



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
**TRENTINO**

Confcommercio Trentino

# AD EXPO RIVA HOTEL 2019

Dal 3 al 6 Febbraio 2019

Quartiere Fieristico, Riva del Garda  
PADIGLIONE A2 STAND A25

Quattro giorni di riflessioni, proposte, dibattiti e nuove occasioni di conoscenza e di informazione per le aziende associate, volti a migliorare le strategie aziendali, a creare nuove forme di business e nuove risorse per essere competitivi sul mercato globale.

Info e iscrizioni su [www.unione.tn.it](http://www.unione.tn.it)

Seguici sui social network di Confcommercio Trentino



PARTNER



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



SPONSOR



## Domenica 3 febbraio 2019

10:30 | 12:30 LABORATORIO DI ARTE BIANCA | STAND A25 PAD A2

**Il Pantrentino a lievitazione naturale**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

11:30 CERIMONIA INAUGURALE | BRINDISI CON LE AUTORITÀ | STAND A25 PAD A2

**43ª edizione Expo Riva Hotel**

14:00 | 16:00 LABORATORIO DI PASTICCERIA | STAND A25 PAD A2

**I dolci della tradizione: strudel e torta fregoloti**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

15:00 | 16:30 LABORATORIO BIOBAR | STAND A25 PAD A2

**Miscelazione naturale: succhi, estratti e centrifughe**  
con Marco Dalboni | Bio Barman

## Lunedì 4 febbraio 2019

10:00 | 11:00 LABORATORIO BIOBAR | STAND A25 PAD A2

**Latti vegetali e bevande naturali**  
con Marco Dalboni | Bio Barman

10:30 | 12:30 LABORATORIO DI ARTE BIANCA | STAND A25 PAD A2

**Il Pane al Mais a lievito naturale**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

11:30 | 12:30 FORMAZIONE E DEGUSTAZIONE | STAND A25 PAD A2

**Le birre a bassa fermentazione**  
con Sabrina Smaniotto | Consulente birraio e zythologo

14:00 | 16:00 LABORATORIO DI PASTICCERIA | STAND A25 PAD A2

**I dolci della tradizione: zelten e dolce di San Vigilio**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

SU APPUNTAMENTO FORMAZIONE | STAND D06 PAD B2

**A tu per tu con il negoziatore**  
con Enzo Passaro | Coach, trainer e PR Specialist

## Martedì 5 febbraio 2019

10:00 | 11:00 COCKTAILS | STAND A25 PAD A2

**L'aperitivo made in Italy**  
con Leonardo Veronesi | Founder & Bartender at Rivabar - High Quality Drink

10:30 | 12:30 LABORATORIO DI ARTE BIANCA | STAND A25 PAD A2

**Il Pane di segale con prefermentazione (biga)**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

11:30 | 12:30 FORMAZIONE E DEGUSTAZIONE | STAND A25 PAD A2

**Aperitivo TrentoDoc**  
con Roberto Anesi | Miglior Sommelier d'Italia 2017

14:00 | 16:00 LABORATORIO DI PASTICCERIA | STAND A25 PAD A2

**Lievitato dolce trentino**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

15:30 | 17:00 FORMAZIONE E DEGUSTAZIONE | STAND A25 PAD A2

**Degustazione vini rossi**  
con Roberto Anesi | Miglior Sommelier d'Italia 2017

SU APPUNTAMENTO FORMAZIONE | STAND D06 PAD B2

**A tu per tu con l'esperto di digital marketing**  
con Margherita Pisoni | Consulente e formatrice di Marketing aziendale

## Mercoledì 6 febbraio 2019

10:00 | 11:00 LABORATORIO DI PASTICCERIA | STAND FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**Le colazioni trentine**  
Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto

10:30 | 12:30 LABORATORIO DI ARTE BIANCA | STAND A25 PAD A2

**Il Pane delle Dolomiti a lievitazione naturale**  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

11:00 | 12:00 FORMAZIONE E DEGUSTAZIONE | STAND A25 PAD A2

**Le birre ad alta fermentazione**  
con Sabrina Smaniotto | Consulente birraio e zythologo

SU APPUNTAMENTO FORMAZIONE | STAND D06 PAD B2

**Coaching a cinque stelle, da albergatore a imprenditore: un vero leader non aspetta che gli eventi accadano, li fa accadere**  
con Rosa Melchiorre | Consulente e business coach professionista