



Alberghiero
Trentino
di Rovereto
e Levico Terme



HTC
Hotel and
Tourism Campus

RIVA-EXPO 2018 PROGRAMMA



OSPITALIA™
LE NUOVE FORME DELL'OSPITALITÀ

DOMENICA 4 FEBBRAIO

11:30
IL BENVENUTO



EDUCARE ALL'OSPITALITÀ
FEDERICO SAMADEN

12:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



**LA SPRESSA
DELLE GIUDICARIE**
BUDINO CON SOUTÈ DI PORCINI,
CIALDA CROCCANTE CON GELATINA AL RIBES
E FONDUTA CON CROSTINI ALLE NOCI
SERVITO CON
NOSIOLA - CANTINA PEDROTTI

14:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



LA CARNE SALADA
MILLEFOGLIE TIEPIDA
CON RICOTTA E BORLOTTI
CAPPUCCIO ALL'ACETO DI MELE
TARTARA CON VERDURINE AGRODOLCI E
SCHÜTTELBROT
SERVITO CON
PINOT NERO - AGRARIE DEL GARDA

15:30
I MESTIERI DI OSPITALIA



**IL DIRETTORE D'ALBERGO:
MANAGER DELL'HOTELLERIE**

16:30
MERENDA



**LA BUFALA
SECONDO GIUSEPPE IACONELLI**

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO

10:30
COLAZIONE



**CROISSANTS RIPIENI
MINI KAISER**

11:30
I MESTIERI DI OSPITALIA



**MAÎTRE E SOMMELIER:
L'EMOZIONE DELL'ACCOGLIENZA**

12:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



**IL CASOLET
DELLA VAL DI SOLE**
INSALATINA CON PERE AL TEROLDEGO ROTALIANO E
NOCI DEL BLEGGIO
CROCCHETTA LIQUIDA IN CROSTA DI POLENTA
STORESE CON PINZIMONIO BIANCO
SERVITO CON
TRENTO DOC - CANTINA ENDRIZZI PIANCASTELLO

14:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



LA RAZZA RENDENA
GUANCIA DI MANZETTA RENDERENA BRASATA
AL MARZEMINO SU MOUSSELINE DI PATATE E
MELOGRANO
SERVITO CON
MARZEMINO - CANTINA ISERA

15:30
I MESTIERI DI OSPITALIA



**IL PASTICCERE:
IL GUSTO DELL'OSPITALITÀ**

16:30
MERENDA



**TRANCI ALLE CAROTE
MINI FORESTA NERA**

MARTEDÌ 6 FEBBRAIO

10:30
COLAZIONE



**FAGOTTINI ALLA RICOTTA
VARIETÀ DI TRECCE**

11:30
I MESTIERI DI OSPITALIA



**IL CUOCO:
FRA TRADIZIONE
E INNOVAZIONE**

12:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



IL SEDANO RAPA
TORTINO AL ROSMARINO E TRENTINGRANA
CON JULIENNE DI LONZA AFFUMICATA
SERVITO CON
BIRRA ARTIGIANALE TRENTEINA

14:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



IL SALMERINO
MARINATO ALL'ACETO DI MELE
IN CROSTA DI PASTA FILO ALLE VERDURE
PATÈ AFFUMICATO SU CROSTINO
SERVITO CON
MULLER THURGAU SAUVIGNON BLANC - CANTINA
BELLAVEDER

15:30
I MESTIERI DI OSPITALIA



**F&B E HOUSEKEEPING:
ECONOMIA E COMFORT**

16:30
MERENDA



**KRAPFEN ALLA CREMA
E CONFETTURA
VARIAZIONE DI BIGNÈ**

MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO

10:30
COLAZIONE



**CANNONCINI
BRIOCHE ALLA CREMA
GIPFEL**

11:30
I MESTIERI DI OSPITALIA



**IL BARMAN:
ARTISTA DEL BUON BERE**

12:30
IL GUSTO DEL TERRITORIO



LA MELA
CREMA DI MELE CON SPÄTZLE DI SEGALE,
SPECK E PORRO CROCCANTE
SERVITO CON
VINO RENA - AGRARIA RIVA

