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

scritto da Angela Amaturo | Marzo 28, 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

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**.

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.

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 interverranno 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^ 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 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, **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