

PROGRAMMA CORSI E ATTIVITA' FIERA DELL'ALTO ADRIATICO 2020

DOMENICA 16 FEBBRAIO

Ore 10.00

**INAUGURAZIONE FIERA, TAGLIO DEL NASTRO
E SALUTO DELLE AUTORITA'**

La Fisar di San Donà e Portogruaro con la confraternita del "Risi e Tochi" proporranno un assaggio della tipica pietanza Veneta. L'Associazione A.M.I.R.A. Sezione di Venezia in collaborazione con l'Istituto Lepido Rocco di Caorle presenteranno le "crepes flambate" con la grappa Nonino.

O.P. Bivalvia Veneto offrirà le vongole di Caorle e l'associazione Cozza Mitilla proporrà assaggi della Cozza di Pellestrina premiata dalla rivista statunitense Forbes ed entrata nella lista dei 100 migliori prodotti di tutto il paese.

La pasticceria Gusso di Caorle presenterà agli ospiti il nuovo dolce "La caorlotta".

Il Maestro gelatiere Renzo Ongaro, fondatore dell'Associazione "I Maestri della Gelateria Italiana" sarà presente con il suo gelato d'eccellenza.



AREA SHOW COOKING

CONFCOMMERCIO UNIONE VENEZIA

Alle ore 14.00 presenta:

COCKTAILS ROOM

Metodo di miscelazione per progettare, costruire, formulare, preparare ed identificare un cocktail pre dinner, after dinner e long drink.

Relatore Pierluigi Cucchi. Responsabile formazione barman e sala ristorazione per FIPE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

UNIONE METROPOLITANA DI VENEZIA

RISTORANTE VENISSA, FAMOSO RISTORANTE UNA STELLA MICHELIN NELLA LAGUNA DI VENEZIA PROPONE A CAORLE L'ESPERIENZA DELLA CUCINA GOURMET

ALLE ORE 15.15 PRESENTA

DIMOSTRAZIONE DI SHOW COOKING A CURA DELLO CHEF FRANCESCO BRUTTO, PREMIATO DALL'ESPRESSO MIGLIOR CHEF DELL'ANNO NEL 2017

ASSOCIAZIONE CUOCHI VENEZIA

Alle ore 16.30 presenta:

“CAORLE IN UN FINGER”

Lo chef Stefano Aldreggetti offrirà un'interessante itinerario di cucina con i prodotti tipici del nostro territorio da guardare ed assaggiare.



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
di Venezia

SALA AZZURRA

UNION MARE VENETO

Ore 11.30 presenta

SINERGIE TRA ENTI LOCALI E IMPRESE TURISTICHE PER LO SVILUPPO E LA TUTELA DELLA COSTA VENETA.

Saluti istituzionali

Interventi:

- Il ruolo del sindaco nella valorizzazione della località costiera

Avv. Luciano Striuli - Sindaco di Caorle

- Saluto del Presidente Nazionale Sindacato Italiano Balneari

Antonio Capacchione - Presidente SIB nazionale

- Il ruolo di Unionmare Veneto dello sviluppo del comparto turistico

Alessandro Berton - Presidente Unionmare Veneto

- La costa veneta quale asset turistico primario

Federico Caner - Assessore Regionale

- Salvaguardia della costa veneta e dei fiumi

Arch. Ferdinando De Simone - Architetto idraulico specializzato in costruzioni marine e opere di difesa marittima

- Possibile road map d'intervento regionale e conclusioni

Gianluca Forcolin - Vicegovernatore e Assessore al bilancio e patrimonio, affari generali, enti locali

Coordina e modera Alex Giuzio - Mondo Balneare



CONFCOMMERIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
San Donà-Jesolo
Caorle-Portogruaro



SINDACATO
ITALIANO
BALNEARI



CONFCOMMERIO
IMPRESSE PER L'ITALIA



CONF TURISMO



ASSOCIAZIONE JESOLANA ALBERGATORI

FISAR DI PORTOGRUARO E SAN DONA' DI PIAVE

Alle ore 15.00 presentano:

FISAR IN ROSA

Spumanti metodo classico: 6 interpretazioni di vignaiole

“veneto – friulane”.



SALA GIALLA

FEDERALBERGHI VENETO

Alle ore 11.00 presenta:

MISSION IM-POSSIBLE: ATTRARRE I CLIENTI CONQUISTANDO ANCHE I PROPRI COLLABORATORI!

Aziende turistiche accattivanti non solo per i clienti ma anche per i dipendenti: è questa la vera sfida che un imprenditore turistico deve saper affrontare oggi. Non basta attrarre e fidelizzare i clienti perché la propria attività sopravviva e abbia successo ... È altrettanto vitale essere competitivi nel mercato del lavoro!

Relatori:

MATTEO TRAVERSARI

Traversari Digital Strategies



OSCAR GALEAZZI
Lavoro Turismo
GIOVANNI FREGONESE
Vice Presidente Giovani Albergatori Federalberghi

CONFCOMMERCIO UNIONE VENEZIA

Alle ore 14.30 presenta:
Migliora il tuo posizionamento su Google in 10 mosse
Relatore: Montalenti Elisa



Alle ore 15.15 presenta:
Hotel Wow Actions: come ottenere il coinvolgimento del cliente e scalare le classifiche dei portali attraverso la fotografia e il video nel web
Relatore: Teresa Ormenese

PRESSO LO STAND DI.AL BEVANDE

ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE BIRRE
Alle ore 14.30
Degustazione Fabbrica in Pedavena e birre italiane

PER GLI AMANTI DEL BUON VINO
Alle ore 16.00
Degustazione guidata Vigna Dorata e Tenuta Villanova.



LUNEDI 17 FEBBRAIO

SHOW COOKING

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI - PIZZA E PASTA ITALIANA
Alle ore 10.00 presenta:

La pizza di mare, 2° edizione del campionato pizzaioli d'Italia.
Pizza e Pasta italiana dal 1989 la rivista dei professionisti della ristorazione organizza la Pizza di mare.
Quest'anno si terrà la seconda edizione con premio speciale 50° anno Fiera dell'Alto Adriatico.
Durante l'evento si terrà una dimostrazione di pizza a quattro mani condotta dal Master Istruttore Graziano Bertuzzo della scuola pizzaioli di Caorle.



ENTE BILATERALE DEL TURISMO DELLA PROVINCIA DI VENEZIA
Alle ore 14.00 presenta:



LA CUCINA GOURMET INCONTRA LA PIZZA

Relatori: il Masterchef Graziano Bertuzzo e lo chef Orlando Scaggiante



SALA AZZURRA

TEAMWORK

Alle ore 10.30 presenta:

LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE ALBERGHIERA: COME OTTENERE IL MASSIMO DAL RISTORANTE DELL'HOTEL

Il corso offre una panoramica interessante sul tema della ristorazione in hotel: come mantenersi al passo con i tempi, come creare un prodotto che faccia la differenza e puntare all'efficienza.

Parola chiave sarà de-alberghizzare il ristorante dell'hotel.

Relatore: Gaetano Barbuto – consulente e formatore Teamwork

L'evento è sponsorizzato dal Consorzio C.A.S.A



Consorzio Acquisti
Servizi Ascom

BOOKING.COM

Alle ore 14.00 presenta:

TRAVEL TREND – LE TENDENZE PER IL 2020

Grazie alla sua esperienza nel settore dei viaggi e della tecnologia, Booking.com ha identificato i trend di viaggio per il nuovo anno.

Vieni a scoprire le ultime novità e i nuovi strumenti per preparare al meglio la prossima stagione.

Relatore: Ivan Favatà.



TEAMWORK

Alle ore 15.30 presenta:

LE 10 SFIDE CHE GLI ALBERGATORI DOVRANNO AFFRONTARE NEI PROSSIMI ANNI

I viaggiatori sono sempre più esperti ed esigenti, aggiornati e competenti. Il mondo dell'ospitalità corre verso il futuro e sembra non voler attendere gli operatori meno attenti e allenati. Quali sono i modelli ospitali, i casi di successo e le opportunità dei prossimi anni? Gli albergatori devono essere pronti ai cambiamenti futuri del mercato turistico, devono conoscere le sfide da superare per avere successo in un mondo sempre più competitivo, devono cavalcare i trend e offrire esperienze sempre più straordinarie.

Relatore: Martina Manescalchi, consulente e formatrice Teamwork



SALA GIALLA

CONFCOMMERCIO UNIONE VENEZIA



Alle ore 10.00 presenta:

HO.RE.CA. _CONCEPT: Strategie, Design & Comunicazione per Locali che “devono piacere”
Relatore: Federico Marzari

Alle ore 10.45 presenta:

GDPR Privacy: adempimenti obbligatori nella gestione del personale
Relatori: Michela Fragona Nicola Bandolin

Alle ore 11.30 presenta:

Social Network: crea un post in modo efficace
Relatore: Elisa Montalenti

Alle ore 12.15 presenta:

EMOTIONAL DESIGN: suggerimenti pratici per attività di successo
Relatore: Federico Marzari

Alle ore 14.00 presenta:

Privacy e gestione dei dati dei clienti: il consenso
Relatore: Michela Fragona Nicola Bandolin

Alle ore 14.45 presenta:

Le nuove linee strategiche POR FESR 2021-2027
Relatore: David Borrelli

Alle ore 15.30 presenta:

Social Network: crea un post in modo efficace
Relatore: Elisa Montalenti

Alle 16.15 presenta:

Incentivi per le assunzioni nel settore del turismo
Relatore: Laura Bincoletto, Ferruccio Piccoli

AZIENDA ULSS 4 VENETO ORIENTALE

Alle ore 17.00

COME GOVERNARE LA LEGIONELLA NELLE ATTIVITA' RICETTIVE
Relatore: Dott. Nicolardi
Direttore Dipartimento di Prevenzione



**L'ENTE BILATERALE DEL TURISMO DELLA PROVINCIA
DI VENEZIA ORGANIZZA
PRESSO LO STAND PUNTO PIUMA MINI CORSI DI:**



**PILLOLE DI HOUSEKEEPING: SOLUZIONI E PROPOSTE
PER LA CAMERA DA LETTO**



10.30 Il sistema letto
11.30 Il menù cuscini
12.00 Rifare il letto a regola d'arte

PRESSO LO STAND DI AL BEVANDE

ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE BIRRE

Alle ore 11.30

Villacher, le birre tra i monti della Carinzia.

Alle ore 14.00

Alla scoperta delle birre bavaresi con il Bier Somelier Alberto Finotto e
accompagnamento con i piatti dello chef Alessio Campagner.



PER GLI AMANTI DEL BUON VINO

Alle ore 13.00

Ornella Bellia e il legame con il territorio

Alle ore 16.00

Quasi 100 anni di tradizione per i vini Antonutti venduti in tutto il mondo

MARTEDI 18 FEBBRAIO

SHOW COOKING

**L'ENTE BILATERALE DEL TURISMO DELLA PROVINCIA DI
VENEZIA**

Alle ore 10.30 presenta:



CICCHETTI, FINGER E PIATTO DEL BEVENUTO

Relatori: O.Scaggiante e C. Canzoneri

ZAINOFOODSERVICE IN COLLABORAZIONE CON MOLINI AMBROSIO

Alle ore 13.00 presenta:

PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA



In collaborazione con Zainofood service e Molini Ambrosio si svolgerà un momento di presentazione e tecniche di preparazione con degustazione della pizza tipica napoletana.

CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY

Alle ore 15.00 presenta:

READY: DESSERT A 360°

Crema pasticceria,

Crema ganache al cioccolato,

Gelato al cioccolato utilizzando la ganache

Sorbetto di frutta

Gelato gastronomico

Relatore: Luca Cappelletti



SALA AZZURRA

TITANKA! SPA IN COLLABORAZIONE CON GRUPPO BANCARIO COOPERATIVO ICCREA E H-BENCHMARK PRESENTA 4 SPEECH FORMATIVI

Alle ore 10:30

5 MOSSE PER VENDERE CAMERE IN MODO DIRETTO. COME CREARE UN PIANO MARKETING DI SUCCESSO IN GRADO DI VENDERE ALMENO UNA CAMERA IN PIÙ DELL'ANNO SCORSO -

Organizzatore: TITANKA! Spa



Relatore: Marco Baroni , AD & Co-Fondatore di TITANKA!, ideatore del Gruppo Facebook "Metodo Professionale di Vendita Camere"

Alle ore 11:15

GOOGLE ADS FAI DA TE: COME NON GESTIRE UN ACCOUNT GOOGLE ADS PER HOTEL
Organizzatore: TITANKA! S.p.A.

Relatore: Alessandro Paccagnella, Senior Google ADS Specialist TITANKA!

Alle ore 12:00

COME VENDERE CAMERE AL MIGLIOR PREZZO ATTRAVERSO L'ANALISI DEI DATI DELLA TUA DESTINAZIONE



Organizzatore: H- BENCHMARK

Relatore: Barbara Donzelli, Business Developer H-Benchmark

Alle ore 12:45

BCC PORDENONESE E MONSILE A FIANCO DELLE IMPRESE CON MONETICA E FINANZIAMENTI



Organizzatore: Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea e BCC Pordenonese e Monsile

Tavola Rotonda:

Gianfranco Pilosio - Direttore Generale Bcc Pordenonese e Monsile

Donatella Toppan - Direttore Crediti Bcc Pordenonese e Monsile

Stefano Sandre - Capo Area Territoriale Bcc Pordenonese e Monsile

Mauro Rocchesso - Direttore Fidi Impresa e Turismo Veneto

Modera Gabriele Nanni, ideatore del progetto InTour Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



CONFCOMMERCIO UNIONE METROPOLITANA DI VENEZIA

Alle ore 14.30 presenta:

UN TURISMO SEMPRE PIU' DIGITALE (PER GOVERNARE E NON SUBIRE
IL CAMBIAMENTO)

Relatori:

SALUTI ISTITUZIONALI

Raffaele Furlanis Presidente Fiera dell'Alto Adriatico

Manrico Pedrina Presidente Confcommercio Portogruaro-Bibione-Caorle

APERTURA LAVORI

Marco Michielli Presidente Confturismo Veneto

TAVOLA ROTONDA

Carlo Bagnoli Prof. Ord. di Innovazione Strategica Università Ca' Foscari Venezia

Massimo Bregani A.D. Feratel Media Technologies Srl

Mara Manente Direttore Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica

Stefan Marchioro Progetti Territoriali e Governance del Turismo, Regione Veneto

Emiliano Sergio Verga Digital Ecosystem Manager Cefriel Politecnico di Milano

Maurizio Vianello Imprenditore Turistico

CHIUSURA LAVORI

Massimo Zanon Presidente Confcommercio Unione Metropolitana Venezia

Modera: Edi Sommariva



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE METROPOLITANA DI VENEZIA

FEDERALBERGHI CAORLE

Alle ore 16.30 presenta:

ASSEMBLEA ELETTIVA SOCI FEDERALBERGHI CAORLE



SALA GIALLA

CONFCOMMERCIO UNIONE VENEZIA

Alle ore 10.00 presenta:

Butler: il "maggiordomo d'albergo" che vorresti avere! Consigli per gli addetti ai lavori

Relatore: Luisa Camatta



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE METROPOLITANA DI VENEZIA

Alle ore 10.45 presenta:

Food Photography: un'azione di marketing per la tua struttura

Relatore: Teresa Ormenese

Alle ore 11.30 presenta:

EMOTIONAL DESIGN: suggerimenti pratici per attività di successo

Relatore: Federico Marzari

Alle ore 12.15 presenta:

Butler: il "maggiordomo d'albergo" che vorresti avere! Consigli per gli addetti ai lavori

Relatore: Luisa Camatta

Alle ore 13.00 presenta:

HO.RE.CA. _CONCEPT: Strategie, Design & Comunicazione per Locali che "devono piacere"

Relatore: Federico Marzari

Alle ore 14.00 presenta:

Conquistare i clienti con i molteplici volti dell'intelligenza

Relatore: Francesca Zanatta

Alle ore 14.45 presenta:

Costruisci la relazione con il cliente attraverso l'ascolto empatico

Relatore: Francesca Zanatta

**L'ENTE BILATERALE DEL TURISMO DELLA PROVINCIA
DI VENEZIA ORGANIZZA
PRESSO LO STAND PUNTO PIUMA MINI CORSI DI:**



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

**PILLOLE DI HOUSEKEEPING: SOLUZIONI E PROPOSTE
PER LA CAMERA DA LETTO**



10.30 Il sistema letto

11.30 Il marketing olfattivo

14.00 La camera che emoziona

PRESSO LO STAND DI AL BEVANDE

PER GLI AMANTI DEL BUON VINO

Alle ore 11.30

Le bollicine secondo Montelvini e le sue collezioni

Alle ore 15.00

Dal 1760, Bortolomiol è il prosecco superiore di Valdobbiadene



ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE BIRRE

Alle ore 14.00

Oltre 120 anni di esperienza volta all'innovazione: i birrifici belgi Haacht e Tongerlo raccontati dal Maestro Ambasciatore Cesare Assolari

Alle ore 16.00

Entra nel mondo dell'artigianalità italiana!

Viaggio alla scoperta delle eccellenze italiane con Gianluca Feruglio (Birificio B2O) e Alessandro Bazzucchi (Birra Flea)

MERCOLEDI' 19 FEBBRAIO

SHOW COOKING

ENTE BILATERALE DEL TURISMO DELLA PROVINCIA DI VENEZIA

Alle ore 10.30 presenta:

BUONA COLAZIONE BUONA VACANZA.

Proposte dolci e salate abbinata a diverse tipologie di caffè, per una colazione indimenticabile.



NICORA. BEER&MORE

Alle ore 13.00 presenta:

“BEER ACADEMY”

LA BIRRA NEL MONDO HO.RE.CA. PRODUZIONE, TECNICHE SI SERVIZIO E DEGUSTAZIONE



Il corso offre una grande attenzione nella scelta della birra e nella tecnica di spillatura.

Interessante sarà scoprire assieme gli accostamenti tra la birra e il cibo del nostro territorio.

Durante il corso verrà proposta:

- Una panoramica sul mondo della birra
- Introduzione alle tecniche di birrificazione e ingredienti
- Definizione dei principali stili e zone di provenienza
- Tecniche di spillatura e servizio

SALA AZZURRA

POLOPLAST

Alle ore 10.30 presenta:



LA DIRETTIVA EU SUL MONOUSO – SOLUZIONI FOODPACKAGING PER IL 2021

Scopri quali saranno gli effetti della direttiva EU 2019/904 per Take-away, locali attività di ristorazione, gelaterie e pasticcerie.

AIC VENETO

Alle ore 12.30 presenta:



CELIACHIA 2.0

La celiachia, il suo impatto nel sociale e il programma “Alimentazione fuori casa” rivolto agli operatori dell'alimentazione e della ristorazione.

CONSORZIO DI PROMOZIONE TURISTICA CAORLE E VENEZIA ORIENTALE

Alle ore 14.00 presenta:

CAORLE OLTRE

Prima tavola rotonda tra operatori su un progetto di cooperazione turistico ricettiva, che prenderà il nome di “Caorle Oltre”.

L'obiettivo è quello di far conoscere e valorizzare le attività e le esperienze del nostro entroterra, così ricco di storia, cultura e prodotti locali d'eccellenza, a cui i nostri ospiti guardano con interesse e curiosità.



Ore 16.30

PREMIO CAORLE'TURISMO

Consegna del premio 2020 ad un imprenditore turistico locale.

Il premio è a cura dell'amministrazione comunale di Caorle.



SALA GIALLA

CONFCOMMERCIO UNIONE VENEZIA

Alle ore 10.00 presenta:

Aspetti igienico sanitari: decalogo per non farsi cogliere impreparati

Relatore: Giulia Boccato



Alle ore 10.45 presenta:

Le nuove linee strategiche POR FESR 2021-2027

Relatore: David Borrelli

Alle ore 11.30 presenta:

Incentivi per le assunzioni nel settore del turismo
Relatore: Laura Bincoletto, Ferruccio Piccoli

Alle ore 12.15 presenta:
Enti preposti al controllo igienico sanitario nella ristorazione
Relatore: Giulia Boccato

Alle ore 14.00 presenta:
GDPR Privacy: adempimenti obbligatori nella gestione del personale
Relatore: Michela Fragona Nicola Bandolin

Alle ore 14.45 presenta:
Migliora il tuo posizionamento su Google in 10 mosse
Relatore: Elisa Montalenti

PRESSO LO STAND DI.AL BEVANDE

PER GLI AMANTI DEL BUON VINO

Alle ore 11.30

I profumi e il carattere del Friuli nelle bottiglie de la Magnolia

Alle ore 15.00

SubidadiMonte e i vini dal cuore del Collio

ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE BIRRE

Alle ore 14.00

Direttamente dalle Fiandre, le nostre hostess presenteranno la nuova Super 8 Flandrein, la birra dei Fiamminghi

