

HOTEL 2011



**PROGRAMMA
COLLATERALE**

**35° Fiera internazionale specializzata
per alberghi e gastronomia**

17 – 20 ottobre 2011

Ore 9.30 – 18.00

CENTRO CONGRESSI
Fiera Bolzano//Four Points by Sheraton

Lunedì, 17 ottobre 2011

Forum

“Facebook, Blogs & Co. – I social media come chiave del successo nel turismo”

Organizzatori: Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV), Giovani Albergatori (HGJ), Alto Adige Marketing (SMG), Fiera Bolzano

Orario: 9.30 – 12.00

Luogo: Sala Elena Walch

Lingua: italiano/tedesco con traduzione simultanea

Tariffa: gratuito, con registrazione obbligatoria

Moderatori: Antonietta De Santis, SMG
Philip Ganthaler, HGJ

I media digitali cambiano

Klemens Skibicki

Social Media e Mobile Services

Bastian Beyer

Are you in it to win it? Portali di valutazione qualitativa e Social Media come vantaggio concorrenziale

Andreas Stöckli

Come l'ospite italiano percepisce i social media nell'ambito delle vacanze

Roberto Frua

“Dottore” dei siti internet (ovvero l'analisi dal vivo di un sito internet)

Tim Schütrumpf

CENTRO CONGRESSI
Fiera Bolzano//Four Points by Sheraton

Lunedì, 17 ottobre 2011

Convegno

“Cultura – Architettura – Paesaggio”

Organizzatori: Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV), Provincia Autonoma di Bolzano –
Ripartizione Natura e Paesaggio, Alto Adige Marketing (SMG), Fiera Bolzano
Orario: 15.00 – 18.00
Luogo: Sala Elena Walch
Lingua: italiano/tedesco con traduzione simultanea
Tariffa: gratuito, con registrazione obbligatoria

Moderatrice: Gabriele Crepaz

La struttura alberghiera nelle Alpi - Successi e fallimenti nell'architettura alpina

PD Dr. Christoph Hölz

Paesaggio culturale e cultura edilizia - l'equilibrio fra la conservazione e il cambiamento

Peter Kluska, Architetto paesaggista

Progettare con il paesaggio

Prof. Arch. Alberto Cecchetto

Esempi eloquenti in Alto Adige

Prof. Dr. Arch. Andreas Gottlieb Hempel

Hotel Lüsnerhof, un esempio di come alloggiare in perfetta sintonia con la natura circostante

Franz Hinteregger

Martedì, 18 ottobre 2011

11a Conferenza dell'Agriturismo in Alto Adige

Organizzatore: Unione agricoltori e coltivatori diretti sudtirolesi (SBB)

Orario: 9.00 – 13.00

Luogo: Sala Elena Walch

Lingua: tedesco

Tariffa: su invito dell' Unione agricoltori e coltivatori diretti sudtirolesi (SBB)

- 9.00 – 9.30 **“Urlaub auf dem Bauernhof” – Vincente con il Gallo Rosso**
Leo Tiefenthaler, Rappresentante dell' Unione agricoltori e coltivatori diretti sudtirolesi (SBB)
Hans Berger, Assessore all' agricoltura e turismo
- 9.30 – 10.15 **La potenza della colazione**
Irmgard Siegl, Kohl & Partner, Innsbruck (A)
- 10.15 – 10.45 **La mia vacanza in un maso in Alto Adige**
Esperienze di Taufig Khalil, Giornalista sportivo e turistico, ARD, Monaco (D)
- 10.45 – 11.15 **Contadine e contadini che entusiasmano gli ospiti**
Con
Judith e Alois Pramstaller, Feilerhof, Chiusa/Gudon
Gabi e Anton Pliger, Hofer Hof, Velturmo
- 11.15 – 12.00 **Il maso e la sua anima**
Don Paolo Renner, Preside dello Studio teologico accademico Bressanone
- 12.00 **L'Unione agricoltori e coltivatori diretti sudtirolesi (SBB) e Fiera Bolzano invitano a un buffet di prodotti tipici sudtirolesi e alla visita successiva della fiera Hotel 2011.**

La crescita dei Mercati generali e dei centri agroalimentari: garanzia della filiera, della qualità e dei prezzi per tutti

Organizzatore: Mercato Generale

Orario: 14.30 - 18.30

Luogo: Sala Schreckbichl

Lingua: italiano

Tariffa: gratuito, con registrazione obbligatoria

Informazioni: www.mercatobz.com

Mercoledì, 19 ottobre 2011

Convegno sulla gastronomia dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV)

Organizzatore: Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV)
Orario: 9.00 – 13.00
Luogo: Sala Elena Walch
Lingua: tedesco
Tariffa: su invito dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV)

Convegno

“Giornata dei panificatori – Associazione provinciale dei panificatori”

Organizzatore: Unione Commercio Turismo Servizi (hds) – Associazione provinciale dei panificatori
Orario: 14.00 – 17.00
Luogo: Sala Elena Walch
Lingua: tedesco
Tariffa: su invito dell' Unione Commercio Turismo Servizi (hds) – Associazione provinciale dei panificatori

Convegno

“Piccolo, ma prezioso – vacanza in un'atmosfera privata”

Organizzatore: Associazione Affittacamere – Appartamenti Turistici Alto Adige (VPS)
Orario: 14.00 – 17.00
Luogo: Sala Schreckbichl
Lingua: tedesco
Tariffa: su invito dell'Associazione Affittacamere – Appartamenti Turistici Alto Adige (VPS)

STAND DELL' UNIONE ALBERGATORI E PUBBLICI ESERCENTI

Padiglione fieristico, corsia D22 & D23

Lunedì, 17 ottobre 2011

Cerimonia d'inaugurazione

14.00 Tutti gli interessati sono invitati all'inaugurazione di Hotel, la 35° edizione della Fiera internazionale specializzata per alberghi e gastronomia, presso lo stand dell'Unione albergatori e pubblici esercenti.

Ristorante HGVissimo

9.30 – 18.00 Presso il ristorante HGVissimo i visitatori saranno viziati dal noto cuoco Norbert Niederkofler (premiato con due stelle Michelin) del ristorante "St. Hubertus" (Hotel Rosa Alpina) di San Cassiano con specialità gastronomiche.

Idee per aperitivi dei Giovani Albergatori

9.30 – 18.00 I Giovani Albergatori di Merano e della Val Venosta presentano idee innovative per gli aperitivi.

Martedì, 18 ottobre 2011

Ristorante HGVissimo

9.30 – 18.00 Presso il ristorante HGVissimo i visitatori saranno viziati dal noto cuoco Norbert Niederkofler (premiato con due stelle Michelin) del ristorante "St. Hubertus" (Hotel Rosa Alpina) di San Cassiano con specialità gastronomiche.

Idee per aperitivi dei Giovani Albergatori

9.30 – 18.00 I Giovani Albergatori della Val Isarco presentano idee innovative per gli aperitivi.

Mercoledì, 19 ottobre 2011

Ristorante HGVissimo

9.30 – 18.00 Presso il ristorante HGVissimo i visitatori saranno viziati dal noto cuoco Norbert Niederkofler (premiato con due stelle Michelin) del ristorante "St. Hubertus" (Hotel Rosa Alpina) di San Cassiano con specialità gastronomiche.

Idee per aperitivi dei Giovani Albergatori

9.30 – 18.00 I Giovani Albergatori della Val Pusteria presentano idee innovative per gli aperitivi.

Giovedì, 20 ottobre 2011

Ristorante HGVissimo

9.30 – 18.00 Presso il ristorante HGVissimo i visitatori saranno viziati dal noto cuoco Norbert Niederkofler (premiato con due stelle Michelin) del ristorante "St. Hubertus" (Hotel Rosa Alpina) di San Cassiano con specialità gastronomiche.

Idee per aperitivi dei Giovani Albergatori

9.30 – 18.00 I Giovani Albergatori di Bolzano e dintorni presentano idee innovative per gli aperitivi.

ASSOCIAZIONE CUOCHI ALTOATESINI
Padiglione fieristico, corsia B11

Lunedì, 17 ottobre 2011

Seminario

11.30 – 12.30 Sulla carne regionale. Ragionamenti per una cooperazione di successo tra contadino, artigianato e gastronomia.
Alexander Holzner (macellaio e pioniere della lavorazione regionale del carne).

Cuoco ospite

12.30 – 14.00 Chef Manuel Astuto, Parkhotel "Laurin", Bolzano.

Degustazione

14.30 – 16.00 Alunne e alluni di una delle scuole alberghiere dell'Alto Adige producono con i loro professori davanti al pubblico dei dolci deliziosi.

Martedì, 18 ottobre 2011

Seminario

11.30 – 12.30 "Il panificio vicino" – Prodotti da forno surgelati contro pane locale, un'analisi costi-benefici del cestino per il pane sudtirolese da parte del Maestro panificatore Benjamin Profanter.

Cuoco ospite

12.30 – 14.00 Candidato dei campionati dei mestieri e Souschef Christian Pircher del "Apfelhotel Torgglerhof" a Saltaus

Presentazione libro e lettura davanti al pubblico

14.00 La biografia del presidente fondatore del SKV Andreas Hellrigl presentata sullo stand del SKV per la prima volta ai visitatori della fiera.
Il Dr. Erik Platzer presenta il nuovo libro dell'SKV "Andreas Hellrigl – Der Pionier der Südtiroler Gastronomie" e legge davanti al pubblico alcuni "assaggi".

Degustazione

14.30 – 16.00 Alunne e alluni di una delle scuole alberghiere dell'Alto Adige producono con i loro professori davanti al pubblico dei dolci deliziosi.

Mercoledì, 19 ottobre 2011

Seminario

10.00 – 11.00 Prelibatezze d'agnello del "Villnösser Brillenschaf – Furchetta" (specialità raffinata dalla patria) – Stefan Unterkircher (Chef e WACS Global Master Chef).

Cuoco ospite

11.00 – 14.00 Un ospite particolare e prominente sullo stand del SKV: Helmut Österreicher, il "cuoco del decennio" del Austria. Lui presenta tra l'altro anche la sua nuova invenzione "Softistep" ed è possibile assaggiare le creazioni.

Degustazione

14.30 – 16.00 Alunne e alluni di una delle scuole alberghiere dell'Alto Adige producono con i loro professori davanti al pubblico dei dolci deliziosi.



Giovedì, 20 ottobre 2011

Seminario

11.30 – 12.30 Vecchi tipi di verdure scoperte nuovamente – Harald Gasser, Aspinger Raritäten (Rarità di verdure coltivate biologicamente e tipi di verdure quasi dimenticati).

Cuoco ospite

12.30 – 14.00 Oskar Steger del ristorante "Wiesenheim" a Riva di Sotto/San Paolo.

Degustazione

14.30 – 16.00 Alunne e alluni di una delle scuole alberghiere dell'Alto Adige producono con i loro professori davanti al pubblico dei dolci deliziosi.

Organizzazione:

La ditta Pur Südtirol con i suoi gestori Dr. Ulrich Wallnöfer e Günther Hölzl allestisce lo stand con prodotti autentici regionali. I due sono anche responsabili per l'organizzazione e la scelta dei piccoli produttori e i loro seminari durante i quattro giorni di fiera.

In particolare è da menzionare la disponibilità da parte dei ristoranti e delle scuole alberghiere con i loro direttori e direttrici, professori e professoresse, e naturalmente alunni e alunne.

Altre presentazioni di prodotti completano un vario programma.

Lunedì, 17 ottobre 2011

**Associazione provinciale dei macellai
Giornata altoatesina dei macellai**

9.30 – 18.00 Un maestro macellaio di Anterselva concederà uno sguardo dietro le quinte della preparazione e dell'affinamento della carne di qualità altoatesina. Varietà culinaria e massima qualità possono essere sperimentate direttamente sul posto – comprese le più raffinate specialità altoatesine a base di manzo, maiale e selvaggina.

In questo i macellai saranno sostenuti anche dallo chef del "Braunwirt" e dai suoi irresistibili piatti.

Martedì, 18 ottobre 2011

**Associazione provinciale dei gelatieri artigiani
Giornata altoatesina dei gelatieri**

9.30 – 18.00 Due appassionati gelatieri provenienti dal Bellunese, patria del gelato, vi faranno dare un'occhiata davvero speciale agli storici inizi della preparazione del gelato. Preparato sul momento, il gelato potrà essere gustato immediatamente.

Mercoledì, 19 ottobre 2011

**Associazione provinciale dei panificatori
Giornata altoatesina del pane**

9.30 – 18.00 L'annuale assemblea generale dei panificatori altoatesini si terrà presso il centro congressi. Bernd Kütschner, direttore dell'Accademia tedesca dei panificatori artigianali di Weinheim sarà il relatore principale e interverrà sul tema: "rischi e nuove chance per gli artigiani del pane".

Contemporaneamente avrà luogo anche la finale del concorso dello Schüttelbrot, che permetterà di vedere dal vivo tutte le fasi della creazione dello Schüttelbrot e di scoprire chi si aggiudicherà il titolo di miglior "scuotitore" dell'Alto Adige.

Giovedì, 20 ottobre 2011

**Associazione provinciale dei pasticceri
Giornata altoatesina dei pasticceri**

9.30 – 18.00 La più dolce delle associazioni sarà rappresentata dagli studenti della 3ª classe della scuola professionale "Emma Hellenstainer". I giovani artigiani, seguiti da insegnanti e maestri pasticceri, esibiranno le proprie capacità realizzando piccole torte e pasticcini e dando vita a veri e propri capolavori di pasta di zucchero.

Come sempre, lo stand collettivo dell'Unione, offrirà ancora una volta agli operatori del settore alberghiero e turistico l'opportunità di apprezzare il ruolo del settore alimentare mostrando, allo stesso tempo, come sia possibile fondere antiche tradizioni e moderne tendenze per ottenere prodotti culinari della massima qualità.

SCUOLE ALBERGHIERE

Dipartimento istruzione e formazione tedesca – Area Formazione professionale
Padiglione fieristico, corsia B08 & B09

Lunedì, 17 ottobre – Giovedì, 20 ottobre 2011

Tradizione viva – “Kraut und Ruabn”

9.30 – 18.00 Per la nona volta la formazione professionale tedesca quest’anno si presenta con un suo stand a Hotel 2011. Da un lato viene presentata la vasta gamma di opportunità di insegnamento nel settore alberghiero, dall’altro la presentazione in fiera rappresenta una parte importante per il processo di studio durante la formazione degli alunni e alunne.

Sempre per due giornate ciascuna si presentano quest’anno la **Scuola professionale provinciale di Brunico (17 e 18 ottobre)** e la **Scuola professionale provinciale alberghiera 'Savoy' di Merano (19 e 20 ottobre)** sempre con una classe dal reparto Cucina e Servizio. I visitatori dello stand possono informarsi sulle possibilità di formazione delle scuole alberghiere in Alto Adige. Inoltre, i visitatori possono assaggiare direttamente presso lo stand delle prelibatezze sul tema “Tradizione viva – Kraut und Ruabn”.

La Ripartizione per la formazione degli apprendisti e maestri e il punto di coordinazione per la formazione professionale, presso uno stand adiacente, informano il pubblico sul vasto programma di formazione professionale nel settore alberghiero. Attraverso un gioco a premi i visitatori possono dimostrare la loro conoscenza delle possibilità di formazione.

Scuola professionale alberghiera „Cesare Ritz”
Padiglione fieristico, corsia A03

Lunedì, 17 ottobre – Giovedì, 20 ottobre 2011

Workshop

11.00 – 18.00 Workshop abbinamento vini-specialità culinarie con la Scuola Alberghiera C.Ritz.

Esibizione di fruit carving e presentazione delle attività didattiche

9.30 – 18.00 Presso lo stand della Scuola, sono tenute dimostrazioni di intaglio di frutta e altre attività inerenti la didattica della Scuola.

AUTOCHTONA 2011

Padiglione fieristico, corsia A03

Lunedì, 17 ottobre – Giovedì, 20 ottobre 2011

8° Forum dei vini autoctoni

11.00 – 18.00 Autochtona è una piattaforma irrinunciabile per quei titolari di wine bar e ristoratori, che vogliono offrire ai loro clienti i vini italiani più rari e ricercati. Nel mercato di oggi, avere prodotti unici e autentici significa infatti avere successo.

Le cantine presenti ad Autochtona hanno fatto una scelta chiara: produrre soltanto vini eccellenti, ottenuti da uve che si trovano soltanto nel territorio di provenienza. Queste cantine o si vanno a visitare direttamente, o si trovano ad Autochtona.

L'eccellenza e l'autenticità sono i fili conduttori che legano produttori, ristoratori, titolari di wine bar e appassionati in una community unica, dove il vino è prima di tutto una filosofia.

Workshop

11.00 – 18.00 Workshop abbinamento vini-specialità culinarie con la Scuola Alberghiera C.Ritz.

Martedì, 18 ottobre 2011

Autochtona Award

Premiazione del miglior vino autoctono

17.30 – 18.00 Il riconoscimento che premia l'eccellenza della qualità autoctona delle varie categorie di vino, attribuito da una Giuria composta da sommelier e giornalisti di chiara fama.

Mercoledì, 19 ottobre 2011

Workshop „Wine 2.0“

10.00 – 12.00 Promozione del vino sul web. Sono invitati tutti gli interessati; il workshop è gratuito ed in lingua italiana.

Tasting Lagrein

12.00 – 18.00 Degustazione comparativa dei migliori Lagrein dell'Alto Adige, in collaborazione con i Vignaioli dell'Alto Adige FWS. Al mattino i vini verranno degustati da una giuria di esperti, mentre nel pomeriggio saranno a disposizione del pubblico di Hotel-Autochtona per la degustazione. **Alle 17.30** si svolgerà la premiazione dei migliori Lagrein con il "Lagrein Award".