



Salerno: Cava dei Tirreni, “Ho. Re. Coast”, un viaggio “esperienziale” tra turismo, food e promozione territoriale

Un grande seguito di operatori turistici nazionali ed internazionali e di professionisti dei settori alberghiero e ristorativo ha caratterizzato la II edizione di “Ho. Re. Coast”, l’evento dedicato al mondo Ho.Re.Ca. svoltosi il 10 ed 11 marzo presso l’Hotel Raito di Vietri sul Mare (Sa). Più di 320 registrazioni, 57 aziende partecipanti, 3 show cooking e 2 convegni: sono i numeri da record dell’iniziativa promossa dall’azienda Lamberti Farine, in collaborazione con l’agenzia MTN Company. Già fervono i preparativi per l’edizione 2016

Oltre 320 registrazioni, 600 metri quadri di spazi espositivi, 57 aziende partecipanti, 41 espositori food service, 16 standisti breakfast, 3 show cooking per la dimostrazione di soluzioni food, 2 seminari su marketing esperienziale e territorialità digitale e sull’importanza della prima colazione nelle strutture ricettive. Sono i numeri del successo della II edizione di “Ho. Re. Coast” - Hotel Restaurant Business Community, l’evento promosso dall’azienda Lamberti Farine di Cava de’ Tirreni (Sa), in collaborazione con l’agenzia di comunicazione MTN Company, che martedì 10 e mercoledì 11 marzo ha richiamato numerosi professionisti dei settori alberghiero, turistico e ristorativo presso l’Hotel Raito di Vietri sul Mare (Sa). Rinomati chef nazionali, qualificati esperti del settore Ho.Re.Ca. ed illustri esponenti istituzionali e del panorama universitario hanno nobilitato la manifestazione che ha acceso i riflettori sulle novità in ambito “cibo ed alimentazione” e sulle innovazioni di prodotti, servizi e consumi. Dopo il taglio del nastro a cura dell’Assessore regionale al Turismo, Pasquale Sommesse, e del Consigliere regionale Giovanni Baldi, ad inaugurare la kermesse è stato martedì 10 marzo il convegno “Tourism experience”, che ha visto tra gli altri la partecipazione della Dott.ssa Fabiola Sfodera, Docente di Marketing e Marketing del Turismo presso l’Università “La Sapienza” di Roma. La dimensione “esperienziale” nella nuova relazione impresa turistica-cliente e l’importanza per le aziende di “cavalcare” gli strumenti di comunicazione sono stati i temi affrontati dalla Prof.ssa Sfodera, che ha così fornito l’assist a Carmine D’Alessio, CEO di MTN Company, per parlare di territorialità digitale e della necessità di mettere in rete le eccellenze locali e territoriali per

Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Giovedì 12 Marzo 2015 10:44 -

costruire un itinerario spendibile in tutto il mondo ed aumentarne così l'appetibilità. Ad impreziosire ulteriormente il convegno gli interventi di: Lucia Scapolatiello, Presidente del Gruppo Alberghi Turismo e Tempo Libero di Confindustria Salerno; Gennaro Pisacane, Presidente del Consorzio Turistico Amalfi di Qualità; Pasquale Sommesse, Assessore regionale al Turismo; Giovanni Baldi, Consigliere regionale; Vincenzo Maraio, già Assessore al Turismo del Comune di Salerno.

“Storie di farine” è stato, invece, il primo workshop del cartellone di “Ho. Re. Coast”, tenutosi nel pomeriggio di martedì 10 marzo. A cura delle aziende Agugiario & Figna, Gold Food e Selezione Casillo, l'appuntamento ha visto ai fornelli lo chef David Marchiori (show cooker dell'azienda A&F), seguito poi da Nicola Porcu (Responsabile dell'azienda Italian Food Trading per la linea Gold Food) e dal Dott. Paolo Sanguedolce (Responsabile Ricerca e Sviluppo per Selezione Casillo), che hanno spiegato le potenzialità dei propri prodotti. In serata il “Party Ho. Re. Coast 2015”, con la partecipazione delle Associazioni “Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d'Amalfi” e “Pasticcieri si Nasce”, che hanno deliziato il folto pubblico presente con alcune specialità e prelibatezze culinarie.

Ad aprire la giornata di mercoledì 11 marzo è stato il workshop dedicato al mondo breakfast, “La colazione a 5 stelle”, che ha visto nella prima parte la Prof.ssa Fabiola Sfodera soffermarsi sull'importanza della colazione come elemento di fidelizzazione con il cliente e sulla necessità di conoscere la cultura e le tradizioni del turista per predisporre un'offerta gastronomica corrispondente alle sue esigenze ed aspettative. La seconda parte del seminario è stata caratterizzata dagli interventi dei responsabili aziendali partecipanti, che hanno illustrato i vantaggi garantiti dai prodotti presentati: Gian Paolo Sotgiu (Responsabile Commerciale Buonn Coffee per l'Italia), Giulia Spanio, (Area Manager europea di Bunn), Roberto Soldani (Responsabile Necta per l'Italia divisione Ho.Re.Ca), Riccardo Sposito (Direttore Commerciale Agrumarie Riunite Siciliane), Sergio Dattilo (Amministratore I&D) e Giulio Anceschi (Direttore Commerciale Lantmännen).

Altra chicca della kermesse, ripresa dalle telecamere di RTC Quarta Rete (visibile sul canale 654 del digitale terrestre), è stato lo show cooking “Il panino gourmet” a cura dello chef Pier Luca Ardito, già vincitore di numerosi premi e medaglie conquistati in concorsi internazionali di cucina. Cucinando dal vivo davanti al pubblico, trasferendo ricette, trucchi e curiosità, lo chef ha dato vita a sette panini gourmet (realizzati con i prodotti delle aziende HAM, Pastridor, Demetra, Tulip, McCain, Gold Food e Rational), che sono stati subito dopo assaggiati dalla platea. Il workshop ha visto, inoltre, la presentazione in anteprima nazionale del marchio Hellmann's da parte di Giuseppe Buscicchio, executive chef di Unilever Food Solutions.

«Per due giorni “Ho. Re. Coast” è diventato il punto di riferimento internazionale del mondo food e breakfast, ospitando le eccellenze della divisione alimentare ed enogastronomica del Bel Paese, e non solo», ha affermato Vincenzo Lamberti, Amministratore dell'azienda Lamberti Farine. «L'evento, che si pone come un vero e proprio progetto itinerante, ha rappresentato una grande occasione per favorire interazione, scambio e confronto, offrendo ai partecipanti il concreto vantaggio di un dibattito “face to face”. Opportunità, questa, garantita dagli stessi workshop, grazie ai quali gli operatori professionali hanno approfondito tematiche commerciali e sviluppato strategie di business», ha aggiunto Carmine D'Alessio.

Grande successo, dunque, per la II edizione di “Ho. Re. Coast”. Ma non finisce qui. Già fervono, infatti, i preparativi per l'edizione 2016, che si preannuncia fin d'ora ricca di novità e sorprese. “Ho. Re. Coast” - Hotel Restaurant Business Community ha goduto del patrocinio di Regione Campania, Comune di Vietri sul Mare, Camera di Commercio di Salerno, Confindustria Salerno

Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Giovedì 12 Marzo 2015 10:44 -

ed Associazione “Cava Sviluppo”. Tutte le informazioni, le immagini ed i video dell’evento sono consultabili sul sito www.horecoast.it e sulla pagina facebook Horecoast.

Le aziende partecipanti: 7chef Frozen - A&F Storie di Farina in cucina - Ada di Ravello - Agrumarie Riunite Siciliane - Artema - Associazione Pasticcieri si Nasce - Associazione Ristoratori Città di Vietri sul Mare-Costa d’Amalfi - Avvolgibili Bisogno - Azienda Agricola Casa Barone - Bordoni - Bunn - Buonn Coffee - Cafè Sombrero - Casa Madaio - Conserve Italia - Così Com’è - Damarila - Dattilo - Demetra - Dolciaria del Sole - Fabbri 1905 - Faraboli Formaggi - Ferrero - Fiorucci - F.Ili Galloni - Gemma Pasticceria dal 1929 - Gold Food - Grafica Metelliana - HAM - I Sapori di Corbara - La Fonte - Lamberti Farine - Lantmännen - Latteria Soresina - Le 5 Stagioni - Maurizio Russo - McCain - Mini-Burgers Derrien - Movida - MTN Company - Necta - Pastificio dei Campi - Pastificio G. Di Martino - Pastridor - Pompadour - Rational - Renzini - Rigoni di Asiago - Riso Gallo Food Service - Rispo - Salumi Emmedue - Selezione Casillo - Sfoglia d’Oro - Tulip - Unilever Food Solutions - Vito Olio Pulito - Wiberg.

Per info e contatti:

- Segreteria Organizzativa Ho. Re. Coast, cell. 331.1206395 (Luciana Apicella), tel. 089.3122124-125 (MTN Company); www.horecoast.it - info@horecoast.it; Facebook: <https://www.facebook.com/Horecoast>

P.S.: foto del servizio a cura di Lia Ranno

ufficio stampa mtn company

dott. raffaele pisapia - dott. michele lanzetta

rpisapia@mtncompany.it

www.mtncompany.it

corso mazzini 22

84013 cava de'tirreni_sa_italy

tel. / fax 0893122124

tel. / fax 0893122125

info@mtncompany.it

Comunicato stampa

Vietri sul Mare (Sa), 12/03/2015