



## PROGRAMMA FIERA DELL'ALTO ADRIATICO 2013

### CAORLE, JESOLO

#### DOMENICA 17 FEBBRAIO

Ore 10.15	Incontro tra i rappresentanti della Regione Veneto, della Provincia di Venezia e dei Sindaci della Riviera con le associazioni di categoria sul tema: <b>"Rapporti istituzionali tra Regione Veneto, Provincia di Venezia, Comuni del litorale veneziano e gli imprenditori Turistici"</b> . Coordina il dibattito Domenico Basso Direttore di Antenna 3. Seguirà taglio del nastro, visita agli stand della Fiera e degustazione di pesce fritto di Caorle.
Dalle Ore 11.00	<b>Incontriamo la pizza:</b> "La Scuola di pizza con teoria e degustazione" a cura della Fiera e dell'Associazione Pizzerie del Triveneto - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -
Dalle Ore 11.00	<b>CAKE DESIGN IN FIERA</b> Dimostrazione di copertura e decorazione su base di torta vera a cura di <b>MORO SARA</b> - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -
Dalle Ore 12.00	<b>"IL FRITTO IN FIERA"</b> : Degustazione di pesce fritto per tutti i visitatori a cura dell'Organizzazione della Fiera. - <i>AREA ANIMAZIONE</i> - <b>Angolo delle Creazioni artistiche di intaglio su vegetali</b> - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -

#### LUNEDI' 18 FEBBRAIO

Ore 10.00	<b>"IL TURISMO BALNEARE: ARCHITETTURA E PSICOLOGIA A CONFRONTO"</b> è il turista che deve adeguarsi alle strutture o sono le strutture che devono adeguarsi all'evolversi del turista? Interventi del Dott. Arch. Radames Carbonera e Dott.ssa Petra Visentin. Coordina Domenico Basso Direttore della rete televisiva Antenna 3. Conclude l'Assessore al Turismo della Provincia di Venezia Arch. Giorgia Andreuzza. Destinatari: albergatori, ristoratori, tecnici. - <i>SALA AZZURRA</i> -
Dalle Ore 10.15 alle Ore 12.15 e Dalle Ore 14.45 alle Ore 16.45	<b>"IL LABORATORIO DEL CRUDO"</b> Due corsi giornalieri organizzati dall'Ente Bilaterale Turismo Spiagge Venete ed Entroterra della Provincia di Venezia. I partecipanti, guidati dallo chef executive Orlando Scaggiante e dai suoi assistenti, realizzeranno piatti creativi a base di carne, pesce, vegetali, latticini e derivati utilizzando tutti gli ingredienti a crudo. Verranno proposte marinature, emulsioni, abbinamenti con spezie e aromi, presentando piatti innovativi che consentano di esaltare gli ingredienti di base. - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -
Dalle Ore 10.30 alle Ore 12.30	<b>"CAKE DESIGN - LE DELIZIE DI DANIA"</b> Dimostrazione di Cake Design su torta a piani. Le dimostrazioni sono rivolte ai professionisti pasticceri. - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -
Dalle Ore 11.00	<b>Incontriamo la pizza:</b> "La Scuola di pizza con teoria e degustazione" a cura della Fiera e dell'Associazione Pizzerie del Triveneto - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -
Dalle Ore 13.00	<b>Degustazione della cucina tipica caorlotta offerta dalla Fiera</b> - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -
Dalle Ore 14.30 alle Ore 16.30	<b>"CAKE DESIGN - LE DELIZIE DI DANIA"</b> Dimostrazione di Cake Design con soggetti tridimensionali. Le dimostrazioni sono rivolte ai professionisti pasticceri. - <i>AREA ANIMAZIONE</i> -

Ore 14.45	<p><b>"GRAZIE PER IL RECLAMO! COME TRASFORMARE UNA MINACCIA IN UNA OPPORTUNITA'"</b> seminario organizzato da EBT Spiagge Venete e da EBT dell'Area Veneziana. Relatori Domenico Simone e Chiara Pesce. L'obiettivo sarà di considerare il reclamo come un incentivo al miglioramento, non trasformando la differenza di vedute che lo determina in uno scontro. - SALA AZZURRA - <b>Visita l'angolo delle Creazioni artistiche di intaglio su vegetali</b> - AREA ANIMAZIONE -</p>
-----------	---

## MARTEDI' 19 FEBBRAIO

Ore 10.15	<p><b>"Controllo di gestione e budget: fine di un percorso o inizio di una strategia?"</b> Docente Andrea D'Angelo della TEAMWORK di Rimini. A cura del Gruppo Acquisti C.A.S.A./CONFCOMMERCIO. Destinatari: albergatori, direttori, personale amministrativo. - SALA AZZURRA -</p>
Dalle Ore 11.00	<p><b>Incontriamo la pizza:</b>"La Scuola di pizza con teoria e degustazione" a cura della Fiera e dell'Associazione Pizzerie del Triveneto - AREA ANIMAZIONE -</p>
Dalle Ore 10.15 alle Ore 12.15 e Dalle Ore 14.45 alle Ore 16.45	<p><b>"IL LABORATORIO DEL CRUDO"</b> Due corsi giornalieri organizzati dall'Ente Bilaterale Turismo Spiagge Venete ed Entroterra della Provincia di Venezia. I partecipanti, guidati dallo chef executive Orlando Scaggiante e dai suoi assistenti, realizzeranno piatti creativi a base di carne, pesce, vegetali, latticini e derivati utilizzando tutti gli ingredienti a crudo. Verranno proposte marinature, emulsioni, abbinamenti con spezie e aromi, presentando piatti innovativi che consentano di esaltare gli ingredienti di base. - AREA ANIMAZIONE -</p>
Dalle Ore 13.00	<p><b>Degustazione della cucina tipica caorlotta offerta dalla Fiera</b> - AREA ANIMAZIONE -</p>
Ore 14.45	<p>Seminario VALGARDA <b>"RILANCIA LA TUA STRATEGIA AZIENDALE ATTRAVERSO UN SERVIZIO BREAKFAST DI ECCELLENZA"</b>. Relatore Giacomo Pini del GP STUDIOS di Forlì. Destinatari: alberghi, Bed &amp; Breakfast, bar e pasticcerie. - SALA AZZURRA -</p>
Ore 15.30	<p><b>LA FIERA PREMIA LA RISTORAZIONE</b> Il Gruppo della Ristorazione Tipica Caorlotta, la Fiera dell'Alto Adriatico, i cuochi ed i ristoratori premiano i colleghi che maggiormente si sono distinti nel 2012. Presenta Claudio De Min giornalista gastronomico del Gazzettino. - AREA ANIMAZIONE - <b>Angolo delle Creazioni artistiche di intaglio su vegetali</b> - AREA ANIMAZIONE -</p>

## MERCOLEDI' 20 FEBBRAIO

ore 10.00	<p>Convegno di FIDITURISMO su <b>"ANDAMENTO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ FINANZIARIA PER LA RIQUALIFICAZIONE ALBERGHIERA DEL COMPARTO BALNEARE"</b>. Con il contributo della Banca San Biagio del Veneto Orientale - SALA AZZURRA -</p>
Dalle Ore 10.15 alle Ore 12.15 e Dalle Ore 14.45 alle Ore 16.45	<p><b>"IL LABORATORIO DEL CRUDO"</b> Due corsi giornalieri organizzati dall'Ente Bilaterale Turismo Spiagge Venete ed Entroterra della Provincia di Venezia. I partecipanti, guidati dallo chef executive Orlando Scaggiante e dai suoi assistenti, realizzeranno piatti creativi a base di carne, pesce, vegetali, latticini e derivati, utilizzando tutti gli ingredienti a crudo. Verranno proposte marinature, emulsioni, abbinamenti con spezie e aromi, presentando piatti innovativi che consentano di esaltare gli ingredienti di base. - AREA ANIMAZIONE -</p>
Dalle Ore 11.00	<p><b>Incontriamo la pizza:</b> "La Scuola di pizza con teoria e degustazione" a cura della Fiera e dell'Associazione Pizzerie del Triveneto - AREA ANIMAZIONE -</p>
Dalle Ore 13.00	<p><b>Degustazione della cucina tipica caorlotta offerta dalla Fiera</b> - AREA ANIMAZIONE -</p>
Dalle Ore 15.00	<p><b>"TURISMO: QUALI SCENARI FUTURI? Nuovi flussi ed evoluzione delle strutture turistico-ricettive"</b> organizzato da Fiera dell'Alto Adriatico in collaborazione con Marina Verde srl. Relatori: <b>Dott. Daniel Bosio</b> della TT-Consulting &amp; Marketing ed <b>Ing. Emilio Valdameri</b>. Pres. FederImmobiliare Commissione Turismo - Pres. Progetto Turismo srl - Mercury consultino. <i>Ricettività di qualità come leva competitiva, il caso alto Adriatico.</i> <b>Simone Micheli Archistar Architectural Hero - Firenze</b> <i>Unicità e sostenibilità per il futuro hotel.</i> Destinatari: settore alberghiero ed extra-alberghiero - SALA AZZURRA -</p>
Ore 17.00	<p>Cerimonia consegna <b>"PREMIO CITTA' DI CAORLE 2013"</b> ad un imprenditore turistico <b>Angolo delle Creazioni artistiche di intaglio su vegetali</b> - AREA ANIMAZIONE -</p>