

Google™ Ricerca personalizzata

vini e sapori.net
a tavola con amici, in rete.

Scegli Tu! ▶
▶ Espositori Fiera
▶ La Fiera
▶ Stand Fiera
▶ Fiera a Rimini

HOME
CHI SIAMO
CONTATTI
MAPPA SITO
NEWS
Domenica, 25 gennaio 2015 - Ore 13:53

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a
Vini e Sapori.net

8+1
2

RFMD
+
TriQuint

A New Era
for Core RF
Solutions

qorvo.com

EXPORIVA HOTEL

INDOOR & OUTDOOR CONTRACT

COFFEE & BEVERAGE

FOODS & EQUIPMENT

ECOA & WELLNESS

19 Gennaio 2015 - 11:05
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 816 volte
Expo Riva Hotel 2015: Ospitalita' Sostenibile e Lotta allo Spreco gli argomenti clou della 39a edizione

Convegni promossi da Slow Food Italia sulla sostenibilita', progetto Territorio Sostenibile, seminari formativi per i professionisti del mondo HORECA e un'Area Consulenze al servizio dell'operatore. Ecco le novita' 2015!

Rss
 Invia a un amico
 Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter
 8+1

Riva del Garda, gennaio 2015. EXPO RIVA HOTEL, storico ed irrinunciabile appuntamento dedicato al mondo dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale inaugura la sua 39^ edizione DOMENICA 25 GENNAIO 2015 alle ore 11.00, nella sala convegni del quartiere fieristico di Riva del Garda (Trento). 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

LE NOSTRE RUBRICHE

- NOVITA' DAL MONDO
- MANIFESTAZIONI ED EVENTI
- SEMINARI E CONVEGNI
- PUBBLICAZIONI E RIVISTE
- ITINERARI E DEGUSTAZIONI
- LEGGI E REGOLAMENTI

Learn More



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 Pollenzo con la collaborazione di SLOW FOOD ITALIA, associazione impegnata da anni a ridare valore al cibo ed a custodire i valori del territorio e le tradizioni locali, si terranno numerose iniziative fra cui tre convegni centrati sull'importantissimo argomento della "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 degli 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. Sarà l'occasione per vedere all'opera i professionisti di domani.

Confermata anche quest'anno la presenza della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che, con oltre 20 produttori, attraverso un percorso ideale di sapori e prodotti di eccellenza, racconta le peculiarità e i diversi aspetti del Territorio Trentino. Altro importante appuntamento per tutti i professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione 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 che si terranno nei pomeriggi di lunedì, martedì e mercoledì.

Queste sono solo alcune delle anticipazioni della 39ª edizione di Expo Riva Hotel. L'appuntamento è quindi fissato dal 25 al 28 gennaio 2015 nel quartiere fieristico di Riva del Garda (Trento).

EXPO RIVA HOTEL IN BREVE

Data: 25 - 28 gennaio 2015

Orari: 10.30-18.30 | ultimo giorno 10.30 - 17.00

Edizione 39ª | Periodicità: annuale | Qualifica: Salone professionale dell'Industria dell'Ospitalità e della Ristorazione

Informazioni: Tel. +39 0464 570133 @: info@exporivahotel.it - Web: www.exporivahotel.it

di [Dino Bortone](#) 



Vini e Sapori

google.com/+ViniSaporiNet85

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassiti...

 Segui 

+ 252

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

29-12-2014 2014, l'anno della birra artigianale

15-01-2015 Il 2 febbraio va in scena a Milano "DeGusto Salento"

15-01-2015 Accademia Maestri Pasticceri Italiani al Sigeep 2015

30-12-2014 Lo chef Enrico Crippa vola a Londra

15-01-2015 I contadini critici incontrano il pubblico delle arti visive a SetUp

15-01-2015 Bormioli Rocco presenta le sue novità 2015: lo stile intramontabile costruito sulla innovazione

29-12-2014 Daniele Palma: L'AUTENTICA STORIA DI OTRANTO NELLA GUERRA CONTRO I TURCHI

29-12-2014 Lecce: Guido e Pasqualini dichiarano guerra ai botti di Capodanno