



**Hotel Restaurant
Business Community**

www.horecoast.it

RASSEGNA STAMPA

promotori



ATTREZZATURE
per la RISTORAZIONE

de luca

agenzia



HoReCoast: domani la presentazione alla Camera di Commercio di Salerno

Da **Redazione 2** - 25 Marzo 2019



Martedì 26 marzo 2019, alle **ore 11.00**, presso la Sala delle Conferenze della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione di **HoReCoast – Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata a **professionisti** ed **operatori** del mondo **Horeca**, in programma **martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019** presso il **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori (Sa)**, in Costiera Amalfitana.

Giunto alla VI edizione, **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti** ed **attrezzature** per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della **ristorazione** e del **turismo** e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di sviluppo e **promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. **Più di 60 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti del settore** e stimati **relatori** (tra cui il giornalista di Rai 3 **Rino Genovese** ed il maestro pasticciere **Salvatore De Riso**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Novità dell'edizione 2019 di **HoreCoast** saranno, inoltre, i **laboratori** dedicati alla **pizza**, con l'intervento di maestri pizzaioli della **Scuola Italiana Pizzaioli**, i laboratori dedicati alla **preparazione dei cocktail** ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S.**

Campania (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), che si svolgerà all'interno della manifestazione nella giornata di **martedì 2 aprile**.

Tutti i dettagli della prossima edizione di **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** di martedì **26 marzo**, alla quale interverranno:

- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN**

Company, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.



HoReCoast 2019, ti aspettiamo il 2 e 3 aprile al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)

Registrati gratuitamente e partecipa alla VI edizione della fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Manca davvero poco alla VI edizione di **HoReCoast**, la business community rivolta ad operatori e professionisti del mondo **Horeca**.

Il **2 e 3 aprile 2019** appuntamento al **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**, in Costiera Amalfitana.

Anche quest'anno **HoReCoast** punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti ed attrezzature** per l'ambito Horeca.

Spazi espositivi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, convegni, workshop, show cooking e cooking match caratterizzeranno la **manifestazione**, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai **produttori** agli **utilizzatori**.

[REGISTRATI E PARTECIPA GRATUITAMENTE ALL'EVENTO!](#)

SAVE THE DATE: 2 e 3 aprile, Hotel Pietra di Luna di Maiori (Sa).

[Seguici su Facebook](#)

HoReCoast, l'edizione 2019 il 2 e 3 aprile al Pietra di Luna Hotel di Maiori, presentazione martedì 26 alla Camera di Commercio.

Di **Redazione Gazzetta di Salerno** - Marzo 22, 2019



Martedì 26 marzo 2019, alle **ore 11.00**, presso la Sala delle Conferenze della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione di **HoReCoast** – *Hotel Restaurant Business Community*, la fiera-evento dedicata a **professionisti** ed **operatori** del mondo **Horeca**, in programma **martedì 2** **mercoledì 3 aprile 2019** presso il **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa), in Costiera Amalfitana.

Giunto alla VI edizione, **HoReCoast** (www.horecoast.it) punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti** ed **attrezzature** per l'ambito **Horeca**, coinvolgendo professionisti della **ristorazione** e del **turismo** e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.



HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di sviluppo e **promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. **Più di 60 aziende** nazionali ed internazionali del mondo

Horeca, **professionisti del settore** e stimati **relatori** (tra cui il giornalista di Rai 3 **Rino Genovese** ed il maestro pasticciere **Salvatore De Riso**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Novità dell'edizione 2019 di **HoreCoast** saranno, inoltre, i **laboratori** dedicati alla **pizza**, con l'intervento di maestri pizzaioli della **Scuola Italiana Pizzaioli**, i laboratori dedicati alla **preparazione dei cocktail** ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S.**

Campania (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), che si svolgerà all'interno della manifestazione nella giornata di **martedì 2 aprile**.

Tutti i dettagli della prossima edizione di **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa di martedì 26 marzo**, alla quale interverranno:

- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- **Carminé D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e



Hotel Restaurant
Business Community

HoReCoast, Martedì 26 Marzo La Presentazione Alla Camera Di Commercio Di Salerno

Redazione
22 Marzo 2019

[Share On Facebook](#)

[Share On Twitter](#)

La Sala delle Conferenze della Camera di Commercio di Salerno ospiterà martedì 26 marzo 2019 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la business community dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. Promossa dalle aziende Lamberti Food e

De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, la fiera-evento si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa).

Ospiti di prestigio e diverse novità in programma

Martedì 26 marzo 2019, alle ore 11.00, presso la Sala delle Conferenze della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21, si terrà la **conferenza stampa** di presentazione di **HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community**, la fiera-evento dedicata

a **professionisti ed operatori** del mondo **Horeca**, in programma **martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019** presso il **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**, in Costiera Amalfitana.

Giunto alla VI edizione, **HoReCoast** (www.horecoast.it) punterà l'attenzione sulle **procedure lavorative** e sulle novità di **prodotti ed attrezzature** per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della **ristorazione** e del **turismo** e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di sviluppo e **promozione territoriale** per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. **Più di 60 aziende** nazionali ed internazionali del mondo Horeca, **professionisti del settore** e **stimatorelatori** (tra cui il giornalista di Rai 3 **Rino Genovese** ed il maestro pasticciere **Salvatore De Riso**) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Novità dell'edizione 2019 di **HoreCoast** saranno, inoltre, i **laboratori** dedicati alla **pizza**, con l'intervento di maestri pizzaioli della **Scuola Italiana Pizzaioli**, i laboratori dedicati alla **preparazione dei cocktail** ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), che si svolgerà all'interno della manifestazione nella giornata di **martedì 2 aprile**.

Tutti i dettagli della prossima edizione di **HoReCoast** saranno svelati nel corso della **conferenza stampa** di martedì **26 marzo**, alla quale interverranno:

- **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

La **stampa** è invitata a **partecipare**.

-

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company)
- www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast

HORECOAST, MARTEDÌ 26 MARZO LA PRESENTAZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI SALERNO

Marzo 22, 2019 Scritto da **Redazione**

Publicato in **NEWS DALLA PROVINCIA**



La Sala delle Conferenze della Camera di Commercio di Salerno ospiterà martedì 26 marzo 2019 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la business community dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, la fiera-evento si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa). Ospiti di prestigio e diverse novità in programma

Martedì 26 marzo 2019, alle ore 11.00, presso la Sala delle Conferenze della Camera di Commercio di Salerno, sita in via Gen. Clark 19/21, si terrà la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast - Hotel

Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca, in programma martedì 2 mercoledì 3 aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa), in Costiera Amalfitana.

Giunto alla VI edizione, HoReCoast (www.horecoast.it) punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food.

HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori. Più di 60 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e stimati relatori (tra cui il giornalista di Rai 3 Rino Genovese ed il maestro pasticciere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Novità dell'edizione 2019 di HoreCoast saranno, inoltre, i laboratori dedicati alla pizza, con l'intervento di maestri pizzaioli della Scuola Italiana Pizzaioli, i laboratori dedicati alla preparazione dei cocktail ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), che si svolgerà all'interno della manifestazione nella giornata di martedì 2 aprile.

Tutti i dettagli della prossima edizione di HoReCoast saranno svelati nel corso della conferenza stampa di martedì 26 marzo, alla quale interverranno:

- Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca;
- Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food;
- Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company;
- Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania;
- Luigi Di Ruocco, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani;
- Luigi Gargiulo, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Promosso dalle aziende Lamberti Food e De Luca Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione

integrata MTN Company, HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

HoReCoast, presentazione alla Camera di Commercio di Salerno

GAM EDITORI 07:32 0



23 marzo 2019 - La Sala delle Conferenze della Camera di Commercio di Salerno ospiterà martedì 26 marzo 2019 la conferenza stampa di presentazione di HoReCoast, la business community dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. Promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, la fiera-evento si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa).

Ospiti di prestigio e diverse novità in programma. Giunto alla VI edizione, HoReCoast punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca, coinvolgendo professionisti della ristorazione e del turismo e presentando concrete soluzioni sul fronte food e no food. HoReCoast costituirà, inoltre, l'occasione per affrontare pratiche di sviluppo e promozione territoriale per favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Più di 60 aziende nazionali ed internazionali del mondo Horeca, professionisti del settore e stimati relatori (tra cui il giornalista di Rai 3 Rino Genovese ed il maestro pasticcere Salvatore De Riso) daranno vita ad una "due giorni" caratterizzata da spazi espositivi, convegni, workshop, show cooking e cooking match.

Novità dell'edizione 2019 di HoreCoast saranno, inoltre, i laboratori dedicati alla pizza, con l'intervento di maestri pizzaioli della Scuola Italiana Pizzaioli, i laboratori dedicati alla preparazione dei cocktail ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), che si svolgerà all'interno della manifestazione nella giornata di martedì 2 aprile.

22 Marzo 2019 Alberghi

HoReCoast, martedì 26 marzo la presentazione alla Camera di Commercio di Salerno

... Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto
Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori.

HoReCoast, al via oggi al Pietra di Luna Hotel di Maiori l'evento sul mondo Horeca

informazione pubblicitaria



HORECOAST
2 e 3 APRILE 2019

PIETRA DI LUNA HOTEL
Maiori - Amalfi Coast

www.horecoast.it



Oggi, martedì 2, e domani, mercoledì 3 aprile 2019, al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa), sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della Costiera Amalfitana, si terrà la sesta edizione di HoReCoast, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo Horeca, promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company.

Oltre 60 aziende food e no food, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania e tanti ospiti di prestigio nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

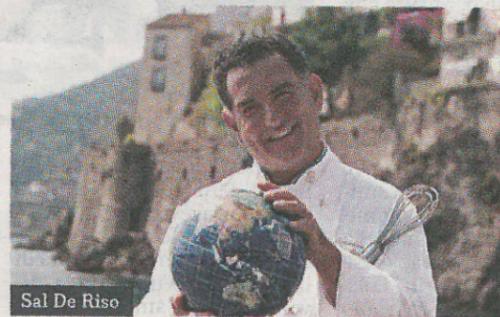
«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», spiega Pietro De Luca, Responsabile della Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca. «L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore -

aggiunge Vincenzo Lamberti, amministratore della Lamberti Food - Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: oggi e domani tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore».



Rino Genovese

Parteciperanno ai convegni della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: Antonio Amato, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi, nonché maitre e sommelier professionista ("Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani" - 2 aprile ore 10.00); Rino Genovese, giornalista di Rai 3; Angela Speranza, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; Gennaro Pisacane, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; Orlando Paciello, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; Luigi Schiavo, Presidente Grup-



Sal De Riso

po Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef Raffaele Vitale, già stella Michelin ("Il territorio si racconta attraverso il food" - 2 aprile ore 15.30); Sal De Riso, maestro pasticciere, e Salvatore Aceto, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi ("La Divina, testimonianze di eccellenza" - 3 aprile ore 10.00); Maria Sarnataro, vice presidente nazionale dell'ONAF ("L'analisi sensoriale del formaggio" - 3 aprile ore 15.30).

Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio interverranno ad HoReCoast i Maestri Pizzaioli Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli e Danny Del Monaco, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso "Cocktail in the world mixology". Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori, con gli studenti che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

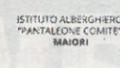
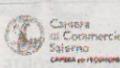
Promosso dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, HoReCoast gode del patrocinio di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:
Segreteria Organizzativa HoReCoast
tel. 089.3122124-125 (MTN Company)
www.horecoast.it - info@horecoast.it
www.facebook.com/Horecoast

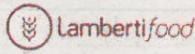


Pietro De Luca e Vincenzo Lamberti

patrocini



promotori



agenzia

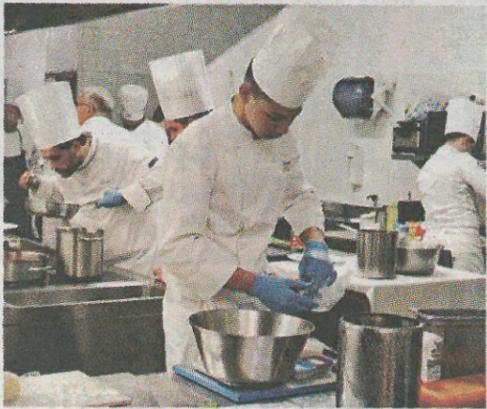


media partner



informazione pubblicitaria

Food Lab, Pizza Lab, Mixology Lab e concorsi: ecco tutti gli appuntamenti in cartellone



Come da tradizione, ad HoReCoast ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, presieduta dal prof. Luigi Vitiello, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Cuochi Salernitani, guidata dal prof. Luigi Di Ruocco). Novità assoluta dell'edizione 2019 di HoReCoast, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capi-barman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** ed quelli dedicati alla preparazione di **cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno "Food Lab", diversi **chef di cucina** presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su **piatti** che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad HoReCoast, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo, Bruno Ruggiero, Paolo Rossetti, Danilo Angè e Marco Pascazio**.

Spazi espositivi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match ed aree formative dedicate ai professionisti del settore Horeca.

Riservato a **chef e commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli **iscritti alla Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni del **centro-sud Italia**, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come concorso regionale-nazionale di cucina (**IV° EDIZIONE TROFEO HORECOAST**) ed avrà come titolo "**Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo**". Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività dei cuochi e dei giovani** che si approcciano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la "**cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche**", prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il **rispetto nutrizionale del piatto**.

Quanto alle **novità dell'edizione 2019**, oggi al **Pietra di Luna Hotel di Maiori** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barmen professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell'ambito del quale aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell'**elaborazione** di diverse tipologie di **cocktail**. Sia oggi che domani, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i "**Pizza Lab**" ed i "**Mixology Lab**".



Nicola Demo

Quanto ai "**Pizza Lab**" si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli e referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata odierna saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata. Domani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il "**Live Pizza Show**", con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in **diretta** il laboratorio di **Michele Crocchia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento "**vino e pizza**".

I "**Mixology Lab**", invece, saranno sia momenti di presentazione di **prodotti ed attrezzature per la realizzazione di bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. Oggi si alterneranno alcuni referenti aziendali, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso "**Cocktail in the world mixology**". Tutti gli appuntamenti del "**Mixology Lab**" di domani, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web **www.horecoast.it**, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone al **Pietra di Luna Hotel di Maiori**.

hotel restaurant
business community

hore
coast

6ª EDIZIONE

HORECOAST
2 e 3 APRILE 2019
PIETRA DI LUNA HOTEL
Maiori - Amalfi Coast

www.horecoast.it

Cibo e cocktail alla fiera-evento HoreCoast

Presentata la due giorni interamente dedicata ai protagonisti del food. I laboratori e le dimostrazioni

27 marzo 2019

Oltre 60 aziende food e no food, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail. E, ancora, convegni, workshop, show cooking, cooking match regionale e nazionale tra gli chef della Federazione italiana cuochi, il 43° Concorso regionale Aibes Campania e tanti ospiti di prestigio nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

Sono questi, in sintesi, i "numeri" della VI edizione di HoReCoast, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo Horeca, promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata Mtn Company, che si svolgerà, dal 2 al 3 aprile, all'hotel Pietra Di Luna di Maiori.

La manifestazione è stata presentata ieri da **Pietro De Luca**, responsabile divisione ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, amministratore della Lamberti Food; **Luigi Vitiello**, presidente dell'Unione regionale cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, presidente dell'Associazione cuochi salernitani; **Luigi Gargiulo**, fiduciario della sezione Aibes Campania.

Molti gli eventi in programma: show cooking e cooking match, laboratori dedicati alla pizza e quelli dedicati alla preparazione di cocktail, "Pizza Lab" e "Mixology Lab".

Quest'ultimi due sono la vera novità dell'edizione di quest'anno: i Pizza lab, ossia vere e proprie dimostrazioni live con maestri pizzaioli e referenti aziendali che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie pizze realizzate.

I "Mixology Lab", invece, saranno sia momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione di bevande sia di preparazione di diverse tipologie di cocktail. Martedì 2 aprile si alterneranno alcuni referenti aziendali, che presenteranno prodotti e soluzioni per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso "Cocktail in the world mixology". Gli appuntamenti del "Mixology Lab" del 3 aprile, invece, saranno a cura dell'Aibes Campania.



Ritorna in Costiera Amalfitana l'appuntamento con HoReCoast, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. La manifestazione si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa). Spazi espositivi, convegni, show cooking, cooking match tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, workshop ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania nel ricco cartellone dell'iniziativa, che ospiterà illustri relatori, tra cui Sal De Riso e Rino Genovese, giornalista di Rai 3. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su <http://www.horecoast.it>



Hotel Restaurant Business Community

2 e 3 APRILE 2019

Pietra di Luna Hotel - Maiori (Sa)
Amalfi Coast

www.horecoast.it



Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**, sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata **presentata** presso la Sala Conferenza della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione

integrata MTN Company; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail**, **convegni**, **workshop**, **show cooking**, **cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

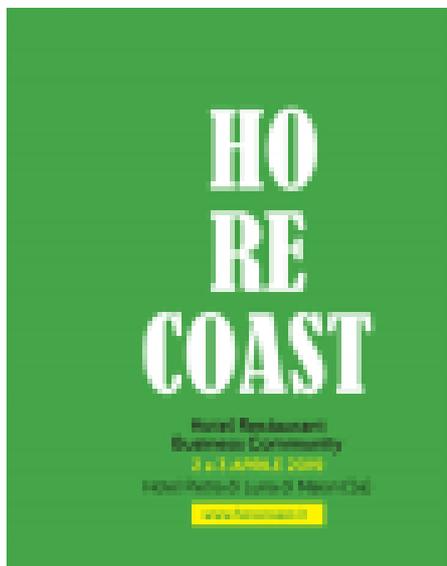
«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato **Pietro De Luca**.

«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore – ha aggiunto **Vincenzo Lamberti** – Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore».

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi, nonché maitre e sommelier professionista (*"Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani"* – 2 aprile ore 10.00); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*"Il territorio si racconta attraverso il food"* – 2 aprile ore 15.30); **Sal De Riso**, maestro pasticcere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*"La Divina, testimonianze di eccellenza"* – 3 aprile ore 10.00); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*"L'analisi sensoriale del formaggio"* – 3 aprile ore 15.30). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio interverranno ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crociadella** Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **"Pantaleone Comite"** di Maiori, con gli **studenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla **preparazione di cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **"Food Lab"**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Daniilo Angè** e **Marco Pascazio**.



HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori (Sa)**, nell'incantevole scenario della Costiera Amalfitana, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a **professionisti ed operatori** del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match** regional-nazionale tra gli chef della **Federazione Italiana Cuochi**, il **43° Concorso regionale AIBES Campania**, e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della **manifestazione itinerante**, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

Ad **HoReCoast** ogni anno, **dal 2014**, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale completo**.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi (2014)**, **Vietri sul Mare (2015)**, **Battipaglia (2016)**, **Salerno (2017)** e **Sorrento (2018)**, per la **sesta edizione** la location scelta è **Maiori**, in Costiera Amalfitana: il **2 e 3 aprile 2019** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Pietra di Luna Hotel** (sito in via G. Capone, 27), visitare gli spazi espositivi di **più di 60 aziende nazionali ed internazionali**, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di rinomati **esperti del settore**.

Parteciperanno alla sesta edizione, tra gli altri, il maestro pasticcere **Sal De Riso**, il giornalista Rai **Rino Genovese**, il consigliere Slow Food Costa d'Amalfi **Salvatore Aceto**, il presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno **Orlando Paciello**, il maitre e sommelier professionista **Antonio Amato** (delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi), la vice presidente nazionale dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) **Maria Sarnataro**, i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny del Monaco**, Italian Barman Style di Cocktail in the World. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'**Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori**, con gli studenti che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**), che vedrà protagonisti gli **chef** delle regioni **centro-sud Italia** appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi. Novità assoluta dell'edizione 2019 di HoReCoast, invece, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail.

La partecipazione ad **HoReCoast** è **gratuita**, basta registrarsi al link <https://www.horecoast.it/contact>. Sul sito web è consultabile anche il **programma della manifestazione**. **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

Condividi l'articolo

Horecoast In Costiera Amalfitana

La Fiera-evento Dedicata Ai Professionisti Del Mondo Horeca

*Da Martedì 02 a Mercoledì 03 Aprile 2019 -
Pietra Di Luna Hotel - Via G. Capone, 27 - Maiori (SA)*



HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

Ritorna in Costiera Amalfitana l'appuntamento con HoReCoast, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. La manifestazione si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa). Spazi espositivi, convegni, show cooking, cooking match tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, workshop ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania nel ricco cartellone dell'iniziativa, che ospiterà illustri relatori, tra cui Sal De Riso e Rino Genovese, giornalista di Rai 3. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa), sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata **presentata** presso la Sala Conferenza della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail**, **convegni**, **workshop**, **show cooking**, **cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera

occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato **Pietro De Luca**.

«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore - ha aggiunto **Vincenzo Lamberti** - Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore».

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi, nonché maitre e sommelier professionista (*"Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani"* - 2 aprile ore 10.00); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*"Il territorio si racconta attraverso il food"* - 2 aprile ore 15.30); **Sal De Riso**, maestro pasticcere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*"La Divina, testimonianze di eccellenza"* - 3 aprile ore 10.00); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*"L'analisi sensoriale del formaggio"* - 3 aprile ore 15.30). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio intervengono ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **"Pantaleone Comite"** di Maiori, con **glistudenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla **preparazione di cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **"Food Lab"**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Daniilo Angè** e **Marco Pascazio**.

Riservato a **chef e commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come **concorso regionale-nazionale di cucina (IV^a EDIZIONE TROFEO HORECOAST)** ed avrà come titolo *"Cuochi...custodi biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo"*. Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochi** e dei **giovani** che si avvicinano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la *"cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche"*, prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Quanto alle novità dell'edizione 2019, **martedì 2 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barmen professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell'ambito del quale aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell'elaborazione di **diverse tipologie di cocktail**. Sia il **2** che il **3 aprile**, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i **"Pizza Lab"** ed i **"Mixology Lab"**.

Quanto ai **"Pizza Lab"** si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli** e **referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata di **martedì 2 aprile** saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata. L'indomani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il **"Live Pizza Show"**, con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in **diretta** il laboratorio di **Michele Crocchia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento **"vino e pizza"**. I **"Mixology Lab"**, invece, saranno sia momenti di presentazione di **prodotti ed attrezzature** per la realizzazione di bevande sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. **Martedì 2 aprile** si alterneranno alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Tutti gli appuntamenti del **"Mixology Lab"** del **3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company)
- www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca al Pietra di Luna Hotel di Maiori.

By redazione - Marzo 26, 2019



Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel di Maiori** (Sa), sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata **presentata** presso la Sala Conferenza della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company; **Luigi**

Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato **Pietro De Luca**.

*«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore – ha aggiunto **Vincenzo Lamberti** – Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore»*.

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalf, nonché maitre e sommelier professionista (*"Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani"* – 2 aprile ore 10.00); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici

Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*"Il territorio si racconta attraverso il food"* – 2 aprile ore 15.30); **Sal De Riso**, maestro pasticcere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*"La Divina, testimonianze di eccellenza"* – 3 aprile ore 10.00); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*"L'analisi sensoriale del formaggio"* – 3 aprile ore 15.30). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio intervengono ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **"Pantaleone Comite"** di Maiori, con gli **studenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla **preparazione di cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **"Food Lab"**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Danilo Angè** e **Marco Pascazio**.

Riservato a **chef** e **commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come **concorso regionale-nazionale di**

cucina(IV[^] EDIZIONE TROFEO HORECOAST) ed avrà come titolo "*Cuochi...custodi biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo*". Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochi** e dei **giovani** che si avvicinano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la "*cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche*", prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Quanto alle novità dell'edizione 2019, **martedì 2 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barmen professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell'ambito del quale aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell'elaborazione di **diverse tipologie di cocktail**. Sia il **2** che il **3 aprile**, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i "**Pizza Lab**" ed i "**Mixology Lab**".

Quanto ai "**Pizza Lab**" si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli** e **referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata di **martedì 2 aprile** saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata. L'indomani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il "**Live Pizza Show**", con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in **diretta** il laboratorio di **Michele Crocchia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento "**vino e pizza**". I "**Mixology Lab**", invece, saranno sia momenti di presentazione di **prodotti** ed **attrezzature** per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. **Martedì 2 aprile** si alterneranno alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso "*Cocktail in the world mixology*". Tutti gli appuntamenti del "**Mixology Lab**" del **3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel di Maiori**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

-

Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

Dal 02 Aprile 2019 al 03 Aprile 2019

HORECOAST 2/3 APRILE 2019 - 6^A EDIZIONE

Maiori (Sa) - Hotel Pietra di Luna



Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con "HoReCoast" - Hotel Restaurant Business Community, la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca. Organizzata da De Luca Srl - Attrezzature per la ristorazione e Lamberti Food Srl, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, l'iniziativa si terrà il 2 ed il 3 aprile 2019 presso l'Hotel Pietra di Luna di Maiori (Sa). Tante le novità in programma per l'edizione 2019, che confermerà la presenza di numerose aziende nazionali ed internazionali, di importanti convegni, di prestigiosi relatori, show cooking e laboratori di degustazione. Un vero e proprio momento di confronto per il futuro dell'ospitalità: ad "HoReCoast" ogni anno albergatori, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito internet: www.horecoast.it

HoReCoast : il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

[Show all](#)

HoReCoast : il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

Published by [Allegra Ammirati](#) at marzo 26, 2019

[Tags](#) [Categories](#)



Spazi espositivi, convegni, show cooking, cooking match tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, workshop ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania nel ricco cartellone della VI edizione

Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa), sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata presentata presso la Sala Conferenza della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.



Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail**, **convegni**, **workshop**, **show cooking**, **cooking match** regional-nazionale tra gli chef della **Federazione Italiana Cuochi**, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti ospiti di prestigio nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato **Pietro De Luca**.

«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore – ha aggiunto **Vincenzo Lamberti** – Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore».

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi, nonché maitre e sommelier professionista (*“Viaggio esperienziale attraverso i vitigni ‘minori’ campani” – 2 aprile ore 10.00*); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*“Il territorio si racconta attraverso il food” – 2 aprile ore 15.30*); **Sal De Riso**, maestro pasticcere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*“La Divina, testimonianze di eccellenza” – 3 aprile ore 10.00*); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*“L'analisi sensoriale del formaggio” – 3 aprile ore 15.30*). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio interverranno ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *“Cocktail in the world mixology”*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **“Pantaleone Comite”** di Maiori, con gli studenti che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla preparazione di **cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **“Food Lab”**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Danilo Angè** e **Marco Pascazio**.

Riservato a **chef e commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come **concorso regionale-nazionale di cucina (IV° EDIZIONE TROFEO HORECOAST)** ed avrà come titolo *“Cuochi...custodi biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo”*. Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochie** dei **giovani** che si avvicinano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la *“cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche”*, prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Quanto alle novità dell'edizione 2019, **martedì 2 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barman professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell'ambito del quale aspiranti barman, barman e capi barman si cimenteranno nell'elaborazione di diverse tipologie di cocktail. Sia il **2** che il **3 aprile**, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i **“Pizza Lab”** ed i **“Mixology Lab”**.

Quanto ai **“Pizza Lab”** si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli** e **referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata di **martedì 2 aprile** saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata. L'indomani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il **“Live Pizza Show”**, con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in diretta il laboratorio di **Michele**

Croccia (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento **"vino e pizza"**. I **"Mixology Lab"**, invece, saranno sia momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. **Martedì 2 aprile** si alterneranno alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Tutti gli appuntamenti del **"Mixology Lab"** del **3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

HoReCoast, il 2 e 3 aprile 2019 la Sesta edizione all'Hotel Pietra di Luna di Maiori (Sa)

5 maggio 2019 by SALVATORE ESPOSITO



Manca davvero poco alla VI edizione di HoReCoast, la business community rivolta ad operatori e professionisti del mondo Horeca. Il 2 e 3 aprile 2019 appuntamento all'Hotel Pietra di Luna di Maiori (Sa), in Costiera Amalfitana.

Anche quest'anno HoReCoast punterà l'attenzione sulle procedure lavorative e sulle novità di prodotti ed attrezzature per l'ambito Horeca. Spazi espositivi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, convegni, workshop, show cooking e cooking match caratterizzeranno la manifestazione, che si pone come uno dei momenti più attesi del settore e favoriranno la relazione tra tutti gli operatori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

SAVE THE DATE: 2 e 3 aprile, Hotel Pietra di Luna di Maiori (Sa)



HORECOAST, IL 2 E 3 APRILE TORNA IN COSTIERA AMALFITANA LA FIERA-EVENTO DEDICATA AI PROFESSIONISTI DEL MONDO HORECA

MARZO 27, 2019 REDAZIONE | HORECOAST

Ritorna in Costiera Amalfitana l'appuntamento con HoReCoast, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. La manifestazione si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 al Pietra di Luna Hotel di Maiori. Spazi espositivi, convegni, show cooking, cooking match tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, workshop ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania nel ricco cartellone dell'iniziativa, che ospiterà illustri relatori, tra cui Sal De Riso e Rino Genovese, giornalista di Rai 3. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata presentata presso la Sala Conferenza della Camera di Commercio di Salerno, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: Pietro De Luca, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; Carmine D'Alessio, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company; Luigi Vitiello, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; Luigi Di Ruocco, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; Luigi Gargiulo, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.

Oltre 60 aziende food e no food, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania e tanti ospiti di prestigio nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia. «Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e

tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato Pietro De Luca.

«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore – ha aggiunto Vincenzo Lamberti – Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di una Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore».

Parteciperanno ai convegni della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: Antonio Amato, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi, nonché maitre e sommelier professionista (“Viaggio esperienziale attraverso i vitigni ‘minori’ campani” – 2 aprile ore

10.00); Rino Genovese, giornalista di Rai 3; Gennaro Pisacane, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; Orlando Paciello, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; Luigi Schiavo, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef Raffaele Vitale, già stella Michelin (“Il territorio si racconta attraverso il food” – 2 aprile ore 15.30); Sal De Riso, maestro pasticciere, e Salvatore Aceto, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (“La Divina, testimonianze di eccellenza” – 3 aprile ore 10.00); Maria Sarnataro, vice presidente nazionale dell'ONAF (“L'analisi sensoriale del formaggio” – 3 aprile ore 15.30). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio interverranno ad HoReCoast i Maestri Pizzaioli Graziano Bertuzzo e Michele Crocchia della Scuola Italiana Pizzaioli e Danny Del Monaco, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso “Cocktail in the world mixology”. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore “Pantaleone Comite” di Maiori, con gli studenti che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad HoReCoast ci sarà ovviamente spazio anche per gli show cooking ed il cooking match (a cura dell'Unione Regionale Regionale Cuochi Campania, presieduta dal prof. Luigi Vitiello, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Cuochi Salernitani, guidata dal prof. Luigi Di Ruocco). Novità assoluta dell'edizione 2019 di HoReCoast, invece, saranno il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i laboratori dedicati alla pizza e quelli dedicati alla preparazione di cocktail.

Il programma completo della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it dove è anche possibile registrarsi gratuitamente per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il 2 e 3 aprile 2019 al Pietra di Luna Hotel di Maiori.

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca al Pietra di Luna Hotel ...

Gazzetta di Salerno |  1 | 26-3-2019

Attrezzature per la ristorazione , in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company . Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata presentata presso la Sala Conferenza della Camera di Commercio di Salerno , sita in via Gen. Clark ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [presidente luna hotel](#)
 Organizzazioni: [horecoast horeca](#)
 Prodotti: [conferenza](#)
 Luoghi: [costiera amalfitana maiori](#)
 Tags: [professionisti evento](#)



ALTRE FONTI (3)

HoReCoast, bilancio positivo per la "due giorni" dedicata al mondo Horeca a Maiori.



... testimonianze di eccellenza", che ha visto protagonisti gli "ambasciatori" nel mondo della **Costiera Amalfitana**, Salvatore De Riso e Salvatore Aceto . De Riso ed Aceto hanno portato ad **HoReCoast** la ...

Gazzetta di Salerno - 26-3-2019

Persone: [rino genovese presidente](#)
 Organizzazioni: [horecoast horeca](#)
 Prodotti: [tg facebook](#)
 Luoghi: [maiori canale](#)
 Tags: [bilancio edizione](#)

HoReCoast, l'edizione 2019 il 2 e 3 aprile al Pietra di Luna Hotel di Maiori, presentazione martedì 26 alla Camera di Commercio.



... in programma martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori , Sa,, in **Costiera Amalfitana**. Giunto alla VI edizione, **HoReCoast** , [www.horecoast.it](#) , punterà l'attenzione ...

Gazzetta di Salerno - 22-3-2019

Persone: [presidente rino genovese](#)
 Organizzazioni: [horecoast pietra](#)
 Prodotti: [conferenze](#)
 Luoghi: [maiori campania](#)
 Tags: [edizione presentazione](#)

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca al Pietra di Luna Hotel di Maiori.

Di **Redazione Gazzetta di Salerno** - Marzo 26, 2019



Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**, sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata **presentata** presso la Sala Conferenza della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.



Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato **Pietro De Luca**.

*«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore – ha aggiunto **Vincenzo Lamberti** – Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore»*.

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalf, nonché maitre e sommelier professionista (*"Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani"* – 2

aprile ore 10.00); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*"Il territorio si racconta attraverso il food"* – 2 aprile ore 15.30); **Sal De Riso**, maestro pasticciere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*"La Divina, testimonianze di eccellenza"* – 3 aprile ore 10.00); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*"L'analisi sensoriale del formaggio"* – 3 aprile ore 15.30). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio intervengono ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **"Pantaleone Comite"** di Maiori, con gli **studenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla **preparazione di cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **"Food Lab"**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Danilo Angè** e **Marco Pascazio**.

Riservato a **chef** e **commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli iscritti

alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come **concorso regionale-nazionale di cucina** (IV[^] EDIZIONE TROFEO HORECOAST) ed avrà come titolo "*Cuochi...custodi biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo*". Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochi** e dei **giovani** che si avvicinano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la "*cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche*", prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Quanto alle novità dell'edizione 2019, **martedì 2 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barmen professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell'ambito del quale aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell'elaborazione di **diverse tipologie di cocktail**. Sia il **2** che il **3 aprile**, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i "**Pizza Lab**" ed i "**Mixology Lab**".

Quanto ai "**Pizza Lab**" si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli** e **referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata di **martedì 2 aprile** saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Croccia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata. L'indomani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il "**Live Pizza Show**", con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in **diretta** il laboratorio di **Michele Croccia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento "**vino e pizza**". I "**Mixology Lab**", invece, saranno sia momenti di presentazione di **prodotti** ed **attrezzature** per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. **Martedì 2 aprile** si alterneranno alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style,

nonché art director e docente presso "*Cocktail in the world mixology*". Tutti gli appuntamenti del "**Mixology Lab**" del **3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

-

Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

Pubblicato: 28 Marzo 2019



Ritorna in Costiera Amalfitana l'appuntamento con HoReCoast, la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo Horeca. La manifestazione si svolgerà il 2 e 3 aprile 2019 al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa). Spazi espositivi, convegni, show cooking, cooking match tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, workshop ed il 43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania nel ricco cartellone dell'iniziativa, che ospiterà illustri relatori, tra cui Sal De Riso e Rino Genovese, giornalista di Rai 3. Per partecipare è possibile registrarsi gratuitamente su www.horecoast.it

HoReCoast: torna a Maiori la fiera evento dedicata al mondo horeca

Da **Redazione** - 18 Marzo 2019



Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori (Sa)**, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail**, **convegni**, **workshop**, **show cooking**, **cooking match** regional-nazionale tra gli chef della **Federazione Italiana Cuochi**, il **43° Concorso regionale AIBES Campania**, e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

L'evento è pensato come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi** (2014), **Vietri sul Mare** (2015), **Battipaglia** (2016), **Salerno** (2017) e **Sorrento** (2018), per la sesta edizione la location scelta è **Maiori**, in Costiera Amalfitana: il **2 e 3 aprile 2019** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Pietra di Luna Hotel** (sito in via G. Capone, 27), visitare gli **spazi espositivi** di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di rinomati **esperti del settore**.

Parteciperanno alla sesta edizione, tra gli altri, il maestro pasticcere **Sal De Riso**, il giornalista Rai **Rino Genovese**, il consigliere Slow Food Costa d'Amalfi **Salvatore Aceto**, il presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno **Orlando Paciello**, il maitre e sommelier professionista **Antonio Amato** (delegato **Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi**) e la vice presidente nazionale dell'**ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)** **Maria Sarnataro**. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "**Pantaleone Comite**" di Maiori, con gli **studenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala. Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania** e dell'**Associazione Cuochi Salernitani**), che vedrà protagonisti gli **chef** delle regioni **centro-sud Italia** appartenenti alla **Federazione Italiana Cuochi**. Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, il **43° Concorso regionale AIBES Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail. La partecipazione ad **HoReCoast** è **gratuita**, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it. Sul sito web è consultabile anche il **programma** della manifestazione, che sarà di volta in volta aggiornato.

HoReCoast gode, al momento, del **patrocinio** di: Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca

Scritto da (Redazione), giovedì 14 marzo 2019 19:56:59

Ultimo aggiornamento giovedì 14 marzo 2019 19:56:59

Martedì 2 e mercoledì 3 aprile, al **Pietra di Luna Hotel di Maiori**, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail**, **convegni**, **workshop**, **show cooking**, **cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale AIBES Campania**, e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della

manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di **sinergia e collaborazione**, oltre che di usufruire di un **percorso professionale** completo.

L'evento è pensato

come un **progetto itinerante**, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo **Amalfi**(2014), **Vietri sul Mare**(2015), **Battipaglia** (2016), **Salerno** (2017) e **Sorrento**(2018), per la sesta edizione la location scelta è **Maiori**, in Costiera Amalfitana: il **2 e 3 aprile 2019** tutti i player del settore Horeca potranno, all'interno del **Pietra di Luna Hotel** (sito in via G. Capone, 27), visitare gli **spazi espositivi** di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali **associazioni di categoria** e seguire interventi di rinomati **esperti del settore**.



Parteciperanno alla sesta edizione, tra gli altri, il maestro pasticciere **Sal De Riso**, il giornalista Rai **Rino Genovese**, il consigliere Slow Food Costa d'Amalfi **Salvatore Aceto**, il presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno **Orlando Paciello**, il maitre e sommelier professionista **Antonio Amato** (delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi) e la vice presidente nazionale dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) **Maria Sarnataro**. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "**Pantaleone Comite**" di Maiori, con gli **studentiche** saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania** e dell'**Associazione Cuochi Salernitani**), che vedrà protagonisti gli **chef** delle regioni **centro-sud Italia** appartenenti alla **Federazione Italiana Cuochi**. Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail.

La partecipazione ad **HoReCoast** è **gratuita**, basta registrarsi sul sito web www.horecoast.it. Sul sito web è consultabile anche il **programma** della manifestazione, che sarà di volta in volta aggiornato. **HoReCoast** gode, al momento, del **patrocinio** di: Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori.

Galleria Fotografica



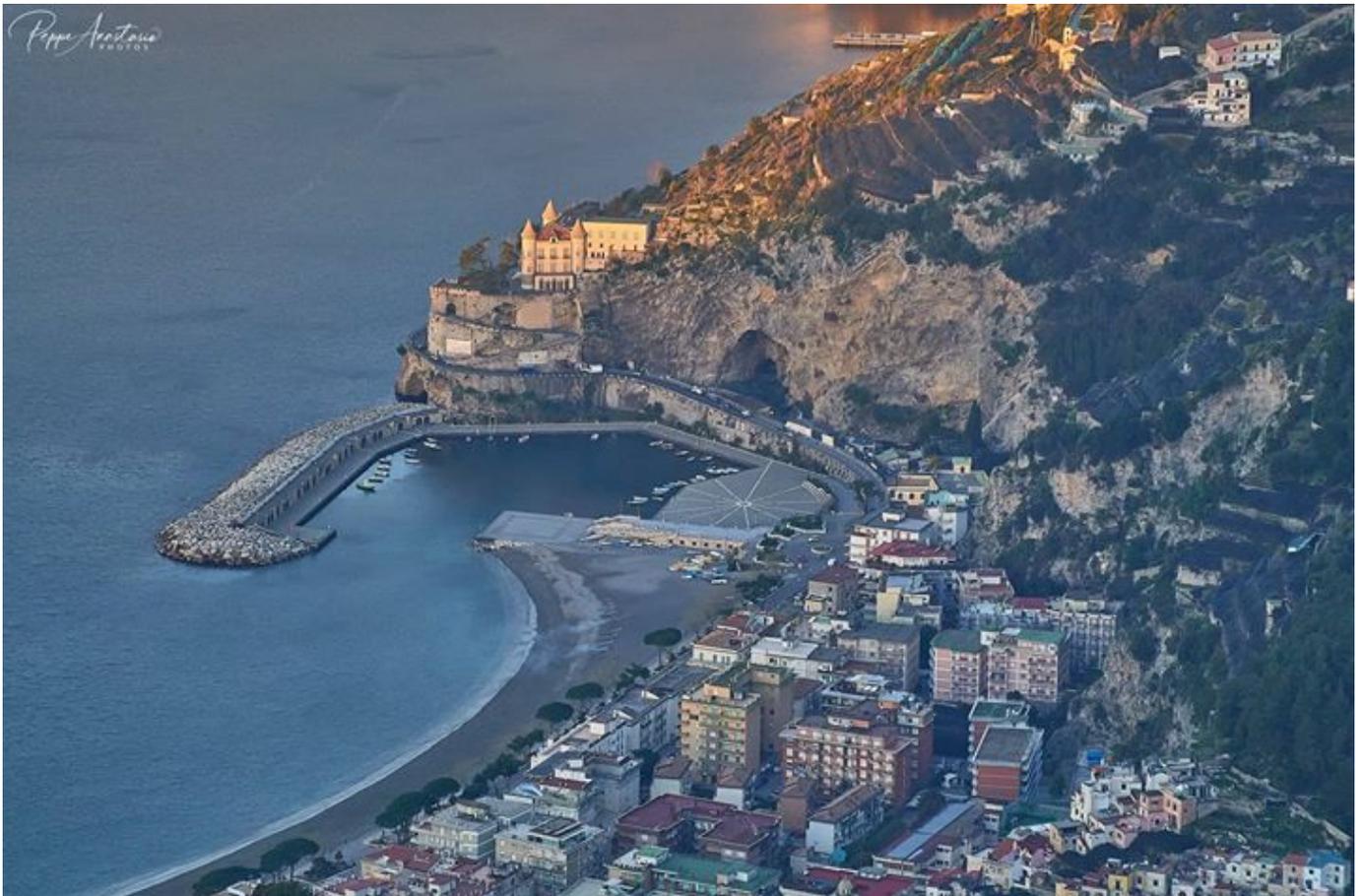
Maiori: torna HoReCoast, la fiera evento dedicata al mondo horeca

Di **Redazione Campania** - 2 Apr 2019



Si terrà all'Hotel Pietra di Luna di Maiori oggi e domani (martedì 2 e mercoledì 3 aprile) la sesta edizione di HoReCoast, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo Horeca.

L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore. Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori.



La fiera, promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, ospiterà oltre 60 aziende food e no food, laboratori dedicati al food, alla pizza ed alla preparazione di cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi.

Novità assoluta dell'edizione 2019 di HoReCoast è il 43° Concorso regionale AIBES Campania, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail.

Dal 2014 HoReCoast riunisce albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barman, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore per dare loro l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo.



HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca al Pietra di Luna Hotel di Maiori.

Martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019, al **Pietra di Luna Hotel di Maiori** (Sa), sito in via G. Capone 27, nell'incantevole scenario della **Costiera Amalfitana**, si terrà la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**.

Martedì 26 marzo 2019 la kermesse è stata **presentata** presso la Sala Conferenza della **Camera di Commercio di Salerno**, sita in via Gen. Clark 19/21. Hanno partecipato: **Pietro De Luca**, Responsabile Divisione Ristorazione dell'azienda De Luca; **Vincenzo Lamberti**, Amministratore dell'azienda Lamberti Food; **Carmine D'Alessio**, Ceo & Founder dell'agenzia di comunicazione integrata MTN Company; **Luigi Vitiello**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania; **Luigi Di Ruocco**, Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario della sezione A.I.B.E.S. Campania.





Oltre **60 aziende food e no food**, laboratori dedicati al **food**, alla **pizza** ed alla preparazione di **cocktail, convegni, workshop, show cooking, cooking match** regional-nazionale tra gli chef della Federazione Italiana Cuochi, il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** e tanti **ospiti di prestigio** nel ricco programma della manifestazione itinerante, prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'Horeca del Mezzogiorno d'Italia.

«Ad HoReCoast ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ricettive, responsabili Food & Beverage, ristoratori, professionisti, aspiranti professionisti dell'ospitalità, chef, barmen, pasticceri, pizzaioli, gelatieri, panificatori e tutte le professionalità del settore hanno l'opportunità di innescare attività di sinergia e collaborazione, oltre che di usufruire di un percorso professionale completo», ha spiegato **Pietro De Luca**.

*«L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di incontro tra professionisti del settore – ha aggiunto **Vincenzo Lamberti** – Dopo Amalfi (2014), Vietri sul Mare (2015), Battipaglia (2016), Salerno (2017) e Sorrento (2018), per la sesta edizione la location scelta è Maiori, in Costiera Amalfitana: il 2 e 3 aprile 2019 tutti i player del settore Horeca, all'interno del Pietra di Luna Hotel, potranno visitare gli spazi espositivi di più di 60 aziende nazionali ed internazionali, confrontarsi con le principali associazioni di categoria e seguire interventi di rinomati esperti del settore»*.

Parteciperanno ai **convegni** della sesta edizione, in rigoroso ordine di intervento: **Antonio Amato**, delegato Associazione Italiana Sommelier della Costa d'Amalfi, nonché maitre e sommelier professionista (*"Viaggio esperienziale attraverso i vitigni 'minori' campani"* – 2 aprile ore 10.00); **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno; **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi, Turismo e Tempo Libero Confindustria Salerno; chef **Raffaele Vitale**, già stella Michelin (*"Il territorio si racconta attraverso il food"* – 2 aprile ore 15.30); **Sal De Riso**, maestro pasticciere, e **Salvatore Aceto**, consigliere Slow Food Costa d'Amalfi (*"La Divina, testimonianze di eccellenza"* – 3 aprile ore 10.00); **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF (*"L'analisi sensoriale del formaggio"* – 3 aprile ore 15.30). Ed ancora, tra le tante personalità di prestigio intervengono ad **HoReCoast** i Maestri Pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Croccia** della Scuola Italiana Pizzaioli e **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*. Prevista, inoltre, la collaborazione con l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore **"Pantaleone Comite"** di Maiori, con gli **studenti** che saranno coinvolti in attività di accoglienza, ristorazione e sala.

Come da tradizione, ad **HoReCoast** ci sarà ovviamente spazio anche per gli **show cooking** ed il **cooking match** (a cura dell'**Unione Regionale Regionale Cuochi Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**). Novità assoluta dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, invece, saranno il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, che vedrà barman, capibarman e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail, i **laboratori** dedicati alla **pizza** e quelli dedicati alla **preparazione di cocktail**.

Durante gli **show cooking**, ribattezzati quest'anno **"Food Lab"**, diversi chef di cucina presenteranno **prodotti ed attrezzature per la ristorazione**, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che verranno subito dopo assaggiati. Saranno ospiti ad **HoReCoast**, in ordine di intervento, gli chef: **Erny Lombardo**, **Bruno Ruggiero**, **Paolo Rossetti**, **Danilo Angè** e **Marco Pascazio**.

Riservato a **chef e commis di cucina** iscritti e selezionati dalle associazioni provinciali di appartenenza (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ed anche agli iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le regioni, il **cooking match** quest'anno avrà una dimensione più ampia: si porrà, infatti, come **concorso regionale-nazionale di cucina** (IV^a EDIZIONE TROFEO HORECOAST) ed avrà come titolo *"Cuochi...custodi biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo"*.

Finalità del concorso regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochi** e dei **giovani** che si avvicinano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la *“cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche”*, prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Quanto alle novità dell'edizione 2019, **martedì 2 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** si svolgerà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania** (associazione di barmen professionisti nata il 21 Settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri, DPCM del 16/07/1998), nell'ambito del quale aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell'elaborazione di **diverse tipologie di cocktail**. Sia il **2** che il **3 aprile**, invece, contemporaneamente a tutti gli appuntamenti sin qui esposti, avranno luogo anche le altre novità di questa edizione di HoReCoast: i **“Pizza Lab”** ed i **“Mixology Lab”**.

Quanto ai **“Pizza Lab”** si tratterà di vere e proprie **dimostrazioni live** con **maestri pizzaioli** e **referenti aziendali** che presenteranno tecniche, prodotti ed attrezzature di lavorazione, facendo poi assaggiare ai partecipanti le varie **pizze** realizzate. I laboratori della giornata di **martedì 2 aprile** saranno tutti a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, che dal 1988 organizza, con un approccio serio e professionale, corsi per pizzaioli in tutta Italia affiancando alla parte pratica anche quella teorica. Nello specifico, saranno i maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC della Scuola Italiana Pizzaioli, a gestire gli appuntamenti della giornata.

L'indomani, **mercoledì 3 aprile**, ci sarà in mattinata il **“Live Pizza Show”**, con le telecamere di **Canale 21** che trasmetteranno in **diretta** il laboratorio di **Michele Crocchia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni). Altri due appuntamenti si terranno, poi, nel pomeriggio, di cui uno dedicato all'abbinamento **“vino e pizza”**. I **“Mixology Lab”**, invece, saranno sia momenti di presentazione di **prodotti** ed **attrezzature** per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**. **Martedì 2 aprile** si alterneranno alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata (breakfast, aperilunch, aperidinner). Ci sarà, inoltre, occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, nonché art director e docente presso *“Cocktail in the world mixology”*. Tutti gli appuntamenti del **“Mixology Lab”** del **3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**.

Il **programma completo** della manifestazione è consultabile sul sito web www.horecoast.it, dove è anche possibile **registrarsi gratuitamente** per visitare tutti gli spazi espositivi ed assistere ai diversi appuntamenti in cartellone il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

-

Per info e contatti: Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

AD HORECOAST IL GIORNALISTA DI RAI 3 RINO GENOVESE



Rino Genovese modererà il secondo convegno del 2 aprile, dal titolo "Il territorio si racconta attraverso il food"

Nel pomeriggio di **martedì 2 aprile**, dalle **ore 15.30** alle **ore 17.30**, la **sala convegni** del **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa) ospiterà il secondo convegno di **HoReCoast 2019**, dal titolo **"Il territorio si racconta attraverso il food"** (il primo convegno del giorno sarà ["Viaggio esperienziale tra i vitigni 'minori' campani" con Antonio Amato, delegato AIS Campania - Costa d'Amalfi](#)).

Moderato dal giornalista di **Rai 3 Rino Genovese**, il convegno vedrà la partecipazione di:

- **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi e Turismo di Confindustria Salerno;
- **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara;
- **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità;
- **Orlando Paciello**, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno;
- **Raffaele Vitale**, Chef che ha curato per l'azienda Lamberti Food la Reservation Book (agenda delle prenotazioni per i ristoranti) dal titolo "Il territorio si racconta attraverso il food".

Da sempre attento alla **promozione turistica** del territorio, **Rino Genovese** (che cura la rubrica del **Tg 3 itinerante**, in onda ogni sabato pomeriggio su **Rai 3**), modererà il tavolo dei lavori durante il quale saranno affrontate le tematiche di **promozione territoriale**, sia attraverso le **eccellenze enogastronomiche** che caratterizzano la nostra regione, che

mediante le buone pratiche di **accoglienza turistica** che contraddistinguono la **Costiera Amalfitana**, patrimonio mondiale dell'Unesco.

La **partecipazione** al **convegno**, così come a tutte le iniziative in programma ad **HoReCoast**, è **gratuita**, basta [registrarsi cliccando qui](#).

Promosso dalle aziende **Lamberti Foode De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast

ACETO, SAL DE RISO E SARNATARO: ECCO I CONVEGNI DEL 3 APRILE | HORECOAST



"La Divina, testimonianze di eccellenza" e "L'analisi sensoriale del formaggio" i convegni in programma mercoledì 3 aprile 2019

Tra i **protagonisti** della VI edizione di **HoReCoast** (la fiera-evento dedicata ad operatori e professionisti del mondo **Horeca**, in programma il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**, in Costiera Amalfitana) ci sarà anche **Salvatore De Riso**, premiato nel novembre del 2010 con il titolo di *"Pasticcere dell'anno 2010-2011"* dall'Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri, nonché già ospite di HoReCoast nell'edizione 2017 svoltasi al Lloyd's Baia Hotel di Salerno.

Mercoledì 3 aprile, alle **ore 10.00**, nella Sala Convegni del **Pietra di Luna Hotel** di Maiori, **De Riso** terrà il convegno dal titolo *"La Divina, testimonianze di eccellenza"*, in compagnia di **Salvatore Aceto**, limonicoltore e consigliere Slow Food Costa d'Amalfi.

Dall'amore per i **prodotti tipici** della **Costiera Amalfitana**, sapientemente mescolato ad una **spiccata vena creativa**, nascono i dolci di **Salvatore De Riso**, emblema nel mondo dell'**arte pasticceria made in Italy**. Una territorialità, la sua, che emerge prorompente in ogni produzione. Una ricercata combinazione di colori, profumi e soprattutto un sapiente mix tra tradizione ed innovazione per offrire dolci realizzati esclusivamente con ingredienti "nobili" del posto: dal **limone Costa d'Amalfi IGP** alle **nocciole di Giffoni**, dalle **mele annurche** ai **fichi bianchi**.

Ad accomunare **De Riso** ed **Aceto** è l'amore smisurato per l'**"oro giallo"** della **Costiera Amalfitana**: il **limone**. Tutelata dall'Unesco in quanto perfetto esempio di paesaggio mediterraneo, la Costiera Amalfitana è tra gli scenari più affascinanti d'Italia. Gode di uno scenario di grandissimo valore culturale e naturale dovuto alle sue caratteristiche topografiche e alla sua evoluzione storica. Le bellezze della **Costiera** non si esauriscono ai paesaggi,

ma sono radicate anche nel **territorio**, soprattutto a livello gastronomico. Emblema di queste prelibatezze è, senza ombra di dubbio, il **limone**.

Se per **Sal De Riso** il **limone** è fonte di **ispirazione** in molte delle sue prelibate **dolcezze**, per **Salvatore Aceto** la **produzione di limoni** è una **tradizione** che si tramanda da generazioni nella sua **famiglia**. Valorizzazione del paesaggio, genuinità dei prodotti e amore per il proprio lavoro: questi, dunque, gli aspetti che caratterizzano questi due grandi personaggi, che **mercoledì 3 aprile**, a partire dalle **ore 10.00**, saranno ospiti di **HoReCoast**.

Il secondo convegno del **3 aprile** si terrà, invece, alle **ore 15.30**. Interverrà nell'occasione la Dott.ssa **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'**ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) con l'appuntamento dal titolo **"L'analisi sensoriale del formaggio"**. La **Sarnataro** condurrà i partecipanti in un **percorso sensoriale** alla scoperta di questo **alimento** ricco di fascino, valutandone l'aspetto visivo, tattile, le caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, oltre che l'esame della struttura in bocca.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Promossa dalle aziende **Lamberti Foode De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast

DANNY DEL MONACO E A.I.B.E.S. CAMPANIA, ECCO I MIXOLOGY LAB DI HORECOAST



Altra importante novità dell'edizione 2019 di HoreCoast è rappresentata dai Mixology Lab, laboratori dedicati alla preparazione di cocktail

Momenti di presentazione di **prodotti ed attrezzature** per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**: sono i **"Mixology Lab"**, altra novità della VI edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento dedicata ad operatori e professionisti del mondo Horeca, in programma il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**, in Costiera Amalfitana.

Martedì 2 aprile si alterneranno in **6 momenti complessivi** alcuni **referenti aziendali**, che presenteranno **prodotti e soluzioni** per i vari momenti della giornata: breakfast, aperilunch, aperidinner ([clicca qui per scoprire i Mixology Lab del 2 aprile](#)). Nel pomeriggio, inoltre, ci sarà occasione di assistere alla performance di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'**Italian Barman Style**, nonché art director e docente presso "Cocktail in the world mixology".

Autore di vari libri di settore, Campione del mondo 2002 di Bacardi Martini Grand Prix, **Danny Del Monaco** ha fatto del **bartending** uno **stile di vita**. Promuove nel mondo il modo di **fare miscelato italiano** e si occupa di organizzare **corsi di formazione e aggiornamenti professionali**, dimostrando che con impegno e sacrificio anche quella del barman può diventare una carriera importante, che regala grandi soddisfazioni.

Tutti gli appuntamenti del **"Mixology Lab"** di **mercoledì 3 aprile**, invece, saranno a cura dell'**A.I.B.E.S. Campania**. Si partirà dalle ore 10.00 fino alle ore 17.15 per **5 complessive masterclass** di giornata, condotte, tra gli altri, da **Giovanni Anselmo**, esperto formatore barman. L'**A.I.B.E.S.** è l'unica associazione di categoria in Italia che nel settore del bar si fregia del **riconoscimento giuridico** da parte del **Consiglio dei Ministri** (DPCM del

16/01/1998) e che quest'anno compie **70 anni di attività**, essendo nata il 21 settembre 1949.

Da ricordare, inoltre, che nella giornata del **2 aprile**, all'interno di HoReCoast la **sezione campana dell'A.I.B.E.S.**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**, terrà il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S.**. [Leggi qui per tutte le informazioni in merito.](#)

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Promossa dalle aziende **Lamberti Foode** **De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast

AD HORECOAST IL 43° CONCORSO REGIONALE A.I.B.E.S.



In programma martedì 2 aprile dalle ore 12.00 alle ore 18.30...

Altra **novità** dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento dedicata ad operatori e professionisti del mondo Horeca, in programma il **2 e 3 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**, in Costiera Amalfitana, è rappresentata dal **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**, in programma dalle ore **12.00** alle **ore 18.00** di **martedì 2 aprile**.

Per la sezione campana dell'**associazione di barmen professionisti**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**, si tratterà di un "**ritorno**" ad **HoReCoast**, dopo la felice esperienza della scorsa edizione a Sorrento. Durante il **43° Concorso regionale**, aspiranti barmen, barmen e capi barmen si cimenteranno nell'**elaborazione** di diverse tipologie di **cocktail**.

I **primi tre classificati** alla gara si aggiudicheranno, inoltre, l'accesso al **70° Concorso nazionale A.I.B.E.S.**, che si terrà nei prossimi mesi a **Roma** in occasione dei **festeggiamenti** dei primi **70 anni di attività** dell'**A.I.B.E.S. nazionale**, nata il 21 settembre 1949 e riconosciuta con decreto ministeriale dal Consiglio dei Ministri del 16/07/1998.

[Clicca qui](#) per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.

Promossa dalle aziende **Lamberti Foode** **De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, HoReCoast gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori

d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast

CROCCIA E DEMO PER IL "LIVE PIZZA SHOW", ECCO TUTTI I "PIZZA LAB" DEL 3 APRILE



Il "Live Pizza Show" che vedrà protagonisti Michele Croccia della Scuola Italiana Pizzaioli e Nicola Demo, chef pizzaiolo de Le 5 Stagioni, sarà trasmesso in diretta su Canale 21. Nel pomeriggio altri due appuntamenti dedicati ai pizzaioli

Sarà il **"Live Pizza Show"** a cura dei maestri pizzaioli **Michele Croccia** e **Nicola Demo** ad inaugurare i **"Pizza Lab"** di **mercoledì 3 aprile** ad **HoReCoast**, la fiera-evento dedicata ad operatori e professionisti del mondo Horeca, in programma il **2 e 3 aprile** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**, in Costiera Amalfitana.

Dalle **ore 10.30** alle ore **13.30** del **3 aprile Croccia** e **Demo** si alterneranno con i pizzaioli presenti al **Pietra di Luna Hotel** dando vita a delle vere e proprie **dimostrazioni live** sulla preparazione di diverse tipologie di **pizza**, che verranno assaggiate dai partecipanti. L'appuntamento sarà trasmesso in **diretta** su **Canale 21**, visibile al **canale 12 del digitale terrestre**.

Referente per i corsi della **Scuola Italiani Pizzaioli** in Campania, **Michele Croccia** (Master Istruttore PFC, nonché protagonista insieme a [Graziano Bertuzzo](#) già il 2 aprile ad HoReCoast), di Caselle in Pittari (Sa), è ancora giovanissimo quando inizia la sua carriera di apprendista pizzaiolo durante le stagioni estive sulle coste campane, ma già dopo pochi anni diventa titolare della propria pizzeria **"La Pietra Azzurra"** a Caselle in Pittari, provincia di Salerno, piccolo paese del Cilento, ricco di storia e tradizioni enogastronomiche.

La sua filosofia è quella di coniugare la **passione per la pizza all'amore per la terra** ed il suo **territorio**. Appassionato di natura, **Michele** coltiva un orto stagionale, utilizzando i prodotti del sul raccolto per la farcitura delle pizze e dei piatti del ristorante. Ecco perché viene chiamato il **Pizzaiolo Contadino**, perché oltre a dedicarsi ogni giorno alla realizzazione degli impasti per il suo locale, a studiare od insegnare, si dedica alla cura dei suoi terreni per assicurare

un prodotto eccellente. Dopo aver partecipato a diversi corsi di specializzazione, nel 2008 diventa **Master Istruttore della Scuola italiana Pizzaioli** e nel maggio 2014 ottiene il titolo di **Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato**. Dal 2011 è in possesso della certificazione Ismecert per la realizzazione della Pizza Napoletana Stg nella sua pizzeria "Pietra Azzurra".

Responsabile Ricerca & Sviluppo per il gruppo Agugiario & Figna Molini, e nello specifico per il brand **Le 5 Stagioni**, e dell'organizzazione-assistenza post vendita, **Nicola Demo** è una vecchia conoscenza di **HoReCoast**. Già protagonista delle **precedenti edizioni** dell'evento, anche quest'anno lo **chef pizzaiolo** sarà i protagonisti della manifestazione come promoter e testimonial de **Le 5 Stagioni**.

Lo stesso **Demo** curerà, poi, il laboratorio del **pomeriggio** dedicato ai pizzaioli (ore 15.00 – 16.00), dal titolo **"La farina per pizza napoletana"**. A chiudere i **"Pizza Lab"** di **mercoledì 3 aprile**, infine, saranno **Antonio Amato** (Maitre e sommelier professionista – AIS Costa d'Amalfi) e **Michele Croccia** (Maestro pizzaiolo S.I.P.) che cureranno l'appuntamento dal titolo **"Il vino e la pizza, segreti di un abbinamento vincente"**.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Promossa dalle aziende **Lamberti Foode** **De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast

IL COOKING MATCH, SFIDA IN CUCINA TRA GLI CHEF DEL CENTRO SUD ITALIA | HORECOAST



Quest'anno si sfideranno in cucina gli chef provenienti da tutte le regioni del centro sud Italia

Come da tradizione, anche durante l'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento dedicata ad operatori e professionisti del mondo **Horeca**, in programma il **2 e 3 aprile 2019** al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**, in Costiera Amalfitana, ci sarà spazio anche per il **cooking match** a cura dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, presieduta dal prof. **Luigi Vitiello**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**, guidata dal prof. **Luigi Di Ruocco**.

Novità di quest'anno sarà la partecipazione non solo di **chef** e **commis** iscritti e selezionati dalle **associazioni provinciali di appartenenza** (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese-Equana-Monti Lattari, Torre del Greco Area Vesuviana-Strianese), ma anche e soprattutto degli **chef** iscritti alla **Federazione Italiana Cuochi** di tutte le **regioni del centro-sud Italia**.

Il **cooking match** quest'anno avrà, dunque, una dimensione più ampia: si porrà come **concorso regionale-nazionale di cucina** ed avrà come titolo "*Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo*". **Finalità del concorso** regionale-nazionale sarà quella di stimolare la **creatività** dei **cuochi** e dei **giovani** che si avvicinano nel mondo della **cucina**, promuovendo in particolar modo la "*cucina nel rispetto delle biodiversità e nella cultura delle tradizioni enogastronomiche*", prevedendo l'utilizzo di prodotti e generi alimentari che mettono in risalto tali aspetti, nonché il rispetto nutrizionale del piatto.

Il **cooking match** si svolgerà **mercoledì 3 aprile**, a partire dalle **ore 12.00**, con **cerimonia di premiazione** in programma alle **ore 18.00**. La **giuria**, che valuterà i piatti in base a difficoltà di preparazione e pulizia, presentazione e sapore, decreterà i **primi tre classificati**, ai quali andranno trofei artistici e buoni spesa per l'acquisto di attrezzature professionali.

Alla giuria sarà, inoltre, demandato il compito di assegnare il **III Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"**, che verrà conferito allo chef maggiormente distintosi per impegno professionale.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Promossa dalle aziende **Lamberti Foode De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** gode del **patrocinio**: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast

ROSSETTI, FRANZINI, PASCAZIO, RUGGIERO, DI RUOCCO E TORRENTE: ECCO I "FOOD LAB" DEL 3 APRILE | HORECOAST



6 gli show cooking in programma mercoledì 3 aprile ad HoReCoast. Gli chef Paolo Rossetti, Marco Pascazio e Bruno Ruggiero si alterneranno con referenti aziendali per la presentazione di prodotti ed attrezzature per la ristorazione

Per la sezione **"Food Lab"** saranno **6** gli **show cooking** in programma nella giornata di **mercoledì 3 aprile 2019** ad **HoReCoast**, la fiera-evento dedicata ad operatori e professionisti del mondo Horeca, in programma il 2 e 3 aprile al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori**, in Costiera Amalfitana.

Dopo i primi 6 appuntamenti di martedì 2 aprile (che vedranno all'opera gli chef Bruno Ruggiero, Paolo Rossetti, Danilo Angè ed Erny Lombardo) **protagonisti** della **seconda giornata** di **HoReCoast** saranno diversi referenti aziendali e gli chef **Paolo Rossetti, Marco Pascazio e Bruno Ruggiero**.

Sarà lo chef **Rossetti** a dare il via agli **show cooking** del **3 aprile**, con il laboratorio dal titolo **"Cotture a bassa temperatura"** (ore 10.30 - 11.15), in collaborazione con le aziende **Sirman, Royal Greenland, De Lucae Lamberti Food**.

Successivamente (ore 11.30 - 12.15) toccherà a **Franco Checchi**, Service Sales Representative della **Wiberg**, che terrà il laboratorio dal titolo **"I profumi d'Oriente"**, in collaborazione con **Demetrae Lamberti Food**. In sua compagnia ci sarà lo chef **Marcello Franzini**, giovane chef formatosi presso la prestigiosa Alma di Colorno (Pr), la scuola internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi. L'attenzione al dettaglio nell'arte culinaria è stata messa in pratica in alcune esperienze professionali, tra cui un rinomato ristorante stellato valtellinese, sua terra natale. Dal 2018, la sua intraprendenza e voglia di esplorare nuove attività, lo ha motivato ad unirsi al team della **Demetra Food Academy**. Chiuderanno la mattinata le aziende **Centro Carni**

Companye Lamberti Food con lo show cooking "**La carne, tecniche di lavorazione e disosso**".

Alle ore 15.00 (e fino alle 15.45) saranno gli chef **Marco Pascazio** e **Bruno Ruggiero** a riprendere i lavori con il laboratorio "**Il panino gourmet**", in collaborazione con le aziende **Il Panino di Serie A**, **Lainox**, **Unilever**, **De Luca** e **Lamberti Food**.

Classe 1990, **Marco Pascazio** è un giovane chef diplomato all'IPSSART, Istituto Alberghiero di Castellana Grotte. Inizia la sua carriera ancora adolescente affiancando alcuni tra i più quotati Chef del territorio. Diventa nel 2009 **Sous Chef** nella brigata di **Michele Rotondo** alla Masseria Petrino di Palagianello. Stessa mansione per conto dello chef Stellato **Angelo Sabatelli** presso Masseria Spina. In seguito diventa docente per alcuni corsi di cucina pugliese a Stoccolma in Svezia e proprio lo Stato del Nord Europa gli ha fatto capire che la Formazione era una sua intenzione professionale.

Nel novembre 2012 **Pascazio** partecipa ad una gara, Primo Memorial Maestro **Angelo Consoli**, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi Trulli e Grotte, durante il quale si aggiudica la Medaglia di Bronzo. Negli anni successivi gestisce, come responsabile dell'area tecnica, i corsi tenuti da Istituto Eccelsa ad Alberobello. Grazie alla collaborazione con il grande amico Chef **Giuseppe Buscicchio**, suo mentore, inizia il suo percorso come Chef Dimostratore e sperimentatore per la Multinazionale Unilever Food Solutions. In seguito partecipa ad alcuni shooting fotografici con lo Chef Executive **Pierluca Ardito** che gli conferisce la passione per la cultura culinaria e la precisione nell'impattamento.

Tornando agli **show cooking** di **HoReCoast**, dopo gli interventi di Pascazio e Ruggiero sarà ancora una volta il turno dello chef **Paolo Rossetti** (ore 16.00 – 16.45) che curerà lo show coking "**Metodi di cottura in sottovuoto**", in compagnia delle aziende **Sirman**, **De Luca**, **Lamberti Foode Centro Carni Company**, per la quale prenderanno parola **Ottorino Ganeo** e **Monica Antonello**, rispettivamente funzionario commerciale canale Horeca e sales account dell'azienda di Tombolo (Pd).

Chiuderà i "**Food Lab**" di **HoReCoast** l'appuntamento "**I primi d'Italia**" (ore 17.00 – 17.45), realizzato dalle aziende **Gruppo di Martino**, **Gustarosso** e **Lamberti Food**. All'opera gli chef **Luigi Di Ruocco**, presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani, nonché vicepresidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e docente presso l'Istituto Alberghiero "Pantaleone Comite" di Maiori, e **Gaetano Torrente**, chef facente parte dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, i quali prepareranno tre primi piatti realizzati con la pasta de il **Pastificio dei Campi**, eletta da <https://www.linkiesta.it/it/article/2019/01/12/paste-artigianali-migliori-italia/40710/> tra le **5 paste artigianali migliori d'Italia**.

[Clicca qui per registrarti gratuitamente e partecipare ad HoReCoast.](#)

Promossa dalle aziende **Lamberti Foode De Luca Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN**

Company, HoReCoast gode del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it– info@horecoast.it– www.facebook.com/Horecoast



HoReCoast, bilancio positivo per la “due giorni” dedicata al mondo Horeca

800 registrazioni, oltre **70 aziende** partecipanti, **4 convegni**, **12 food lab**, **8 laboratori** dedicati alla **pizza**, **11 masterclass** sulla preparazione di **cocktail**, il **cooking match** tra gli **chef** del centro sud Italia appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**: sono i numeri dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company** e svoltasi **martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019** presso il **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**.

*«Il bilancio della VI edizione di HoReCoast è più che lusinghiero – affermano all'unisono **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**, rispettivamente amministratore della **Lamberti Food** e responsabile della divisione ristorazione della **De Luca – Attrezzature per la ristorazione** – HoReCoast è diventato ormai un appuntamento fisso che, anno dopo anno, “contagia” sempre più professionisti ed operatori del mondo Horeca ed i principali player del settore. E per noi rappresenta motivo di grande orgoglio riuscire a coinvolgere simili professionalità ed a creare momenti di condivisione strategica».*

Operatori dei mondi **food**, **ricettività**, **marketing**, **ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti rapporti commerciali. **Chef**, **pizzaioli** e **barmen** si sono cimentati in **live show** culinari. **Esperti del settore** hanno portato le proprie testimonianze, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** e **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3, ma soprattutto gli **studenti** dell'Istituto Alberghiero “**P. Comite**” di Maiori hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.

Sbalorditivo anche il **riscontro social** dell'edizione numero 6 di **HoReCoast**, con **7.767 persone raggiunte** mediante le dirette sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **87.894 persone raggiunte** e si sono avute **11.719 interazioni con i post**. Da ricordare anche le **dirette televisive** su **Canale 21** ed i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Maiori, **Antonio Capone**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 2 aprile** il convegno “*Viaggio esperienziale tra i vitigni ‘minori’ campani*” a cura di **Antonio Amato**, delegato AIS della Costa d'Amalfi nonché Maitre e Sommelier professionista, il quale ha condotto il pubblico nella riscoperta del territorio campano mediante l'esaltazione di vitigni spesso sottaciuti (quali Tintore, Catalanesca, Biancolella, Asprinio, Pallagrello, Caprettone, Casavecchia, Aglianicone, Pepella, Fenile, Ginestra, Ripoli, Sciascinoso, Moscato bianco, Barbera del Sannio), ma al contempo autentico patrimonio della nostra regione da custodire ed esaltare.

Sempre per la parte convegnistica, nel pomeriggio di **martedì 2 aprile** il giornalista di Rai 3, **Rino Genovese**, ha condotto l'appuntamento dal titolo “*Il territorio si racconta attraverso il food*”, al quale hanno preso parte: **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi e Turismo di Confindustria Salerno; **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio



Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno.

Da sempre attento alla promozione turistica del territorio, **Rino Genovese** (che cura la rubrica del *Tg 3 itinerante*, in onda ogni sabato pomeriggio su Rai 3), ha moderato il tavolo dei lavori durante il quale sono state affrontate le tematiche di **promozione territoriale**, sia attraverso le eccellenze enogastronomiche che caratterizzano la nostra regione, che mediante le buone pratiche di **accoglienza turistica** che contraddistinguono la **Costiera Amalfitana**, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Quanto ai **Food Lab**, martedì 2 aprile rinominati **chef nazionali referenti aziendali** si sono susseguiti in diversi **show cooking** per la presentazione di soluzioni integrate di prodotti ed attrezzature per la ristorazione. Tra questi **Alberto Bove** e **Milena Passacantando** (rispettivamente tecnico ed area manager dell'azienda Délifrance) per il laboratorio "Il cestino del pane"; lo chef della Lainox, **Bruno Ruggiero**, per il laboratorio "Forno Naboo"; lo chef della Sirman, **Paolo Rossetti**, per il laboratorio "Il pacojet"; lo chef della Trabo/Isi, **Danilo Angè**, per il laboratorio "Il sifone".

I **Pizza Lab** della prima giornata di **HoReCoast** (una delle novità dell'edizione 2019 della manifestazione) sono stati a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, rappresentata dai maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC. "Pizza evolution, le attrezzature moderne in pizzeria", "Pizza: innovazione e tradizione. Le farine, gli impasti e la lievitazione", "Pizza e lievito madre", "La pizza senza glutine e senza lattosio" e "Pizza e territorio. Operatori e prodotti a confronto": questi i momenti "animati" da **Bertuzzo** e **Crocchia**, i quali hanno alternato **dimostrazioni live** con assaggi delle varie tipologie di pizze di volta in volta realizzate.

Per la parte **Mixology Lab**, altra novità di HoReCoast 2019, da ricordare la partecipazione di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso "Cocktail in the world mixology", nonché promotore a livello globale del modo di fare miscelato italiano. Durante la giornata, inoltre, si sono registrati vari momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione di **bevandesia** di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**, a cura di alcune **aziende** presenti ad **HoReCoast**.

Chicca della VI edizione di **HoReCoast** è stato il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**. A trionfare nella sfida che ha visto barmen, capibarmen e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail è stato **Tonino Coppola**, il quale si è aggiudicato di diritto la partecipazione al **70° Concorso nazionale A.I.B.E.S.**, in programma nei prossimi mesi a Roma.



Ad aprire la giornata



di **mercoledì 3 aprile** è stato, invece, il convegno "La Divina, testimonianze di eccellenza", che ha visto protagonisti gli "ambasciatori" nel mondo della **Costiera Amalfitana**, **Salvatore De Riso** e **Salvatore Aceto**. **De Riso** ed **Aceto** hanno portato ad **HoReCoast** la propria testimonianza di lavoratori ed imprenditori di successo, presentando la rispettive aziende e discorrendo del territorio della **Costa d'Amalfi**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza

nella loro formazione professionale. Altro convegno di giornata è stato, poi, "L'analisi sensoriale del formaggio", curato da **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF, la quale ha condotto i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta di questo alimento ricco di fascino, valutandone l'aspetto visivo, tattile, le caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, oltre che l'esame della struttura in bocca.

Protagonisti dei **Food Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati, invece, gli chef **Paolo Rossetti** (Sirman), **Marco Pascasio** (Unilever), **Bruno Ruggiero** (Lainox), **Marcello Franzini** (Demetra), **Luigi Di Ruocco** (presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani) e **Gaetano Torrente**, oltre che diversi **referenti aziendali**, come **Franco Checchi** (service sales representative della Wiberg), **Ottorino Ganeo** e **Monica Antonello** (rispettivamente funzionario commerciale canale Horeca e sales account di Centro Carni Company). Durante gli **show cooking** hanno presentato prodotti ed attrezzature per la ristorazione, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che sono stati subito dopo assaggiati.

Trasmesso in diretta televisiva su **Canale 21**, il "**Live Pizza Show**" curato da **Michele Croccia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni), ha aperto i **Pizza Lab** del **3 aprile**, durante i quali diversi **pizzaioli del territorio** si sono alternati nella realizzazione di diverse tipologie di pizza. "*La farina per pizza napoletana*" e "*Il vino e la pizza, segreti di un abbinamento vincente*" gli altri appuntamenti che hanno completato il programma pomeridiano dei laboratori dedicati alla pizza.

Tutti i **Mixology Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati curati dall'**A.I.B.E.S. Campania**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**. 5 le **masterclass** tenutesi dal mattino fino al pomeriggio su "*Latte Art*", "*Homemade e molecolare*", "*Aperitivo italiano*", "*Decorazioni da cocktail*" e "*Show Flair*", alle quali si è aggiunta anche la performance live del campione italiano Flair **Luigi Sgaglione**.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, anche durante l'edizione 2019 di **HoReCoast** si è svolto il **cooking match** promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo "*Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo*", l'iniziativa ha coinvolto non solo le **associazioni** afferenti all'URCC, ma anche quelle di altre regioni del **centro sud Italia**, tra cui l'**Associazione Cuochi di Matera** e l'**Associazione Cuochi di Bari**.



A vincere la **gara di cucina** (IV TROFEO HORECOAST) è stata l'**Associazione Cuochi Avellino**, rappresentata dallo chef **Pasquale D'Alessandro** e dal commis **Francesco Iannuzzi**. Al secondo posto si è classificato lo chef **Antonio Pontillo** (commis **Benito De Nicolais**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco**, mentre al terzo **Carmelo Barberi** (commis **Angelo Di Bona**) dell'**Associazione Cuochi Caserta**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche il **Don HoReCoast** (opera in ceramica realizzata dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**), dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca** ed un **set** composto da padella, casseruola e coltello messi a disposizione dalle aziende **Zwilling**, **Ballarini** e **Pinti Inox**. "*Per essersi*

maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica" il **III Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito all'**Associazione Cuochi Benevento**, rappresentata dallo chef **Alessandro Della Rocca** e dal commis **Gabriele Amato**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company) – www.horecoast.it – info@horecoast.it – www.facebook.com/Horecoast

HoReCoast, bilancio positivo per la "due giorni" dedicata al mondo Horeca a Maiori.

Gazzetta di Salerno |  1 | 4-4-2019

Campania : sono i numeri dell'edizione 2019 di HoReCoast , la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo Horeca , promossa dalle aziende Lamberti Food e De Luca - Attrezzature per la ristorazione , in collaborazione con l'agenzia ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [rino genovese presidente](#)

Organizzazioni: [horecoast horeca](#)

Prodotti: [tg facebook](#)

Luoghi: [maiori canale](#)

Tags: [bilancio edizione](#)



ALTRE FONTI (4)

Maiori: torna HoReCoast, la fiera evento dedicata al mondo horeca



Si terrà all'Hotel Pietra di Luna di Maiori oggi e domani , martedì 2 e mercoledì 3 aprile, la sesta edizione di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**. L'evento è pensato come un progetto itinerante, fatto per scoprire ogni anno nuovi luoghi e vuole essere punto di ...

[AmalfiNotizie](#) - 2-4-2019

Persone: [sorteggio](#)

[rino genovese](#)

Organizzazioni: [horecoast food](#)

Prodotti: [champions league foto](#)

Luoghi: [maiori amalfi](#)

Tags: [evento professionisti](#)

HoReCoast, il 2 e 3 aprile torna in Costiera Amalfitana la fiera-evento dedicata ai professionisti del mondo Horeca al Pietra di Luna Hotel ...



... prima e vera occasione di incontro-confronto tra gli operatori dell'**Horeca** del Mezzogiorno d'Italia. «Ad **HoReCoast** ogni anno, dal 2014, albergatori, titolari, direttori, gestori di strutture ...

[Gazzetta di Salerno](#) - 26-3-2019

Persone: [presidente luna hotel](#)

Organizzazioni: [horecoast](#)

[horeca](#)

Prodotti: [conferenza](#)

Luoghi: [costiera amalfitana](#)

[maiori](#)

Tags: [professionisti evento](#)

HoReCoast, l'edizione 2019 il 2 e 3 aprile al Pietra di Luna Hotel di Maiori, presentazione martedì 26 alla Camera di Commercio.



Clark 19/21, si terrà la conferenza stampa di presentazione di **HoReCoast** - Hotel Restaurant Business Community , la fiera-evento dedicata a professionisti ed operatori del mondo **Horeca** , in programma ...

[Gazzetta di Salerno](#) - 22-3-2019

Persone: [presidente](#)

[rino genovese](#)

Organizzazioni: [horecoast pietra](#)

Prodotti: [conferenze](#)

Luoghi: [maiori campania](#)

Tags: [edizione presentazione](#)

HoReCoast, bilancio positivo per la “due giorni” dedicata al mondo Horeca a Maiori.

Di **Redazione Gazzetta di Salerno** - Aprile 4, 2019



800 registrazioni, oltre 70 aziende partecipanti, **4 convegni, 12 food lab, 8 laboratori** dedicati alla **pizza, 11 masterclass** sulla preparazione di **cocktail**, il **cooking match** tra gli **chef** del centro sud Italia appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**: sono i numeri dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company** e svoltasi martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019 presso il **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa).

*«Il bilancio della VI edizione di HoReCoast è più che lusinghiero – affermano all'unisono **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**, rispettivamente amministratore della **Lamberti Food** e responsabile della divisione ristorazione della **De Luca – Attrezzature per la ristorazione** – HoReCoast è diventato ormai un appuntamento fisso che, anno dopo anno, “contagia” sempre più professionisti ed operatori del mondo Horeca ed i principali player del settore. E per noi rappresenta motivo di grande orgoglio riuscire a coinvolgere simili professionalità ed a creare momenti di condivisione strategica».*



Operatori dei mondi **food, ricettività, marketing, ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti rapporti commerciali. **Chef, pizzaioli** e **barmen** si sono cimentati in **live show** culinari. **Esperti del settore** hanno portato le proprie testimonianze, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** e **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3, ma soprattutto gli studenti dell'Istituto Alberghiero "**P. Comite**" di Maiori hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.

Sbalorditivo anche il **riscontro social** dell'edizione numero 6 di HoReCoast, con **7.767 persone raggiunte** mediante le **dirette** sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **87.894 persone raggiunte** e si sono avute **11.719 interazioni con i post**. Da ricordare anche le **dirette televisive** su **Canale 21** ed i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Maiori, **Antonio Capone**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 2 aprile** il convegno "*Viaggio esperienziale tra i vitigni 'minori' campani*" a cura di **Antonio Amato**, delegato AIS della Costa d'Amalfi nonché Maitre e Sommelier professionista, il quale ha condotto il pubblico nella riscoperta del territorio campano mediante l'esaltazione di vitigni spesso sottaciuti (quali Tintore, Catalanesca, Biancolella, Asprinio, Pallagrello, Caprettone, Casavecchia, Aglianicone, Pepella, Fenile, Ginestra, Ripoli, Sciascinoso, Moscato bianco, Barbera del Sannio), ma al contempo autentico patrimonio della nostra regione da custodire ed esaltare.

Sempre per la parte convegnistica, nel pomeriggio di martedì 2 aprile il giornalista di Rai 3, **Rino Genovese**, ha condotto l'appuntamento dal titolo "*Il territorio si racconta attraverso il food*", al quale hanno preso parte: **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi e Turismo di Confindustria Salerno; **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno.

Da sempre attento alla promozione turistica del territorio, **Rino Genovese** (che cura la rubrica del *Tg 3 itinerante*, in onda ogni sabato pomeriggio su Rai 3), ha moderato il tavolo dei lavori durante il quale sono state affrontate le tematiche di **promozione territoriale**, sia attraverso le eccellenze enogastronomiche che caratterizzano la nostra regione, che mediante le buone pratiche di **accoglienza turistica** che contraddistinguono la **Costiera Amalfitana**, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Quanto ai **Food Lab**, martedì 2 aprile rinominati **chef nazionali** e **referenti aziendali** si sono susseguiti in diversi **show cooking** per la presentazione di soluzioni integrate di prodotti ed attrezzature per la ristorazione. Tra questi **Alberto Bove** e **Milena Passacantando** (rispettivamente tecnico ed area manager dell'azienda Délifrance) per il laboratorio "*Il cestino del pane*"; lo chef della Lainox, **Bruno Ruggiero**, per il laboratorio "*Forno Naboo*"; lo chef della Sirman, **Paolo Rossetti**, per il laboratorio "*Il pacojet*"; lo chef della Trabo/Isi, **Danilo Angè**, per il laboratorio "*Il sifone*".

I **Pizza Lab** della prima giornata di **HoReCoast** (una delle novità dell'edizione 2019 della manifestazione) sono stati a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, rappresentata dai maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Croccia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC. "*Pizza evolution, le attrezzature moderne in pizzeria*", "*Pizza: innovazione e tradizione. Le farine, gli impasti e la lievitazione*", "*Pizza e lievito madre*", "*La pizza senza glutine e senza lattosio*" e "*Pizza e territorio. Operatori e prodotti a confronto*": questi i momenti "animati" da **Bertuzzo** e **Croccia**, i quali hanno alternato **dimostrazioni live** con assaggi delle varie tipologie di pizze di volta in volta realizzate.

Per la parte **Mixology Lab**, altra novità di HoReCoast 2019, da ricordare la partecipazione di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso "*Cocktail in the world mixology*", nonché promotore a livello globale del modo di fare miscelato italiano. Durante la giornata, inoltre, si sono registrati vari momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**, a cura di alcune **aziende** presenti ad **HoReCoast**.

Chicca della VI edizione di HoReCoast è stato il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**. A trionfare nella sfida che ha visto barmen, capibarmen e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail è stato **Tonino Coppola**, il quale si è aggiudicato di diritto la partecipazione al **70° Concorso nazionale A.I.B.E.S.**, in programma nei prossimi mesi a Roma.

Ad aprire la giornata di **mercoledì 3 aprile** è stato, invece, il convegno "*La Divina, testimonianze di eccellenza*", che ha visto protagonisti gli "ambasciatori" nel mondo della Costiera Amalfitana, **Salvatore De Riso** e **Salvatore Aceto**. **De Riso** ed **Aceto** hanno portato ad **HoReCoast** la propria testimonianza di lavoratori ed imprenditori di successo, presentando la rispettive aziende e scorrendo del territorio della **Costa d'Amalfi**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza nella loro formazione professionale. Altro convegno di giornata è stato, poi, "*L'analisi sensoriale del formaggio*", curato da **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF, la quale ha condotto i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta di questo alimento ricco di fascino, valutandone l'aspetto visivo, tattile, le caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, oltre che l'esame della struttura in bocca.

Protagonisti dei **Food Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati, invece, gli chef **Paolo Rossetti** (Sirman), **Marco Pascazio** (Unilever), **Bruno Ruggiero** (Lainox), **Marcello Franzini** (Demetra), **Luigi Di Ruocco** (presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani) e **Gaetano Torrente**, oltre che diversi referenti aziendali, come **Franco Checchi** (service sales representative della Wiberg), **Ottorino Ganeo** e **Monica Antonello** (rispettivamente funzionario commerciale canale Horeca e sales account di Centro Carni Company). Durante

gli **show cooking** hanno presentato prodotti ed attrezzature per la ristorazione, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che sono stati subito dopo assaggiati.

Trasmesso in diretta televisiva su **Canale 21**, il "**Live Pizza Show**" curato da **Michele Croccia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo de Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna Molini), ha aperto i **Pizza Lab** del **3 aprile**, durante i quali diversi **pizzaioli del territorio** si sono alternati nella realizzazione di diverse tipologie di pizza. "*La farina per pizza napoletana*" e "*Il vino e la pizza, segreti di un abbinamento vincente*" gli altri appuntamenti che hanno completato il programma pomeridiano dei laboratori dedicati alla pizza.

Tutti i **Mixology Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati curati dall'**A.I.B.E.S. Campania**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**. 5 le masterclass tenutesi dal mattino fino al pomeriggio su "*Latte Art*", "*Homemade e molecolare*", "*Aperitivo italiano*", "*Decorazioni da cocktail*" e "*Show Flair*", alle quali si è aggiunta anche la performance live del campione italiano Flair **Luigi Sgaglione**.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, anche durante l'edizione 2019 di **HoReCoast** si è svolto il **cooking match** promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo "*Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo*", l'iniziativa ha coinvolto non solo le **associazioni** afferenti all'URCC, ma anche quelle di altre regioni del **centro sud Italia**, tra cui l'**Associazione Cuochi di Matera** e l'**Associazione Cuochi di Bari**.

A vincere la gara di cucina (IV TROFEO HORECOAST) è stata l'**Associazione Cuochi Avellino**, rappresentata dallo chef **Pasquale D'Alessandro** e dal commis **Francesco Iannuzzi**. Al secondo posto si è classificato lo chef **Antonio Pontillo** (commis **Benito De Nicolais**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco**, mentre al terzo **Carmelo Barberi**(commis **Angelo Di Bona**) dell'**Associazione Cuochi Caserta**. Oltre ai trofei

previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche il **Don HoReCoast** (opera in ceramica realizzata dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**), dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca** ed un **set** composto da padella, casseruola e coltello messi a disposizione dalle aziende **Zwilling, Ballarini** e **Pinti Inox**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica"* il **III Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito all'**Associazione Cuochi Benevento**, rappresentata dallo chef **Alessandro Della Rocca** e dal commis **Gabriele Amato**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company, HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.



HoReCoast, bilancio positivo per la “due giorni” dedicata al mondo Horeca a Maiori.

0

800 registrazioni, oltre 70 aziende partecipanti, **4 convegni, 12 food lab, 8 laboratori** dedicati alla **pizza, 11 masterclass** sulla preparazione di **cocktail**, il **cooking match** tra gli **chef** del centro sud Italia appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**: sono i numeri dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company** e svoltasi martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019 presso il **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori (Sa)**.

*«Il bilancio della VI edizione di HoReCoast è più che lusinghiero – affermano all'unisono **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**, rispettivamente amministratore della **Lamberti Food** e responsabile della divisione ristorazione della **De Luca - Attrezzature per la ristorazione** – HoReCoast è diventato ormai un appuntamento fisso che, anno dopo anno, “contagia” sempre più professionisti ed operatori del mondo Horeca ed i principali player del settore. E per noi rappresenta motivo di grande orgoglio riuscire a coinvolgere simili professionalità ed a creare momenti di condivisione strategica».*



Operatori dei mondi **food, ricettività, marketing, ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti rapporti commerciali. **Chef, pizzaioli e barmen** si sono cimentati in **live show** culinari. **Esperti del settore** hanno portato le proprie testimonianze, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** e **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3, ma soprattutto gli studenti dell'Istituto Alberghiero "**P. Comite**" di Maiori hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.

Sbalorditivo anche il **riscontro social** dell'edizione numero 6 di HoReCoast, con **7.767 persone raggiunte** mediante le **dirette** sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **87.894 persone raggiunte** e si sono avute **11.719 interazioni con i post**. Da ricordare anche le **dirette televisive** su **Canale 21** ed i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Maiori, **Antonio Capone**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 2 aprile** il convegno "*Viaggio esperienziale tra i vitigni 'minori' campani*" a cura di **Antonio Amato**, delegato AIS della Costa d'Amalfi nonché Maitre e Sommelier professionista, il quale ha condotto il pubblico nella riscoperta del territorio campano mediante l'esaltazione di vitigni spesso sottaciuti (quali Tintore, Catalanesca, Biancolella, Asprinio, Pallagrello, Caprettone, Casavecchia, Aglianicone, Pepella, Fenile, Ginestra, Ripoli, Sciascinoso, Moscato bianco, Barbera del Sannio), ma al contempo autentico patrimonio della nostra regione da custodire ed esaltare.

Sempre per la parte convegno, nel pomeriggio di martedì 2 aprile il giornalista di Rai 3, **Rino Genovese**, ha condotto l'appuntamento dal titolo *"Il territorio si racconta attraverso il food"*, al quale hanno preso parte: **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi e Turismo di Confindustria Salerno; **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno.

Da sempre attento alla promozione turistica del territorio, **Rino Genovese** (che cura la rubrica del *Tg 3 itinerante*, in onda ogni sabato pomeriggio su Rai 3), ha moderato il tavolo dei lavori durante il quale sono state affrontate le tematiche di **promozione territoriale**, sia attraverso le eccellenze enogastronomiche che caratterizzano la nostra regione, che mediante le buone pratiche di **accoglienza turistica** che contraddistinguono la **Costiera Amalfitana**, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Quanto ai **Food Lab**, martedì 2 aprile rinominati **chef nazionali** e **referenti aziendali** si sono susseguiti in diversi **show cooking** per la presentazione di soluzioni integrate di prodotti ed attrezzature per la ristorazione. Tra questi **Alberto Bove** e **Milena Passacantando** (rispettivamente tecnico ed area manager dell'azienda Délifrance) per il laboratorio *"Il cestino del pane"*; lo chef della Lainox, **Bruno Ruggiero**, per il laboratorio *"Forno Naboo"*; lo chef della Sirman, **Paolo Rossetti**, per il laboratorio *"Il pacojet"*; lo chef della Trabo/Isi, **Danilo Angè**, per il laboratorio *"Il sifone"*.

I **Pizza Lab** della prima giornata di **HoReCoast** (una delle novità dell'edizione 2019 della manifestazione) sono stati a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, rappresentata dai maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC. *"Pizza evolution, le attrezzature moderne in pizzeria"*, *"Pizza: innovazione e tradizione. Le farine, gli impasti e la lievitazione"*, *"Pizza e lievito madre"*, *"La pizza senza glutine e senza lattosio"* e *"Pizza e territorio. Operatori e prodotti a confronto"*: questi i momenti "animati" da **Bertuzzo** e **Crocchia**, i quali hanno alternato **dimostrazioni live** con assaggi delle varie tipologie di pizze di volta in volta realizzate.

Per la parte **Mixology Lab**, altra novità di HoReCoast 2019, da ricordare la partecipazione di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*, nonché promotore a livello globale del modo di fare miscelato italiano. Durante la giornata, inoltre, si sono registrati vari momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione

di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**, a cura di alcune **aziende** presenti ad **HoReCoast**.

Chicca della VI edizione di HoReCoast è stato il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**. A trionfare nella sfida che ha visto barmen, capibarmen e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail è stato **Tonino Coppola**, il quale si è aggiudicato di diritto la partecipazione al **70° Concorso nazionale A.I.B.E.S.**, in programma nei prossimi mesi a Roma.

Ad aprire la giornata di **mercoledì 3 aprile** è stato, invece, il convegno "*La Divina, testimonianze di eccellenza*", che ha visto protagonisti gli "ambasciatori" nel mondo della Costiera Amalfitana, **Salvatore De Riso** e **Salvatore Aceto**. **De Riso** ed **Aceto** hanno portato ad **HoReCoast** la propria testimonianza di lavoratori ed imprenditori di successo, presentando la rispettive aziende e discorrendo del territorio della **Costa d'Amalfi**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza nella loro formazione professionale. Altro convegno di giornata è stato, poi, "*L'analisi sensoriale del formaggio*", curato da **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF, la quale ha condotto i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta di questo alimento ricco di fascino, valutandone l'aspetto visivo, tattile, le caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, oltre che l'esame della struttura in bocca.

Protagonisti dei **Food Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati, invece, gli chef **Paolo Rossetti** (Sirman), **Marco Pascazio** (Unilever), **Bruno Ruggiero** (Lainox), **Marcello Franzini** (Demetra), **Luigi Di Ruocco** (presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani) e **Gaetano Torrente**, oltre che diversi referenti aziendali, come **Franco Checchi** (service sales representative della Wiberg), **Ottorino Ganeo** e **Monica Antonello** (rispettivamente funzionario commerciale canale Horeca e sales account di Centro Carni Company). Durante gli **show cooking** hanno presentato prodotti ed attrezzature per la ristorazione, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che sono stati subito dopo assaggiati.

Trasmesso in diretta televisiva su **Canale 21**, il "**Live Pizza Show**" curato da **Michele Croccia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo de Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna Molini), ha aperto i **Pizza Lab** del **3 aprile**, durante i quali diversi **pizzaioli del territorio** si sono alternati nella realizzazione di diverse tipologie di pizza. "*La farina per pizza napoletana*" e "*Il vino e la pizza, segreti di un abbinamento vincente*" gli altri appuntamenti che hanno completato il programma pomeridiano dei laboratori dedicati alla pizza.

Tutti i **Mixology Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati curati dall'**A.I.B.E.S. Campania**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**. 5 le masterclass tenutesi dal mattino fino al pomeriggio su *"Latte Art"*, *"Homemade e molecolare"*, *"Aperitivo italiano"*, *"Decorazioni da cocktail"* e *"Show Flair"*, alle quali si è aggiunta anche la performance live del campione italiano Flair **Luigi Sgaglione**.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, anche durante l'edizione 2019 di **HoReCoast** si è svolto il **cooking match** promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo *"Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo"*, l'iniziativa ha coinvolto non solo le **associazioni** afferenti all'URCC, ma anche quelle di altre regioni del **centro sud Italia**, tra cui l'**Associazione Cuochi di Matera** e l'**Associazione Cuochi di Bari**.

A vincere la gara di cucina (IV TROFEO HORECOAST) è stata l'**Associazione Cuochi Avellino**, rappresentata dallo chef **Pasquale D'Alessandro** e dal commis **Francesco Iannuzzi**. Al secondo posto si è classificato lo chef **Antonio Pontillo** (commis **Benito De Nicolais**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco**, mentre al terzo **Carmelo Barberi** (commis **Angelo Di Bona**) dell'**Associazione Cuochi Caserta**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche il **Don HoReCoast** (opera in ceramica realizzata dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**), dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca** ed un **set** composto da padella, casseruola e coltello messi a disposizione dalle aziende **Zwilling**, **Ballarinie Pinti Inox**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica"* il **III Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito all'**Associazione Cuochi Benevento**, rappresentata dallo chef **Alessandro Della Rocca** e dal commis **Gabriele Amato**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

HORECOAST, BILANCIO POSITIVO PER LA "DUE GIORNI" DEDICATA AL MONDO HORECA

Di **Lucia Marcogiuseppe** - 4 Aprile 2019



Ottimo riscontro per la VI edizione di HoReCoast. 800 visitatori il 2 e 3 aprile 2019 sono accorsi a Maiori per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca

Ottimo riscontro per la **VI edizione** di **HoReCoast**. 800 visitatori il 2 e 3 aprile 2019 sono accorsi al **Pietra di Luna Hotel** di **Maiori** (Sa) per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca.

Ospiti di prestigio, tra cui il giornalista di **Rai 3 Rino Genovese** ed il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso**, gli show cooking di rinomati chef nazionali, i laboratori dedicati alla pizza ed alla preparazione di cocktail tra gli appuntamenti che hanno caratterizzato la manifestazione.

Al primo posto nel cooking match lo **chef Pasquale D'Alessandro** e l'allievo Francesco Iannuzzi dell'**Associazione Cuochi Avellino**. Ad **Alessandro Della Rocca** dell'**Associazione Provinciale Benevento** il III Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino". Il **barman Tonino Coppola** il vincitore del 43° Concorso regionale A.I.B.E.S.

800 registrazioni, oltre 70 aziende partecipanti, 4 convegni, 12 food lab, 8 laboratori dedicati alla pizza, 11 masterclass sulla preparazione di cocktail, il cooking match tra gli chef del centro sud Italia appartenenti alla **Federazione Italiana Cuochi** ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**: sono i numeri dell'edizione 2019 di HoReCoast, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo Horeca, promossa dalle **aziende Lamberti Food e De Luca** – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company e svoltasi martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa).

Sbalorditivo anche il riscontro social dell'edizione numero 6 di HoReCoast, con 7.767 persone raggiunte mediante le dirette sulla **Facebook Page ufficiale** <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di 87.894 persone raggiunte e si sono avute 11.719 interazioni con i post. Da ricordare anche le dirette televisive su **Canale 21** ed i collegamenti e le interviste live di Radio CRC.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, anche durante l'edizione 2019 di HoReCoast si è svolto il cooking match promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e l'Associazione Cuochi Salernitani.

Promosso dalle aziende Lamberti Food e De Luca – Attrezzature per la ristorazione, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata MTN Company, HoReCoast ha goduto del patrocinio di: **Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), **AIS** (Associazione Italiana Sommelier), **Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S.** (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), **A.M.I.R.A.** (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), **A.D.A. Campania** (Associazione Direttori d'Albergo) e **Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite"** di Maiori. **Radio CRC** radio ufficiale della manifestazione.

L'universo food si è riunito a Maiori. Successo per HoReCoast

Posted on 5 Aprile 2019 by **Roberto Caffo**



RELATED POST

[50 Top Pizza: serata conclusiva il 23 Luglio](#)

[Fattoria Fuori di Zucca: quattro gli chef della serata](#)

[Jazz & Baccalà: la ricetta perfetta](#)

[Chiuse le olimpiadi della vera pizza napoletana](#)

[OFF2019: chef e pizzaioli testimonial del pomodoro Solania](#)

HoReCoast, bilancio positivo per la “due giorni” dedicata al mondo Horeca

Ottimo riscontro per la VI edizione di HoReCoast. 800 visitatori il 2 e 3 aprile 2019 sono accorsi al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa) per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca. Ospiti di prestigio, tra cui il giornalista di Rai 3 Rino Genovese ed il Maestro Pasticciere Salvatore De Riso, gli show cooking di rinomati chef nazionali, i laboratori dedicati alla pizza ed alla preparazione di cocktail tra gli appuntamenti che hanno caratterizzato la manifestazione. Al primo posto nel cooking match lo chef Pasquale D'Alessandro e l'allievo Francesco Iannuzzi dell'Associazione Cuochi Avellino. Ad Alessandro Della Rocca dell'Associazione Provinciale Benevento il III Premio Speciale “Don Lorenzo Perrino”. Il barman Tonino Coppola il vincitore del 43° Concorso regionale A.I.B.E.S.

800 registrazioni, oltre **70 aziende** partecipanti, **4 convegni**, **12 food lab**, **8 laboratori** dedicati alla **pizza**, **11 masterclass** sulla preparazione di **cocktail**, il **cooking match** tra gli **chef** del centro sud Italia appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**: sono i numeri dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company** e svoltasi **martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019** presso il **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**.

*«Il bilancio della VI edizione di HoReCoast è più che lusinghiero – affermano all'unisono **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**, rispettivamente amministratore della **Lamberti Food** e responsabile della divisione ristorazione della **De Luca – Attrezzature per la ristorazione** – HoReCoast è diventato ormai un appuntamento fisso che, anno dopo anno, “contagia” sempre più professionisti ed operatori del mondo Horeca ed i principali player del settore. E per noi rappresenta motivo di grande orgoglio riuscire a coinvolgere simili professionalità ed a creare momenti di condivisione strategica».*



mondi **food**, **ricettività**, **marketing**, **ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti rapporti commerciali. **Chef**, **pizzaioli** e **barmen** si sono cimentati in **live show** culinari. **Esperti del settore** hanno portato le proprie testimonianze, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** e **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3, ma soprattutto gli studenti dell'Istituto Alberghiero "**P. Comite**" di Maiori hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.

Sbalorditivo anche il **riscontro social** dell'edizione numero 6 di HoReCoast, con **7.767 persone raggiunte** mediante le dirette sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **87.894 persone raggiunte** e si sono avute **11.719 interazioni con i post**. Da ricordare anche le **dirette televisive** su **Canale 21** ed i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Maiori, **Antonio Capone**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 2 aprile** il convegno "*Viaggio esperienziale tra i vitigni 'minori' campani*" a cura di **Antonio Amato**, delegato AIS della Costa d'Amalfi nonché Maitre e Sommelier professionista, il quale ha condotto il pubblico nella riscoperta del territorio campano mediante l'esaltazione di vitigni spesso sottaciuti (quali Tintore, Catalanesca, Biancolella, Asprinio, Pallagrello, Caprettone, Casavecchia, Aglianicone, Pepella, Fenile, Ginestra, Ripoli, Sciascinoso, Moscato bianco, Barbera del Sannio), ma al contempo autentico patrimonio della nostra regione da custodire ed esaltare.

Sempre per la parte convegnistica, nel pomeriggio di **martedì 2 aprile** il giornalista di Rai 3, **Rino Genovese**, ha condotto l'appuntamento dal titolo "*Il territorio si racconta attraverso il food*", al quale hanno preso parte: **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi e Turismo di Confindustria Salerno; **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno.

Da sempre attento alla promozione turistica del territorio, **Rino Genovese** (che cura la rubrica del *Tg 3 itinerante*, in onda ogni sabato pomeriggio su Rai 3), ha moderato il tavolo dei lavori

durante il quale sono state affrontate le tematiche di **promozione territoriale**, sia attraverso le eccellenze enogastronomiche che caratterizzano la nostra regione, che mediante le buone pratiche di **accoglienza turistica** che contraddistinguono la **Costiera Amalfitana**, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Quanto ai **Food Lab**, martedì 2 aprile rinominati **chef nazionali e referenti aziendali** si sono susseguiti in diversi **show cooking** per la presentazione di soluzioni integrate di prodotti ed attrezzature per la ristorazione. Tra questi **Alberto Bove e Milena Passacantando** (rispettivamente tecnico ed area manager dell'azienda Délifrance) per il laboratorio *"Il cestino del pane"*; lo chef della Lainox, **Bruno Ruggiero**, per il laboratorio *"Forno Naboo"*; lo chef della Sirman, **Paolo Rossetti**, per il laboratorio *"Il pacojet"*; lo chef della Trabo/Isi, Danilo Angè, per il laboratorio *"Il sifone"*.

I **Pizza Lab** della prima giornata di **HoReCoast** (una delle novità dell'edizione 2019 della manifestazione) sono stati a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, rappresentata dai maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo e Michele Croccia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC. *"Pizza evolution, le attrezzature moderne in pizzeria"*, *"Pizza: innovazione e tradizione. Le farine, gli impasti e la lievitazione"*, *"Pizza e lievito madre"*, *"La pizza senza glutine e senza lattosio"* e *"Pizza e territorio. Operatori e prodotti a confronto"*: questi i momenti "animati" da **Bertuzzo e Croccia**, i quali hanno alternato **dimostrazioni live** con assaggi delle varie tipologie di pizze di volta in volta realizzate.

Per la parte **Mixology Lab**, altra novità di HoReCoast 2019, da ricordare la partecipazione di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*, nonché promotore a livello globale del modo di fare miscelato italiano. Durante la giornata, inoltre, si sono registrati vari momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**, a cura di alcune **aziende** presenti ad **HoReCoast**.

Chicca della VI edizione di HoReCoast è stato il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**. A trionfare nella sfida che ha visto barmen, capibarmen e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail è stato **Tonino Coppola**, il quale si è aggiudicato di diritto la partecipazione al **70° Concorso nazionale A.I.B.E.S.**, in programma nei prossimi mesi a Roma.

Ad aprire la giornata di **mercoledì 3 aprile** è stato, invece, il convegno *"La Divina, testimonianze di eccellenza"*, che ha visto protagonisti gli "ambasciatori" nel mondo della Costiera Amalfitana, **Salvatore De Riso e Salvatore Aceto**. **De Riso ed Aceto** hanno portato ad **HoReCoast** la propria testimonianza di lavoratori ed imprenditori di successo, presentando la rispettive aziende e discorrendo del territorio della **Costa d'Amalfi**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza nella loro formazione professionale. Altro convegno di giornata è stato, poi, *"L'analisi sensoriale del formaggio"*, curato da **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF, la quale ha condotto i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta di questo alimento ricco di fascino, valutandone l'aspetto visivo, tattile, le caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, oltre che l'esame della struttura in bocca.

Protagonisti dei **Food Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati, invece, gli chef **Paolo Rossetti** (Sirman), **Marco Pascazio** (Unilever), **Bruno Ruggiero** (Lainox), **Marcello Franzini** (Demetra), **Luigi Di Ruocco** (presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani) e **Gaetano Torrente**, oltre che diversi referenti aziendali, come **Franco Checchi** (service sales

representative della Wiberg), **Ottorino Ganeo** e **Monica Antonello** (rispettivamente funzionario commerciale canale Horeca e sales account di Centro Carni Company). Durante gli **show cooking** hanno presentato prodotti ed attrezzature per la ristorazione, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che sono stati subito dopo assaggiati.

Trasmesso in diretta televisiva su **Canale 21**, il **“Live Pizza Show”** curato da **Michele Crocchia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni), ha aperto i **Pizza Lab** del **3 aprile**, durante i quali diversi **pizzaioli del territorio** si sono alternati nella realizzazione di diverse tipologie di pizza. *“La farina per pizza napoletana”* e *“Il vino e la pizza, segreti di un abbinamento vincente”* gli altri appuntamenti che hanno completato il programma pomeridiano dei laboratori dedicati alla pizza.

Tutti i **Mixology Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati curati dall'**A.I.B.E.S. Campania**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**. 5 le **masterclass** tenutesi dal mattino fino al pomeriggio su *“Latte Art”*, *“Homemade e molecolare”*, *“Aperitivo italiano”*, *“Decorazioni da cocktail”* e *“Show Flair”*, alle quali si è aggiunta anche la performance live del campione italiano Flair **Luigi Sgaglione**.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, anche durante l'edizione 2019 di **HoReCoast** si è svolto il **cooking match** promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania (URCC)**, in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo *“Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo”*, l'iniziativa ha coinvolto non solo le **associazioni** afferenti all'URCC, ma anche quelle di altre regioni del **centro sud Italia**, tra cui l'**Associazione Cuochi di Matera** e l'**Associazione Cuochi di Bari**.

A vincere la **gara di cucina (IV TROFEO HORECOAST)** è stata l'**Associazione Cuochi Avellino**, rappresentata dallo chef **Pasquale D'Alessandro** e dal commis **Francesco Iannuzzi**. Al secondo posto si è classificato lo chef **Antonio Pontillo** (commis **Benito De Nicolais**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco**, mentre al terzo **Carmelo Barberi** (commis **Angelo Di Bona**) dell'**Associazione Cuochi Caserta**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche il **Don HoReCoast** (opera in ceramica realizzata dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**), deibuoni d'acquisto messi a disposizione dall'azienda **De Luca** ed un **set** composto da padella, casseruola e coltello messi a disposizione dalle aziende **Zwilling**, **Ballarini** e **Pinti Inox**. *“Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica”* il **III Premio Speciale “Don Lorenzo Perrino”** è stato, invece, conferito all'**Associazione Cuochi Benevento**, rappresentata dallo chef **Alessandro Della Rocca** e dal commis **Gabriele Amato**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca – Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale

d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Ufficio Stampa:

Mtn Company



HoReCoast, bilancio positivo per la “due giorni” dedicata al mondo Horeca

Ottimo riscontro per la VI edizione di HoReCoast. 800 visitatori il 2 e 3 aprile 2019 sono accorsi al Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa) per assistere alla fiera-evento dedicata al mondo Horeca...

800 registrazioni, oltre **70 aziende** partecipanti, **4 convegni**, **12 food lab**, **8 laboratori** dedicati alla **pizza**, **11 masterclass** sulla preparazione di **cocktail**, il **cooking match** tra gli **chef** del centro sud Italia appartenenti alla Federazione Italiana Cuochi ed il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**: sono i numeri dell'edizione 2019 di **HoReCoast**, la fiera-evento rivolta a professionisti ed operatori del mondo **Horeca**, promossa dalle aziende [Lamberti Food](#) e [De Luca - Attrezzature per la ristorazione](#), in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata [MTN Company](#) e svoltasi **martedì 2 e mercoledì 3 aprile 2019** presso il **Pietra di Luna Hotel di Maiori (Sa)**.

*«Il bilancio della VI edizione di HoReCoast è più che lusinghiero - affermano all'unisono **Vincenzo Lamberti** e **Pietro De Luca**, rispettivamente amministratore della **Lamberti Food** e responsabile della divisione ristorazione della **De Luca - Attrezzature per la ristorazione** - HoReCoast è diventato ormai un appuntamento fisso che, anno dopo anno, “contagia” sempre più professionisti ed operatori del mondo Horeca ed i principali player del settore. E per noi rappresenta motivo di grande orgoglio riuscire a coinvolgere simili professionalità ed a creare momenti di condivisione strategica».*

Operatori dei mondi **food**, **ricettività**, **marketing**, **ristorazione** e **turismo** hanno illustrato il core business della propria azienda ed allacciato importanti rapporti commerciali. **Chef**, **pizzaioli** e **barmen** si sono cimentati in **live show** culinari. **Esperti del settore** hanno portato le proprie testimonianze, come il Maestro Pasticciere **Salvatore De Riso** e **Rino Genovese**, giornalista di Rai 3, ma soprattutto gli **studenti** dell'Istituto Alberghiero “**P. Comite**” di Maiori hanno sperimentato sul campo la professione del loro futuro.

Sbalorditivo anche il **riscontro social** dell'edizione numero 6 di **HoReCoast**, con **7.767 persone raggiunte** mediante le dirette sulla Facebook Page ufficiale <https://www.facebook.com/Horecoast>, dove si è registrata una copertura di **87.894 persone raggiunte** e si sono avute **11.719 interazioni con i post**. Da ricordare anche le **dirette televisive** su **Canale 21** ed i collegamenti e le interviste live di **Radio CRC**.

Dopo il taglio del nastro del Sindaco di Maiori, **Antonio Capone**, ad inaugurare la manifestazione è stato **martedì 2 aprile** il convegno “*Viaggio esperienziale tra i vitigni ‘minori’ campani*” a cura di **Antonio**

Amato, delegato AIS della Costa d'Amalfi nonché Maitre e Sommelier professionista, il quale ha condotto il pubblico nella riscoperta del territorio campano mediante l'esaltazione di vitigni spesso sottaciuti (quali Tintore, Catalanesca, Biancolella, Asprinio, Pallagrello, Caprettone, Casavecchia, Aglianicone, Pepella, Fenile, Ginestra, Ripoli, Sciascinoso, Moscato bianco, Barbera del Sannio), ma al contempo autentico patrimonio della nostra regione da custodire ed esaltare.

Sempre per la parte convegnoistica, nel pomeriggio di **martedì 2 aprile** il giornalista di Rai 3, **Rino Genovese**, ha condotto l'appuntamento dal titolo *"Il territorio si racconta attraverso il food"*, al quale hanno preso parte: **Luigi Schiavo**, Presidente Gruppo Alberghi e Turismo di Confindustria Salerno; **Angela Speranza**, Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Cetara; **Gennaro Pisacane**, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; **Orlando Paciello**, Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Salerno. Da sempre attento alla promozione turistica del territorio, **Rino Genovese** (che cura la rubrica del *Tg 3 itinerante*, in onda ogni sabato pomeriggio su Rai 3), ha moderato il tavolo dei lavori durante il quale sono state affrontate le tematiche di **promozione territoriale**, sia attraverso le eccellenze enogastronomiche che caratterizzano la nostra regione, che mediante le buone pratiche di **accoglienza turistica** che contraddistinguono la **Costiera Amalfitana**, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Quanto ai **Food Lab**, martedì 2 aprile rinominati **chef nazionali e referenti aziendali** si sono susseguiti in diversi **show cooking** per la presentazione di soluzioni integrate di prodotti ed attrezzature per la ristorazione. Tra questi **Alberto Bove** e **Milena Passacantando** (rispettivamente tecnico ed area manager dell'azienda Délifrance) per il laboratorio *"Il cestino del pane"*; lo chef della Lainox, **Bruno Ruggiero**, per il laboratorio *"Forno Naboo"*; lo chef della Sirman, **Paolo Rossetti**, per il laboratorio *"Il pacojet"*; lo chef della Trabo/Isi, **Daniilo Angè**, per il laboratorio *"Il sifone"*.

I **Pizza Lab** della prima giornata di **HoReCoast** (una delle novità dell'edizione 2019 della manifestazione) sono stati a cura della **Scuola Italiana Pizzaioli**, rappresentata dai maestri pizzaioli **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia**, rispettivamente Responsabile Area Tecnica e Master Istruttore PFC. *"Pizza evolution, le attrezzature moderne in pizzeria"*, *"Pizza: innovazione e tradizione. Le farine, gli impasti e la lievitazione"*, *"Pizza e lievito madre"*, *"La pizza senza glutine e senza lattosio"* e *"Pizza e territorio. Operatori e prodotti a confronto"*: questi i momenti "animati" da **Bertuzzo** e **Crocchia**, i quali hanno alternato **dimostrazioni live** con assaggi delle varie tipologie di pizze di volta in volta realizzate.

Per la parte **Mixology Lab**, altra novità di HoReCoast 2019, da ricordare la partecipazione di **Danny Del Monaco**, presidente e fondatore dell'Italian Barman Style, art director e docente presso *"Cocktail in the world mixology"*, nonché promotore a livello globale del modo di fare miscelato italiano. Durante la giornata, inoltre, si sono registrati vari momenti di presentazione di prodotti ed attrezzature per la realizzazione di **bevande** sia di preparazione di diverse tipologie di **cocktail**, a cura di alcune **aziende** presenti ad **HoReCoast**.

Chicca della VI edizione di **HoReCoast** è stato il **43° Concorso regionale A.I.B.E.S. Campania**. A trionfare nella sfida che ha visto barmen, capibarmen e aspiranti barman sfidarsi nell'elaborazione di intriganti cocktail è stato **Tonino Coppola**, il quale si è aggiudicato di diritto la partecipazione al **70° Concorso nazionale A.I.B.E.S.**, in programma nei prossimi mesi a Roma.

Ad aprire la giornata di **mercoledì 3 aprile** è stato, invece, il convegno *"La Divina, testimonianze di eccellenza"*, che ha visto protagonisti gli "ambasciatori" nel mondo della **Costiera Amalfitana**, **Salvatore De Riso** e **Salvatore Aceto**. **De Riso** ed **Aceto** hanno portato ad **HoReCoast** la propria testimonianza di lavoratori ed imprenditori di successo, presentando la rispettive aziende e scorrendo del territorio della **Costa d'Amalfi**, che con i suoi paesaggi ed i suoi prodotti ha rivestito un ruolo di primaria importanza nella loro formazione professionale. Altro convegno di giornata è stato, poi, *"L'analisi sensoriale del formaggio"*, curato da **Maria Sarnataro**, vice presidente nazionale dell'ONAF, la quale ha condotto i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta di questo alimento ricco di fascino, valutandone l'aspetto visivo, tattile, le caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, oltre che l'esame della struttura in bocca.

Protagonisti dei **Food Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati, invece, gli chef **Paolo Rossetti** (Sirman), **Marco Pascazio** (Unilever), **Bruno Ruggiero** (Lainox), **Marcello Franzini** (Demetra), **Luigi Di Ruocco** (presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani) e **Gaetano Torrente**, oltre che diversi **referenti aziendali**, come **Franco Checchi** (service sales representative della Wiberg), **Ottorino Ganeo** e **Monica Antonello** (rispettivamente funzionario commerciale canale Horeca e sales account di Centro Carni Company). Durante gli **show cooking** hanno presentato prodotti ed attrezzature per la ristorazione, raccontando caratteristiche e funzionalità sulle attrezzature presentate ed anche ricette, aneddoti, trucchi e curiosità su piatti che sono stati subito dopo assaggiati.

Trasmesso in diretta televisiva su **Canale 21**, il **"Live Pizza Show"** curato da **Michele Crocchia** (Maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli) e **Nicola Demo** (tecnico pizzaiolo dell'azienda Le 5 Stagioni), ha aperto i **Pizza Lab** del **3 aprile**, durante i quali diversi **pizzaioli del territorio** si sono alternati nella realizzazione di diverse tipologie di pizza. *"La farina per pizza napoletana"* e *"Il vino e la pizza, segreti di un abbinamento vincente"* gli altri appuntamenti che hanno completato il programma pomeridiano dei laboratori dedicati alla pizza.

Tutti i **Mixology Lab** di **mercoledì 3 aprile** sono stati curati dall'**A.I.B.E.S. Campania**, guidata dal fiduciario **Luigi Gargiulo**. 5 le **masterclass** tenutesi dal mattino fino al pomeriggio su *"Latte Art"*, *"Homemade e molecolare"*, *"Aperitivo italiano"*, *"Decorazioni da cocktail"* e *"Show Flair"*, alle quali si è aggiunta anche la performance live del campione italiano Flair **Luigi Sgaglione**.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, anche durante l'edizione 2019 di **HoReCoast** si è svolto il **cooking match** promosso dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania** (URCC), in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Associazione Cuochi Salernitani**. Dal titolo *"Cuochi...custodi di biodiversità! Cibosofia racconto meraviglioso in un piatto tra storia, cultura e tradizioni di un territorio e del suo popolo"*, l'iniziativa ha coinvolto non solo le **associazioni** afferenti all'URCC, ma anche quelle di altre regioni del **centro sud Italia**, tra cui l'**Associazione Cuochi di Matera** e l'**Associazione Cuochi di Bari**.

A vincere la **gara di cucina** (IV TROFEO HORECOAST) è stata l'**Associazione Cuochi Avellino**, rappresentata dallo chef **Pasquale D'Alessandro** e dal commis **Francesco Iannuzzi**. Al secondo posto si è classificato lo chef **Antonio Pontillo** (commis **Benito De Nicolais**) dell'**Associazione Cuochi Torre del Greco**, mentre al terzo **Carmelo Barberi** (commis **Angelo Di Bona**) dell'**Associazione Cuochi Caserta**. Oltre ai trofei previsti dall'URCC, ai primi tre classificati sono andati anche il **Don HoReCoast** (opera in ceramica realizzata dall'artista ceramista **Giuseppe Cicalese**), dei **buoni d'acquisto** messi a disposizione dall'azienda **De Luca** ed un **set** composto da padella, casseruola e coltello messi a disposizione dalle aziende **Zwilling**, **Ballarini** e **Pinti Inox**. *"Per essersi maggiormente distinto per impegno professionale e rispetto della tematica"* il **III Premio Speciale "Don Lorenzo Perrino"** è stato, invece, conferito all'**Associazione Cuochi Benevento**, rappresentata dallo chef **Alessandro Della Rocca** e dal commis **Gabriele Amato**.

Promosso dalle aziende **Lamberti Food** e **De Luca - Attrezzature per la ristorazione**, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione integrata **MTN Company**, **HoReCoast** ha goduto del **patrocinio** di: Consiglio Regionale della Campania, Città di Maiori, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania, Associazione Cuochi Salernitani, ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), Slow Food Costa d'Amalfi, A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi), A.D.A. Campania (Associazione Direttori d'Albergo) e Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite" di Maiori. Radio CRC radio ufficiale della manifestazione.

Per info e contatti:

Segreteria Organizzativa HoReCoast, tel. 089.3122124-125 (MTN Company)
- www.horecoast.it - info@horecoast.it - www.facebook.com/Horecoast

News&Blog



Comune di Bracigliano



ATTREZZATURE
per la RESTORAZIONE
de luca



SCAFATI

media partner



Festa in Condotta dell'Agro Nocerino Sarnese

Appuntamento lunedì 17 giugno 2019, alle ore 20, presso lo splendido Palazzo De Simone, a Bracigliano.



venti anni insieme

20 anni insieme

Un'evoluzione continua, dal 1999

Lili's Tea at Horecoast 2019



HoReCoast is the business community for professionals and operators in the Horeca world, organized by Lamberti Food and De Luca - Catering equipment, in collaboration with the integrated communication agency MTN Company.

The purpose of HoReCoast is to encourage the exchange between all the players in the supply chain: from producers to users. Conferences, workshops, show cooking, cooking matches, training areas and exhibition spaces are the basis of the fair-event.

VISION

Focus attention on the novelties in the "food and nutrition" sphere and on territorial development and promotion practices to encourage the exchange between all the players in the supply chain: from producers to users.

I'U.R.MA.C. ALL' HORECOAST

12 aprile 2019

Anche l'Unione Regionale Macellai della Campania, ha partecipato all'HoReCoast che si è svolto presso l'Hotel Pietra di Luna di Maiori nei giorni 2 e 3 Aprile 2019.

L' HoReCoast è la business community rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Horeca.



Il 2 e 3 Aprile 2019 presso il Pietra di Luna Hotel di Maiori si è svolta la VI edizione di HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community, ha partecipato con i suoi alunni l'Istituto Alberghiero "P.Comite" di Maiori



