

# Ospitalità e lotta allo spreco Prende il via Expo Riva Hotel

**E**XPO RIVA HOTEL, storico ed irrinunciabile appuntamento dedicato al mondo dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale inaugura la sua 39<sup>a</sup> edizione **DOMENICA 25 GENNAIO 2015** alle ore 11.00, nella sala convegni del quartiere fieristico di Riva del Garda. Nata in uno dei principali distretti turistici italiani, quello del Garda Trentino, è oggi una delle **tre fiere di settore più partecipate del Paese**, patrocinata da **Federalberghi** e **Federturismo Confindustria**. I **34.000 metri quadrati** lordi dei **6 padiglioni espositivi** accolgono **480 aziende espositrici**, suddivise in **4 grandi aree tematiche**: **INDOOR & OUTDOOR CONTRACT, COFFEE & BEVERAGE, FOOD & EQUIPMENT** ed **ECO & WELLNESS** che offrono all'operatore in visita, una panoramica completa su novità e tendenze legate al settore **HO.RE.CA.** Tante le iniziative per l'edizione 2015 i cui temi di spicco sono la lotta allo spreco e l'alta formazione professionale. Nello spazio **"CIBO CULTURA SOSTENIBILITÀ"** promosso dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Polpenzo con la collaborazione di **SLOW FOOD ITALIA**, si terranno numerose iniziative fra cui tre convegni centrati sull'importantissimo argomento del-



la "lotta allo spreco - principalmente in cucina - e alla sostenibilità". Il tema del rispetto dell'ambiente è ripreso anche da **"TERRITORIO SOSTENIBILE"**, un'area espositiva all'interno del padiglione **ECO & WELLNESS** dove, alcune aziende che operano nel territorio dell'alto Garda, in sinergia con l'**Assessorato al Ciclo dei Rifiuti della Comunità Alto Garda e Ledro**, hanno deciso di unire le esperienze maturate nel settore e raccontare, ad albergatori e ristoratori, cosa stanno facendo e come stanno collaborando al raggiungimento degli obiettivi che il territorio, attraverso la Comunità, si è posto in termini di sostenibilità. Nell'ambito dell'alta formazione professionale il consolidato format **"RIVA FORMAZIONE"** quest'anno ha

come partner d'eccezione **Teamwork**, società di Rimini specializzata in consulenza alberghiera, hotel management formazione professionale. Tre i seminari interattivi in programma, centrati su temi fortemente attuali per il mondo dell'Ospitalità. L'altra novità di questa edizione, l'**AREA CONSULENZE**, nasce da alcuni preziosi suggerimenti arrivati direttamente dagli albergatori, in occasione di incontri organizzati nel corso dell'anno, attraverso la collaborazione con **ASAT** e **UNAT**. All'interno del padiglione **ECO & WELLNESS**, grazie ad un team di professionisti, sarà possibile richiedere una **consulenza su temi economici e progettuali** legati al mondo dell'Ospitalità; un **servizio di alto livello a completa disposizione de-**

**gli operatori di settore**. In fiera, grazie al coordinamento del **Dipartimento della Conoscenza**, sarà presente la **Formazione Professionale Trentina** con gli studenti dei corsi ad indirizzo **alberghiero e dei servizi alla persona**. Confermata anche quest'anno la presenza della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che, con oltre **20 produttori** racconta le peculiarità e i diversi aspetti del Territorio Trentino. Altro importante appuntamento è la semifinale del concorso **"Maitre dell'anno"** organizzata in collaborazione con **AMIRA** l'Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi. Nelle tre giornate oltre 100 maitres si sfideranno sul tema scelto: **"La mela Trentina dal trancio al flambé"**. Ghiotte le proposte dell'**Associazione Cuochi Trentini** che, all'interno del proprio stand, presenta creazioni di pasticceria artistica, show cooking con sfiziosi finger food e raffinati cake design. Presente come ogni anno **Pizza & Pasta**, con **dimostrazioni per gli addetti ai lavori** e la consueta tappa del **concorso internazionale "Giropizza"**. Concludono il ricco programma dedicato all'alta formazione professionale, i **master rivolti** al mondo della **Mixology** proposti da Rivabar Cocktail Club.