



hotel restaurant  
business community

# “Ho. Re. Coast”

## Hotel Restaurant Business Community

Hotel Raito, Vietri sul Mare (Sa) - 10 e 11 marzo 2015



Rassegna stampa a cura di [mtncompany.it](http://mtncompany.it)

Ufficio Stampa MTN@ IC SRL tel. 089 3122124-125 / e-mail: [ufficiostampa@mtncompany.it](mailto:ufficiostampa@mtncompany.it)





Lunedì 2 marzo 2015

LUNEDÌ 2 MARZO 2015 LA CITTÀ

15



La manifestazione dei vigili del fuoco a Salerno

## In corteo i precari dei vigili del fuoco

Temerario a far sentire la loro voce giovedì mattina i figli del fuoco precari della provincia di Salerno che dal 2010 escludono di essere considerati a pieno titolo del fuoco del lavoro. Per le 9 è prevista l'assemblea generale dei circa 600 esponenti presenti nelle graduatorie in piazza Vittorio Veneto, da dove il corteo si incontrerà in corso piazza Anichini per

arrivare davanti alla Prefettura. Oggi la Compagnia di Capaccio nazionale dei vigili del fuoco nelle forme - ha dichiarato Gabriele La Capinza, responsabile del sindacato. Una dei vigili del fuoco della Campania - Le squadre, che per stessa regola di direttive ministeriali, devono essere costituite da almeno 3 persone, sono cresciute a un numero elevato

anche a una unità, in particolare nel comando di Salerno dove si trova a garantire l'operatività in sicurezza in tutti gli interventi, tanto più che le distanze tra alcune sedi sono molto elevate con tempi di percorrenza da far impallidire.

Durante il corteo, una delegazione dei manifestanti, capeggiata dall'incarico con il presidente della Prefettura, Gabriele

per Capaccio, per esporre le ragioni della protesta e rivendicare le istituzioni, disponente la sua offerta di specializzazione verso la popolazione - sostiene La Capinza - A Salerno, dove siamo stati il 20 febbraio insieme agli altri vigili del fuoco precari di Italia, abbiamo incontrato il deputato democratico Di Biase del Parlamento e il sindaco di Capaccio, per consegnare la nostra petizione di legge per una riforma del servizio di vigilia.

Ennio Piro



Un corteo in attesa nei corridoi della Farmacia distributrice dell'Asl di Salerno

## Rinviato il trapianto che gli infermieri volevano boicottare



Un momento di un'assemblea che ha

discusso alcune aspettative gli sono delimitati quando da una commissione ospedaliera e i cinque, operatori - sindacalisti dell'ospedale in attesa del pagamento di alcuni arretrati da anni. Nonostante l'arrivo nei mesi scorsi di numerosi farmaci di qualità, ai servizi del "Boggi" nelle quali si chiede il pagamento delle cartelle (rimanendo di non lavorare più al "premio trapianto"), gli operatori sanitari avevano chiesto la disponibilità per la seduta operativa che avrebbe dovuto tenersi ieri e che invece non c'è stata. Perché fino ad oggi comunque l'ordine di servizio viene dalla direzione sanitaria per l'organizzazione dell'intervento. Ma per risolvere la questione degli arretrati si dovrà ancora attendere. «Ci sarà un incontro con la parte pubblica» ha assicurato Giuseppe Nardella della Uil - per cercare una soluzione al problema, per il momento da una condizione inaccettabile quella volta dall'ospedale che, per fortuna, ancora le sue prestazioni da 5 anni, spiega il presidente del sindacato di questi arretrati. «I vertici del Boggi avevano gi-

urato gli infermieri, senza tenerne la mediazione sociale. Il pagamento di tutte le somme è imminente» ha detto Nardella con Narda Margherita Caltabiano della Cgil - nei giorni scorsi non è stato. Nell'incontro invece non c'è stato il coinvolgimento di un sindacato che ha insistito di imporre a pagare i lavoratori. Ma la gestione e lavorare in un contesto più ampio. «Come al solito» ha puntualizzato Nardella - si tratta di un discorso di organizzazione, siamo tutti consapevoli che in questo momento il problema anche sulla questione degli arretrati, si sa, nel esempio che le associazioni non vengono fatte. L'ordine lavoro al "premio trapianto" del Boggi vengono da un fondo regionale. L'ordine di servizio, con i nomi degli infermieri e dell'ospedale sono stati inviati per l'intervento di trapianto, che stato infatti che giorno la per la seduta operativa che avrebbe dovuto tenersi ieri e che invece non c'è stata. Con la disposizione si va valida anche oggi. G.L.

## Via Crucis per i farmaci L'Asl torna sotto accusa

Lunghe code e disagi nella distribuzione dei medicinali ai malati più gravi La Cisl pensionati: «Dopo attese estenuanti si scopre che le scorte sono finite»

di Gaetano de Stefano

La farmacia dell'Asl continua ad essere una vigilia nel deserto per gli utenti. Che non solo sono costretti ad attendere delle ore prima di accedere negli ambulatori per ottenere i farmaci speciali, per malati oncologici, omeopati o affetti da altre patologie invalidanti, ma spesso tornano a casa a mani vuote, in quanto nessuno evadere le scorte di molti farmaci. L'ultima denuncia proviene dalla Fleg-Cgil di Salerno. Il segretario Giovanni Dell'Isola merita di rischiare i suoi dati che riflet-

gono la situazione e la situazione del cittadino. «Oggi che i preziosi farmaci devono in riserva di molti di loro - evidenzia - il servizio invece per cittadini alla farmacia dell'Asl, dopo che i lavoratori, medici e infermieri, sono stati esclusi. Il servizio invece sono disponibili. Al di fuori si aggiunge la fatica, perché i pazienti e i familiari sono costretti a continuare il loro percorso, di cure - spiega il sindacalista - devono ritornare dal medico di base che, a sua volta, li autorizza ad andare in una farmacia privata o strutture così

quella che produce. Insomma un vero inferno, perché, a detta di Dell'Isola, per risolvere la problematica sono necessarie strutture che non per il momento, «distanze» - sottolinea - una comunicazione ai medici di famiglia, arruolabili dei farmaci non disponibili. Con il pericolo di adozione di altri farmaci. Perché, secondo Dell'Isola, si sa, è ovvio, che la direzione generale dell'Asl interviene, in modo da far sì

che i cittadini abbiano un adeguata assistenza sanitaria. Si evidenzia a trascorrere - aggiunge - il ruolo fondamentale dei professionisti sanitari da parte dell'utente e soprattutto delle forze di popolazione più deboli. Inoltre gli utenti devono sempre decidere se fare la spesa o curarsi. Per quanto è indispensabile esprimere l'augurio che il nuovo piano straordinario della sanità, ancora in via di sviluppo, venga come delle procedure evolvere dei malati cronici, degli anziani e dei non autosufficienti.



10/11 marzo 2015  
**HOTEL RAITO**  
Vietri sul Mare - Salerno

hotel restaurant  
business community

Mercoledì 4 marzo 2015



## Cava de' Tirreni

• P. 100 • [www.lacittadi.com](http://www.lacittadi.com)

### DRAMMA CASA » PREGIATO

## «Lasciare il container? Mi darò fuoco»

La signora Anna e lo sgombero annunciato dal Comune: «Ho tre figli minorenni, mio marito è invalido e non può lavorare»

di **ANSA/PIRELLA**

Signora Anna, 58 anni, ha tre figli minorenni, uno di 16 anni, due di 12 e 10. Il marito è invalido e non può lavorare. Anna ha tre figli minorenni, uno di 16 anni, due di 12 e 10.

«Lasciare il container? Mi darò fuoco»

### Nelle baracche ancora una decina di famiglie

Nelle baracche ancora una decina di famiglie



Anna e il marito a Napoli nella baracca a poltronelle demolite

«Lasciare il container? Mi darò fuoco»

### INCHIESTA

#### Mito del vigliacco e diabolico

Mito del vigliacco e diabolico

### IMMIGRAZIONE

#### Barbello e Armenti alla difesa di Moro

Barbello e Armenti alla difesa di Moro

### GLI ALLOGGI ARABIVI

## Torna la paura degli abbattimenti

Proseguono i sopralluoghi dei tecnici incaricati dalla Procura



Torna la paura degli abbattimenti

Hotel Residence BUSINESS MATHEUS

10/12 marzo 2015  
**HOTEL RAITO**  
Parti di Mare - Salerno

**BE BE COAST**  
Hotel Restaurant Barbecue Company

Partners:

- SALENTO
- COMPAGNIA ITALIANA
- COMUNE DI VIESTE AD MARE
- SALENTO
- SALENTO
- SALENTO
- SALENTO
- SALENTO

Mercoledì 4 marzo 2015

## Vietri sul Mare

### Un marzo dedicato al business della ristorazione e ricezione

**VIETRI SUL MARE.** Venerdì, alle ore 11.30, presso l'Aula Consiliare del Comune di Vietri sul Mare, si terrà la conferenza stampa di presentazione di "Ho. Re. Coast" - Hotel Restaurant Business Community, l'evento dedicato ai professionisti del mondo Ho.Re.Ca., in programma martedì 10 e mercoledì 11 marzo presso l'Hotel Raito di Vietri sul Mare. Alla sua seconda edizione dopo l'esperienza dello scorso anno ad Amalfi, "Ho. Re. Coast" accenderà i riflettori sulle novità in ambito "cibo ed alimentazione" e sulle innovazioni di prodotti, servizi e consumi, coinvolgendo professionisti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo. Per due giorni l'Hotel Raito, location della manifestazione, ospiterà le offerte di oltre 50 aziende del settore, che presenteranno i propri prodotti

fornendo nuove soluzioni ed opportunità di business. In cartellone, inoltre, il convegno sul tema "Tourism experience" ed una serie di workshop dedicati, autentici show cooking per la presentazione di soluzioni food, che vedranno la partecipazione di rinomati chef nazionali. Tutti i dettagli della manifestazione, promossa dall'azienda Lamberti Farine di Cava de' Tirreni, in collaborazione con l'agenzia Mtn Company, e patrocinata da Regione Campania, Comune di Vietri sul Mare, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno e Associazione "Cava Sviluppo", saranno svelati nel corso della conferenza stampa del 6 marzo, alla quale interverranno: Francesco Benincasa, Sindaco di Vietri sul Mare; Giovanni De Simone, Assessore comunale al Turismo ed alla Cultura; Fulvio Russo, Presidente dell'Associazione "Pasticcieri si Nasce"; Luigi Chirico, Presidente dell'Associazione "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi"; Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Farine; Carmine D'Alessio, Ceo dell'agenzia di comunicazione Mtn Company.

# IL MATTINO

Giovedì 5 marzo 2015

## ALIMENTAZIONE/1

### Innovazione & Cibo

Presentazione di «Ho. Re. Coast», l'evento dedicato ai professionisti del mondo Ho. Re. Ca. Oltre 50 aziende partecipanti, 600 metri quadri di spazi espositivi e tre workshop dedicati nel cartellone della manifestazione, che vedrà la partecipazione di chef nazionali. Alla sua seconda edizione dopo l'esperienza dello scorso anno ad Amalfi, «Ho. Re. Coast» accenderà i riflettori sulle novità in ambito «cibo ed alimentazione» e

sulle innovazioni di prodotti, servizi e consumi, coinvolgendo professionisti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo. Per due giorni l'Hotel Raito, location della manifestazione, ospiterà le offerte di oltre 50 aziende del settore, che presenteranno i propri prodotti fornendo nuove soluzioni ed opportunità di business. In cartellone, inoltre, il convegno sul tema «Tourism experience» ed una serie di workshop dedicati, autentici show cooking per la presentazione di soluzioni food, che vedranno la partecipazione di rinomati chef nazionali. Vietri sul Mare, Comune domani alle 11,30



**Formazione** La cucina e l'innovazione; seminari a Vietri

Venerdì 6 marzo 2015

## False cig, in venti vanno a processo

Imputati sindacalisti, imprenditori, consulenti e un ex assessore. La Cgil parte civile contro l'ex segretario della Fisiscat

di **Enrico Di Biase**

È un'operazione giudiziaria, impegnativa e complessa, un'indagine che ha richiesto un lavoro di oltre 18 mesi. Il giudice Paolo Russo, che ha presieduto il processo, ha detto che si tratta di una "grande operazione di verità". Il processo è iniziato il 12 gennaio 2014 con il sequestro di oltre 100 cartelle di documenti. Il giudice ha ordinato di sequestrare anche i telefoni cellulari e i computer di tutti i sospetti. Il processo è durato 18 mesi e ha coinvolto 20 persone. Il giudice ha condannato 18 persone a pene che vanno da 10 a 20 anni di carcere. Il processo è stato definito "una grande operazione di verità".



Il giudice Paolo Russo. A destra: i mandati di cattura emessi dalla procura di Salerno contro i 20 imputati



### Fatto a casa di monsignor Scarano il Messico dopo 4 ostaggi di finora

Un'operazione di polizia ha permesso di recuperare i quattro ostaggi italiani che erano stati rapiti in Messico. Il Messico ha pagato un riscatto di 10 milioni di dollari per il rilascio degli ostaggi. Il Messico ha anche pagato un riscatto di 10 milioni di dollari per il rilascio di un altro ostaggio. Il Messico ha anche pagato un riscotto di 10 milioni di dollari per il rilascio di un altro ostaggio. Il Messico ha anche pagato un riscotto di 10 milioni di dollari per il rilascio di un altro ostaggio.

### La Banca di Salerno

La Banca di Salerno ha annunciato che ha deciso di vendere la sua attività. La Banca di Salerno ha annunciato che ha deciso di vendere la sua attività. La Banca di Salerno ha annunciato che ha deciso di vendere la sua attività. La Banca di Salerno ha annunciato che ha deciso di vendere la sua attività.

## Droga, chiesti 18 rinvii a giudizio

Spaccio tra Salerno e la Valle dell'Irno sotto la guida di Antonio Nesciese



Un'operazione di polizia ha permesso di arrestare Antonio Nesciese, il leader di una grande rete di spaccio di droga. La polizia ha sequestrato oltre 100 chili di droga. La polizia ha anche sequestrato un'auto usata per il trasporto della droga. La polizia ha anche sequestrato un'auto usata per il trasporto della droga. La polizia ha anche sequestrato un'auto usata per il trasporto della droga.

### CASSEGGIONE

Strade Cattolice Appello del pm contro un bancario

Un'operazione di polizia ha permesso di arrestare un bancario. La polizia ha sequestrato un'auto usata per il trasporto della droga. La polizia ha anche sequestrato un'auto usata per il trasporto della droga. La polizia ha anche sequestrato un'auto usata per il trasporto della droga.





hotel restaurant  
business community

10/11 marzo 2015  
**HOTEL RAITO**  
Vetri sul Mare - Salerno

[www.salernomare.it](http://www.salernomare.it)

Sabato 7 marzo 2015

## Turismo e ristorazione A Vietri l'“Ho.Re.Coast”

### ► VIETRI SUL MARE

Torna l'appuntamento con “Ho. Re. Coast”, l'evento dedicato al mondo Ho.Re.Ca. e promosso dall'azienda Lambertini Farine di Cava de' Tirreni, in collaborazione con l'agenzia MTN Company. Martedì e mercoledì prossimi, l'Hotel Raito ospiterà la seconda edizione dell'iniziativa che richiamerà professionisti dei settori alberghiero, turistico e ristorativo. In esposizione i prodotti di una sessantina di aziende.

Ieri mattina la manifestazione è stata presentata al comu-

ne di Vietri sul Mare nel corso di una conferenza alla quale sono intervenuti il sindaco **Francesco Benincasa**; **Vincenzo Lambertini**, amministratore della Lambertini Farine; **Michele Lanzetta**, addetto stampa dell'agenzia MTN Company (in rappresentanza del Ceo **Carmino D'Alessio**); **Luigi Chirico**, presidente dell'associazione “Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi”; **Carmino Amato**, segretario dell'associazione “Pasticcieri si Nasce” (in rappresentanza del presidente **Fulvio Russo**).

L'INIZIATIVA È A CURA DI

# IL MATTINO

Sabato 7 marzo 2015

## **Cibo & Territorio**

Ho.Re.Coast a Vietri

Seconda edizione di

«Ho.Re.Coast», il 10 e l'11 marzo

all'hotel Raito di Vietri sul Mare.

L'iniziativa richiamerà qualificati

professionisti dei settori

alberghiero, turistico e ristorativo,

a confronto sulle ultime novità

dell'universo «cibo ed

alimentazione» e sulle nuove

strategie di promozione del

territorio. In esposizione i prodotti

di una sessantina di aziende.

Numerosi gli appuntamenti, tra cui

il convegno «Tourism experience»

e tre workshop dedicati, autentici

show cooking per la preparazione

di soluzioni food.

# Le del salernitano **Cronache** direttore Tommaso D'Angelo

Sabato 7 marzo 2015

## Vietri sul Mare

### Cinquanta aziende italiane protagoniste della seconda edizione di *Ho. Re. Coast*

**VIETRI SUL MARE.** Tutto pronto per la seconda edizione di "Ho. Re. Coast" - Hotel Restaurant Business Community-. Oltre cinquanta aziende provenienti da tutta Italia saranno presenti all'evento promosso da "Lamberti Farine", compagnia di Cava de' Tirreni specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari per la ristorazione extradomestica, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione Mtn Company. La manifestazione, che si terrà il 10 e l'11 marzo, avrà luogo all'Hotel Raito, struttura a cinque stelle. Obiettivi della rassegna e delle aziende protagoniste sarà quello di esporre i propri prodotti e le innovazioni del settore con un'attenzione sempre maggiore al confronto e alla collaborazione tra le varie imprese. Dopo il successo della prima edizione, tenutasi ad Amalfi, anche quest'anno cibo ed alimentazione saranno in prima fila, con professionisti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo, che avranno la possibilità di confrontarsi per creare nuove soluzioni e sinergie. Presenti ospiti di primo piano, come la dottoressa Fabiola **Sfodera**, docente di Marketing e Marketing del turismo

presso l'Università "La Sapienza" di Roma, che interverrà al convegno "Tourism experience" di martedì 10 marzo; presenti anche importanti chef, come David **Marchiori**, Nicola **Bressan** e Pier Luca **Ardito**. Tra le tante iniziative, le più coinvolgenti saranno i workshop, veri show cooking per la preparazione di soluzioni food, tre quelli in programma, uno il martedì, intitolato "Storie di Farine" e gli altri due il mercoledì: "La colazione a cinque stelle" e "il panino gourmet". Primo atto della nuova edizione è stata la presentazione dell'evento. Ieri, infatti, nell'aula consiliare del Comune di Vietri sul Mare, è stata data la possibilità a tutti di conoscere l'iniziativa e gli obiettivi del progetto. Alla conferenza sono intervenuti: Vincenzo Lamberti, amministratore di "Lamberti Farine", che ha introdotto questa seconda edizione sottolineando anche l'importanza di Vietri sul Mare come punto d'incontro nazionale ed internazionale per attività come la ristorazione, ponendo come fulcro di questo evento sinergia e collaborazione tra imprese e associazioni. Michele **Lanzetta**, di Mtn Company, ha illustrato il programma della rassegna che prevederà la presenza di oltre cinquanta stand nel corso della manifestazione. Presenti alla conferenza anche due aziende che prenderanno parte all'evento: l'Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare - Costa d'Amalfi con il presidente Luigi **Chirico** che ha sottolineato l'importanza della salvaguardia dei prodotti tipici del territorio e la loro diffusione; e l'associazione "Pasticcieri si nasce",



con la presenza del segretario Carmine **Amato**. L'intervento finale è stato del sindaco Francesco **Benincasa** che, entusiasta per l'occasione data al territorio vietrese, ha chiuso il suo discorso omaggiando due eccellenze che saranno protagoniste di questa kermesse, parlando di simbiosi tra due patrimoni Unesco: la costiera e la dieta mediterranea. «Sarà un'importante occasione di promozione e di visibilità per tutto il nostro comprensorio - ha dichiarato il Sindaco Francesco Benincasa - La presenza di tanti qualificati operatori professionali è destinata ad avere rilevanti ricadute in prospettiva e ad incrementare la già eccellente qualità della nostra offerta turistica». Anche l'assessore al turismo, Giovanni **De Simone**, prima dell'inizio della conferenza, ha rilasciato dichiarazioni di grande apprezzamento nei confronti dell'evento, parlando di un grande momento per Vietri sul Mare e di un'esperienza davvero positiva anche in vista dell'expo 2015.

Domenica 8 marzo 2015

## Cava de' Tirreni

### IL CASO » BY NIGHT E DISAGI



**Uscire di droga: 8 ragazzi nei guai**  
 In un'abitazione di via...  
 ...  
 ...  
 ...

### LA POLEMICA

**Cuc, scontro sulla sede Ora scatta la petizione**

Una polemica che parte dall'attività di ricerca per il recupero del "Cava de' Tirreni"...  
 ...  
 ...  
 ...

### CIRITERO

**Presto i lavori al portale e alla copertura dell'ingresso**

Il cantiere di restauro del portale...  
 ...  
 ...  
 ...

## Movida, sigilli a un locale per la musica fracassona

Linea dura delle forze dell'ordine dopo denuncia dei residenti del centro storico il giudice dispone il sequestro preventivo di "Tirovino", già finito nel mirino

Il sindaco...  
 ...  
 ...  
 ...

100% dicembre 2015 HOTEL RAITO Hotel nel Mare - Salerno

NO. 16. COAST HOTEL RESTAURANT BUSINESS CONFERENCE

Lunedì 9 marzo 2015

## VIETRI SUL MARE

# Cucina e ospitalità all'Hotel "Raito"

### ▶ VIETRI SUL MARE

Tutto pronto per un viaggio tra i sapori internazionali e l'ospitalità. Parte oggi all'Hotel Raito di Vietri sul mare "Ho. Re. Coast" una due giorni promossa dall'azienda Lamberti Farine e dall'agenzia di comunicazione Mtn Company, con il patrocinio della Regione, del Comune di Vietri, della Camera di Commercio, di Confindustria e dall'Associazione Cava Sviluppo. Sarà un itinerario gastronomico in cui non mancheranno momenti di studio ed approfondimento e confronto ma anche di divertimento. Unico, vero ed indi-

scusso protagonista sarà il cibo, internazionalmente rinominato food, indagato in tutte le sue forme ed in tutte le sue varianti. Non ci sarà solo la cucina italiana: spazio anche alle specialità di altre culture ed altre nazioni per fornire a chi sceglierà di fare questa esperienza un punto di vista completo sulle trasformazioni che interessano la gastronomia mondiale che, inevitabilmente, si riverbera sull'offerta ristorativa internazionale.

Coinvolti nella kermesse grandi professionisti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo. Tra gli obiettivi, al di là di quello puramente

formativo, anche quello di favorire e stimolare attività sinergiche tra operatori, oltre che dare ampio spazio e risonanza a quella che è a tutti gli effetti una grande vetrina per la presentazione di nuovi prodotti, con lo scopo di fornire risposte adeguate ed altamente professionali alle tante esigenze che il mercato del mondo Ho. Re. Ca. oggi richiede.

Saranno oltre 50 le aziende presenti alla due giorni, provenienti da tutta Italia, per favorire processi di interscambio culturale e per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing ed attività di promozione.

Martedì 10 marzo 2015

LA CITTÀ MARTEDÌ 10 MARZO 2015 | I

## Speciale HoReCoast



e-mail: salerno@lacittadisalerno.it

### IL PROGRAMMA

Guida a stand, convegni workshop e party

ALLE PAGINE II E III

### L'INTERVISTA

Fabiola Sfodera: «In vacanza ora si compra l'esperienza»

A PAGINA II

### PRIMA COLAZIONE

Internation breakfast: come far sentire il turista a casa sua

A PAGINA III

### LA NOVITÀ

Un seminario con lo chef sul "panino gourmet"

A PAGINA III

## Viaggio alla scoperta dei sapori internazionali nel food che cambia

Appuntamento oggi e domani all'Hotel Raito di Vietri con le novità nei settori della ristorazione e del turismo

"Ho. Re. Coast": oggi e domani, nello splendido scenario dell'Hotel Raito, si viaggia tra i sapori internazionali. Un percorso itinerante alla scoperta di variegati e succulenti soluzioni gastronomiche. Non solo la tipica cucina italiana, ma anche sapori e specialità del mondo per un'offerta ristorativa a 360°. Una lente d'ingrandimento su uno dei motori del cambiamento in corso nella società e nei mercati: il food. Due giorni ricchi e intensi, durante i quali "Ho. Re. Coast" - Hotel Restaurant Business Community terrà i riflettori puntati sulle novità nell'ambito di "cibo e alimentazione" e sulle innovazioni di prodotti, servizi e consumi, coinvolgendo professionisti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo.

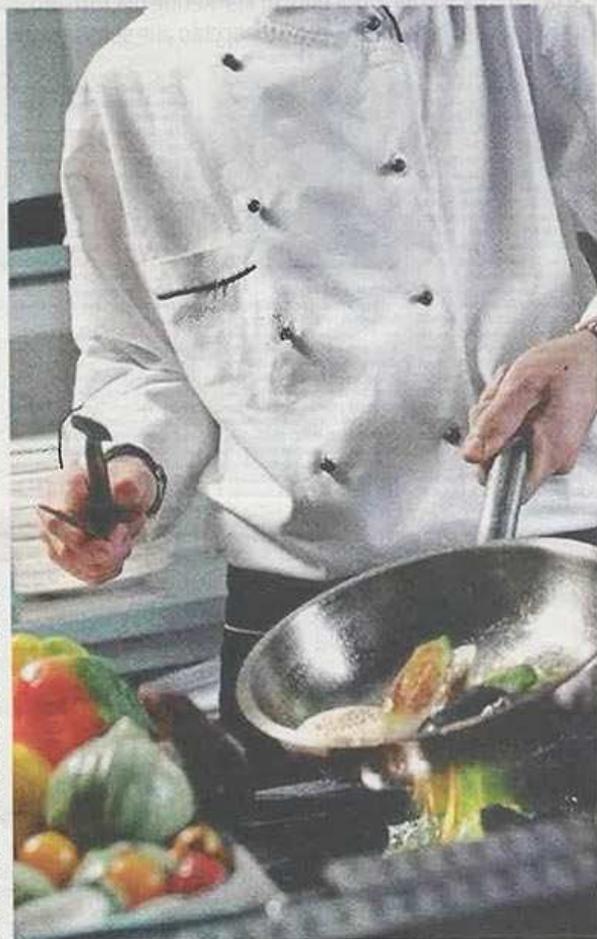


» Seconda edizione per l'evento organizzato dall'azienda Lamberti Farine e dalla Mtn Company

fornire risposte adeguate e altamente professionali alle tante esigenze che il mercato del mondo Ho.Re.Co. oggi richiede. Una ristorazione internazionale e innovativa, ma comunque rispettosa delle tradizioni, con una proposta di prodotti eccellenti, di prima qualità e capaci di far sentire il turista "a casa sua".

In questa prospettiva, l'evento proporrà le offerte di oltre 50 aziende del settore, provenienti da tutta Italia, per favorire processi di interscambio culturale e per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing e attività di promozione. A dare "sostanza" alle proposte delle aziende ospitrici saranno i workshop, autentici show cooking in cui rinomati

chef cucineranno dal vivo, trasferendo ricette, trucchi e curiosità alla platea su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Un fenomeno sempre più diffuso per una formula divertente: si mangia e si impara insieme. Se a tutto ciò si aggiunge l'italica serietà della preparazione delle pietanze e del servizio offerto... "il pranzo è servito". Uno spettacolo in cucina e la cucina che fa spettacolo: ad "Ho. Re. Coast" il conubio è presto realizzato dalle prelibatezze presentate. Succhi concentrati per cocktail e bevande destinate alla prima colazione alberghiera, riso di altissima qualità, salumi sani e genuini, hamburger realizzati con carni pregiate e certificate, alimenti gustosi a base di patate, il pomodoro di Corbara e quello del piennolo del Vesuvio, salse, creme, bacon, oli, formaggi, varie tipologie e formati di pasta e spezie. E ancora, semilavorati per pasticceria, frutta secca e snack per stuzzicheria, torte e dolci, caffè, tè e liquori del buon gusto italiano. Tutti prodotti di elevata qualità per professionisti del settore, preparati con attrezzature professionali e adatti a rispondere alle esigenze di una clientela internazionale. Sia per le imprese del settore alimentare ed enogastronomico che per le aziende turistiche e ricettive, "Ho. Re. Coast" si presenta, quindi, come una grande occasione per favorire interazione, scambio e confronto, offrendo ai partecipanti il vantaggio di un dibattito "face to face".



"Ho. Re. Coast" proporrà ai visitatori anche la "cucina dal vivo" di rinomati chef "face to face".

hotel restaurant business community

10/11 marzo 2015

**HOTEL RAITO**  
Vietri sul Mare - Salerno

www.horecoast.it

**HO. RE. COAST**  
Hotel Restaurant Business Community

in collaborazione con

con il patrocinio di

Lamberti Farine  
trocischi, gelsi e ambient

mtn comunicazione integrata

Mare Coast

Comune di Vietri sul Mare  
Provincia di Salerno

Camera di Commercio Salerno  
CASA ASSOCIATA

CONFINDUSTRIA SALERNO

cova sviluppo

Martedì 10 marzo 2015

## Viaggio alla scoperta dei sapori internazionali nel food che cambia

Appuntamento oggi e domani all'Hotel Raito di Vietri con le novità nei settori della ristorazione e del turismo

"Ho. Re. Coast": oggi e domani, nello splendido scenario dell'Hotel Raito, si viaggia tra i sapori internazionali. Un percorso itinerante alla scoperta di variegata e succulenti soluzioni gastronomiche. Non solo la tipica cucina italiana, ma anche sapori e specialità del mondo per un'offerta ristorativa a 360°. Una lente d'ingrandimento su uno dei motori del cambiamento in corso nella società e nei mercati: il food. Due giorni ricchi e intensi, durante i quali "Ho. Re. Coast" - Hotel Restaurant Business Community terrà i riflettori puntati sulle novità nell'ambito di "cibo e alimentazione" e sulle innovazioni di prodotti, servizi e consumi, coinvolgendo professionisti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo.

L'Hotel Raito di Vietri sul Mare diventa, dunque, punto di riferimento internazionale ospitando le eccellenze della divisione alimentare ed enogastronomica italiana, e non solo. L'iniziativa, alla seconda edizione dopo l'esperienza dello scorso anno ad Amalfi, è promossa dall'azienda Lamberti Farine e dall'agenzia di comunicazione MTN Company, con il patrocinio della Regione, del Comune di Vietri sul Mare, della Camera di Commercio di Salerno, di Confindustria Salerno e dell'Associazione Cava Sviluppo. Una preziosa opportunità per innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che una grande vetrina per la presentazione di nuovi prodotti, con lo scopo di



» Seconda edizione per l'evento organizzato dall'azienda Lamberti Farine e dalla Mtn Company

fornire risposte adeguate e altamente professionali alle tante esigenze che il mercato del mondo Ho.Re.Ca. oggi richiede. Una ristorazione internazionale e innovativa, ma comunque rispettosa delle tradizioni, con una proposta di prodotti eccellenti, di prima qualità e capaci di far sentire il turista "a casa sua".

In questa prospettiva, l'evento proporrà le offerte di oltre 50 aziende del settore, provenienti da tutta Italia, per favorire processi di interscambio culturale e per rafforzare il sistema di cooperazione mediante politiche di marketing e attività di promozione. A dare "sostanza" alle proposte delle aziende espositrici saranno i workshop, autentici show cooking in cui rinomati

chef cucineranno dal vivo, trasferendo ricette, trucchi e curiosità alla platea su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Un fenomeno sempre più diffuso per una formula divertente: si mangia e si impara insieme. Se a tutto ciò si aggiunge l'italica serietà della preparazione delle pietanze e del servizio offerto... "il pranzo è servito". Uno spettacolo in cucina e la cucina che fa spettacolo: ad "Ho. Re. Coast" il connubio è presto realizzato dalle prelibatezze presentate. Succhi concentrati per cocktail e bevande destinate alla prima colazione alberghiera, riso di altissima qualità, salumi sani e genuini, hamburger realizzati con carni pregiate e certificate, alimenti gustosi a base di patate, il pomodoro di Corbara e quello del piennolo del Vesuvio, salse, creme, bacon, oli, formaggi, varie tipologie e formati di pasta e spezie. E ancora, semilavorati per pasticceria, frutta secca e snack per stuzzicheria, torte e dolci, caffè, tè e liquori del buon gusto italiano. Tutti prodotti di elevata qualità per professionisti del settore, preparati con attrezzature professionali e adatti a rispondere alle esigenze di una clientela internazionale. Sia per le imprese del settore alimentare ed enogastronomico che per le aziende turistiche e ricettive, "Ho. Re. Coast" si presenta, quindi, come una grande occasione per favorire interazione, scambio e confronto, offrendo ai partecipanti il vantaggio di un dibattito "face to face".

Martedì 10 marzo 2015

II Speciale HoReCoast

LA CITTÀ MARTEDÌ 10 MARZO 2015

## «Il rapporto è cambiato adesso il visitatore compra l'esperienza»

Parla Fabiola Sfodera, docente in Marketing del turismo  
«Il sistema dei bisogni si è evoluto, occhio alle sensazioni»

Cambiano gli scenari e le abitudini, tanto da indurre il turista a comprare l'esperienza che gli si offre. Ne è convinta Fabiola Sfodera, docente in Marketing e Marketing del Turismo presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma, nonché Auditor per la qualità della formazione nel turismo per conto dell'Organizzazione mondiale del turismo UNWTO - Thernis Foundation, che ci aiuta ad approfondire questa mutata relazione tra turismo e impresa.

La classica logica "bisogno-acquisto-beneficio" ha lasciato definitivamente il posto all'idea secondo la quale il consumo risponde prevalentemente a necessità percettive? Siamo di fronte ad un'evoluzione e sofisticazione del sistema di definizione dei bisogni e della loro soddisfazione. Oggi il piano di riferimento, nel compiere scelte, è quello percettivo ed esperienziale.

Quanto le necessità psicologiche incidono nella scelta del



la località turistica? Quali sono gli aspetti sensoriali del turista maggiormente coinvolti?

Le sensazioni rappresentano forse l'esperienza più immediata - derivante dall'ambiente, dall'atmosfera e dalle caratteristiche del prodotto/servizio. Il concetto che meglio esprime dal lato dell'offerta l'insieme degli aspetti coinvolti è quello dell'autenticità: intesa come un'esperienza autentica, come coerente in tutte le sue componenti.

Come un'impresa turistica struttura oggi la relazione con il cliente?

Il settore del turismo è per natura portato a far vivere esperienze alle persone, proprio perché coinvolge gli aspetti percettivi. A ciò non sempre corrisponde la consapevolezza che la valutazione da parte del cliente, positiva o negativa, possa dipendere dall'atmosfera o dalle sensazioni o emozioni che ha vissuto o dalla coerenza delle componenti dell'offerta. La nostra cultura e



A lato Fabiola Sfodera, docente all'Università "La Sapienza" di Roma

le nostre tradizioni hanno in sé aspetti identitari autentici e forti. Questo fa sì che spesso non vi sia la consapevolezza o il bisogno di organizzare e strutturare l'offerta in termini esperienziali, lasciando ciò "al caso" e alla nostra "cosatività".

Come cambia in tal senso la comunicazione aziendale?

La domanda è sempre più informata, autonoma e complessa. Se non si tiene conto che il mercato è globale e complesso si rischia di continuare ad appli-

care modelli previsionali e strumenti anche di marketing tradizionali che hanno già ampiamente mostrato i loro limiti. Anche nel settore della comunicazione aziendale questi cambiamenti sono ormai evidenti. Le imprese hanno bisogno di consapevolizzare che al centro del processo relazionale per il cliente c'è lui ed il suo mondo e che l'impresa in tale mondo ha un ruolo marginale, e meno che non instauri con lui una relazione.

OGGI

### In programma convegni, workshop e un party

Prima giornata "Ho. Re. Coast" tra workshop, convegni e un meraviglioso party. Dopo il taglio del nastro delle 10, apertura dei lavori alle 10.30 con il convegno "Tourism experience", al quale - oltre all'esperta di marketing turistico Fabiola Sfodera - intervengono: Lucia Scapolatiello, presidente del Gruppo Albergatori turismo e Tempo libero di Confindustria Salerno; Gennaro Pisacane, presidente del Consorzio turistico Amalfi di qualità; Vincenzo Lamberti, amministratore di Lamberti Farine; Carmine D'Alessio, CEO dell'agenzia di comunicazione MTN Company. Alle 15.30, via al primo workshop su "Storie di farine", a cura delle aziende Agugiario & Figna, Gold Food e Selezione Castillo, con la partecipazione degli chef David Marchiori e Nicola Bressan e del dottor Paolo Sanguedolce. Alle 19, il Party Ho. Re. Coast 2015, con la partecipazione delle associazioni "Pasticcieri si Nasce" e "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi", presiedute rispettivamente da Fulvio Russo e Luigi Chiarico. Per tutta la giornata gli stand delle aziende espositrici resteranno aperti ai visitatori.

*martedì*  
*10 marzo 2015*

ore 10.30

Convegno inaugurale "Tourism experience"

interverranno:

Fabiola Sfodera, Docente Marketing e Marketing del Turismo Università degli Studi "La Sapienza" Roma  
Lucia Scapolatiello, Presidente Gruppo Turismo di Confindustria Salerno  
Gennaro Pisacane, Presidente Consorzio Turistico Amalfi di Qualità  
Vincenzo Lamberti, Amministratore Lamberti Farine  
Carmine D'Alessio, CEO MTN Company

ore 15.30 / 18.00

Workshop "Storie di farine"

a cura delle aziende:

Agugiario&Figna, Gold Food, Selezione Castillo  
con la partecipazione degli chef David Marchiori, Nicola Bressan  
e del dott. Paolo Sanguedolce

ore 19.00

Party "Ho.Re.Coast 2015"

con la partecipazione di:

Associazione Pasticcieri si Nasce e Associazione Ristoratori  
Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi



hotel restaurant  
business community

Martedì 10 marzo 2015

## «Il rapporto è cambiato adesso il visitatore compra l'esperienza»

Parla Fabiola Sfodera, docente in Marketing del turismo  
«Il sistema dei bisogni si è evoluto, occhio alle sensazioni»

Cambiano gli scenari e le abitudini, tanto da indurre il turista a comprare l'esperienza che gli si offre. Ne è convinta Fabiola Sfodera, docente in Marketing e Marketing del Turismo presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma, nonché Auditor per la qualità della formazione nel turismo per conto dell'Organizzazione mondiale del turismo UNWTO - Themis Foundation, che ci aiuta ad approfondire questa mutata relazione tra turismo e impresa.

**La classica logica "bisogno-acquisto-beneficio" ha lasciato definitivamente il posto all'idea secondo la quale il consumo risponde prevalentemente a necessità percettive?** Siamo di fronte ad un'evoluzione e sofisticazione del sistema di definizione dei bisogni e della loro soddisfazione. Oggi il piano di riferimento, nel compiere scelte, è quello percettivo ed esperienziale.

**Quanto le necessità psicologiche incidono nella scelta del-**



**la località turistica?**

Quando si parla di turismo tutti gli aspetti sensoriali e percettivi assumono un peso ancora maggiore. Da sempre la scelta del luogo dove andare in vacanza coinvolge i desideri e le immagini che di sé hanno le persone. Anche le località turistiche hanno iniziato a consapevolizzare questo aspetto. La soddisfazione del turista non si misura più in base al confronto tra bisogni funzionali e benefici, ma tra percezioni, sensazioni e autentici-

**tà. Quali sono gli aspetti sensoriali del turista maggiormente coinvolti?**

Le sensazioni rappresentano forse l'espressione più immediata derivante dall'ambiente, dall'atmosfera e dalle caratteristiche del prodotto/servizio. Il concetto che meglio esprime dal lato dell'offerta l'insieme degli aspetti coinvolti è quello dell'autenticità intesa come un'esperienza autentica, come coerente in tutte le sue componenti.

**Come un'impresa turistica struttura oggi la relazione con il cliente?**

Il settore del turismo è per natura portato a far vivere esperienze alle persone, proprio perché coinvolge gli aspetti percettivi. A ciò non sempre corrisponde la consapevolezza che la valutazione da parte del cliente, positiva o negativa, possa dipendere dall'atmosfera o dalle sensazioni o emozioni che ha vissuto o dalla coerenza delle componenti dell'offerta. La nostra cultura e



A lato Fabiola Sfodera, docente all'Università "La Sapienza" di Roma

le nostre tradizioni hanno in sé aspetti identitari autentici e forti. Questo fa sì che spesso non vi sia la consapevolezza o il bisogno di organizzare e strutturare l'offerta in termini esperienziali, lasciando ciò "al caso" e alla nostra "creatività".

**Come cambia in tal senso la comunicazione aziendale?**

La domanda è sempre più informata, autonoma e complessa. Se non si tiene conto che il mercato è globale e complesso si rischia di continuare ad appli-

care modelli previsionali e strumenti anche di marketing tradizionali che hanno già ampiamente mostrato i loro limiti. Anche nel settore della comunicazione aziendale questi cambiamenti sono ormai evidenti. Le imprese hanno bisogno di consapevolizzare che al centro del processo relazionale per il cliente c'è lui ed il suo mondo e che l'impresa in tale mondo ha un ruolo marginale, a meno che non instauri con lui una relazione.

Martedì 10 marzo 2015

**OGGI**

## In programma convegni, workshop e un party

Prima giornata "Ho. Re. Coast" tra workshop, convegni e un meraviglioso party. Dopo il taglio del nastro delle 10, apertura dei lavori alle 10.30 con il convegno "Tourism experience", al quale - oltre all'esperta di marketing turistico Fabiola Sfodera - intervengono: Lucia Scapolatiello, presidente del Gruppo Alberghi turismo e Tempo libero di Confindustria Salerno; Gennaro Pisacane, presidente del Consorzio turistico Amalfi di qualità; Vincenzo Lamberti, amministratore di Lamberti Farine; Carmine D'Alessio, Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company. Alle 15.30, via al primo workshop su "Storie di farine", a cura delle aziende Agugiario & Figna, Gold Food e Selezione Casillo, con la partecipazione degli chef David Marchiori e Nicola Bressan e del dottor Paolo Sanguedolce. Alle 19, il Party Ho. Re. Coast 2015, con la partecipazione delle associazioni "Pasticcieri si Nasce" e "Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi", presiedute rispettivamente da Fulvio Russo e Luigi Chirico. Per tutta la giornata gli stand delle aziende espositrici resteranno aperti ai visitatori.

Martedì 10 marzo 2015

MARTEDÌ 10 MARZO 2015 LA CITTÀ

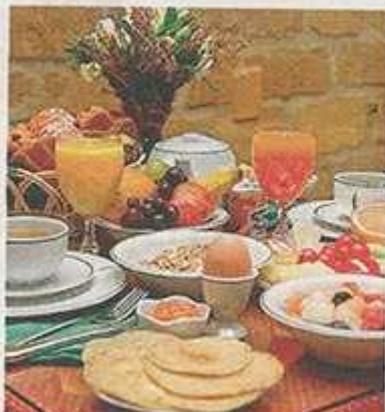
Speciale HoReCoast | III

## L'ospitalità comincia dalla prima colazione

La selezione dell'offerta e dei prodotti è fondamentale per far sentire anche il turista straniero come a casa propria

La colazione come punto di partenza della giornata, momento di fondamentale importanza per il benessere di corpo e mente, autentica esperienza culturale. Scegliere la prima colazione, selezionare offerta e prodotti sono i professionisti del settore Ho.Re.Co. di fronte a scelte alimentari ben precise. Quello della International breakfast è uno dei temi portanti di "Ho.Re.Coast", che ha costituito occasione di confronto anche durante l'edizione dello scorso anno. Un argomento in continua evoluzione e dai molteplici aspetti, considerate le esigenze di una domanda sempre più internazionale.

Inghesi, russi, tedeschi, cinesi, giapponesi, americani: ogni anno le "bellezze" della Costiera Amalfitana, e non solo, sono "toccate" da turisti di diversa nazionalità, che trovano in Italia occasioni di ritorno e di vacanza. Per questo alberghi, strutture e hotel sono chiamati a soddisfare i fabbisogni di un mercato variegato per quello che è ritenuto un pasto indispensabile, perché assicura all'organismo il giusto apporto di energia dopo il digiuno notturno. Così gli italiani al mattino prediligono i carboidrati, quindi cornetti, biscotti e altre delizie, proprio come nel resto della giornata.



La prima colazione rappresenta un momento fondamentale per il turista

La prima colazione rappresenta un momento fondamentale per il turista. Inghesi amano la pasta, il pane e la pizza. In Inghilterra, in Germania e nel Nord Europa, invece, il primo pasto è ricco di proteine animali e grassi per far fronte al clima rigido. Negli Stati Uniti la colazione è un retaggio della dominazione inglese, sebbene nel corso dei secoli si sia arricchita di elementi unici e caratterizzanti come orange juice e pancakes. In Cina, come in altri Paesi asiatici, infine, sul tavolo del primo pasto troviamo il pregiato tè bianco, accompagnato da riso, orzo o granturco oppure da un contorno fatto di pesce, carne o verdure. Così come i giapponesi amano cibi di riso, uova crude, pesce, verdure, fun-

### NUOVE TENDENZE

#### Un seminario sul "panino gourmet"

Non poteva certo mancare, al ricchissimo calendario di "Ho.Re.Coast", anche una finestra aperta sull'ultima, nuovissima e gustosissima tendenza: lo street food. "Il panino gourmet" è infatti il tema portante del secondo workshop dell'evento in cartellone, in programma nella giornata di domani, mercoledì 11 marzo, dalle ore 15.30 alle ore 18.00. L'appuntamento sarà incentrato su un tema che riscuote sempre più successo e che sta ottenendo anche una rilevanza mediatica di non poco conto, coinvolgendo anche chef molto famosi che con lo street food si sono misurati valentieri facendo venir fuori creazioni inaspettate e succulente. "Il panino gourmet" è un appuntamento curato dalle

aziende Demetra, Ham, McCain, Pastridor, Rensini, Tulip, Unilever Food Solution (Hellmann's) e vedrà la partecipazione di Pier Luca Ardito, uno chef di grande prestigio, già vincitore di numerosi premi e medaglie conquistati in concorsi internazionali di cucina, oltre che destinatario di innumerevoli riconoscimenti. Si tratterà di un vero e proprio show cooking, durante il quale le chef Arditto preparerà i diversi abbinamenti dei prodotti delle aziende partecipanti alla kermesse per la realizzazione del panino gourmet, simbolo dello street food di qualità, che si differenzia dal classico panino per la ricercatezza e la qualità degli ingredienti.

sponsorabile Necta per l'Italia divisione Ho.Re.Co. Giulio Dattilo, amministratore I&D, Giulio Anceschi, direttore commerciale Pastridor.

Nel dettaglio, il workshop nella prima parte punterà l'accento sulle automazioni e sul caffè filtro (o caffè americano), considerato tra le bevande più bevute al mondo, ma in Italia ancora sottovalutato data la sua differente preparazione rispetto al più diffuso "espresso", con parametri specifici e rigidi per avere un buon risultato in tazza. Una bevanda da gustare con calma e che richiede tempistiche di consumo diverse: take away o bevuta nel luogo di consumo, grazie alla concentrazione di componenti solubili più leggeri risulta molto più "facile da bere". La seconda parte del workshop sarà, invece, dedicata alla presentazione di altri gustosi prodotti, tra cui lo yogurt di bufala, stucchi concentrati per cocktail e bevande, croissant, baci e prodotti salati a base di frutta secca. Con "Ho.Re.Coast", dunque, il patrimonio agroalimentare italiano, unico al mondo per qualità e assortimento, si fonde con quello internazionale per permettere al turista di godere delle bellezze della nostra terra, facendolo sentire "a casa sua".

mercoledì  
11 marzo 2015

ore 10.30 / 12.30

#### Workshop "La colazione a 5 stelle"

a cura delle aziende:

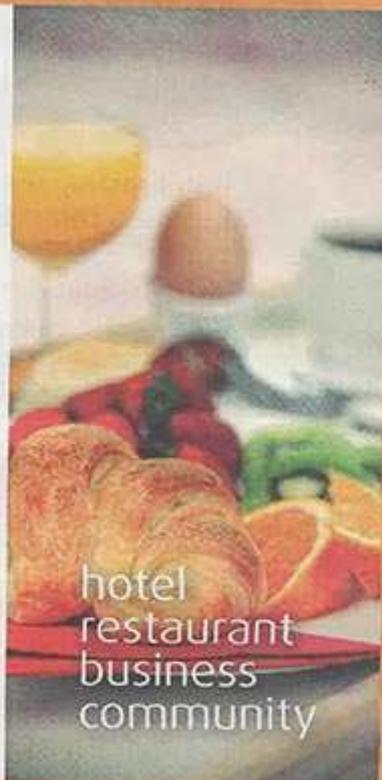
Agumaria Riunite Siciliano, Bunn, Buonn Coffee, Casa Madaio, Dattilo, Necta, Pastridor, Tulip con la partecipazione di: Fabiola Sfodera, Docente Università degli Studi "La Sapienza" Roma Giulia Spanio, Responsabile Bunn per l'Italia Giampaolo Sotgiu, Responsabile Buonn Coffee per l'Italia Roberto Soldani, Responsabile Necta per l'Italia divisione Ho.Re.Co. Sergio Dattilo, Amministratore I&D Giulio Anceschi, Direttore Commerciale Pastridor

ore 15.30 / 18.00

#### Workshop "Il panino gourmet"

a cura delle aziende:

Demetra, Ham, McCain, Pastridor, Rensini Tulip, Unilever Food Solution con la partecipazione dello chef Pier Luca Ardito



hotel  
restaurant  
business  
community

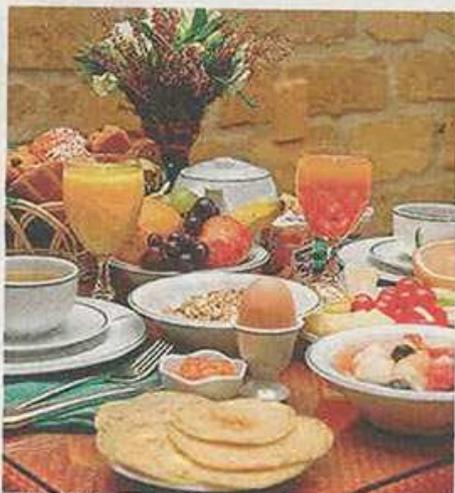
Martedì 10 marzo 2015

## L'ospitalità comincia dalla prima colazione

La selezione dell'offerta e dei prodotti è fondamentale per far sentire anche il turista straniero come a casa propria

La colazione come punto di partenza della giornata, momento di fondamentale importanza per il benessere di corpo e mente, autentica esperienza culturale. Scegliere la prima colazione, selezionare offerta e prodotti pone i professionisti del settore Ho. Re. Ca. di fronte a scelte alimentari ben precise. Quello della International breakfast è uno dei temi portanti di "Ho. Re. Coast", che ha costituito occasione di confronto anche durante l'edizione dello scorso anno. Un argomento in continua evoluzione e dai molteplici aspetti, considerate le esigenze di una domanda sempre più internazionale.

Inglese, russi, tedeschi, cinesi, giapponesi, americani: ogni anno le "bellezze" della Costiera Amalfitana, e non solo, sono "toccate" da turisti di diversa nazionalità, che trovano in Italia occasioni di ristoro e di vacanza. Per questo alberghi, strutture e hotel sono chiamati a soddisfare i fabbisogni di un mercato variegato per quello che è ritenuto un pasto indispensabile, perché assicura all'organismo il giusto apporto di energia dopo il digiuno notturno. Così gli italiani al mattino prediligono i carboidrati, quindi cornetti, biscotti e altre delizie, proprio come nel resto della giornata.



La prima colazione rappresenta un momento fondamentale per il turista

nata amano la pasta, il pane e la pizza. In Inghilterra, in Germania e nel Nord Europa, invece, il primo pasto è ricco di proteine animali e grassi per far fronte al clima rigido. Negli Stati Uniti la colazione è un retaggio della dominazione inglese, sebbene nel corso dei secoli si sia arricchita di elementi unici e caratterizzanti come orange juice e pancakes. In Cina, come in altri Paesi asiatici, infine, sul tavolo del primo pasto troveremo il pregiato tè bianco, accompagnato da riso, orzo o granturco oppure da un contorno fatto di pesce, carne o verdure. Così come i giapponesi amano cibarsi di riso, uovo crudo, pesce, verdure, fun-

ghi e zuppe varie.

Il workshop "La colazione a 5 stelle", a cura delle aziende Agrumarie Riunite Siciliane, Bunn, Buonn Coffee, Casa Madaio, Dattilo, Necta, Pastridor e Tulip (in programma all'Hotel Raito dalle 10.30 alle 12.30 di domani), esaminerà le diverse tipologie di colazioni consumate nei vari

### NUOVE TENDENZE

#### Un seminario sul "panino gourmet"

Non poteva certo mancare, al ricchissimo calendario di "Ho. Re. Coast", anche una finestra aperta sull'ultima, nuovissima e gustosissima tendenza: lo street food. "Il panino gourmet" è infatti il tema portante del secondo workshop dell'evento in cartellone, in programma nella giornata di domani, mercoledì 11 marzo, dalle ore 15.30 alle ore 18.00. L'appuntamento sarà incentrato su un tema che riscuote sempre più successo e che sta ottenendo anche una rilevanza mediatica di non poco conto, coinvolgendo anche chef molto famosi che con lo street food si sono misurati volentieri facendo venir fuori creazioni inattese e succulente. "Il panino gourmet" è un appuntamento curato dalle

aziende Demetra, Ham, McCain, Pastridor, Renzini, Tulip, Unilever Food Solution (Hellmann's) e vedrà la partecipazione di Pier Luca Ardito, uno chef di grande prestigio, già vincitore di numerosi premi e medaglie conquistati in concorsi internazionali di cucina, oltre che destinatario di innumerevoli riconoscimenti. Si tratterà di un vero e proprio show cooking, durante il quale lo chef Ardito preparerà i diversi abbinamenti dei prodotti delle aziende partecipanti alla kermesse per la realizzazione del panino gourmet, simbolo dello street food di qualità, che si differenzia dal classico panino per la ricercatezza e la qualità degli ingredienti.

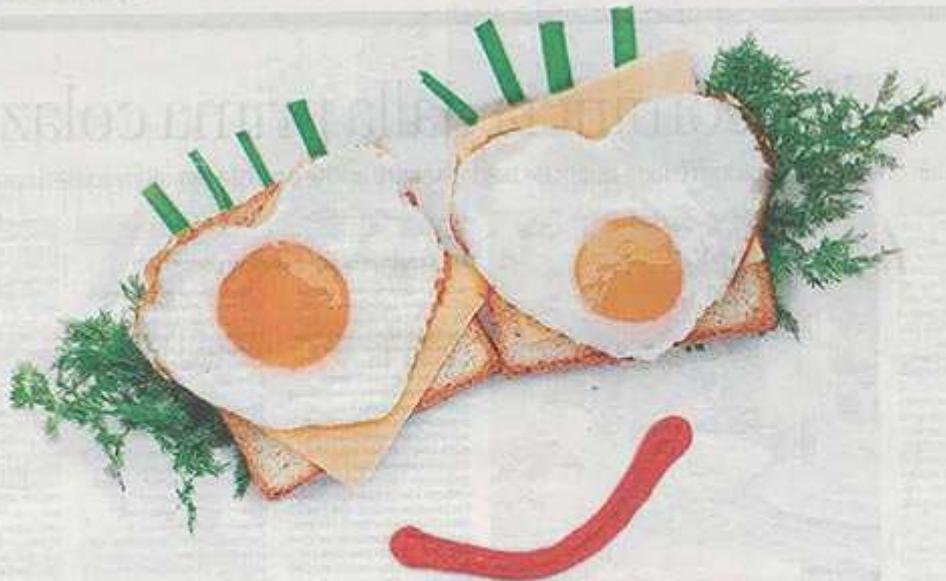
sponsabile Necta per l'Italia divisione Ho. Re. Ca.; Giulio Dattilo, amministratore I&D; Giulio Anceschi, direttore commerciale Pastridor.

Nel dettaglio, il workshop nella prima parte punterà l'accento sulle automazioni e sul caffè filtro (o caffè americano), considerato tra le bevande più bevute al mondo, ma in Italia ancora sottovalutato data la sua differente preparazione rispetto al più diffuso "espresso", con parametri specifici e rigidi per avere un buon risultato in tazza. Una bevanda da gustare con calma e che richiede tempistiche di consumo diverse: take away o bevuta nel luogo di consumo, grazie alla concentrazione di componenti solubili più leggeri risulta molto più "facile da bere". La seconda parte del workshop sarà, invece, dedicata alla presentazione di altri gustosi prodotti, tra cui lo yogurt di bufala, succhi concentrati per cocktail e bevande, croissant, bacon e prodotti salati a base di frutta secca. Con "Ho. Re. Coast", dunque, il patrimonio agroalimentare italiano, unico al mondo per qualità e assortimento, si fonderà con quello internazionale per permettere al turista di godere delle bellezze della nostra terra, facendolo sentire "a casa sua".

# la Città

QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

Martedì 10 marzo 2015



hotel restaurant  
business community

10/11 marzo 2015

HOTEL RAITO  
Vietri sul Mare - Salerno

[www.horecoast.it](http://www.horecoast.it)

*aziende espositrici*

TCKEF FROZEN  
ADA DI RAVELLO  
A&F STORICI DI FARINIA  
IN CUCINA  
ACRUMARIE RIUNITE  
SICILIANE  
ARTEMA  
ASSOCIAZIONE  
PASTICCERIE SI NASCE  
ASSOCIAZIONE  
RISTORATORI CITTÀ DI  
VIETRI SUL MARE - COSTA  
D'AMALFI  
AVVOLGIBILI BISCIONE  
AZIENDA AGRICOLA  
CASA BARONE

BORDONI  
BUNN  
BUONNI COFFEE  
CAFFÈ SOMBRERO  
CASA MADRUSO  
CONSERVE ITALIA  
COSI' COM'E  
DAMARILA  
DATTELO  
DEMETRA  
DOLCIARIA DEL SOLE  
ELLI GALLONI  
ELLI TROSCIO  
FABRI 1906

FARABOLI FORMAGGI  
FERRERO  
FIORUCCI  
GEMMA PASTICCERIA  
DAL 1959  
GOLD FOOD  
GRAFICA MITELLIANA  
HAM  
I SAPORI DI CORBARA  
LA FONTE  
LAMBERTI FARINE  
LATTERIA SORRENA  
LE 8 STAGIONI  
MADRIZIO NUSSO

MCCAIN  
MINI-SURGERS DEBRIEN  
MOVITA  
MYN COMPANY  
NECTA  
PASTIFICIO DEI CAMPI  
PASTIFICIO G. DI  
MARTINO  
PASTUDOR  
POMPADOUR  
RATIONAL  
RENZINI  
RIGONI DI ASIAGO  
RISO CALLO FOOD  
SERVICE

RISPO  
SALEMI EMERDUE  
SELEZIONE CASILLO  
SFOGLIA D'ORO  
TULIP  
UNELVEVER FOOD  
SOLUTIONS  
VITO OLIO FILITO  
WBERG



**HO. RE. COAST**  
Hotel Restaurant  
Business Community

Info:  
331 21 06 325  
info@horecoast.it

Partecipanti



Partecipanti



# IL MATTINO

Martedì 10 marzo 2015

---

## **Convegno**

**OGGI, ORE 10**

**Ad inaugurare «Ho. Re. Coast» all'hotel Raito di Vietri sul Mare sarà il convegno «Tourism experience». Interverranno Fabiola Sfodera, Docente di Marketing e Marketing del Turismo a «La Sapienza» di Roma; Lucia Scapolatiello, presidente del Gruppo Alberghi Turismo e Tempo Libero di Confindustria Salerno; Gennaro Pisacane, presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; Vincenzo Lamberti, Amministratore di Lamberti Farine; Carmine D'Alessio, Ceo dell'agenzia di comunicazione MTN Company.**

Giovedì 12 marzo 2015

## VIETRI SUL MARE

# “HoReCoast” fa il pienone di operatori

### VIETRI SUL MARE

Cala il sipario, con un grandissimo seguito da parte di operatori turistici nazionali ed internazionali, sulla seconda edizione di “Ho. Re. Coast” che si è conclusa ieri pomeriggio all’Hotel Raito dopo una due giorni ricca ed entusiasmante.

Un vero e proprio viaggio tra i sapori internazionali alla scoperta di variegata e succulente soluzioni gastronomiche che hanno dato l’opportunità ai partecipanti di avere un punto d’osservazione privilegiato sul mondo dell’enogastronomia allo scopo di costruire per le proprie strutture

un’offerta ristorativa a 360°. L’iniziativa, alla sua seconda edizione dopo l’esperienza dello scorso anno ad Amalfi, è stata promossa dall’azienda Lambertini Farine e dall’agenzia di comunicazione Mtn Company, con il patrocinio della Regione Campania, del Comune di Vietri sul Mare, della Camera di Commercio di Salerno, di Confindustria Salerno e dell’Associazione Cava Sviluppo ed ha visto partecipare 320 persone che per due giorni si sono mossi in un’area espositiva di circa 600 metri quadrati, partecipando a tre workshop/show cooking ed a un convegno sull’esperienza turistica.

Inizialmente prevista la presenza di 50 aziende pronte a presentare la prelibatezza dei propri prodotti, diventati in itinere più di 70, a testimonianza del prestigio dell’evento.

Questi i numeri che hanno spinto gli organizzatori, **Vincenzo Lambertini** di Lambertini Farine e **Carmine D’Alessio** di Mtn Company, a dirsi soddisfatti e stimolati a fare sempre meglio: «Si conclude un’esperienza a dir poco entusiasmante- hanno detto gli organizzatori- abbiamo avuto un riscontro eccezionale e questo ci spinge a pensare alla prossima esperienza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA