

4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



## PRESENTATA ALLA STAMPA LA 42° EDIZIONE DI EXPO RIVA HOTEL

Expo Riva Hotel 2018: una **piattaforma di business dove gli operatori del turismo si incontrano**. Questo è il profilo emerso durante la **presentazione alla stampa** della quarantaduesima edizione della fiera di Riva del Garda dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione professionale che andrà in scena al Quartiere Fieristico da domenica 4 a mercoledì 7 febbraio.

*"I dati del turismo 2017 sono molto positivi e denotano, nel caso ad esempio dell'estate, una stagione turistica eccellente. Expo Riva Hotel si inserisce in questo momento di positività come occasione fondamentale di incontro e di crescita, in una ottica di networking, per le Istituzioni, le Associazioni di categoria, le aziende espositrici e gli operatori del settore. Si potrebbe definire Expo Riva Hotel, che giunge alla quarantaduesima edizione, come una sorta di campus dove emergono tendenze, dove si fa tanta formazione e dove si offrono ai protagonisti del turismo strumenti di implementazione del proprio business ineguagliabili. Non solo quindi l'eccellenza degli espositori ma anche il format innovativo rende la manifestazione di Riva del Garda una delle tre fiere di settore più partecipate di Italia"* ha spiegato **Roberto Pellegrini, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi SpA**, in apertura della conferenza stampa.

**La formazione gioca un ruolo primario nel programma di Expo Riva Hotel**, a partire dall'inaugurazione con un cambio organizzativo molto significativo: dal tradizionale taglio del nastro ad un **Opening Talk Show** in cui massimi esperti del settore dell'ospitalità, riconosciuti a livello nazionale e non solo, presentano le novità del futuro del design alberghiero, del room service e della gestione di una struttura ricettiva, del mondo del credito e della tecnologia applicata, senza dimenticare i cambiamenti nella comunicazione della propria azienda con i new media.

*"Con Expo Riva Hotel la nostra società ha la possibilità di mettere in campo il massimo della creatività, trasformando una esposizione fieristica in un momento imperdibile per chi vive di turismo. Questo grazie alla forza delle relazioni che abbiamo tessuto negli anni con i principali protagonisti del settore ma anche alla disponibilità delle aziende presenti di far parte di un progetto molto più ampio. I numeri della prossima edizione di Expo Riva Hotel ne sono la conferma: 521 aziende presenti, quasi 40mila metri quadri occupati, 8 padiglioni suddivisi in 4 aree tematiche. E circa 100 momenti di formazione, parola ricorrente quando si parla di questa manifestazione. Per noi infatti la formazione è fondamentale in quanto permette da un lato di promuovere la fiera per tutto l'anno e dall'altro di essere protagonisti nella condivisione di conoscenza,*

4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



valorizzando e creando nuove opportunità per i visitatori di Expo Riva Hotel” ha proseguito Giovanni Laezza, **Direttore Generale di Riva del Garda Fierecongressi SpA**, società organizzatrice di Expo Riva Hotel. I visitatori nel 2017 hanno superato le 26.000 unità, con una particolarità: la provenienza, con un 39% dalla regione Trentino Alto Adige a conferma della altissima vocazione turistica della zona, ma anche un 27% dal vicino Veneto, il 15% dalla Lombardia e il rimanente 18% dal resto d’Italia, come ad esempio dalla Emilia Romagna, dal Friuli Venezia Giulia, dal Piemonte e dalla Liguria.

“*Momenti di incontro, di condivisione e di scambio come Expo Riva Hotel sono molto importanti per il nostro turismo. Questo è sicuramente un momento storico positivo, con i numeri che infondono sicurezza, in cui vanno affrontate certe criticità nel miglior modo possibile e la fiera, con il suo ricco programma e la massima qualità riunita in quattro giorni in un unico contesto, sarà una occasione da non perdere per analizzare, capire e proseguire con la definizione di scelte e di strategie condivise*” ha commentato in chiusura **Michele Dallapiccola, Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca della Provincia Autonoma di Trento.**

Nel ringraziare l’Amministrazione Pubblica, le Istituzioni, gli sponsor e le Associazioni di categoria coinvolte, una menzione particolare è per la Associazione Cuochi Trentini che sarà presente a Expo Riva. Nel proseguire **la lotta allo spreco alimentare** in occasione degli eventi da sempre sostenuta da Riva del Garda Fierecongressi, anche quest’anno la manifestazione aderisce al progetto nazionale **Food For Good** che vedrà la Associazione impegnata quotidianamente nel consegnare quanto non consumato al Banco Alimentare Onlus, con una successiva distribuzione capillare sul territorio a coloro che ne hanno più bisogno.

**L’appuntamento con Expo Riva Hotel è al Quartiere Fieristico di Riva del Garda, dal 4 al 7 febbraio.**

4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



## HOSPITALITY VISION: COSA C'È NEL FUTURO DELL'OSPITALITÀ?

Come cambieranno le abitudini e i desideri dei viaggiatori? Cosa devono aspettarsi gli albergatori e i professionisti dell'ospitalità di qui a 15 anni e quali saranno le evoluzioni nel settore? Come impatterà la tecnologia? Quali trend influenzeranno il design e la progettazione alberghiera? Quali saranno le novità del settore nei prossimi anni?

Le domande a cui si vuole dare una risposta durante Expo Riva Hotel sono tante e la presenza di esperti del settore permetterà di raggiungere l'obiettivo. E' con questo spirito che la fiera di Riva del Garda, con oltre 500 aziende presenti, apre i lavori **domenica 4 febbraio** con **l'Opening Talk Show**, condotto da **Mauro Santinato** di Teamwork alla presenza di: **Nicola Delvecchio**, esperto di brand e trend alberghieri; **Emiliano Citi**, consulente food&beverage; **Cecilia Cianfanelli**, consulente in area marketing, comunicazione, gestione e housekeeping area; **Claudio Omezzolli**, Area Commerciale Cassa Rurale Alto Garda; **Emanuele Nardin**, esperto in revenue management. In chiusura i commenti di **Roberto Pellegrini**, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, **Adalberto Mosaner**, Sindaco di Riva del Garda, e **Michele Dallapiccola**, Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca della Provincia Autonoma di Trento.

La manifestazione di Riva del Garda quindi, oltre alla variegata proposta espositiva che offre, è una **qualificata e riconosciuta occasione di incontro, di formazione e di business per gli operatori del settore**, sempre più attenti a cogliere i cambiamenti di questo mondo.

4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



## DOMENICA 4 FEBBRAIO AL VIA: FOCUS FORMAZIONE

La **42a** edizione di **Expo Riva Hotel**, in programma **dal 4 al 7 febbraio 2018** al quartiere fieristico di **Riva del Garda (Trento)**, continua ad arricchire il programma dell'evento dedicato ai professionisti della **Ospitalità** e della **Ristorazione professionale**. Quattro giorni di full immersion dove le migliori aziende del settore si presentano, organizzate in quattro grandi aree tematiche, da sempre chiave del successo di Expo Riva Hotel: **INDOOR & OUTDOOR CONTRACT, COFFEE & BEVERAGE, FOOD & ECO-WELLNESS & TECHNOLOGY**.

L'importante novità del 2018 è il **potenziamento della formazione in fiera** con **Expo Riva Hotel Academy**, un intero padiglione dedicato ai tre progetti **Hotel Management, RPM - Riva Pianeta Mixology** e **SoloBirra**. Il primo racchiude oltre **sessanta seminari**, coordinati dalla società italiana leader nel campo della consulenza alberghiera **Teamwork** di Rimini e dedicati al tema della gestione alberghiera attenta ai trend, alle esigenze dei clienti e alle innovazioni tecnologiche future. I due progetti dedicati al mondo mixology e birra artigianale, oltre agli incontri con **esperti bartender e mastribirrai** del calibro di **Leonardo Veronesi, Claudio Peri, Alberto Foletto, Jonathan Di Vincenzo, Flavio Angiolillo, Luca Picchi, Samuele Ambrosi, Leonardo Pinto, Teo Musso e Lorenzo "Kuaska"**, sono l'occasione per selezionate aziende del settore di proporsi ai visitatori. Torna, con sempre più aziende partecipanti, il concorso SoloBirra 2018. Dalla collaborazione con FIC Federazione Italiana Cuochi e Pizza&Pasta Italiana nello stesso padiglione va in scena **Morsi&Sorsi**, il *food pairing* pizza e cocktail e pizza e birra: un dilemma a cui si cercherà di dare una risposta. A questi si aggiunge il food pairing pizza e acqua minerale, con l'idrosommelier Luisito Perazzo. La **formazione** quindi è un **focus importante** per Expo Riva Hotel, tanto da portare Expo Riva Hotel Academy in **un tour itinerante in Italia**. Questo progetto on the road, che nel 2017 ha toccato dodici tra le più rinomate mete turistiche italiane e le cui tappe 2018 saranno svelate tra poche settimane, si trasforma in una importante occasione di promozione e di comunicazione che porta l'evento di Riva del Garda ad essere conosciuto su tutto il territorio nazionale. Inoltre, la scelta strategica di fare della comunicazione un asset dell'esposizione stessa è stata adottata **anche dagli espositori** di Expo Riva Hotel, che si sono proposti con workshop e seminari ospitati nei propri stand.

4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



## UNA GRAFICA ACCATTIVANTE PER LA FORMAZIONE DI EXPO RIVA HOTEL ACADEMY: TASTE THE FAIR

**HOTEL MANAGEMENT:** una cassa, due chiavi che si intrecciano. Sono le chiavi del Grand Budapest Hotel, da sempre metafora dell'hotel perfetto, dalla prenotazione all'accoglienza, dalla colazione al design, dalla camera ai servizi integrati. Con l'effetto wow. A Lyrestad, in Svezia, puoi dormire in un fungo velenoso o nel tronco di un albero; c'è l'hotel a Nagasaki gestito completamente da robot; c'è un universo ghiacciato sottozero in Quebec; c'è un hotel a Tokyo che assomiglia più ad una biblioteca dove poter dormire; a Stoccarda c'è l'hotel per amanti di motori e carrozzeria; c'è la camera con vista, in cima ad una gru, ad Amsterdam; c'è la cabina vetrata a forma di igloo nel paese di Babbo Natale, in Lapponia; c'è la suite sull'albero a Merano. Insomma.. ce n'è davvero per tutti i gusti! E' in questo immaginario che si inseriscono i seminari con gli esperti dell'Ospitalità, organizzati in collaborazione con Teamwork, società leader in Italia per la consulenza e la formazione alberghiera.

**RPM – RIVA PIANETA MIXOLOGY:** un gallo, un ombrellino e delle olive, in una esplosione di colori vivaci. Solo gli esperti del settore, e probabilmente gli appassionati, sanno che la parola cocktail vuol dire "coda di gallo" con la quale forse una volta si miscelevano gli ingredienti: saranno proprio loro, bartender di fama, a tenere i seminari dedicati al mondo della miscelazione. Affiancati dalle **selezionate aziende del settore** che a Riva del Garda si ritrovano per garantire una offerta espositiva completa.

**SOLOBIRRA:** imperdibili gli appuntamenti con i mastri birrai più noti e veri e propri influencer del settore dei microbirrifici artigianali come Teo Musso e Lorenzo Kuaska che hanno già confermato la propria partecipazione alla quarantaduesima edizione di Expo Riva Hotel. Come per la scorsa edizione, torna anche il concorso SOLOBIRRA 2018, che vedrà sfidarsi le **aziende presenti espositrici** a colpi di "boccali e lieviti". Seguendo il codice di Hammurabi, la più antica legge che regola la produzione e la vendita di birra, presente nel nuovo logo.



4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO

**EXPORIVAHOTEL**  
2018 QUARANTADUESIMA EDIZIONE  
SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE



COCKTAIL, MANAGEMENT, HMMURABI...  
NEWS E CURIOSITÀ VI ASPETTANO!



**EXPORIVAHOTEL**  
2018 QUARANTADUESIMA EDIZIONE  
SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

4/7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO

TASTE THE  
**FAIR**





4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO

**EXPORIVA HOTEL**  
**2018 QUARANTADUESIMA EDIZIONE**  
SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

## LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Expo Riva Hotel ogni anno si conferma come **una delle tre fiere nazionali di settore più partecipate** non solo per gli oltre 26.000 visitatori registrati nell'ultima edizione ma anche per la **qualità delle aziende espositrici**, per gli importanti **patrocini di Federalberghi e di Federturismo Confindustria** e per le preziose collaborazioni, continuative di anno in anno, che arricchiscono il programma di *eventi nell'evento*. Ne sono un esempio, oltre alle già citate **Federazione Italiana Cuochi e Pizza&Pasta Italiana**, quelle con **ASAT** Associazione Albergatori Ed Imprese Turistiche Della Provincia Di Trento, l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme (**Alberghiero Trentino**) e con **UNAT** Unione Albergatori del Trentino, nonché con **ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana**, **AMIRA - Associazione Maitre Italiani Ristoranti ed Alberghi**, l'**Associazione Cuochi Trentini** con un ricco programma sulla pasticceria e l'**Associazione Cuochi Mantovani**. Le numerose collaborazioni con associazioni e realtà legate al mondo del food seguono il trend che vede un sempre più crescente interesse per **l'Italia come meta enogastronomica**. Un vero e proprio **cluster tematico di prodotto** che ha portato **ENIT**, Agenzia nazionale italiana del turismo, a determinare un piano triennale con azioni incisive e mirate volte alla valorizzazione di questo nuovo modo di viaggiare che sta conquistando un numero crescente di appassionati.

4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



## IL TURISMO ITALIANO È IN CRESCITA: GLI OPERATORI DEL SETTORE SI INCONTRANO A RIVA DEL GARDA

L'estate 2017 ha segnato un **record per il turismo italiano**. I dati ufficiali e quelli delle principali associazioni di categoria, raccolti dalla Direzione Generale Turismo del **Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo** e da **ENIT**, confermano e consolidano la tendenza positiva registrata nei primi mesi dell'anno e identificano un ottimo 2017 per il settore, con **il turismo in Italia che è in forte crescita**. Alcuni dati: mare al top con +16% di presenze, bene alberghi e strutture extralberghiere con +2% di arrivi e presenze. In crescita del 3,2% il turismo interno. Ottima estate per i borghi e per i musei italiani che segnano un +12,5% di visitatori. I dati, pubblicati da Ispat – Istituto di Statistica della Provincia Autonoma di Trento, relativi **il turismo in Trentino nell'estate 2017** seguono la tendenza nazionale e indicano il raggiungimento di risultati importanti, con **oltre 9 milioni e mezzo di pernottamenti**. Gli arrivi in Trentino negli esercizi alberghieri e complementari sono cresciuti dell'8,8% e le presenze del 7,2% rispetto all'estate 2016. Il settore alberghiero evidenzia un aumento del 6,9% negli arrivi e del 5,4% nelle presenze. Questo risultato è stato raggiunto grazie, in particolare, alla componente italiana. La crescita è ancora più marcata negli esercizi extra alberghieri, scelti in prevalenza dagli stranieri, con gli arrivi che fanno segnare un incremento del 13,5% e le presenze del 10,7%. Il mercato tedesco si conferma come prima provenienza straniera del periodo, seguito da Paesi Bassi ed Austria. Nella stagione estiva 2017 gli italiani hanno preferito maggiormente le località di montagna, mentre gli stranieri hanno scelto anche le città ed i laghi. Il Garda si conferma come meta straniera per eccellenza.

**Questi dati quindi sono significativi sia in termini di business che per l'impegno e la passione con cui lavorano gli operatori del settore del turismo in Italia. Ed è proprio a loro che si rivolge l'offerta formativa ed espositiva di Expo Riva Hotel.** La visita alla fiera dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale di Riva del Garda, tra le tre più partecipate in Italia, è un appuntamento fisso nel calendario degli eventi fieristici per rinnovare o stipulare nuovi contratti, per trovare soluzioni innovative e per essere sempre al passo con le tendenze. Expo Riva Hotel, di edizione in edizione, aumenta l'interesse di chi lavora nel settore HO.RE.CA. per alcuni motivi fondamentali: la **completezza dell'offerta espositiva (quattro le macro aree: Indoor & Outdoor Contract, Food & Equipment, Coffee & Beverage, Eco Wellness & Technology)**, la **qualità delle aziende presenti**, la **formazione di eccellenza con Expo Riva Hotel Academy**, due progetti speciali come **RPM – Riva Pianeta Mixology e SoloBirra** che seguono, e perché no, anticipano le tendenze e non da ultimo la **location** di Riva del Garda.



4-7 FEBBRAIO 2018  
RIVA DEL GARDA  
QUARTIERE FIERISTICO



## PAOLO PEPPER E L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE IN FIERA

Nella vita quotidiana così come nel turismo ad oggi la tecnologia gioca un ruolo fondamentale, basti pensare ai chatbot, al booking online, ai sempre più numerosi strumenti di comunicazione e ai dati che permettono di analizzare il proprio business e calibrare gli investimenti. Se quindi è oramai chiaro che il futuro del settore turismo è nei dati, è il momento giusto per **scommettere sulla tecnologia**.

**Expo Riva Hotel**, da sempre attenta agli sviluppi dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale, si allinea a questa tendenza **ospitando** a Riva del Garda **Paolo Pepper**, il **primo robot concierge** d'Italia. Paolo sarà **protagonista durante l'inaugurazione ufficiale** della 42esima edizione della fiera in Trentino.

Paolo Pepper, progettato per rendere l'interazione con gli esseri umani più naturale e intuitiva possibile, dialoga in diverse lingue tra cui l'italiano. Connesso sempre a internet, Paolo dà informazioni sull'attualità e aggiorna i clienti sulle previsioni del tempo, riconoscendo l'interlocutore e captando il tono di voce, oltre che relazionandosi socialmente.

Ad **Expo Riva Hotel** quindi, si parlerà anche di **intelligenza** artificiale grazie al progetto sviluppato da **Jampaa** per Parc Hotel, in collaborazione con l'**Università Ca' Foscari** e il **Ciset**.

### CONTATTI PER LA STAMPA

**Valentina Comoretto**

Responsabile Comunicazione Riva del Garda Fierecongressi SpA  
+39 339 1298509 | [v.comoretto@rivafc.it](mailto:v.comoretto@rivafc.it)



# **EXPORIVAHOTEL**

## **2018 QUARANTADUESIMA EDIZIONE**

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

**Domenica 4 febbraio 2018**

Sala Convegni Hall ingresso Pad. B2 - Ore 11.00

**Apertura della 42<sup>a</sup> edizione di Expo Riva Hotel**

**Talk show HOSPITALITY VISION:  
Cosa c'è nel futuro dell'ospitalità?**

Come cambieranno le abitudini e i desideri dei viaggiatori?  
Cosa devono aspettarsi gli albergatori e i professionisti dell'ospitalità da qui a 15 anni e quali saranno le evoluzioni nel settore?  
Come impatterà la tecnologia?  
Quali trend influenzeranno il design e la progettazione alberghiera?  
Quali saranno le novità del settore nei prossimi anni?

**Interventi di:**

Nicola Delvecchio  
Emiliano Citi  
Cecilia Cianfanelli  
Claudio Omezzolli  
Emanuele Nardin

**Conduce:** Mauro Santinato

**Commenti di:**

Roberto Pellegrini  
Adalberto Mosaner  
Michele Dallapiccola  
Rappresentanti categorie economiche

# COMUNICATO STAMPA

## Ufficio Stampa

Piazza Dante, 15 - 38122 Trento  
Tel. 0461/494614 - Fax 494615-16  
E-mail: [uff.stampa@provincia.tn.it](mailto:uff.stampa@provincia.tn.it)  
Sito Internet: [www.provincia.tn.it](http://www.provincia.tn.it)

Sede centrale: 38122 TRENTO  
Piazza Dante, 15 - Tel. 0461/49511



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



Dal 4 al 7 febbraio presso i padiglioni di Riva Fiere Congressi

Trento, 30.01.2018

## Scuola e impresa in sinergia a Expo Riva Hotel

**Prosegue anche quest'anno, in occasione della 42° edizione di Expo Riva Hotel, la collaudata collaborazione tra il Dipartimento della Conoscenza e l'Associazione Albergatori e Imprese Turistiche della Provincia di Trento. La partecipazione congiunta tra le due realtà presso lo stand A27, nel padiglione B3, mira a favorire l'incontro tra la formazione professionale e le aziende. Allo stand saranno infatti presenti gli studenti degli istituti Armida Barelli di Rovereto, Pertini di Trento e CFP Enaip di Riva del Garda. I visitatori potranno sperimentare in prima persona deliziosi piatti preparati dai ragazzi dell'alberghiero di Riva del Garda o rilassarsi optando per uno tra i numerosi trattamenti estetici offerti dagli studenti dei corsi di estetica.**

Avvicinare la scuola al mondo del lavoro per formare i lavoratori di domani con un bagaglio di conoscenze, abilità e competenze coerenti alle esigenze dell'impresa, è questo in sintesi lo spirito che anima, ormai da qualche anno, la collaborazione tra il Dipartimento della Conoscenza della Provincia autonoma di Trento con l'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento. Anche in occasione della 42° edizione di Expo Riva Hotel, dal 4 al 7 febbraio, le due realtà saranno presenti all'interno del medesimo stand A27, nel padiglione B3, alla fiera di Riva del Garda. Nello stand sarà attivo un punto informativo presso cui verranno illustrate tutte le novità riferite alla proposta formativa in Trentino. Inoltre, per tutta la durata della manifestazione fieristica, saranno presenti gli studenti degli Istituti Pertini di Trento e Barelli di Rovereto che proporranno trattamenti estetici finalizzati alla cura della persona, mentre i ragazzi dell'alberghiero di Riva del Garda proporranno stuzzicanti proposte culinarie con i prodotti del territorio.

L'Associazione Albergatori organizzerà due convegni: il primo dal titolo "Contrattazione territoriale, welfare e produttività" si terrà lunedì 5 febbraio dalle 15.00 alle 15.50 presso l' Area formazione Team Work, mentre martedì 6 febbraio dalle 14.00 alle 15.45, presso la Sala convegni, sarà la volta di "Finanziare gli investimenti: sgravi, incentivi e strumenti di accesso al credito per le attività turistiche". I funzionari dell'Associazione saranno a disposizione dei soci tutte le giornate della Fiera per illustrare le attività formative e consulenziali a loro dedicate". (c.ze.)



**Comunità Alto Garda e Ledro**  
Riva del Garda (TN)

## COMUNICATO STAMPA

Expo Riva Hotel 2018 - 42° edizione  
Quartiere Fieristico - via Baltera, 20 - Riva del Garda (TN)  
padiglione/hall B3 – stand B16  
4 - 7 febbraio 2017  
Orario: 10.00 – 18.30 (7 febbraio 10.00 – 17.00)

### **Partecipazione della Comunità Alto Garda e Ledro a “Expo Riva Hotel 2018 – 42° edizione” al padiglione/hall B3 – stand B16 dal 4 al 7 febbraio 2018**

La Comunità Alto Garda e Ledro partecipa all'evento fieristico “Expo Riva Hotel 2018 - 42° edizione” presso il padiglione/hall B3 – stand B16, con l'obiettivo di presentare ad albergatori e ristoratori alcune importanti iniziative finalizzate alla sostenibilità ambientale.

Verrà posta particolare attenzione ad iniziative utili per qualificare l'offerta turistica e ricettiva, realizzate anche grazie alla collaborazione della Comunità Alto Garda e Ledro con le più importanti istituzioni ed enti che operano sul territorio, per le diverse competenze.

I temi presentati sono principalmente questi: mobilità sostenibile, aree protette, lotta alla zanzara tigre, corretta gestione dei rifiuti.

### **Mobilità sostenibile**

Alla mobilità sostenibile è dedicato l'evento:

***Domenica 4 febbraio 2018 ore 15.00 -15.50 Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4  
Il cicloturismo nel contesto europeo: le opportunità della ciclovía del Garda  
a cura del Dipartimento Infrastrutture e Mobilità della Provincia Autonoma di Trento  
relatore ing. Sergio Deromedis***

Alcuni dati per capire l'importanza del fenomeno:

- il cicloturismo è un affare stimato in circa 44 miliardi di € di indotto in Europa ogni anno;
- in Trentino la rete ciclopedonale si sviluppa per 450 km;
- la ciclovía del Garda: 140 km di lunghezza attorno a uno dei laghi più belli d'Europa e tra le mete turistiche più ambite d'Italia, 3 le regioni coinvolte (Trentino Alto-Adige, Lombardia, Veneto), molte opportunità di sviluppo sostenibile.

Presso lo stand B16 - padiglione/hall B3 sarà esposta una colonnina di ricarica ed una bici elettrica del servizio Bike Sharing e-motion della Provincia Autonoma di Trento, oltre a materiale informativo sulla rete ciclopedonale del Trentino.

### **Zanzara tigre**

Al tema della zanzara tigre, insetto molesto sia nei confronti dei cittadini che degli ospiti delle strutture ricettive, la cui sempre maggiore diffusione va contrastata soprattutto grazie alla consapevolezza e alle buone pratiche da attuare da parte di tutti, viene dedicato un evento specifico:

***Domenica 04/02/2018 ore 16.00 - 16.50 Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4  
Lotta alla zanzara tigre. Osserva, segnala, preveni, intervieni  
Comunità Alto Garda e Ledro e Fondazione Museo Civico di Rovereto  
relatrice dott.ssa Federica Bertola***

La Fondazione Museo Civico di Rovereto, in virtù della lunga esperienza scientifica e gestionale, è incaricata dalla Comunità Alto Garda e Ledro, che opera per conto dei 7 Comuni del territorio, per il progetto di monitoraggio e prevenzione. La prevenzione viene effettuata prevalentemente attraverso l'utilizzo di larvicidi biologici. Il progetto viene svolto a stretto contatto con il coordinamento provinciale che è stato avviato nel 2017, e che vede come capofila la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

### **Aree protette**

La Comunità può vantare un territorio particolarmente pregiato dal punto di vista ambientale, ricco di rarità floristiche, faunistiche e geologiche, oltre che di bellezze paesaggistiche incomparabili.

La pubblicazione "Le aree protette nel territorio della Comunità Alto Garda e Ledro", curata dal Servizio Pianificazione Territoriale e Paesaggio della Comunità, è stata realizzata allo scopo di presentare in modo sintetico e divulgativo l'articolato sistema delle aree protette provinciali gestite dalle Reti di Riserve della Sarca, delle Alpi Ledrensi, e dal Parco Naturale Locale del Monte Baldo. La pubblicazione è tascabile, ricca di immagini, di dati, e propone interessanti itinerari di visita fruibili dai residenti, dalle scuole e soprattutto dai turisti.

**La pubblicazione viene distribuita gratuitamente presso lo stand della Comunità (stand B16 padiglione/hall B3).**

### **Corretta gestione dei rifiuti prodotti nell'ambito dell'attività di alberghi e pubblici esercizi**

L'attività informativa a cura del Servizio Tutela Ambientale e Gestione del Territorio della Comunità riguarda in particolare le nuove modalità di raccolta degli imballaggi. Da luglio 2017 è stata attivata la separazione del vetro dagli altri imballaggi leggeri. Da gennaio 2018 eventuali frazioni di vetro ancora presenti nel multimateriale leggero verranno considerate frazione estranea, e ciò andrà ad incidere anche sugli utenti finali, che potranno vedere aumentata la tassa sui rifiuti (TARI).

Soprattutto per quanto riguarda le attività economiche che hanno attivato il servizio di raccolta "porta a porta", tra cui gli alberghi, la ditta incaricata del servizio raccolta ha avuto disposizioni di non vuotare i contenitori che presentino un contenuto non conforme; di conseguenza un comportamento di gestione della raccolta differenziata non corretto può comportare disagi alle attività.

### **Sportello informativo sugli oneri tributari a cura di GestEL srl**

L'azione informativa è arricchita dalla presenza presso lo stand B16 - padiglione/hall B3 di uno sportello della società pubblica GestEL srl, che è a disposizione per fornire informazioni sugli oneri tributari quali rifiuti, IMIS, ecc., oltre che sulle prospettive future e sugli ulteriori sviluppi in termini di informatizzazione digitale previsti nel corso dell'anno 2018.

*ft/22.01.2017*

DOMENICA 4 FEBBRAIO 2018

TITOLO	SOTTOTITOLO	DESCRIZIONE	ORGANIZZATORE	ORA	PROGETTO	SALA	A CURA DI
I professionisti dell'Ospitalità	Testa i tuoi Sensi...	Percorso al buio	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Show-Cooking	Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Momenti formativi	Input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina con macchinari di ultima generazione	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Dal pane ai dolci	Creazione di lievitati di varie tipologie con impasti a lunga lievitazione utilizzando tipologie di farine	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
I dessert	Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
L'arte dell'intaglio	Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Competizioni di giornata		Street food Contest: Competizione di cibo di strada con vari team composti da tre cuochi ognuno, provenienti dalle diverse regioni Italiane. Jam (Junior Assistent Master) Cup: Competizione di cucina per allievi cuoco a cura del Compartimento Giovani FIC. Si sfideranno dei Ragazzi provenienti dalle diverse regioni Italiane. Riso in Rosa: Competizione di Cucina a tema Riso riservata alle Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi provenienti dalle diverse regioni italiane. Premiazioni di Giornata: Street food - Jam Cup - Riso in Rosa, con i concorrenti di giornata	FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi	10.00		Area FIC Pad. B1	
A lezione di pizza!		Interventi dei Master Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli: appuntamenti dedicati al piatto italiano più conosciuto al mondo, tecniche di produzione di impasti diretti e indiretti. Assaggi e degustazioni a cura dello Staff di Pizza e Pasta Italiana	Pizza & Pasta Italiana	10.00		Stand Pizza & Pasta Italiana Pad. C1/A11	
Degustazioni a pagamento	Presso gli stand dei Birrifici Artigianali		Solobirra	10.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	
I professionisti dell'Ospitalità	Incontro ASPI Triveneto		ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.30		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Apertura 42a edizione Expo Riva Hotel  HOSPITALITY VISION: Cosa c'è nel futuro dell'ospitalità?	Come cambieranno le abitudini e i desideri dei viaggiatori? Cosa devono aspettarsi gli albergatori e i professionisti dell'ospitalità di qui a 15 anni e quali saranno le evoluzioni nel settore? Come impatterà la tecnologia? Quali trend influenzeranno il design e la progettazione alberghiera? Quali saranno le novità del settore nei prossimi anni?	Talk Show	Riva del Garda Fierecongressi	11.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Mauro Santinato
La parola al produttore	Birrifico Rhodense		Solobirra	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Monica Varisco
Il Benvenuto	Educare all'Ospitalità		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	11.30		Area IFPA Pad. A2	Federico Samaden
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	ASPI Wine Tasting, ovvero l'ABC della degustazione	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	12.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
La parola al produttore	Birrifico KM8 di Michele Martini		Solobirra	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Carlo Martini
Zero Cyber risk	Proteggi il tuo business dagli attacchi informatici		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Luca Cattoi, Graffiti 2000 e Intellegit. Andrea Vigarotti, Tassicuro
Hotel Story	Progetti vincenti di restyling per strutture alberghiere dal design senza tempo		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Sergio Bizzarro, Studio Bizzarro
Raccontare, emozionare, vendere camere	Le fotografie che funzionano sul social		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Elisa Piemontesi, Lorenzo Lucca, Plume

Come realizzare camere di forte personalità			Teamwork	12.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Matteo Bonfante, Bonfante
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
Il Gusto del Territorio	La spressa delle Giudicarie	Budino con soute di porcini. Cialda croccante con gelatina al ribes. Fonduta con crostini alle noci, servito con Nosiola Cantina Pedrotti	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	12.30		Area IFPA Pad. A2	
Allergie al nickel e al lattosio	La dieta della dott.ssa Subacchi		Associazione Cuochi Mantovani	12.30		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	
Pizza & cocktail o cocktail & pizza...questo è il dilemma!	Morsi & Sorsi - Food Pairing...l'abbinamento fra cibo e bevande		RPM - Riva Pianeta Mixology, Pizza & Pasta Italiana	13.00		Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Leonardo Veronesi, Titolare Rivabar Cocktail Bar e Graziano Bertuzzo, Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli
					Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo		
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Masterclass: Champagne (Alexander Quenardel) e ostriche	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	14.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Lago di Garda 3.0 - Ospitalità e digitalizzazione		Come sta affrontando il Lago di Garda la sfida digitale? Come presentarsi al meglio al pubblico di lingua tedesca? Vieni a scoprire i risultati di un'analisi su 450 strutture!	Gardasee.De	14.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Filippo Perazzolo, Davide Visentin di Megiweb, Hubert Kiebler di Gardasee.de
Concorso Solobirra 2018 e Concorso Birra dell'anno 2018	Premiazione Concorso Tecnico		Solobirra	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	
Cari Ospiti, perchè siete qui?	Conoscere le motivazioni della vacanza per vendere meglio esperienze in hotel e nella destinazione		Teamwork	14.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Stefano Tamburini, Christian Milesi, KYG Emanuela Corradini, Oficina d'Impresa
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
Il telefono dell'hotel diventa Cloud!	I segreti per evitare gli errori e ridurre i costi di gestione		Teamwork	14.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Cristiano Bellumat, Wildix
L'uso dei colori nella ristorazione			Teamwork	14.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Antonio Iacca, Moda Menù
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
Il servizio di ricarica per i veicoli elettrici	Le opportunità per lo sviluppo dell'accoglienza turistica		Teamwork	14.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Franco Barbieri, Route 220
Show-Cooking	Le cotture ideali a basso contenuto di nickel	Degustazione	Associazione Cuochi Mantovani	14.00		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	Chef Michele Lillo
Il Gusto del Territorio	La Carne Salada	Millefoglie tiepida con ricotta e borlotti, cappuccio all'aceto di mele. Tartare con verdure agrodolci e schüttelbrot, servito con Pinot Nero Agraria, Riva del	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	14.30		Area IFPA Pad. A2	
Il cicloturismo nel contesto europeo: le opportunità della ciclovia del Garda		Dipartimento Infrastrutture e Mobilità della Provincia di Trento	Teamwork	15.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Ing. Sergio Deromedis
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
Come migliorare il fatturato con il Revenue Management			Teamwork	15.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Mathias Trenkwalder, Rateboard
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
Sicurezza sul lavoro e igiene alimentare nel settore alberghiero			Teamwork	15.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Manuel Zanoni, Studio Bonamico & Farina
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
La camera allergy free	Come attrezzare la propria struttura		Teamwork	15.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Antonella Giuffetti, ICA System
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
I Mestieri di Ospitalità	Il Direttore d'albergo: Manager dell'Hotellerie		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	15.30		Area IFPA Pad. A2	
Tutti i segreti di "The soda Jerk"	Tecniche, preparazioni homemade, cocktails, servizio, filosofia e i 'dietro le quinte'		RPM - Riva Pianeta Mixology	15.30		Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Claudio Peri, Co-titolare The Soda Jerk Cocktail Bar, Verona
					Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo		
Birreria Didattica			Solobirra	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Rino Minutolo
Lotta alla zanzara tigre	Osserva, segnala, preveni, intervieni.	Comunità Alto Garda e Ledro e Fondazione Museo Civico di Rovereto	Teamwork	16.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Federica Bertola
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
10 strumenti per promuovere l'hotel. Cosa fare e cosa no			Teamwork	16.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Alex Alessandrini, Retorica
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		
Ospitalità: dove il territorio incontra le idee del futuro			Teamwork	16.00		Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Federico Samaden, IFPA Istituto Professionale Alberghiero Rovereto e Levico Terme
					Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management		

Come incrementare le vendite del tuo albergo al front office			Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Mauro Santinato
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Water & Wine tasting: San Pellegrino e Acqua Panna	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	16.30		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Merenda	La Bufala secondo Giuseppe Iaconelli		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	16.30		Area IFPA Pad. A2	Giuseppe Iaconelli

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2018

TITOLO	SOTTOTITOLO	DESCRIZIONE	ORGANIZZATORE	ORA	PROGETTO	SALA	A CURA DI
I professionisti dell'Ospitalità	Testa i tuoi Sensi...	Percorso al buio	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Show-Cooking	Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Momenti formativi	Input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina con macchinari di ultima generazione	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Dal pane ai dolci	Creazione di lievitati di varie tipologie con impasti a lunga lievitazione utilizzando tipologie di farine	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
I dessert	Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
L'arte dell'intaglio	Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Competizioni di giornata:		Street food Contest: Competizione di cibo di strada con vari team composti da tre cuochi ognuno, provenienti dalle diverse regioni Italiane. Jam (Junior Assistent Master) Cup: Competizione di cucina per allievi cuoco a cura del Compartimento Giovani FIC. Si sfideranno dei Ragazzi provenienti dalle diverse regioni Italiane. Riso in Rosa: Competizione di Cucina a tema Riso riservata alle LadyChef della Federazione Italiana Cuochi provenienti dalle diverse regioni italiane. Premiazioni di Giornata: Streetfood - Miglior allievo Metro selezione regionale Trentino Alto Adige - Riso in Rosa con i concorrenti di giornata	FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi	10.00		Area FIC Pad. B1	
Giropizza d'Europa		Gara a tappe per i pizzaioli di tutta Europa per trovare la migliore "pizza della casa". Abbinamenti degli ingredienti, cottura e abilità, saranno valutati da una giuria competente, per trovare i pizzaioli più bravi che si cimenteranno in questa gara di pizza. Correrà in parallelo il Trofeo Santfelici, riservato alle migliori pizze con utilizzo di prodotti affettati d'alta gamma.	Pizza & Pasta Italiana	10.00		Stand Pizza & Pasta Italiana Pad. C1/A11	
Degustazioni a pagamento	Presso gli stand dei Birrifici Artigianali		Solobirra	10.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	
Professione cameriere: un lavoro da poveri	Come diventare professionisti nel lavoro		AMIRA - Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi	10.30		Area AMIRA Balconata Pad. B	Lorena Bebbler
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Il pesce d'acqua dolce e i suoi abbinamenti. Evento riservato alle scuole	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.30		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Colazione		Croissants ripieni. Mini kaiser	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	10.30		Area IFPA Pad. A2	
		Consorzio SIA - Servizi Integrati Alto Garda. Alte professionalità per un servizio integrato a sostegno delle imprese del territorio	SIA - Servizi Integrati Alto Garda	11.00		Stand Consorzio SIA B3 - D06	Mirko Pedrini
Le birre di frumento e gli abbinamenti gastronomici			Partesa Lab	11.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Sabrina Smaniotto
La parola al produttore	Lucia Maria Melchiori - Sidrobirrifico		Solobirra	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Alberto Corazzolla
7 idee su come trasformare il PMS nella tua miniera d'oro			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Fabio Di Prima, HotelCube
I fattori critici e di successo nella ristorazione italiana			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Mauro Santinato, Teamwork
Come migliore la sicurezza dei propri dati in vista del nuovo Regolamento Privacy UE			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Roberto Barin, Sysdat Turismo
Caro Ospite, ti scrivo parole che costruiscono relazioni			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Antonietta Pelliccioni, Teamwork



I Mestieri di Ospitalia	Maitre e Sommelier: l'emozione dell'accoglienza		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	11.30		Area IFPA Pad. A2	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Il pesce d'acqua dolce e i suoi abbinamenti. Evento riservato alle scuole	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	12.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
La birra artigianale e lo street food	Morsi & Sorsi - Food Pairing..l'abbinamento fra cibo e bevande		Solobirra, FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Romano Gnesotto, Sommelier ed esperto brassicolo, con Chef FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi
Viaggio nel mondo degli appartamenti e delle casa vacanza			Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Daniele Carminati, Booking.com
Nuovi concept ristorativi			Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Emiliano Citi, Teamwork
Gestire la guest experience	High Tech oppure High Touch? L'equazione perfetta: soddisfazione, reputazione, fatturato		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Carlo Fontana, Hoxell
Marketing per hotel: 5 strategie e attività efficaci per un approccio bike oriented			Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Alice Marmorini, Area38
Il caso Lago	Come il design può migliorare l'ospitalità e il business		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Alessandro Corrà, Lago
La creazione di una cucina ideale per le intolleranze alimentari			Associazione Cuochi Mantovani	12.00		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	Silvano Tosoni
Il Gusto del Territorio	Casolet della Val di Sole	Insalatina con pere al Teroldego Rotaliano e noci del Bleggio. Crocchetta liquida in crosta di polenta storese con pinzimonio bianco, servito con Trento DOC Cantina Endrizzi, Piancastello	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	12.30		Area IFPA Pad. A2	
Luz Restyling	Fashionable Gin fatto con amore, per passione, dal 1815 (più 200 anni)		RPM - Riva Pianeta Mixology	13.30	Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo	Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Leonardo Veronesi, Titolare Rivabar Cocktail Bar Riva del Garda (TN)
Show-Cooking	La pasta fresca ripiena con erbe aromatiche e salutari	Degustazione	Associazione Cuochi Mantovani	13.30		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	Chef Andrea Malagò
Drink differenti: come aumentare l'incasso con le birre speciali			Partesa Lab	13.45		Sala convegni Hall Pad. B2	Matteo Telaro
La parola al produttore	Teddybier - Birrifico Artigianale		Solobirra	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Gabriele Baldo
Trend e innovazione nella reputazione online			Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Edoardo Reggiani, Customer Alliance
Promuovere online il ristorante	Nuovi strumenti e opportunità		Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Nicola Delvecchio, Teamwork
I trend nella relazione con l'Ospite			Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Matteo Toresani, Zeppelin
Come creare il buffet breakfast con effetto WOW			Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Emilinao Citi, Teamwork
Conosciamo il mondo delle grappe			AMIRA - Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi	14.30		Area AMIRA Balconata Pad. B3	Marino Damonti
Il Gusto del Territorio	La razza Rendena	Guancia di manzetta Renderera brasata al Marzemino su mousseline di patate al melograno, servito con Marzemino Cantina Isera	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	14.30		Area IFPA Pad. A2	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Masterclass: saké, per conoscerlo e degustarlo	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	15.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Contrattazione territoriale, welfare e produttività			Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento
Il marketing della ristorazione	Ideare e progettare un ristorante di successo		Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Dario Laurenzi, Laurenzi Consulting
La nuova frontiera dell'ospitalità	Creare esperienze attraverso design innovativo, relooking e rispetto del budget		Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Giulia Delpiano, Giulia Bortolotti, leG Design
Millennial Moms	Nuovi comportamenti di acquisto, tecnologie e linguaggi. Come cambia la comunicazione dei Family		Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Alessandra Zara, Gianluca Tonti, Area38

Trentino Booking	Trentino Booking è un servizio indipendente rispetto alle logiche dei portali turistici internazionali, al servizio dell'ospite e delle strutture ricettive.		UNAT - Unione Albergatori, Trentino Holidays	15.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Luca Moschini, Destination Management & Online Travel Consultant
I Mestieri di Ospitalità	Il Pasticcere: il gusto dell'Ospitalità		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	15.30		Area IFPA Pad. A2	
Dalla triade al super punch	Viaggio tra i Rum di Don the Beachcomer		RPM - Riva Pianeta Mixology	15.30		Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Jonathan di Vincenzo, Titolare The noble experiment cocktail club, Sant'Arcangelo di Romagna (RA) Appleton Italian ambassador
Gestire la cucina con cuore	Il software permette a ristoratori, albergatori e pubblici esercenti di gestire i propri menu e listini, ottemperando anche ai vari obblighi di legge come il registro degli allergeni, in maniera facile e immediata		Confcommercio	16.00		Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo	ByWay srl
Luppulo biologico trentino			Solobirra	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Sala convegni Hall Pad. B2	Massimo Scalet
I trend nella distribuzione online	Chi è il turista del 2018 del Lago di Garda e come aumentare le vendite con Expedia		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Giovanni Battista Dionisi, Expedia
Economia e controllo di gestione nella ristorazione	Analisi dei dati e degli indicatori di prestazione		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Paolo Liccardo, Biplan
Sulla strada dell'eco-sostenibilità: dalla mappa cartacea allo smartphone			Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Elisa Consolaro, Handy
Hotel Guest Experience	Fidelizzare i clienti con un'esperienza straordinaria		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Cecilia Cianfanelli, Teamwork
Merenda		Tranci alle carote. Mini Foresta Nera	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	16.30		Area IFPA Pad. A2	
La creazione di una cucina ideale per le intolleranze alimentari			Associazione Cuochi Mantovani	16.30		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	Silvano Tosoni
Come evitare le contaminazioni alimentari			Associazione Cuochi Mantovani	16.30		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	Silvano Tosoni

MARTEDÌ 6 FEBBRAIO 2018

TITOLO	SOTTOTITOLO	DESCRIZIONE	ORGANIZZATORE	ORA	PROGETTO	SALA	A CURA DI
I professionisti dell'Ospitalità	Testa i tuoi Sensi...	Percorso al buio	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Show-Cooking	Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Momenti formativi	Input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina con macchinari di ultima generazione	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Dal pane ai dolci	Creazione di lievitati di varie tipologie con impasti a lunga lievitazione utilizzando tipologie di farine	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
I dessert	Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
L'arte dell'intaglio	Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	

Competizioni di giornata		Street food Contest: Competizione di cibo di strada con vari team composti da tre cuochi ognuno, provenienti dalle diverse regioni Italiane. Selezione Miglior Allievo Metro Trentino Alto Adige: Competizione di cucina per allievi cuoco a cura del Compartimento Giovani FIC. Si sfideranno dei Ragazzi provenienti dalle diverse scuole alberghiere della Regione Trentino Alto Adige. Il vincitore sarà a febbraio a Rimini per la finalissima nei Campionati della Cucina Italiana FIC. Riso in Rosa: Competizione di Cucina a tema Riso riservata alle LadyChef della Federazione Italiana Cuochi provenienti dalle diverse regioni italiane. Premiazioni di Giornata: Streetfood - JamCup - Riso in Rosa con i concorrenti di giornata	FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi	10.00		Area FIC Pad. B1	
Pizza showcooking e innovazione del menu		Dall'impasto alla farcitura, la pizza del 2018 è sinonimo di tradizione ma anche di ricerca negli impasti e negli ingredienti. Gli Istruttori dell Scuola Italiana Piazzaioli presentano abbinamenti e ricette innovative partendo dalla tradizione, con ingredienti di qualità, avvalendosi di un'esperienza maturata in tanti anni e nel rispetto della qualità Made in Italy. Assaggi e degustazioni a cura dello Staff di Pizza e Pasta Italiana. Tasting con prodotti gourmet Sanfelici	Pizza & Pasta Italiana	10.00		Stand Pizza & Pasta Italiana Pad. C1/A11	
Degustazioni a pagamento	Presso gli stand dei Birrifici Artigianali		Solobirra	10.00		Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Salumi: degustarli e abbinarli. Evento riservato alle scuole	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.30		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Colazione		Fagottini alla ricotta. Varietà di trecce	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	10.30		Area IFPA Pad. A2	
Come vendere più birra e far felici i clienti			Partesa Lab	11.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Matteo Telaro
La parola al produttore	Birrifico artigianale Pejo		Solobirra	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Marco Framba
La colazione in hotel	Come ottimizzare i costi		Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Gaetano Barbuto, Teamwork
Sistema letto 2.0	il riposo del cliente da costo a investimento		Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Paolo Luchi, Per Dormire
Come e perchè vendere esperienze e non solo servizi alberghieri			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Andrea Fornari, Musement
Dal listino alla vendita dinamica...senza traumi!			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Andrea D'Angelo, Teamwork
I Mestieri di Ospitalità	Il Cuoco: fra tradizione e innovazione		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	11.30		Area IFPA Pad. A2	
Gli appunti dello speciale	Viaggio nel retrobottega dell'antico farmacista		RPM - Riva Pianeta Mixology	11.30	Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixology	Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	dott. Alberto Foletto
100% Cubano	Masterclass dedicata al Ron cubano Santiago de Cuba		RPM - Riva Pianeta Mixology	11.30	Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixology	Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	El Ron Cubano
Shaker & Flamba	Concorso al flambé rivolto alle scuole alberghiere.	Il concorso consiste nella realizzazione di un dessert al flambé con l'utilizzo di almeno un prodotto tipico del Trentino. flambato con l'uso del distillato "Grappa" della Distilleria Marzadro	AMIRA - Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi	12.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Salumi: degustarli e abbinarli. Evento riservato alle scuole	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	12.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
La parola al produttore	Birra del Bosco		Solobirra	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Marco Pederiva
10 consigli per liberarsi della dipendenza dalle OTA			Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Antonio Maresca, Studio Maresca
Prendi sempre la decisione giusta, fatti guidare dai dati			Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Mario Romanelli, Travel Appeal
Un hotel di successo	La ricetta del progetto perfetto		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Marco Pignocchi, Hospitality Project, Ermanno Caroppi, Studio CaberlonCroppi

Il futuro delle vendite è online	Come scegliere, gestire e governare i giusti canali di distribuzione		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Antonio Milano, Teamwork
Come evitare le contaminazioni			Associazione Cuochi Mantovani	12.00		Stand Associazione Cuochi	Silvano Tosoni
Il Gusto del Territorio	Il sedano rapa	Tortino al rosmarino e Trentingrana con julienne di lonza affumicata, servito con birra artigianale trentina	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	12.30		Area IFPA Pad. A2	
Due prodotti, un lievito! Pizza e bir	Morsi & Sorsi - Food Pairing..l'abbinamento fra cibo e bevande		Solobirra, Pizza & Pasta Italiana	13.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Romano Gnesotto Sommelier ed esperto nell'arte brassicola e Graziano Bertuzzo, Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli
From Italy to the world			RPM - Riva Pianeta Mixology	13.30		Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Flavio Angiolillo, Titolare Magcafe, 1930, Backdoor43, Barba, Iter, Family
Show-Cooking: la scuola dell'associazione cuochi	Cuciniamo con i pani speciali e senza glutine e nuove tecniche per la preparazione delle pizze senza glutine		Associazione Cuochi Mantovani	13.30		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	
Finanziare gli investimenti: gli strumenti di accesso al credito per le attività turistiche			ASAT - Associazione Albergatori e Imprese Turistiche della P.A.T.	14.00		Sala convegni Hall Pad. B2	(no relatore)
Come gestire la tua strategia di Revenue con Booking.com			Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Francesco Tambara, Booking.com
Semplificare la gestione della distribuzione online con il CRS			Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Stefano Montagna, Vertical Booking
Creare una spa in ogni spazio	Soluzioni funzionali per un ritorno dell'investimento		Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Paolo Tranquillini, Starpool
Teambuiding e coaching in hotel	Strumenti per creare una vera squadra e guidarla al meglio		Teamwork	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Alessandra Belluomini, Teamwork
Il Gusto del Territorio	Il salmerino	Marinato all'aceto di mele. In crosta di pasta fillo alle verdure. Patè affumicato su crostino, servito con Müller Thurgau, Sauvignon Blanc Cantina Bellaveder, Faedo TN	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	14.30		Area IFPA Pad. A2	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	Masterclass: Austria, territorio vinicolo	ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana	15.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
La logica alla base del Revenue Management			Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Fabrizio La Volpe, HotelPerformance
La soluzione per conoscere tutto dei tuoi clienti			Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Alessandro Calligaris, Serenissima Informatica
Il tuo problema non è il prezzo!	Consigli su come aumentare il fatturato e non solo		Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Emanuele Nardin, HotelPerformance
Come eccellere nella Web Reputation?	I 7 punti chiave nella relazione hotel - cliente		Teamwork	15.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Marzia Baislak, Qualitando
I Mestieri di Ospitalia	F&B e Housekeeping: economia e comfort		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	15.30		Area IFPA Pad. A2	
I 10 cocktail che hanno fatto la storia, rivisitati da Luca Picchi	Curiosità, aneddoti e...sips		RPM - Riva Pianeta Mixology	15.30	Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo	Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Luca Picchi, Bartender, researcher and writer Gilli 1733 Caffè, Firenze
Incontro Dirigenti Area Nord della Federazione Italiana Cuochi			FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi	16.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Giovanni Guadagno vice presidente Area Nord FIC
Materie prima a km. 0			Solobirra	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Teo Musso
Le prenotazioni non dormono mai	Il real time come fattore chiave nella programmazione Revenue		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Italo Paltrinieri, 5stelle*
Hotel Digital Marketing	Strategie e strumenti pratici per definire il piano di marketing digitale per l'hotel		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Armando Travaglini, Digital Marketing Turistico
Ospitalità ibrida	Nuovi concept e modelli di business alberghieri in arrivo		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Nicola Delvecchio, Teamwork
Web Analytics	Conoscere il proprio pubblico e aumentare le prenotazioni dirette grazie all'interpretazione dei dati		Teamwork	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Martina Manescalchi, Teamwork
Merenda		Krapfen alla crema e confettura. Variazione di bigné.	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	16.30		Area IFPA Pad. A2	

TITOLO	SOTTOTITOLO	DESCRIZIONE	ORGANIZZATORE	ORA	PROGETTO	SALA	A CURA DI
I professionisti dell'Ospitalità	Testa i tuoi Sensi...	Percorso al buio	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Show-Cooking	Creazione di piatti sfiziosi con prodotti del nostro territorio e di tendenza, utilizzando tecniche innovative	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Momenti formativi	Input per utilizzare al meglio la tecnologia in cucina con macchinari di ultima generazione	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Dal pane ai dolci	Creazione di lievitati di varie tipologie con impasti a lunga lievitazione utilizzando tipologie di farine	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
I dessert	Creazioni di dessert al piatto, lavorazioni artistiche in cioccolato, pasticceria artistica	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
L'arte dell'intaglio	Bouquet floreali creati con l'arte dell'intaglio dei vegetali	Ad intrattenere i visitatori, il noto volto della TV, il giornalista gastrosofo Alex Revelli Sorini	Associazione Cuochi Trentini	10.00		Stand Associazione Cuochi Trentini Pad. C1/G10	
Competizioni di giornata		Street food Contest: Competizione di cibo di strada con vari team composti da tre cuochi ognuno, provenienti dalle diverse regioni Italiane. Jam (Junior Assistent Master) Cup: Competizione di cucina per allievi cuoco a cura del Compartimento Giovani FIC. Si sfideranno dei Ragazzi provenienti dalle diverse regioni Italiane. Riso in Rosa: Competizione di Cucina a tema Riso riservata alle LadyChef della Federazione Italiana Cuochi provenienti dalle diverse regioni italiane. Premiazioni di Giornata e premiazioni assoluti di tutte le categorie: Streetfood - JamCup - Riso in Rosa	FIC - Area Nord Federazione Italiana Cuochi	10.00		Area FIC Pad. B1	
Pizza consulting: L'esperto risponde		Le problematiche che si presentano in un ristorante o in una pizzeria sono molteplici, gli Istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli e lo staff di Pizza e Pasta Italiana rispondono alle domande del pubblico su come risolvere alcuni problemi che si presentano in pizzeria: dalla gestione degli spazi al garantire al cliente sempre piatti di alta qualità, alla ricerca di nuove tendenze e ricette	Pizza & Pasta Italiana	10.00		Stand Pizza & Pasta Italiana Pad. C1/A11	
Degustazioni a pagamento	Presso gli stand dei Birrifici Artigianali		Solobirra	10.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	
Show-Cooking: la scuola dell'associazione cuochi	Il salato e il dolce senza glutine e lattosio		Associazione Cuochi Mantovani	10.00		Stand Associazione Cuochi Mantovani Pad. C1/A24	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	A-B-C del formaggio. Evento riservato alle scuole	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	10.30		Area ASPI Balconata Pad. B3	
Colazione		Cannoncini. Brioches alla crema. Gipfel.	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	10.30		Area IFPA Pad. A2	
L'importanza e l'impatto della birra nei consumi fuori casa			Partesa Lab	11.00		Sala convegni Hall Pad. B2	Alessandro Marangoni, CEO Althesys
La parola al produttore	Birrifico Curtense		Solobirra	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Stefano Bilotto
Nuove tecnologie in hotel, B&B e strutture non presidiate			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Riva Pad. B4	Federico Zucca, STS Hotel
Senza glutine	Come trasformare una necessità in un'opportunità		Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Lex Barrevelde, Gloria Scarparo Dr. Schär
Vendere è bene, vendere bene è meglio			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Sandro Capriotti, Passepartout
il nuovo modo di lavorare in hotel con le ultime tecnologie			Teamwork	11.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Gerardo Castella, Bedzle
I Mestieri di Ospitalità	Il Barman: artista del buon bere		IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	11.30		Area IFPA Pad. A2	
I professionisti dell'Ospitalità	Ristorazione	A-B-C del formaggio. Evento riservato alle scuole	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	12.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
La ricetta per la creazione di un hotel	Gli ingredienti per rendere unico l'hotel		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Garda Pad. B4	Stefan Rier, Christian Rottensteiner, noa*
L'importanza dell'Hospitality Technology	Come cambia il modo di scegliere i software per l'hotel		Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Lido Pad. B4	Massimo Caria, tooly tips

	<b>SPA e Visione Strategica</b>	Dal marketing al successo economico, il ruolo della SPA manager	Teamwork	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Hotel Management	Expo Riva Hotel Academy Sala Rocca Pad. B4	Massimo Lenzi
<b>La parola al produttore</b>	<b>L'Artigianale del Grillo</b>		Solobirra	12.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy Solobirra Pad. B4	Mikro Doriguzzi Bozzo e Andrea Finco
<b>Il Gusto del Territorio</b>	<b>La mela</b>	Crema di mele con spätzle di segale, speck e porro croccante, servito con Vino Rena Cantina Agraria, Riva del Garda	IFPA - Istituto Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico	12.30		Area IFPA Pad. A2	
<b>Bollicine...diverse! Pizza &amp; carte delle acque minerali</b>	<b>Morsi &amp; Sorsi - Food Pairing..l'abbinamento fra cibo e bevande</b>		Pizza & Pasta Italiana	13.00		Stand Pizza & Pasta Italiana Pad. C1/A11	Luisito Perazzo, Sommelier ed Hydro Sommelier e Graziano Bertuzzo, Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli
<b>Alchimia: dalla ricerca della quintessenza all'elisir di lunga vita</b>	<b>Nascita, produzione e tipologia di bitter aromatici. Global Brand History</b>		RPM - Riva Pianeta Mixology	13.00	Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo	Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Samuele Ambrosi, Cloakroom Cocktail Lab, Treviso
<b>Le birre lager e gli abbinamenti</b>			Partesa Lab	13.45		Sala convegni Hall Pad. B2	Sabrina Smaniotto
<b>Di botte in botte: dalle Lambic alle IGA</b>			Solobirra	14.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy SoloBirra Pad. B4	Lorenzo Dabove "Kuaska"
<b>Dal no al si: obiezioni e processi decisionali del cliente</b>	<b>Conoscere i processi decisionali del cliente per gestire al meglio il rapporto con lo stesso e disporre di tecniche efficaci per gestire le obiezioni sono strumenti indispensabili per il professionista di successo. Il seminario si propone di illustrare alcune conoscenze e tecniche per arricchire il bagaglio professionale di ciascun partecipante fornendo strumenti pratici ed immediatamente utilizzabili</b>		AMIRA - Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi	14.30		Area AMIRA Balconata Pad. B	Dario Carloni
<b>I professionisti dell'Ospitalità</b>	<b>Ristorazione</b>	Masterclass. Trento DOC	ASPI - Associazione della Sommelierie Professionale Italiana	15.00		Area ASPI Balconata Pad. B3	
<b>Cachaca, lo spirito brasiliano</b>			RPM - Riva Pianeta Mixology	15.00	Expo Riva Hotel Academy: RPM - Riva Pianeta Mixolo	Expo Riva Hotel Academy RPM - Riva Pianeta Mixology Pad. B4	Leonardo Pinto, Titolare di Isla de Rum e direttore di Showrum - Italian Rum Festival
<b>Fai diventare il tuo sito web il canale più importante per aumentare le prenotazioni dirette</b>			Phos d.o.o. - Online Revenue Solutions for Hospitality	15.30		Sala Convegni Hall Pad. B2	Mirela Muslic
<b>SoloBirra 2018</b>	<b>Premiazione Concorso Giuria popolare</b>		Solobirra	16.00	Expo Riva Hotel Academy: Solobirra	Expo Riva Hotel Academy SoloBirra Pad. B4	

