



PROGRAMMA EVENTI



// 10.00 - 10.45 // 16.00 - 16.45

// EVOTOURS & WELLNESS. Appuntamenti dedicati agli Albergatori

Oleoturismo e benessere: novità per i tuoi ospiti. L'olio Evo protagonista del nuovo modo di vivere il territorio e ciò che ha da offrire.

Itinerari, percorsi ed esperienze creati dal Consorzio Turismo dell'Olio EVO che uniscono il mondo della produzione dell'extravergine con i nuovi modi di vivere il territorio.

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e EVO&EVA | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06



// 10.00 - 11.45

// Gusto creativo

A cura di: Gianluca Tomasi, General Manager NIC

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 11.00 - 12.00

// Premiazione Concorsi Best Label & Best Pack

A cura di: Laura Menichelli, Creative Director The Studio

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// 11.00 - 12.30

// Inaugurazione 46ª edizione Hospitality - Il salone dell'accoglienza

Saluti Istituzionali

Interventi di: Massimo Garavaglia, Ministro del Turismo | Giorgio Palmucci, Presidente Enit | Roberto Failoni, Assessore all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo Provincia autonoma di Trento | Cristina Santi, Sindaca Riva del Garda | Roberto Pellegrini, Presidente Riva del Garda Fierecongressi | Alessandra Albarelli, Direttrice Generale Riva del Garda Fierecongressi

Moderata: Maria Concetta Mattei, Giornalista RAI

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar

// 11.00 - 12.30

// L'importanza dei prodotti premium nei cocktail

A cura di: Mario Claudio Rizzo e Nicola Sandri, Mood LAB 0542, Roner Brand Ambassador

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 11.15 - 12.00 // 14.00 - 14.45

// OLIO EXTRAVERGINE & RISTORAZIONE: MATRIMONIO PERFETTO

Appuntamenti dedicati ai Ristoratori

Vuoi capire come trasformare l'olio extravergine da spesa a guadagno significativo? Il nostro workshop fa per te! L'Olio extravergine d'oliva è un valore aggiunto nella ristorazione!

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e Extravoglio | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06



// 12.00 - 12.45

// Colazioni senza glutine con qualità e stile

Il pasticciere Manuel Marzari mostrerà la presentazione della torta Linzer con marmellata al mirtillo rosso. Per tutto il resto della giornata sarà presente nello stand di AIC Trentino (Pad. C1/G08) per rispondere alle domande relative alla pasticceria senza glutine e, in particolare, su come offrire alla clientela una colazione ricca e varia.

A cura di: Manuel Marzari, pasticciere e AIC Trentino

Organizza: AIC Trentino - Associazione Italiana Celiachia |

FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 c/o stand Federazione Italiana Cuochi



// 13.30 - 17.00

// Whisky Attitude - Road Map & Mixability

A cura di: Samuele Ambrosi, Co-Fondatore Cloakroom Cocktail Lab, Treviso |
Leonardo Veronesi, Barman e Titolare Rivabar Cocktail Bar, Riva del Garda (TN)

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 14.00 - 14.45

// Visioni per una nuova epoca. I trends che formeranno il mondo di domani

A cura di: Hannes Illmer Founder & CEO tt consulting

Organizza: tt consulting | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar

tt consulting

// 14.00 - 14.50

// Il primo canale di vendita dell'hotel? Il sito web ovviamente!

10 consigli pratici per aumentare il fatturato diretto e contrastare le OTA

A cura di: Alvise Borghesan, Hotelling

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda



// L'accoglienza dell'ospite italiano e straniero nel rispetto dei suoi codici comportamentali

A cura di: Alberto Presutti, Maestro di Galateo e Bon Ton

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// La scommessa tra sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. I valori che si generano per le strutture ricettive

A cura di: Romano Stefani, Dolomiti Energia

Organizza: Dolomiti Energia | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// La scrittura fuori dai soliti cliché: l'esperienza inizia dalle parole giuste

A cura di: Maria Antonietta Pelliccioni, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// 14.00 - 17.45

// Gusto creativo

A cura di: Gianluca Tomasi, General Manager NIC

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi





LUNEDÌ 21 MARZO 2022

// 14.30 - 16.00

// Premiazione Concorso Tecnico Solobirra

A cura di: Romano Gnesotto, Coordinatore Concorso Tecnico Solobirra

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// 15.00 - 15.45

// The designers. Hospitality Revolution

L'ambizione di ogni albergatore è una sola: poter regalare un soggiorno unico ai propri ospiti

The Designers è un format televisivo senza precedenti, promosso dal mondo di IVH Group S.p.A., che aiuta dei selezionatissimi operatori del settore hospitality a realizzare i propri sogni attraverso la riqualificazione o il miglioramento della propria struttura ricettiva nelle sue zone chiave: dalle stanze alla hall, passando per la reception, gli spazi esterni o il ristorante.

A cura di: Andrea Chiappini, CEO IVH Group S.p.A.

Organizza: IVH Group S.p.A. | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar



// 15.00 - 15.50

// Come sfruttare WhatsApp e la marketing automation in hotel per aumentare vendite, soddisfazione e recensioni positive

A cura di: Luca Fronzoni, WiFi Hotel

Organizza: WiFi Hotel | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino



// Il marketing delle risorse umane. Un approccio innovativo alla ricerca e selezione dei collaboratori nell'ospitalità

A cura di: Antonio Miano, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// Parlare al cliente attraverso l'immagine: come la fotografia d'interni per l'ospitalità può orientare le scelte dei clienti

A cura di: Francesca Pagliai, Studio Fotografico Francesca Pagliai

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// 15.00 - 15.50

// F&B Manager: l'evoluzione della professione

A cura di: Roberto Santarelli, socio fondatore AIFBM | Claudio Di Bernardo, Executive Chef & F&B Manager Grand Hotel Rimini | Paolo Solari, Corporate F&B Gruppo UNA SpA

Organizza: AIFBM - Associazione Italiana F&B Manager | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno



// 16.00 - 16.45

// Fondo di Investimento Euregio Plus "Turismo", un progetto di sistema per il rilancio del settore Hospitality regionale

A cura di: Attilio Conta, Executive Director STPG Scouting Capital Advisor | Michele Lorusso, Chief Real Estate & Urban Development Officer Euregio Plus SGR

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar



// 16.00 - 16.50

// Come evitare che l'intelligenza artificiale diventi idiozia artificiale. Utilizzare i dati dell'hotel per una corretta strategia tariffaria, insieme ad automatismi e algoritmi per velocizzare il processo operativo

A cura di: Vito D'Amico, MyForecast

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino



// Con il Superbonus Alberghi e l'Universal Design l'hotel diventa for all. Nasce la struttura accessibile di design, oltre la disabilità motoria

A cura di: Roberto Vitali, Village for all | Sara Righetto, Fragment Hospitality

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// Il consumo di pesce nella ristorazione: com'è cambiato il mercato

A cura di: Luigi Franchi, Sala & Cucina | Andrea Marchi, Cateringross | Benhur Tondini, F.Ili Tondini

Organizza: Cateringross, F.Ili Tondini | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// La rivoluzione della vendita delle camere. Progettare il futuro guardando al presente

A cura di: Stefano Lucchi, TITANKA!

Organizza: TITANKA! | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 10.00 - 10.45 // 16.00 - 16.45

// EVOTOURS & WELLNESS. Appuntamenti dedicati agli Albergatori

Oleoturismo e benessere: novità per i tuoi ospiti. L'olio Evo protagonista del nuovo modo di vivere il territorio e ciò che ha da offrire.

Itinerari, percorsi ed esperienze creati dal Consorzio Turismo dell'Olio EVO che uniscono il mondo della produzione dell'extravergine con i nuovi modi di vivere il territorio.

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e EVO&EVA | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06



// 10.00 - 11.45

// La NIC in School incontra le scuole alberghiere

A cura di: Chef Junior Alex Lazzari e Michela Ruzza

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 11.00 - 11.50

// Come i blogger possono creare grande attenzione per la tua struttura

A cura di: Giulia Bezi, SeoSpirito

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro



// Customer Focus: strategie di fidelizzazione dei clienti e tecniche di gestione dei reclami

A cura di: Stefano Todisco, Front Desk Evolution

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// Design e trend in hotel. Spazi ibridi, bagni esplosi, design biofilico, tecnologia, story telling e design for all

A cura di: Laura Verdi, architetto e direttore editoriale We:ll Magazine

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// Quando l'evoluzione digitale fa risparmiare tempo e soldi

A cura di: Giovanni Carobbi, S.C. Sistemi di Cassa | Marco Di Prima, HOTELCUBE

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// 11.00 - 12.00

// Oscar Farinetti presenta il suo ultimo libro, Never quiet | Rizzoli, 2021

A cura di: Oscar Farinetti, Fondatore di Eatly e Green Pea

Moderatore: Peppone Calabrese, Conduttore di Linea Verde Rai 1

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar

// 11.00 - 12.00

// Turismo D.O.C.

Aspetti produttivi, legali ed economici delle indicazioni geografiche e rapporto con l'offerta turistica locale

A cura di: Avv. Stefano Senatore, Cibuslex | David Tombolato, AIS Trentino

Organizza: Winescape

Pad. B4 - Winescape Arena



// 11.00 - 12.30

// Le nuove tendenze: lattine & birre analcoliche

In presenza: Carlo Vischi, advisor nel settore agroalimentare di Postalmarket | Matteo Milan, Birrificio Impavida | Moreno Ercolani, Birrificio L' Olmaia | In collegamento: Mauro Bertoletti, Birrificio Mister B.

Conducono: Lorenzo Dabove "Kuaska", degustatore e giudice internazionale e Lorenzo Dardano "Lawrence", conduttore radiofonico

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// Sun Spirit presenta: El Ron Cubano

A cura di: Leonardo Veronesi, Barman e Titolare Rivabar Cocktail Bar, Riva del Garda (TN)

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 11.15 - 12.00 // 14.00 - 14.45

// OLIO EXTRAVERGINE & RISTORAZIONE: MATRIMONIO PERFETTO

Appuntamenti dedicati ai Ristoratori



Vuoi capire come trasformare l'olio extravergine da spesa a guadagno significativo? Il nostro workshop fa per te! L'Olio extravergine d'oliva è un valore aggiunto nella ristorazione!

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igg e Bio e Extravoglio | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06

// 12.00 - 12.45

// Cooking Show e dimostrazioni con gli Chef del territorio

A cura di: FIC - Federazione Italiana Cuochi

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 12.00 - 12.50

// I principi della narrazione costruttiva: partire dalla propria storia

A cura di: Assunta Corbo, Constructive Network

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro



// Informare, promuovere e vendere. L'annosa questione dei servizi ancillari in hotel

A cura di: Marzia Baislak, Qualitando

Organizza: Qualitando | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// La conquista dell'ospite: come stanno evolvendo le strategie di marketing digitale dell'hotel

A cura di: Armando Travaglini, Digital Marketing Turistico

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// Revenuemarketing®: le prenotazioni del futuro

A cura di: Ilenia Morandi, Luisa Torboli, INUP Tourism

Organizza: INUP Tourism | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// 13.30 - 14.15

// Oro, ambra, nero e...rosa: sei donne della birra, sei esperienze birrarie

A cura di: Gemma Cruciani, Birrificio La Dama con Federica Russo, sommelier | Lucia del Vecchio, Birrificio 5+ con Fiona Monni, degustatrice nonché publican al Brinkoff's - Cagliari | Raimonda Dushku, Birra impavida abbinata a Chiara Rubinato, beer sommelier e formatrice

Moderata: Michela Cimatoribus, consigliera dell'Associazione e comunicatrice

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// 13.30 - 15.00

// Grappa Revolution: lo stile Italiano

A cura di: Leonardo Pinto, Titolare di Isla de Rum e Direttore di Showrum - Italian Rum Festival

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 14.00 - 14.45

// I locali che offrono il senza glutine non sono tutti uguali: tante buone ragioni per entrare nel network di AIC

Manuela Vidale, Tutor del progetto, illustrerà il "Progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC" per rendere sicuro il pasto senza glutine

A cura di: Manuela Vidale, Tutor del progetto e AIC Trentino

Organizza: AIC Trentino - Associazione Italiana Celiachia

Pad. C1/G10 c/o stand Federazione Italiana Cuochi



// 14.00 - 14.50

// Il personale: la risorsa più importante dell'azienda. Cercarlo, selezionarlo, gestirlo

A cura di: Oscar Galeazzi, LavoroTurismo.it

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda



// L'evoluzione dell'ospitalità. 7+1 pilastri fondamentali analizzati da nuove prospettive

A cura di: Giuseppe Angelo Di Sandolo, One Luxury Day

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// La comunicazione della sostenibilità come leva del marketing strategico per il settore turistico alberghiero

A cura di: Pietro Tonchia, Lucia Tosolini, Ekita

Organizza: Ekita | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// Social Revenue: verso una strategia integrata

A cura di: Martina Manescalchi, Teamwork | Emanuele Mansueti, Hotelperformance

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// 14.00 - 15.00

// Sostenibilità: tra coraggio, progettazione e creatività

A cura di: Ludovica Casellati, giornalista, amante della bici, founder di LBH-Luxury Bike Hotels | Silvio Barbero, Vicepresidente UNISG - Università Scienze Gastronomiche Pollenzo | Franco Costa, founder e CEO Costa Group | Marco Gilardi, NH Hotel Group Operations Director Italy & USA

Modera: Peppone Calabrese, Conduttore di Linea Verde Rai 1

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar

// 15.00 - 15.50

// Come diventare un datore di lavoro migliore in ambito alberghiero e attrarre così collaboratori di talento

A cura di: Daniel Bosio, tt-consulting

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda



// Come nasce, cresce e muore una destinazione turistica

A cura di: Valentina Boschetto Doorly, Turismo Futuro

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// Il wellness branding in 6 mosse e la percezione del valore nel marketing del benessere

A cura di: Paola Rizzitelli, Sinergie per il benessere

Organizza: Sinergie per il benessere | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// Price & Place. L'uso strategico di prezzo e distribuzione

A cura di: Lorenzo Cesarotto, Hotelperformance

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// 15.00 - 16.00

// "I colori di Bacco" Degustazione sensoriale

Tre Cantine presentano il loro prodotto in abbinamento con finger food monocromatici

A cura di: Ca' del Moro con Garganega Veronese | La Raia con Gavi Riserva 2018 |

Tenuta del Buonamico con Spumante particolare Brut Rosé

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi e Saba Eventi in collaborazione con Enaip Trentino | Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero | Dolce Panem srl | Genesi srl | Roat srl

Pad. B4 - Area Matching Winescape

// 15.00 - 16.30

// Etichettatura (neck labels) & delivery

In presenza: Dario Crisci, Cuzziol SpA | **In collegamento:** Fabiano Toffoli e Loreno Michielin, Birrificio 32 | Marco Tripisciano e Andrea Tupini di Senza Birra Mai

Conducono: Lorenzo Dabove "Kuaska", degustatore e giudice internazionale e

Lorenzo Dardano "Lawrence", conduttore radiofonico

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// 15.00 - 17.45

// Cooking Show e dimostrazioni con gli Chef del territorio

A cura di: FIC - Federazione Italiana Cuochi

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 15.15 - 16.00

// #bestplacetowork- rafforzare la qualità dell'ospitalità nel Garda Trentino

A cura di: Silvio Rigatti, Presidente APT Garda Dolomiti Spa e

Oskar Schwazer, General Manager APT Garda Dolomiti Spa

Organizza: APT Garda Dolomiti SpA | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar



// 15.30 - 17.00

// Dry Martini: lo strumento di comunicazione più efficace che un bartender abbia a disposizione

A cura di: Francesco Cione, Giraudi Group Director of Operations Italia

- Corporate Bar & Beverage Director

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 16.00 - 16.50

// L'IoT è nell'aria. Come benessere e sicurezza dell'ospite aumentano la brand reputation e riducono i costi della struttura ricettiva

A cura di: Paolo Marani, Gizero Energie

Organizza: Gizero Energie | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno



// Effetto wow in hotel. Come progettare e vendere esperienze per stupire e conquistare clienti

A cura di: Giuseppe Picano, ItaliaMeeting

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// Gli "allena-mente": le piccole cose che puoi fare ogni giorno per migliorare nel tuo lavoro

A cura di: Sofia Santinato, welevel.academy

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// Metti un dato a tavola. Strategie per migliorare le performance di ogni tavolo e cameriere

A cura di: Sebastiano Tramontano, Teamwork | Emanuele Mansueti, Hotelperformance

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// 16.15 - 17.30

// Outdoor BOOM, il futuro dell'ospitalità all'aria aperta

A cura di: Alberto Granzotto, Presidente di FAITA - FederCamping | Loek van de Loo, CEO di Vacanze col

Cuore | Stefano Testa, CEO di LEAPfactory | Viktoriia Borodina, Product Manager di Diamond Domes | An-

drea Agazzani, Senior Consultant di Thrends

Modera: Alberto Mattiello, Business Futurist

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar

// 9.00 - 17.30

// Onspitality

A cura di: Antonio Maresca, Flavia Xamo, Fabio Badolato

Organizza: Ribrandity | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Riva



// 9.30 - 10.15

// Lak.e⁶ - Nuovi approcci formativi per lavorare nel turismo del futuro

A cura di: Massimo Malossini, Direttore Generale ENAIP Trentino | Elisabetta Filippi, Direttrice ENAIP Riva del Garda, Mauro Frisanco, esperto politiche e strategie formative

Organizza: ENAIP Trentino | Riva del Garda Fierecongressi SpA

Pad. D - Hangar



// 10.00 - 10.45 // 16.00 - 16.45

// EVOTOURS & WELLNESS. Appuntamenti dedicati agli Albergatori

Oleoturismo e benessere: novità per i tuoi ospiti. L'olio Evo protagonista del nuovo modo di vivere il territorio e ciò che ha da offrire.

Itinerari, percorsi ed esperienze creati dal Consorzio Turismo dell'Olio EVO che uniscono il mondo della produzione dell'extravergine con i nuovi modi di vivere il territorio.

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e EVO&EVA | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06



// 10.00 - 11.45

// La NIC in School incontra le scuole alberghiere

A cura di: Chef Junior Alex Lazzari e Michela Ruzza

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 10.30 - 11.15

// 7 suggerimenti per avere più successo a gestire l'equipe nel settore HORECA

A cura di: Hannes Illmer Founder & CEO tt consulting

Organizza: tt consulting | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar



// 11.00 - 11.50

// È possibile un brand green? Come diventarlo, tra opportunità, rischio di greenwashing e scelte ecosostenibili

A cura di: Andrea Agazzani, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro



// Leadership vs Metaverso. Come motivare e guidare giovani talenti in un mondo 2.0

A cura di: Sara Abdel Masih, Business Leadership Strategist

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// Pianificare una strategia di marketing efficace facendosi guidare da un esploratore e da una mucca viola

A cura di: Roberta Farinola, consulente Personal Branding e Marketing

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda



MERCOLEDÌ 23 MARZO 2022

// Progettazione integrata: Hospitality tra Design e Performance

A cura di: Laura Menichelli, The Studio | Mara Barreca, Base Srl

Organizza: The Studio, Base Allestimenti | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// 11.00 - 12.00

// Tradizione enogastronomica e offerta turistica, oggi

Fotografia dello sviluppo di un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con vignaioli, produttori e ristoratori, alla scoperta di tradizioni locali

A cura di: Clementina Balter, Presidente Vignaioli del Trentino | Tommaso Martini, Presidente Slow Food Trentino Alto Adige

Moderata: Nereo Pederzoli, giornalista

Organizza: Winescape

Pad. B4 - Winescape Arena



// 11.00 - 12.30

// Back to the future. Viaggio nel tempo con Mazzetti

A cura di: Luca Bonsignore, Responsabile Vendite Italia e Maurizio Sironi, Barista Agricolo

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 11.15 - 12.00 // 14.00 - 14.45

// OLIO EXTRAVERGINE & RISTORAZIONE: MATRIMONIO PERFETTO

Appuntamenti dedicati ai Ristoratori



Vuoi capire come trasformare l'olio extravergine da spesa a guadagno significativo? Il nostro workshop fa per te! L'Olio extravergine d'oliva è un valore aggiunto nella ristorazione!

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e Extravoglio | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06

// 11.30 - 12.15

// I bonus accessibili con IVH

Nella giungla dei BONUS e degli incentivi fiscali, come è possibile trovare un interlocutore che sia in grado di fornire soluzioni per:

- Seguire tutte le pratiche
- Scegliere i migliori fornitori a prezzi competitivi
- Cogliere le occasioni di business derivanti dal miglioramento della struttura

A cura di: Andrea Chiappini, CEO IVH Group S.p.A.

Organizza: IVH Group S.p.A. | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar



// 11.30 - 12.30

// Il turismo birraio

In collegamento: Carlo Schizzerotto, Direttore Consorzio Birra Italiana | Luca Giaccone, curatore Guida Slow Food

Conducono: Lorenzo Dabove "Kuaska", degustatore e giudice internazionale e Lorenzo Dardano "Lawrence", conduttore radiofonico

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// 12.00 - 12.45

// Farine naturalmente senza glutine per menu più genuini

Lo chef Giuseppe Ceci, che da anni collabora con AIC Trentino, mostrerà la preparazione delle tagliatelle con farine naturalmente senza glutine di castagne, saraceno lupino.

Per tutto il pomeriggio sarà presente presso lo stand di AIC Trentino (Pad. C1/G08) per rispondere alle domande su pasta fresca e panificati senza glutine e sull'utilizzo delle farine naturalmente senza glutine.

A cura di: Giuseppe Ceci, chef e AIC Trentino

Organizza: AIC Trentino - Associazione Italiana Celiachia |
FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 c/o stand Federazione Italiana Cuochi



// 12.00 - 12.50

// Comunicare nell'ospitalità.

La comunicazione che genera clienti soddisfatti

A cura di: Danilo Bellomo, STRAFhotel & bar, HRD Training Group

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno



// Dal menu di navigazione alla pagina di contatto: come semplificare la user experience del tuo sito web per vendere di più

A cura di: Gianluca Tonti, Area38

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// E-SPAndere l'Hospitality al Wellness

A cura di: Raffaella Dallarda, Inspatime

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// Ristrutturare ai tempi del Bonus: procedure e metodi una volta ottenuti

A cura di: Marco Pignocchi, Hospitality Project

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 13.30 - 15.00

// Bar Manager & Business Strategies

A cura di: Giorgio Fadda, Presidente I.B.A. (International Bartenders Association)

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 14.00 - 14.50

// Cicloturismo: da semplice alternativa a protagonista assoluto del nuovo modo di viaggiare

A cura di: Nicholas Montemaggi, Thomas Tosi, Hospitality Marketing

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro



// Come affrontare la sfida del capitale umano nell'ospitalità. Opinioni a confronto

A cura di: Santinato, Teamwork | Gianni Battaiola, ASAT | Massimiliano Schiavon, Federalberghi Veneto | Giancarlo Carniani, ToFlorence Hotels | Giovanna Manzi, BWH Hotel Group Italia

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda



MERCOLEDÌ 23 MARZO 2022

// Perché digitalizzare gli acquisti del ristorante: tra risparmio, garanzie e sostenibilità

A cura di: Mauro Germani, Soplaya

Organizza: Soplaya | Riva del Garda Fierecongress

Pad. B3 - Sala Tenno

// Hotel F&B: when and how it will generate profit?

In lingua inglese

A cura di: Giorgio Pilone, Hotellerie Consultant, docente, EPIC Leadership Trainer

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// 14.00 - 15.45

// Show cooking spreco zero del progetto Life FOSTER

A cura di: Chef Alessandro Laudadio

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 15.00 - 15.50

// Come il design può contribuire allo sviluppo del turismo sostenibile. Punti di vista internazionali

A cura di: Nicola De Pellegrini, Anidride Design

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno



// Design Rejuvenation: cosa ci aspetta nel futuro dell'ospitalità

A cura di: Giada Gemignani, THDP

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// Scopri un nuovo metodo per potenziare il tuo brand grazie alle storie. Come valorizzare i servizi del tuo hotel, dal breakfast all'accoglienza, per vendere sempre meglio

A cura di: Luca Oliva, Cristian D'Emilio, Radio Bakery

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// Smart Working e Coworking Hotel: nuovi modelli di business e tendenze

A cura di: Nicola Delvecchio, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// 15.00 - 16.00

// "I colori di Bacco" Degustazione sensoriale

Tre Cantine propongono il loro prodotto in abbinamento con finger food monocromatici

A cura di: Azienda Agricola Comai con Busat Bianco | Domaine de la Navicelle con Cotes

de Provence Novicelle rosé 2021 | Poderi Moretti con Barbera d'Alba

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi e Saba Eventi in collaborazione con Enaip Trentino | Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero | Dolce Panem srl | Genesi srl | Roat srl

Pad. B4 - Area Matching Winescape

// Birra Italiana

A cura di: Teo Musso, Presidente Consorzio Birra Italiana

Conducono: Lorenzo Dabove "Kuaska", degustatore e giudice internazionale e

Lorenzo Dardano "Lawrence", conduttore radiofonico

Organizza: Solobirra

Pad. B4 - Beer Arena



// 15.00 - 17.00

// Gli hotel e la salubrità. Servizio premium o garanzia per tutti?

L'offerta di ospitalità, nel post pandemia, non potrà più limitarsi alla bellezza architettonica dei luoghi o alla qualità dei servizi. Il cliente chiede la garanzia di uno spazio salubre. Ma cosa significa questa affermazione? Quali sono i reali rischi inconsapevoli per la salute di chi viaggia e soggiorna in una struttura ricettiva? E quali le nuove regole cui deve attenersi chi opera in questo mercato, per tutelarsi da una parte da rischi legali così come per utilizzare la salubrità come nuova leva per innalzare il proprio prodotto e migliorare la propria competitività? Soggiornare in un luogo sano, insomma, è diventato un nuovo trend di mercato, riconosciuto come valore da un cliente? Due Case Study - 2 direttori di hotel

A cura di: dott. Antonello Maria Pasciuto, rappresentante Assimas (Associazione medici ambientali) | ing. Mario Burrascano, ceo di Uomo e Ambiente | professor Massimo Bonini, docente di Chimica Fisica Università di Firenze | Lifeanalytics

Moderano: Maria Chiara Voci, giornalista e fondatore HHH | Andrea dell'Orto, esperto di sostenibilità e responsabile tecnico HHH

Organizza: HHH - Home, Health & Hi-Tech | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. D - Hangar



// 15.30 - 17.00

// Dal trash al trendy. Come "raccontare" e riproporre i peggiori cocktail della mixology moderna

A cura di: Luca Picchi, Barmanger Caffè Gilli, Firenze

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM



// 16.00 - 16.50

// Il Digital Marketing nel 2022: dati e approfondimenti per una strategia efficace

A cura di: Giulio Farinelli, Sojern

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino



// Dalla gestione del fatturato alla gestione dell'utile. Le nuove regole

A cura di: Andrea D'Angelo, Teamwork

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro

// Progettare e lanciare sul mercato un prodotto unico. Il caso Treelodgy a Riva del Garda: la suite sospesa nel parco

A cura di: Nicola Delvecchio, Teamwork, | Vanessa Miorelli, Astoria Park Hotel | Lorenzo Tosolini, Studio emmetiemme

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// La crisi pandemica e il contratto di locazione. Quali sono le possibilità per la riduzione del canone, tra chiusure di legge e cancellazioni da Covid

A cura di: Antonio Marchesi, Studio Legale Marchesi & associati

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// 16.00 - 17.45

// Il progetto Life FOSTER incontra il Territorio

A cura di: Chef Luca Giacomel

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 10.00 - 10.45

// EVOTOURS & WELLNESS. Appuntamenti dedicati agli Albergatori Oleoturismo e benessere: novità per i tuoi ospiti. L'olio Evo protagonista del nuovo modo di vivere il territorio e ciò che ha da offrire.

Itinerari, percorsi ed esperienze creati dal Consorzio Turismo dell'Olio EVO che uniscono il mondo della produzione dell'extravergine con i nuovi modi di vivere il territorio.

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e EVO&EVA | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B1/D06



// 10.00 - 12.45

// Prevenire e ridurre lo spreco alimentare: il Manifesto del progetto Life FOSTER e l'impegno del territorio

A cura di: FIC - Federazione Italiana Cuochi

Organizza: FIC - Federazione Italiana Cuochi | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. C1/G10 Federazione Italiana Cuochi



// 11.00 - 11.50

// Come creare Guest Experience uniche e memorabili

A cura di: Nicola Bolzan, Michele Prete, Hospite - The Italian Hospitality Academy

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro



// Come rendere la SPA il cuore della tua offerta. Tendenze, idee e proposte per attrarre il cliente wellness

A cura di: Alessandra Covi, consulente, formatrice, spa specialist

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// Un'occhiata al futuro dell'ospitalità LGBTQ+ tra inclusione, green e trasformazione digitale

A cura di: Giuseppe Giulio, Gay.it

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// 11.00 - 11.50

// Il gelato nella ristorazione. Attualità e prospettive

A cura di: Paolo Garna, fra gli ideatori della Giornata Europea del Gelato Artigianale, già Direttore Generale della MIG di Longarone e creatore di <https://gelatonews.it/> | Matteo Andreola, Business Unit Manager Carpigiani Foodservice, Professional & Pastry presso Carpigiani Group | Manuel Marzari, Pastry Chef (www.manuelmarzari.com), che parlerà del gelato per il settore ospitalità e preparerà il gelato stesso

Moderà: Emanuela Balestrino, Capo Redattore di Tutto Gelato, (<https://www.tuttogelato.it/contatti.html>) di Chiriotti Editore

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// 11.00 - 12.30

// "I colori di Bacco" Degustazione sensoriale

Quattro Cantine propongono il loro prodotto in abbinamento con finger food monocromatici

A cura di: Azienda Agricola Gradiscutta con Friulano 2020 DOC Colli BIO | Poderi Greco Wines con Rosato Donnada | I Tamasotti con Valpolicella Superiore DOC 2016 | Vallarom con Vadum Ceasarisl

Organizza: Riva del Garda Fierecongressi e Saba Eventi in collaborazione con Enaip Trentino | Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero | Dolce Panem srl | Genesi srl | Roat srl

Pad. B4 - Area Matching Winescape



// 11.15 - 12.00 // 14.00 - 14.45

// OLIO EXTRAVERGINE & RISTORAZIONE: MATRIMONIO PERFETTO Appuntamenti dedicati ai Ristoratori



Vuoi capire come trasformare l'olio extravergine da spesa a guadagno significativo? Il nostro workshop fa per te! L'Olio extravergine d'oliva è un valore aggiunto nella ristorazione!

Organizza: Consorzio Turismo dell'olio EVO Dop, Igp e Bio e Extravoglio | Riva del Garda Fierecongressi
Pad. B1/D06

// 12.00 - 12.50

// Come realizzare un hotel, pianificando. Restyling o start-up rispettando il budget per un hotel contemporaneo guardando al fatturato futuro

A cura di: Piero Ivaldi, Petra Hospitality

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Ledro



// Gli outlet F&B come luogo di intrattenimento & di Revenue

A cura di: Carlo De Paolis, Laurenzi Consulting

Organizza: Teamwork | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Garda

// Guida a un customer journey vincente, dal check in al check out

A cura di: Giuseppe Santoro, Spotty Wifi | Michela Baldarelli, Slope

Organizza: Spotty Wifi, Slope | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Tenno

// Go Digital: strategie e tecnologie per affrontare le nuove dinamiche dei mercati digitali

A cura di: Andrea Delfini, Blastness

Organizza: Blastness | Riva del Garda Fierecongressi

Pad. B3 - Sala Toblino

// 14.00 - 14.45

// Come offrire il senza glutine con qualcosa in più: i ristoranti aderenti al network di AIC raccontano la loro esperienza

Il giornalista Antonio Girardi introdurrà quattro ristoratori - gestori di un hotel, una pasticceria, una pizzeria e un agriturismo - che racconteranno le motivazioni che li hanno spinti a mettersi in gioco, entrando nel network AIC ed iniziando ad offrire menu senza glutine e di qualità

A cura di: AIC Trentino

Moderata: Antonio Girardi, giornalista

Organizza: AIC Trentino - Associazione Italiana Celiachia |

Pad. C1/G10 c/o stand Federazione Italiana Cuochi



// 14.00 - 15.30

// Fix the Pumps - origine ed evoluzione delle bevande sodate

A cura di: Claudio Peri, Co-Titolare The Soda Jerk Cocktail Bar | Verona

Organizza: RPM - Riva Pianeta Mixology

Pad. B4 - Area Formazione RPM

