proposta per un nuovo modello di prime colazioni in albergo tra sostenibilità, qualità, territorialità e salute. Un lavoro denso di spunti e di idee anche per il bar o per il polifunzionale che ha in progetto di qualificare o di differenziare la propria offerta al momento del breakfast. Infine per il terzo anno consecutivo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sarà presente a Expo Riva Hotel con il coinvolgimento di oltre venti produttori enogastronomici trentini. Il risultato sarà un vero e proprio itinerario del gusto che si svilupperà nella balconata del padiglione B3. Qui gli operatori in visita potranno dunque degustare le specialità più rappresentative della produzione trentina che godranno in questo modo di una importante vetrina promozionale all'interno di un settore strategico anche per il pubblico esercizio. Programma e iscrizioni sul sito www.exporivahotel.it

SFOGLIA ONLINE L'ULTIMO NUMERO
MAGAZINE DIGITALE PER BAR, ALBERGHI E RISTORANTI



I nostri partner