



Gazzetta delle Valli



Scrivi alla redazione | Scrivi al direttore | Segnala una notizia | Segnala un evento

Home Aprica Edolo Tonale Val di Sole St. Moritz Madonna di Campiglio Cronaca Attualità Cultura Eventi Sport Meteo

Dai il tuo aiuto nelle mani di chi ti protegge.

www.lilt.it

800 998877

Lilt nazionale

OS LILT

5xmille
SOSTIENI IL NOSTRO IMPEGNO A FAVORE DELLA PREVENZIONE

Firmare nello spazio
"Finanziamento della Ricerca Sanitaria"

codice fiscale
80118410580

LILT

LEADER FARMACIA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI
prevenire è vivere

CASINO

CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN

DOVE VA IL DIVERTIMENTO.

GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

Expo Riva Hotel 2015: tutti gli appuntamenti, convegno e dipartimento della conoscenza

giovedì, 22 gennaio 2015

Riva del Garda - Expo Riva Hotel 2015. Da domenica 25 a mercoledì 28 gennaio incontro su ristorazione e ricettività sostenibili. a Expo Riva Hotel 2015. Nutrito programma di cinque incontri sul tema della sostenibilità nella ristorazione e nella ricettività turistica all'Expo Riva Hotel 2015.

Curato dal progetto provinciale Ecoristorazione Trentino e dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, il programma di incontri parte dai marchi di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino ed Ecolabel Europeo per ragionare di green marketing, lotta allo spreco alimentare, ristorazione biologica e molto altro.

Numerosi gli ospiti: ristoratori e albergatori certificati, produttori agroalimentari ed esperti del settore. Gli incontri, ospitati nello spazio della **Strada** del Vino e dei Sapori del Trentino (eccetto quello del 26 gennaio alle ore 15, ospitato nello spazio della



Comunità di Valle Alto Garda e Ledro, e quello del 28 gennaio, ospitato nello spazio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Slow Food Italia), dureranno tre quarti d'ora e saranno seguiti da invitanti eco-degustazioni. I destinatari sono ristoratori, albergatori, produttori agroalimentari, cittadini e turisti. La partecipazione è gratuita.

Cerca nel sito... CERCA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
ecampus
ON LINE - DECRETO MINISTERIALE

SEI UNA MAMMA E VUOI LAUREARTI?

Non abbandonare il tuo sogno.

INFO ORA!

I VIDEO DELLE VALLI

Passo Tonale: sciatrice cade dall'ancora e scivola per 600 metri. Salvata da Polizia di Stato, Truppe alpine e Soccorso alpino. VIDEO

Ponte di Legno: mostra di Pino Veciani 'il deserto della montagna'. VIDEO

ARCHIVIO VIDEO

Corvatsch 2015

Ecco il programma completo:

Domenica 25 gennaio alle 15: "Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici" durata: 45 minuti
moderatori: Franca Polla (Agenzia provinciale protezione ambiente) e Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente)
relatori: Marco Katzembeger (Hotel Caminetto di Folgarida – Ecolabel ed Ecoristorazione), Michele Trainotti (Hotel Grizzly di Folgarida – Ecoristorazione), Sergio Valentini (Locanda delle Tre Chiavi – Ecoristorazione)
destinatari principali: cittadini e turisti dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori.

Lunedì 26 gennaio alle 15: "Ristorazione sostenibile e certificata: l'esperienza del marchio Ecoristorazione Trentino, durata: 45 minuti
moderatore: Franca Polla (Agenzia provinciale protezione ambiente)
relatori: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente), Valeria Spagnoli (Albergo Maggiorina di Ledro), Vera Berlanda (Boccon d'Oro di Arco), Mattia Detoni (Hotel Olivo di Arco), Alessia Nicolli (Hotel Villa Nicolli di Riva del Garda). Destinatari principali: cittadini, turisti e ristoratori dove: spazio Comunità di Valle Alto Garda e Ledro.

Lunedì 26 gennaio alle 17: "Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi", durata: 45 minuti; moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente); relatori: Simone Riccardi (portale ViaggiVerdi), Andrea Delmonego (Agriturismo Malga Riondera), Rosa Carpano (Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa – Ecolabel)

destinatari principali: strutture ricettive dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori

Martedì 27 gennaio alle 15- titolo: "La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro"; durata: 45 minuti; moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente); relatori: Federico Bigaran (Ufficio Produzioni Biologiche PAT), Giovanni Benedetti (Antica Gardumo di Ronzo-Chienis), Vanda Rosà (Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta), Rino Artini (Azienda agricola biologica Artini Rino di Zuco)

Destinatari principali: ristoratori e produttori dove: spazio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino segue eco-degustazione a cura della Strada del Vino e dei Sapori;

CONCERTO ORE 22:00

Località: Stazione Intermedia Murtèl, Corvatsch
Prezzo biglietto: Snow Night e concerto CHF 25 / ca Euro 21
Apertura pista: ore 19 - 01

CH-7513 Silvaplana - Surlej | T +41 (0) 81 838 73 73
www.corvatsch.ch

IL METEO DELLE VALLI

©2015 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Passo Tonale

Venerdì 23/01/2015
Poco nuvoloso
Temperatura minima: -7°C
Temperatura massima: -3°C
Probabilità di precipitazioni: 10%
Vento moderato da NNE

Sabato 24  Sereni Minima: -11°C Massima: -5°C Precipitazioni: 10% Vento moderato da N	Domenica 25  Poco nuvoloso Minima: -12°C Massima: -10°C Precipitazioni: 13% Vento moderato da N
---	---

Ammissione Medicina

Test di ammissione a Settembre. No Problem! Preparati Subito

AGENDA DELLE VALLI

GEN 23 VEN 2015	11:30 Esine: presentazione "Sapori di Valle Camonica"
	20:00 Madonna di Campiglio: Memorial Gregori
	20:30 Ponte Arche: "Firme in cielo" di Astrid Mazzola
GEN 24 SAB 2015	62esima giornata mondiale dei malati di lebbra anche in Trentino
	Ottava edizione del Tour delle Alpi a Ponte di Legno-Tonale
	Terza edizione del Memorial Caffi a Verona
	18:30 Malga: eventi della

Mercoledì 28 gennaio alle 11. In apertura del convegno “Ristorazione alberghiera e spreco alimentare” organizzato dall’Università degli Studi delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) e Slow Food Italia; titolo: “Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l’esperienza di Bring the food”. Durata: 45 minuti; moderatore: Marco Niro (Agenzia provinciale protezione ambiente), relatori: Adolfo Villafiorita (Fondazione FBK), Paolo Costa (Fondazione FBK) e Claudio Ferlan (Fondazione FBK); destinatari principali: ristoratori, produttori, cittadini e turisti dove: stand UNISG/Slow Food Italia. segue convegno e al termine “Laboratorio del gusto: le buone pratiche del recupero in cucina” a cura di UNISG/Slow Food Italia Per maggiori informazioni, contattare il progetto Ecoristorazione Trentino

LA SCUOLA IN HOTEL E I “NUOVI” ALBERGHI: DUE STAND DELLA PROVINCIA A EXPO RIVA HOTEL

Nell’anno di Expo 2015 sono la lotta allo spreco di cibo (che inizia principalmente in cucina), oltre all’alta formazione professionale, i temi che faranno da “guida” alla 39a edizione di Expo Riva Hotel, il tradizionale appuntamento dedicato al mondo dell’ospitalità e della ristorazione professionale che si inaugura domenica 25 gennaio a Riva del Garda. In Provincia la presentazione, con i vertici di Riva del Garda Fierecongressi Spa, di quella che è forse la più importante manifestazione fieristica di settore a livello nazionale (480 espositori accolti in un’area di 34 mila metri quadrati), alla quale parteciperà, con propri stand, anche la Provincia autonoma di Trento. Dopo le positive esperienze degli scorsi anni, saranno infatti presenti all’evento il Dipartimento della Conoscenza (in partnership con Asat Trentino), e il Dipartimento dello Sviluppo economico e Lavoro con l’Appiae. Obiettivo della doppia partecipazione favorire da una parte l’incontro tra la formazione professionale trentina e il mondo dell’accoglienza, dall’altra informare gli albergatori, ma non solo, sulle opportunità di investimento offerte al settore, in particolare per quanto riguarda la riqualificazione delle strutture alberghiere, la promozione e l’avvio di nuove attività, dagli strumenti messi in campo dalla Provincia. Negli anni il dialogo tra scuola e azienda ha permesso di consolidare una co-progettualità degli interventi finalizzati ad offrire nuove opportunità di professionalizzazione impiegando anche nuove metodologie formative a più elevato valore aggiunto, sia per lo studente, che per le aziende. Il quarto anno di formazione professionale, in particolare, realizzato in alternanza tra il contesto formativo e quello lavorativo, ha visto intensificare scambi e collaborazioni tra formazione professionale e imprese con reciproca soddisfazione. Un percorso che troverà ulteriore giovamento – come ha spiegato il dirigente generale del Dipartimento Cultura, turismo, promozione e sport Sergio Bettotti – dal “Piano Trilinguismo” varato dalla Giunta provinciale (“Oggi con una globalizzazione sempre più aperta, non avere questo elemento ci farebbe partire zoppi”).

Settimana della Pace

22:45 Bienno: Shoah e “Lettera al futuro”

23:15 Ponte di Legno: Snow Show

[View Calendar](#) →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Infopoint Capo di Ponte
- Parco dell’Adamello
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D’Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Trentinovolley
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio

Trovaci su Facebook

Gazzetta delle Valli

[Mi piace](#)

Gazzetta delle Valli piace a 4.334 persone.

[Plug-In sociale di Facebook](#)

DIPARTIMENTO CONOSCENZA

Presso lo stand del Dipartimento della Conoscenza (padiglione C3 settore A16), la formazione professionale trentina offrirà ai visitatori la possibilità di sperimentare in prima persona sia l'accoglienza rilassante dei trattamenti wellness, che le proposte di una ristorazione a base di prodotti genuini e locali. Nell'area benessere saranno infatti protagonisti gli studenti dell'Istituto Professionale S. Pertini di Trento e dell'Istituzione paritaria Opera Armida Barelli di Rovereto. Da sempre attenti al benessere della persona nella sua globalità, proporranno trattamenti a base di prodotti che utilizzano principi attivi naturali e del contesto territoriale.

Nell'area dedicata alla ristorazione, dove sarà presente anche l'Associazione Albergatori della Provincia di Trento, si potranno invece vedere al lavoro, con degustazioni di raffinati finger food a base di prodotti della cucina locale ma non solo, gli allievi dell'Istituzione formativa Enaip Trentino di Riva del Garda. Lo stand accoglierà anche un punto informativo dove sarà possibile conoscere l'offerta formativa complessiva della formazione professionale trentina e i suoi percorsi. Infatti, oltre alla qualifica e al diploma, oggi l'offerta si compone di percorsi di Alta formazione professionale, rivolti a sviluppare figure professionali dotate di elevata preparazione in ambiti specifici e di eccellenza, in grado di svolgere un'attività professionale con significative competenze tecnico-scientifiche e livelli elevati di responsabilità ed autonomia.

Sarà inoltre possibile conoscere ed approfondire le molteplici forme di rapporto scuola-lavoro attivate nell'ambito della formazione professionale (tirocinii, stage, alternanza, apprendistato e percorsi della Garanzia Giovani). Modelli didattici che permettono di affiancare allo studio teorico la formazione pratica in azienda, costituendo un'opportunità di crescita e di inserimento sul mercato del lavoro per i ragazzi e un investimento in capitale umano per le aziende.