



PROGRAMMA EVENTI



// 10.00 - 18.00



// EMERGENCY FOOD CONTEST

Competizione Nazionale di Cucina in emergenza per valorizzare e promuovere le creazioni di ottimi piatti in scenari difficili per le popolazioni colpite, rispettando procedure e norme igienico-sanitarie. Ogni giorno 4 diverse squadre in sfida. All'interno di una "Mystery Tent" le squadre troveranno gli ingredienti segreti con cui cucinare 200 pasti ciascuna. A disposizione 30 minuti per pensare il piatto e 3 ore per realizzarlo. I piatti verranno giudicati da una Giuria composta da 2 Giudici certificati WorldChefs e 3 Giudici del mondo delle Emergenze. Gli 800 pasti realizzati saranno messi in vendita. I pasti invenduti ogni giorno verranno donati al Banco Alimentare. Ci sarà una sola squadra vincitrice al giorno ed una squadra vincitrice assoluta della prima edizione.

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi Dipartimento Solidarietà Emergenze in collaborazione con Protezione Civile Italiana e Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento

Pad. A1 - Area FIC

// COOKING SHOW

Dimostrazioni di cucina con cooking show a cura dell'Associazione provinciale "Coghi del Trentino"

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi

Pad. A1 - Area FIC

// IL LABORATORIO DEL GUSTO

Gli appuntamenti dell'Associazione Cuochi Trentini

Show-Cooking. Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative. Momenti formativi dove verranno forniti degli input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina tramite macchinari di ultima generazione. Creazioni di lievitati di diverse tipologie: dal pane ai dolci con impasti a lunga lievitazione utilizzando varie tipologie di farine ricercate. Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica. Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali.

Organizza: Associazione Cuochi Trentini

Pad. C1/G10 - Stand Associazione Cuochi Trentini

// PIZZA + BREAD: L'ARTE BIANCA IN PIZZERIA

Dimostrazioni dei Master Istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli di come realizzare un impasto per pizza con tecniche in giornata e dallo stesso ceppo realizzare del profumato pane artigianale "come fatto in casa" da offrire ai propri clienti come valore aggiunto. Assaggi e degustazioni di pizza e pane.

Organizza: Pizza & Pasta Italiana

Pad. C1/A13 - Stand Pizza & Pasta Italiana

DOMENICA 2 FEBBRAIO 2020

// 10.00 - 18.00



// DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO PRESSO GLI STAND DEI BIRRIFICI ARTIGIANALI

In vendita presso cassa Solobirra: € 2,00 = 1 gettone | € 5,00 = 1 gettone + bicchiere + porta bicchiere

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra



// 11.00 - 12.30



// APERTURA DELLA 44ª EDIZIONE DI HOSPITALITY

Hall Pad. B2 - Ingresso

// 11.00 - 12.30



// MOUTAI & FENJIU. ALLA SCOPERTA DEI BAIJIU

Masterclass gratuita, iscrizione obbligatoria

A cura di: Luca Barbieri, Otto Otto Baijiu srl

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 12.00 - 12.30



// PREMIAZIONE CONCORSO BEST LABEL

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra





// 14.00 - 14.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// DESIGN: Le soluzioni per (r)innovare l'hotel

Come rilanciare l'immagine del tuo hotel: consigli ed esempi per un efficace rebranding

A cura di: Nicola Delvecchio, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// COMUNICAZIONE: dalle parole alle immagini

Scrivere di gusto: idee per una comunicazione personale e coinvolgente al ristorante

A cura di: Maria Antonietta Pelliccioni, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// RISORSE UMANE: gestire, selezionare, motivare

Hotel People Management. Come massimizzare le performance del team

A cura di: Antonio Miano, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// RISTORAZIONE: il successo è servito!

Ristorazione: marchi, concept e nuovi trend

A cura di: Giorgio Pilone, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 14.00 - 16.00



**// MISCELARE LE PERE. COME VALORIZZARE UN INGREDIENTE COMUNE
ATTRAVERSO TECNICHE INNOVATIVE E ABBINAMENTI**

Educational a pagamento, iscrizione obbligatoria

A cura di: Giovanni Ceccarelli e Federico Mastellari, Drink Factory - Scuola per Barman, Bologna

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



DOMENICA 2 FEBBRAIO 2020

// 15.00 - 15.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// DESIGN: Le soluzioni per (r)innovare l'hotel

Hotel Design: gli ingredienti per un progetto di successo

A cura di: Alessia Galimberti, Galimberti Studio

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// COMUNICAZIONE: dalle parole alle immagini

Social Copy: come ideare e scrivere contenuti coinvolgenti per i social media dell'hotel

A cura di: Martina Manescalchi, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// RISORSE UMANE: gestire, selezionare, motivare

Selezionare il collaboratore ideale: 10 consigli per non commettere errori

A cura di: Alessandra Belluomini, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// RISTORAZIONE: il successo è servito!

Food Cost: quanto vale il mio lavoro?

A cura di: Claudio Di Bernardo, Grand Hotel Rimini

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 15.00 - 16.30



// PREMIAZIONE CONCORSO TECNICO SOLOBIRRA

Presenta: Romano Gnesotto, Responsabile Solobirra

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra





// 16.00 - 16.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// **DESIGN: Le soluzioni per (r)innovare l'hotel**

Hotel upgrade: come trasformare una struttura da standard ad eccellente in meno di due settimane

A cura di: Elisa Latronico, ProgettoBianco

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// **COMUNICAZIONE: dalle parole alle immagini**

Foto e video: come il marketing visivo può migliorare la reputazione e aumentare il fatturato

A cura di: Gabriele Maria Cucolo, Alessandro Augier, PagineVideo

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// **RISORSE UMANE: gestire, selezionare, motivare**

Come motivare il personale stagionale ed extra nel tuo ristorante

A cura di: Paola Imparato, Consulting

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// **RISTORAZIONE: il successo è servito!**

Restaurant Revolution. Ottimizzare i costi e migliorare le performance del servizio, passando dalla mezza pensione al menu alla carta

A cura di: Sebastiano Tramontano, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2020

// 10.00 - 18.00



// EMERGENCY FOOD CONTEST

Competizione Nazionale di Cucina in emergenza per valorizzare e promuovere le creazioni di ottimi piatti in scenari difficili per le popolazioni colpite, rispettando procedure e norme igienico-sanitarie. Ogni giorno 4 diverse squadre in sfida. All'interno di una "Mystery Tent" le squadre troveranno gli ingredienti segreti con cui cucinare 200 pasti ciascuna. A disposizione 30 minuti per pensare il piatto e 3 ore per realizzarlo. I piatti verranno giudicati da un Giuria composta da 2 Giudici certificati WorldChefs e 3 Giudici del mondo delle Emergenze. Gli 800 pasti realizzati saranno messi in vendita. I pasti invenduti ogni giorno verranno donati al Banco Alimentare. Ci sarà una sola squadra vincitrice al giorno ed una squadra vincitrice assoluta della prima edizione.

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi Dipartimento Solidarietà Emergenze in collaborazione con Protezione Civile Italiana e Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento
Pad. A1 - Area FIC

// TROFEO JAM CUP (JUNIOR ASSISTANT MASTER)

Competizione organizzata dal Compartimento Giovani della Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Hospitality 2020 rivolta a concorrenti tra i 16 e i 25 anni. Premiazioni in giornata.

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi
Pad. A1 - Area FIC

// IL LABORATORIO DEL GUSTO

Gli appuntamenti dell'Associazione Cuochi Trentini

Show-Cooking. Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative. Momenti formativi dove verranno forniti degli input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina tramite macchinari di ultima generazione. Creazioni di lievitati di diverse tipologie: dal pane ai dolci con impasti a lunga lievitazione utilizzando varie tipologie di farine ricercate. Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica. Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali.

Organizza: Associazione Cuochi Trentini
Pad. C1/G10 - Stand Associazione Cuochi Trentini

// LA FINALISSIMA DEL 1° CAMPIONATO PIZZAIOLI D'ITALIA

Appuntamento finale primo Campionato Pizzaioli d'Italia

Molte le tappe precedenti. Ad ogni tappa ai pizzaioli è stato assegnato un ingrediente "obbligatorio" locale, dal pesce al pistacchio. Abbinamenti degli ingredienti, cottura e abilità, saranno valutati da una giuria d'eccellenza, per decretare il vincitore finale di una lunga selezione a tappe durata un anno! La finalissima vedrà degli ingredienti a sorpresa che i finalisti dovranno essere pronti a utilizzare in ricetta!





In contemporanea si terrà il Trofeo Speciale Sanfelici, che premia le migliori pizze con salumi ed insaccati di alta qualità.

Organizza: Pizza & Pasta Italiana

Pad. C1/A13 - Stand Pizza & Pasta Italiana

// 10.00 - 18.00



// **DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO PRESSO GLI STAND DEI BIRRIFICI ARTIGIANALI**

In vendita presso cassa Solobirra: € 2,00 = 1 gettone | € 5,00 = 1 gettone + bicchiere + porta bicchiere

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra



// 10.30 - 12.30



// **CREDITO ALLE IMPRESE - RUOLO E STRUMENTI DEL CONFIDI**

Relatore: Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento - Marco Paisan - Direttore Generale di Confidi Trentino Imprese

Pad. B2 - Sala Convegni Hall ingresso

// 11.00 - 11.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// **I matrimoni dei clienti stranieri: un'opportunità per destagionalizzare in hotel**

A cura di: Bianca Trusiani, Buy Wedding in Italy

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// **Dal sito web, alle campagne, all'email marketing: idee di comunicazione per family hotels!**

A cura di: Gianluca Tonti, Area38

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2020

// Come trasformare la soddisfazione dei tuoi ospiti in web reputation di valore

A cura di: Marzia Baislak, Qualitando

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// Aumentare la disintermediazione con l'intelligenza artificiale: tecniche ed esempi pratici per l'albergatore

A cura di: Fabrizio Zezza, EasyConsulting

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 11.00 - 12.30



// DOLCE O AMARO? SCOPRI GARDAMI CON RAMAZZOTTI E GARDA DOC

Masterclass gratuita, iscrizione obbligatoria

A cura di: Alejandro Mazza, Global Brand Ambassador Ramazzotti

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 12.00 - 12.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Come usare correttamente tariffe di vendita, source e tecnologie per analizzare i movimenti del mercato e vendere sempre meglio

A cura di: Vito D'Amico, MyForecast by Sicaniasc

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Come sta cambiando il cicloturismo? Trend e prospettive

A cura di: Alice Marmorini, Area38

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Welcome to the Jungle: tecniche di sopravvivenza nella giungla della distribuzione online

A cura di: Emanuele Nardin, HotelPerformance

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva





// Consigli e suggerimenti per una colazione wow, attenta ai costi

A cura di: Gaetano Barbuto, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 13.30 - 15.00



// IL PICCOLO BARMAN. VIVERE SOGNANDO

Educational a pagamento, iscrizione obbligatoria

A cura di: Flavio Angiolillo, Titolare Magcafé, 1930, Backdoor 43, Barba, Iter, Family

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 14.00 - 14.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Enoturismo: i requisiti e gli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività secondo la nuova normativa

A cura di: Pietro Tonchia, Legalnext

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Il potere della scelta nella distribuzione online

A cura di: Carolina Pretti, Francesco Tambara, Booking.com

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Hotel Eco Sexy: come conquistare il cliente eco sensibile, idee e nuovi concept

A cura di: Nicola Delvecchio, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2020

// Quando la comunicazione funziona. Come farsi ascoltare, leggere, capire in hotel e al ristorante e come raccontare la tua unicità

A cura di: Davide Bertozzi, copywriter

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 15.00 - 15.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Fotografia di hotel: come realizzare un servizio fotografico di hotellerie

A cura di: Janos Grapow, Hotel Photography

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Revenue Management Talk: cosa fare e cosa non fare per migliorare le performance

A cura di: Fabrizio La Volpe, Lorenzo Cesarotto, HotelPerformance

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Ristrutturare l'hotel: istruzioni per l'uso. Come pianificare al meglio la ristrutturazione di un hotel oggi

A cura di: Matteo Bonfante, Bonfante

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// Caccia agli energivori: guida alla scelta oculata delle apparecchiature in cucina e lavanderia, per ottenere risparmio e migliori prestazioni

A cura di: Associazione Albergatori ed Imprese della Provincia di Trento, Stefano Tonini, Tonini Grandi Impianti

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda





// 15.00 - 16.00



// IL GIRO DEL MONDO... AL FEMMINILE

Degustazione di 4 birre artigianali di 4 ispirazioni internazionali del Birrifico trentino 5+
Birre in degustazione: Saison - Belga - Speziata | Bock - Tedesca - Maltata | Oatmeal Stout - Inglese - Scura | West Coast Ipa - Americana - Luppolata

A cura di: Lucia del Vecchio, Elvira Ackermann, Associazione Le donne della birra

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra



// 15.30 - 17.00



// IL COCKTAIL POLIEDRICO. I MOLTEPLICI ASPETTI DELLA MISCELAZIONE

Educational a pagamento, iscrizione obbligatoria

A cura di: Leonardo Veronesi, Titolare Rivabar Cocktail Bar, Riva del Garda (TN)

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 16.00 - 16.50

Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Come beneficiare di soluzioni integrate per smart hotel e offrire una migliore esperienza ai clienti

A cura di: Gianmarco Toterà, Davide Ponzi, LG Electronics

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Conoscere la domanda futura del tuo mercato locale e ottimizzare in maniera semplice e veloce il tuo Revenue Marketing

A cura di: Barbara Donzelli, H-Benchmark

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO 2020

// Video marketing: come trasformare le emozioni in clienti e far crescere le prenotazioni

A cura di: Gianluca Ignazzi, Traipler.com

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// La gestione dei reclami: come affrontare i problemi e trasformarli in opportunità

A cura di: Cecilia Cianfanelli, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda



// 10.00 - 18.00



// EMERGENCY FOOD CONTEST

Competizione Nazionale di Cucina in emergenza per valorizzare e promuovere le creazioni di ottimi piatti in scenari difficili per le popolazioni colpite, rispettando procedure e norme igienico-sanitarie. Ogni giorno 4 diverse squadre in sfida. All'interno di una "Mystery Tent" le squadre troveranno gli ingredienti segreti con cui cucinare 200 pasti ciascuna. A disposizione 30 minuti per pensare il piatto e 3 ore per realizzarlo. I piatti verranno giudicati da una Giuria composta da 2 Giudici certificati WorldChefs e 3 Giudici del mondo delle Emergenze. Gli 800 pasti realizzati saranno messi in vendita. I pasti invenduti ogni giorno verranno donati al Banco Alimentare. Ci sarà una sola squadra vincitrice al giorno ed una squadra vincitrice assoluta della prima edizione.

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi Dipartimento Solidarietà Emergenze in collaborazione con Protezione Civile Italiana e Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento
Pad. A1 - Area FIC

// SWEET CONTEST

Competizione a tema "Dolce" organizzata dal compartimento Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi. Premiazioni di giornata.

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi
Pad. A1 - Area FIC

// IL LABORATORIO DEL GUSTO

Gli appuntamenti dell'Associazione Cuochi Trentini

Show-Cooking. Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative. Momenti formativi dove verranno forniti degli input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina tramite macchinari di ultima generazione. Creazioni di lievitati di diverse tipologie: dal pane ai dolci con impasti a lunga lievitazione utilizzando varie tipologie di farine ricercate. Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica. Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali.

Organizza: Associazione Cuochi Trentini
Pad. C1/G10 - Stand Associazione Cuochi Trentini

// PIZZA SHOWCOOKING E INNOVAZIONE NEL MENU

Dall'impasto alla farcitura, la pizza nel 2020 è sinonimo sì di tradizione, ma anche di ricerca negli impasti e negli ingredienti

Gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli presenteranno abbinamenti e ricette innovative per la pizza, partendo però dalla tradizione, con ingredienti di qualità, come quelli della storica azienda Sanfelici Franco di Mantova, che si occupa della selezione di prodotti per la ristorazione e la piz-

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2020

zeria d'alta gamma, avvalendosi di un'esperienza maturata in tanti anni di attività, e nel rispetto della qualità Made In Italy. Assaggi e degustazioni di pizza.

Organizza: Pizza & Pasta Italiana

Pad. C1/A13 - Stand Pizza & Pasta Italiana

// 10.00 - 18.00



// DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO PRESSO GLI STAND DEI BIRRIFICI ARTIGIANALI

In vendita presso cassa Solobirra: € 2,00 = 1 gettone | € 5,00 = 1 gettone + bicchiere + porta bicchiere

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra



// 11.00 - 11.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Conoscere le ultime tendenze di congressi ed eventi per attrarre nuovi clienti

A cura di: Gabriella Ghigi, Meeting Consultants

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Essere accoglienti nell'era della reputazione digitale. Soluzioni e indicazioni a partire dai dati della Human Experience

A cura di: Damiano De Marchi, The Data Appeal Company

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Gestire una strategia revenue nell'on request. Perché non di solo booking online vive l'hotel

A cura di: Matteo Toresani, Booking Expert

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva





// Strategie per raccontare e farsi raccontare al tempo dei social media

A cura di: Eleonora Odorizzi, Italian Stories

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 11.00 - 12.30



// NARDINI: LA COCKTAIL REVOLUTION FIRMATA DALLA PRIMA DISTILLERIA D'ITALIA

Masterclass gratuita, iscrizione obbligatoria

A cura di: Samuele Ambrosi, Co-Fondatore Cloakroom Cocktail Lab, Treviso

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 12.00 - 12.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// E se fosse Booking a pagare la commissione agli alberghi? Comprendere oggi i meccanismi del web nel mondo alberghiero

A cura di: Emanuele Mansueti, HotelPerformance

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// RevPAR vs Loyalty. Meglio puntare sul fatturato o sulla fidelizzazione del cliente?

A cura di: Italo Paltrinieri, 5 stelle*

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Le esperienze di viaggio: la leva per migliorare le performance della tua struttura e avviare un percorso di destagionalizzazione dell'offerta

A cura di: Giacomo Andreani, Expirit, Andrea Agazzani, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2020

// Hotel Future Trend: nuove tecnologie, nuovi clienti, nuovi manager. Le 5 tendenze innovative che cambieranno gli scenari futuri del mercato turistico

A cura di: Antonio Miano, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 13.30 - 15.00



// CLOAKROOM VS. HOT DRINKS. ALLE ORIGINI DEL COCKTAIL

Educational a pagamento, iscrizione obbligatoria

A cura di: Samuele Ambrosi, Co-Fondatore Cloakroom Cocktail Lab, Treviso

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 14.00 - 14.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Storytelling fotografico in hotel: narrare l'hotel con immagini emozionali

A cura di: Francesco Pergolesi, Studio Fotografico

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Tutti pazzi per l'extralberghiero! Le ragioni, i numeri e i trend del settore che può rilanciare l'economia italiana

A cura di: Danilo Beltrante, Vivere di Turismo

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// L'identità dei nuovi clienti sul lago di Garda: come attirarli?

A cura di: Emanuela Bertone, Francesca Stramazzo, Expedia Group

Hospitality Academy

Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva





// Costruire la fidelizzazione fin dal primo contatto

A cura di: Marco Volpe, èdita

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 10.00 - 17.00



NOT IN MY FUTURE. IL CIBO SEPARATO DALLA PLASTICA

A cura di: ASviS - Alleanza Italiana per lo Sviluppo sostenibile, Antonio Castagna, Mauro Franzoni - Levico Acque, Giorgia Tortiello - Plastic Free Certification, Camilla Santagiuliana - Risto3, Andrea Oss Papot - Big service, Ernesto Brambilla

Organizza: ADEP - Provincia Autonoma di Trento, Comunità Alto Garda e Ledro

Pad. B2 - Sala Convegni Hall ingresso

// 15.00 - 15.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// Pet Hospitality: non solo passione, ma anche professionalità. Dotazioni, servizi, regole per accogliere cani e clienti

A cura di: Sara Merighi, Food for dogs

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca

// Le prenotazioni dirette sono un miraggio? Vediamo insieme perchè la risposta è NO!

A cura di: Marco Baroni, TITANKA!

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Più comfort, maggiore efficienza e re-design. La riqualificazione come leva di innovazione: casi studio e modelli di business

A cura di: Matteo Verdoni, REbuilding Network, Fabio Ferrario, Armalam

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2020

// Un'esperienza di ospitalità fra storytelling e innovazione

A cura di: Mick Odelli, Drawlight

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 15.00 - 16.30



// TAVOLA ROTONDA. LA FILIERA DEL LUPPOLO IN ITALIA TRA PRODUZIONE E RICERCA

Tre Regioni a confronto: Lazio / Marche / Trentino

A cura di: Dario Cherubini Azienda agricola "Vizi di luppolo" Cori (LT), Sofia Paccapelo Azienda agricola "La Contea" Tavullia (PU), Massimo Scalet Agritur "Dalaip dei Pape" San Martino di Castrozza (TN)

Moderata: Katya Carbone ricercatore di III livello presso CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Roma, coordinatrice dei progetti nazionali Birraverde e Luppolo.it

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra



// 15.30 - 17.00



// L'ARTE DEL BARTENDER. POCO FUMO E TANTO ARROSTO!

Educational a pagamento, iscrizione obbligatoria

A cura di: Giorgio Fadda, Vice Presidente I.B.A. (International Bartenders Association)

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 16.00 - 16.50



Eventi gratuiti, iscrizione obbligatoria, organizzati da



// L'ospite è digitale. Consigli e strumenti per ottimizzare la sua presenza e la tua strategia online

A cura di: Samantha Tita, HotelPerformance, Andrea Agazzani, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Rocca





// Il reparto housekeeping: la brand reputation dell'hotel passa da qui

A cura di: Antonella Maida, Amie Hotellerie

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Lido

// Come scegliere un design di qualità per il tuo hotel tra estetica e funzionalità

A cura di: Ascanio Zocchi, Interior Design Studio

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva

// Come controllare le performance dei tuoi reparti

A cura di: Andrea D'Angelo, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2020

// 10.00 - 17.00



// EMERGENCY FOOD CONTEST

Competizione Nazionale di Cucina in emergenza per valorizzare e promuovere le creazioni di ottimi piatti in scenari difficili per le popolazioni colpite, rispettando procedure e norme igienico-sanitarie. Ogni giorno 4 diverse squadre in sfida. All'interno di una "Mystery Tent" le squadre troveranno gli ingredienti segreti con cui cucinare 200 pasti ciascuna. A disposizione 30 minuti per pensare il piatto e 3 ore per realizzarlo. I piatti verranno giudicati da una Giuria composta da 2 Giudici certificati WorldChefs e 3 Giudici del mondo delle Emergenze. Gli 800 pasti realizzati saranno messi in vendita. I pasti invenduti ogni giorno verranno donati al Banco Alimentare. Ci sarà una sola squadra vincitrice al giorno ed una squadra vincitrice assoluta della prima edizione.

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi Dipartimento Solidarietà Emergenze in collaborazione con Protezione Civile Italiana e Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento
Pad. A1 - Area FIC

// SELEZIONE MIGLIOR ALLIEVO REGIONE TRENINO ALTO ADIGE

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi
Pad. A1 - Area FIC

// IL LABORATORIO DEL GUSTO

Gli appuntamenti dell'Associazione Cuochi Trentini

Show-Cooking. Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative. Momenti formativi dove verranno forniti degli input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina tramite macchinari di ultima generazione. Creazioni di lievitati di diverse tipologie: dal pane ai dolci con impasti a lunga lievitazione utilizzando varie tipologie di farine ricercate. Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica. Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali.

Organizza: Associazione Cuochi Trentini
Pad. C1/G10 - Stand Associazione Cuochi Trentini

// COME COSTRUIRE UNA PIZZA "VINCENTE"

Il Maestro Graziano Bertuzzo, responsabile tecnico di Scuola Italiana Pizzaioli e il bi Campione del Mondo Federico de Silvestri

Dimostrazioni per realizzare una pizza che sia "vincente" e che sia la regina indiscussa del proprio menù: una vera e propria "acchiappa-clienti" per gusto, cottura ed abbinamenti. Tendenze e ricette.





// 10.00 - 18.00



// **DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO PRESSO GLI STAND DEI BIRRIFICI ARTIGIANALI**

In vendita presso cassa Solobirra: € 2,00 = 1 gettone | € 5,00 = 1 gettone + bicchiere + porta bicchiere

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra



// 14.00 - 15.30



// **TRADIZIONE, EVOLUZIONE, INNOVAZIONE. I DRINK CHE HANNO CAMBIATO LA STORIA DELLA MISCELAZIONE**

Educational a pagamento, iscrizione obbligatoria

A cura di: Leonardo Leuci, Titolare Jerry Thomas Speakeasy, Roma

Organizza: RPM Riva Pianeta Mixology | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area RPM



// 14.00 - 16.00



// **IN EMERGENZA LA CUCINA CHE NUTRE OLTRE OGNI DIFFERENZA**

A cura di: Angelo Borrelli, Capo della Protezione Civile, Agostino Miozzo, Direttore della Protezione Civile, Gianfranco Cesarini Sforza, Dirigente Generale Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento, Michele Pizzinini, dietologo e specialista dell'alimentazione e un Rappresentante dei NAS (Nucleo Anti Sostituzione)

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi Dipartimento Solidarietà Emergenze in collaborazione con Protezione Civile Italiana e Dipartimento Protezione Civile Provincia autonoma Trento

Hall Pad. B2 - Sala Convegni

// 15.00 - 16.00



// **L'IMPORTANZA DELLA TUTELA DEL MADE IN ITALY ANCHE NEL SETTORE DELLE BIRRE ARTIGIANALI. PROGETTI A SOSTEGNO E SCENARI FUTURI**

A cura di: Teo Musso, fondatore del birrificio Baladin e presidente del consorzio Birra Italiana

Organizza: Solobirra | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B4 - Area Solobirra

