



QUOTIDIANO
AUTONOMO
DEL TRENTINO
ALTO ADIGE /
SÜDTIROL

A «Hospitality» tutto il futuro dell'accoglienza

Dal 2 al 5 febbraio a Riva del Garda
l'appuntamento con la 50 edizione della fiera



Le interviste

Pellegrini e Albarelli:
«Le 50 edizioni sono
il riconoscimento
di un percorso»

A PAGINA 2



L'esposizione

Contract, design,
wellness e food&beverage.
In fiera le proposte
per l'HoReCa

A PAGINA 4



H Experience

Esperienze immersive,
per interpretare
l'evoluzione
del settore

A PAGINA 6



COLORIFICIO
SAN ROCCO



Pergine Valsugana (TN)
Via Maier 77
Tel. e Fax. 0461510590
www.colorificiosanrocco.net

VERNICI - SMALTI - CORNICI - BELLE ARTI - HOBBYSTICA

IT Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

«Le 50 edizioni, il riconoscimento di un percorso»

Pellegrini: «Aspettative alte per i contenuti»
Albarelli: «Previsto un programma trasversale»

Sono rispettivamente presidente e direttrice generale di Fierecongressi, la realtà che ha fatto crescere Hospitality in queste 50 edizioni. Roberto Pellegrini e Alessandra Albarelli delineano con precisione il presente e il futuro della rassegna.

Presidente Pellegrini, cosa significa superare il traguardo delle 50 edizioni e in che modo questo risultato guarda al futuro?

«Raggiungere le 50 edizioni rappresenta un traguardo di grande valore, non solo simbolico ma anche strategico. È il riconoscimento di un percorso lungo e coerente che ha visto Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza crescere insieme al settore dell'ospitalità, accompagnando generazioni di imprenditori, professionisti e territori nei loro processi di evoluzione. La manifestazione ha saputo



Ci distinguiamo per la capacità di rinnovare
Roberto Pellegrini

intercettare i cambiamenti del mercato, anticipare le tendenze e creare nel tempo una piattaforma solida di relazioni, competenze e opportunità, con un impatto significativo sul bacino del Lago di Garda, sul Nord Italia e oggi anche a livello internazionale, grazie al riconoscimento di fiera internazionale. Il cinquantesimo anniversario non è un punto di arrivo, ma uno slancio verso il futuro. Hospitality continua a distinguersi per la capacità di rinnovare format e contenuti, per

l'elevata qualità delle aziende espositrici e per l'attenzione alle nuove community professionali. Guardiamo avanti forti di una storia consolidata e con l'ambizione di rafforzare ulteriormente il nostro ruolo di riferimento per l'intero ecosistema dell'ospitalità».

Presidente, quali sono le aspettative per questa edizione speciale? Cosa emoziona di più ogni anno?

«Le aspettative sono molto alte, sia in termini di partecipazione che per la qualità delle relazioni e dei contenuti che la manifestazione saprà generare. Hospitality è uno spazio di confronto, aggiornamento e crescita, e l'obiettivo è continuare ad accogliere un pubblico sempre più qualificato e internazionale. A rendere questa edizione particolarmente emozionante è il forte valore simbolico delle 50 edizioni: un traguardo che celebra il percorso compiuto e rafforza il senso di appartenenza alla community, dando pieno significato al lavoro costruito nel tempo».

Direttrice Albarelli, c'è qualche appuntamento che consiglierebbe in particolare?

«Hospitality propone un programma estremamente ricco e trasversale, con seminari, workshop, masterclass, degustazioni, laboratori e cooking show distribuiti nelle diverse aree tematiche. Tra gli appuntamenti più significativi, segnaliamo la serata celebrativa di lunedì 2 febbraio al Palavela del Centro Congressi, un momento simbolico che riunirà istituzioni, operatori e partner per celebrare i 50 anni della manifestazione. Un'altra iniziativa di grande valore è Out&About - Il lato fuori di Hospitality, il "fuori salone" che estende l'esperienza fieristica alla città di Riva del Garda. Il programma prenderà il

via sabato 31 gennaio da Spiaggia Olivi e coinvolgerà locali e spazi urbani con eventi, degustazioni, talk, momenti di networking e attività esperienziali. È un progetto che rafforza il legame tra fiera e territorio, trasformando la città in un vero palcoscenico dell'ospitalità contemporanea».



Proponiamo la visione completa dell'HoReCa
Alessandra Albarelli

Un invito a partecipare.

«Nelle diverse arene tematiche si alterneranno interventi di professionisti, consulenti ed esperti di riconosciuta competenza, capaci di offrire contenuti di alto valore, strumenti operativi e occasioni di confronto sulle principali sfide dell'ospitalità contemporanea, attraversando tutti i segmenti merceologici del settore. Con oltre 750 espositori distribuiti su più di 45.000 mq di superficie espositiva, Hospitality propone una visione completa e integrata dell'HoReCa: dal food & beverage al contract, dalle soluzioni digitali all'outdoor hospitality. Partecipare all'evento significa investire nella propria crescita, rafforzare le competenze, entrare in contatto con una community qualificata e contribuire attivamente all'evoluzione di un settore dinamico, innovativo e sempre più centrale per lo sviluppo dei territori. Un'occasione concreta per guardare al futuro dell'ospitalità con visione, competenza e senso di responsabilità».



Presidente Roberto Pellegrini



Direttrice generale Alessandra Albarelli



Insero allegato all'edizione del 29 gennaio 2026

Direttore responsabile

Simone Casalini

Caporedattore

Lorenzo Ciola

Vicecaporedattrice

Marika Damaggio

Redazione

Via Macchani, 108/21 - 38121, Trento

Tel. 0461 1418400

redazione@iltquotidiano.it

Editore

Synthesis SRL società editoriale

Presidente

Franco Sebastiani

Stampa

Centro Stampa Quotidiani SPA

Viale dell'Industria, 52 - 25030, Erbusco

Reg. Tribunale di Trento

n. 12/2022 del 4 agosto 2022

Abbonamenti

Cartaceo (5 giorni su 7): € 279,00

Digitale (6 giorni su 7): € 179,00

abbonamenti@iltquotidiano.it

ROC n. 38626 del 11/10/2022

ISSN 2974-5543

Pubblicità locale e necrologi

Tel. 0461 1418400

pubblicita@iltquotidiano.it

necrologi@iltquotidiano.it

Pubblicità nazionale

Organizzazione Pubblicità Quotidiani SRL

Via G. B. Pirelli, 30 - 20124, Milano

tel. 02/6699 2511

info@opq.it



ilT Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

I numeri: 750 espositori per orientare gli operatori

La rassegna è in calendario dal 2 al 5 febbraio a Riva del Garda. Previste quattro aree tematiche

Si avvicina il 2 febbraio e Riva del Garda si prepara a ospitare, fino al 5 febbraio, la nuova edizione di Hospitality, la fiera internazionale dedicata agli operatori dell'accoglienza. Un'edizione speciale, la numero 50. «Abbiamo 750 espositori, un numero importante che copre tutti i settori merceologici dell'ospitalità, divisi in nove padiglioni e quattro aree tematiche – riassume la direttrice generale di Riva del Garda Fierecongressi Alessandra Albarelli – Quando si guarda alla storia di questa fiera viene da riflettere sul suo ruolo e il bisogno a cui risponde. All'inizio si guardava alle novità sui prodotti, ma questa funzione è mutata nel tempo diventando contenuto, formazione,

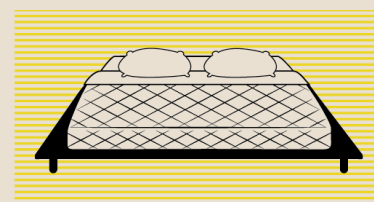
innovazione. Oggi questo è un momento di comunità, che coinvolge settori diversi e professionalità diverse per rispondere ai bisogni delle imprese. È una piattaforma di business: si presentano prodotti e servizi, si creano relazioni e collaborazioni, si prende spunto da visioni e nuove tecnologie che trasformano l'attività come l'intelligenza artificiale. Il tutto nella cornice perfetta di un distretto turistico di fama internazionale, come testimonia la componente di espositori esteri, una sessantina di attori con enorme potere d'acquisto». «Ad Hospitality abbiamo circa 8mila pubblici esercizi legati alla ricettività – spiega l'assessore provinciale al turismo Roberto Failoni – Saranno quattro giornate di grande utilità per



tutte le imprese del settore accoglienza: ogni investimento fatto aumenta la redditività di un settore in salute, con grande voglia di investire e che dà una grande mano al bilancio provinciale». A entrare nel dettaglio del programma è l'exhibition manager della fiera, Giovanna Voltolini: «Accanto alle numerose aziende ci sarà un padiglione dedicato ai piccoli produttori che presentano delle eccellenze rispettive al loro prodotto, dalle cantine alle birre artigianali – evidenzia – Insieme a

tutta l'offerta espositiva c'è poi quella della formazione, con oltre cento eventi in cui verranno affrontate tutte le tematiche sul futuro dell'accoglienza. Infine, c'è la parte dedicata alle esperienze sensoriali per vivere in prima persona le novità dedicate al settore, dallo spazio per l'intelligenza artificiale ai caffè al buio». Diversi, nel corso dei quattro giorni, anche i riconoscimenti da assegnare e i contest finalizzati a promuovere l'innovazione del settore. Mercoledì 4 febbraio, nell'ambito della

collaborazione tra Fine Italy e la fiera, sarà inoltre presentato in anteprima il Rapporto completo sull'Enoturismo in Italia a cura di Roberta Garibaldi Srm, centro studi collegato al Gruppo Intesa Sanpaolo. «Da sempre il Garda è un laboratorio italiano di turismo per la sua connotazione come luogo di incontro di turisti da tutto il mondo – sostiene Silvio Rigatti, presidente di Garda Dolomiti – Hospitality è la dimostrazione concreta di come un evento nato localmente sia riuscito a raggiungere un pubblico globale».



FABBRICA RETI E MATERASSI

Meneghelli
dal 1946

**PRODUZIONE
ARTIGIANALE
FABBRICA
RETI E MATERASSI**

+39 0464 918159
+39 340 2729982

LARGO VILLANUOVA, 32
38065 - MORI (TN)

WWW.MENEGHELLIMATERASSI.IT

ilT Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

Dal contract al wellness, al food&beverage

Una proposta completa ricca di contenuti e qualità per hotellerie e ristorazione

L'offerta espositiva di Hospitality, la più completa fiera B2B in Italia dedicata all'HoReCa, si sviluppa attorno a quattro macro aree tematiche, pensate per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. «Beverage», l'area che esplora l'universo delle bevande in tutte le sue declinazioni: dal caffè al vino, dagli spirits alle birre artigianali. Comparto centrale per bar, ristoranti e strutture ricettive per trovare soluzioni, prodotti e format capaci di valorizzare l'esperienza del cliente. All'interno del Padiglione B4, nei primi tre giorni di manifestazione, il «Beverage» si arricchisce di tre Aree Speciali: Spazio Vignaiolo organizzato dal Consorzio Vignaioli del Trentino, dedicato all'enoturismo e all'ospitalità esperienziale, con una selezione di vignaioli indipendenti fortemente legati al territorio; Solobirra, vetrina riservata al mondo della birra artigianale; e RPM - Riva Pianeta Mixology, spazio di riferimento per la cultura della miscelazione contemporanea e il dialogo tra bartender e aziende dove scoprire le novità e le tendenze del momento. La seconda macro area è «Contract & Wellness»: il ruolo del design nella progettazione dell'accoglienza. Qui si potranno trovare arredi per interni ed esterni, tessuti, materiali e attrezzature per centri benessere che puntano ad un'ospitalità sempre più attenta al comfort, all'estetica e alla qualità degli spazi. Anche il wellness diventa un elemento strategico per arricchire l'offerta delle strutture ricettive, rispondendo a domande orientate al benessere e alla personalizzazione dell'esperienza.

Con «Renovation & Tech», terza macro area, si affrontano i temi legati alla trasformazione delle strutture esistenti e all'innovazione tecnologica. Digitalizzazione dei processi, soluzioni per l'efficienza energetica e tecnologie smart rappresentano strumenti fondamentali per migliorare la gestione operativa, ridurre i consumi e rendere le strutture più competitive e sostenibili nel lungo periodo.



Completa il tutto «Food & Equipment», area dedicata ai prodotti alimentari, alle attrezzature di cucina e alle soluzioni per la ristorazione moderna che risponde alle esigenze di chef e operatori. Funzionalità, sicurezza e ottimizzazione dei flussi di lavoro che possano valorizzare la qualità sia dell'offerta che gastronomica con prodotti per ogni esigenza. Accanto a queste, si pone un

forte accento su outdoor e sostenibilità: vacanze all'aria aperta e esperienze naturalistiche sono oggi tra i segmenti in maggiore crescita, e trovano spazio in «Outdoor Boom». Il padiglione si presenta con un layout completamente rinnovato e ripensato con ambientazioni ispirate a campeggi, glamping e aree ricreative all'aperto, trasformandosi in un itinerario immersivo che racconta la nuova



identità del turismo all'aria aperta che in fiera è anche nel padiglione B2 dedicato al contract per esterni. A completare l'offerta espositiva, anche un palinsesto di appuntamenti e una serie di contenuti formativi e di visione strategica sull'ospitalità open-air che anche quest'anno sono realizzati in collaborazione con Faita Federcamping. In questo contesto si inserisce anche il Best Camping Village Award, che

premia le migliori strutture del settore outdoor, riconoscendo modelli di accoglienza capaci di coniugare qualità, innovazione e sostenibilità. Insieme anche il progetto «Dimensione Gusto - I Sapori del Garda Trentino», in collaborazione con Garda Dolomiti, che valorizza il legame tra ospitalità e territorio, proponendo un mercato a cielo coperto dedicato alle eccellenze agroalimentari locali.

...è l'ora dell'oro

L'ORO HA FATT
LA STORIA.

Dal 1929 Obrelli è la storia dell'oro

ORO - GIOIELLI - MONETE
OBRELLI
DAL 1929

www.oro.obrelli.it

LAVIS | TRENTO | MILANO
0461 242040 | 338 8250553 | info@obrelli.it

Vendiamo e acquistiamo lingotti e monete alle migliori condizioni.

AUTORIZZAZIONI BANCA D'ITALIA N. 5007737 - 5009402

ilT Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

«H Academy»: la formazione per i professionisti di domani

Oltre 150 appuntamenti per crescere grazie a esperti, consulenti e opinion leader

Hospitality propone H Academy, iniziativa dedicata all'apprendimento e all'aggiornamento professionale, articolato su otto arene formative affiancate dal main stage del Theatre che animano le giornate della manifestazione con seminari, workshop e tavole rotonde su temi chiave del mondo Ho.Re.Ca. L'offerta formativa è pensata per coprire trasversalmente tutte le aree dell'ospitalità: dalla gestione alberghiera alla sostenibilità, dal marketing turistico alle tecnologie applicate alla ristorazione, dal turismo outdoor all'arte della miscelazione. Con oltre 150 appuntamenti in calendario e più di 100 speaker tra esperti di settore, consulenti e opinion leader, H Academy consente ai partecipanti di accedere a contenuti di grande attualità, casi di successo, strumenti operativi e strategie concrete per affrontare le trasformazioni del mercato e rispondere in modo efficace alle nuove esigenze. Ogni arena è concepita come spazio di apprendimento interattivo, focalizzato su uno specifico ambito professionale: dalla Food Arena alla Restaurant Arena, passando per l'Hotel & Co Arena, il Mixology Club, l'Outdoor Boom Arena, la Pizza Arena, la Wine Arena e la nuova Dimensione Gusto Arena. Questo approccio multisettoriale consente di offrire contenuti mirati, favorendo la costruzione di percorsi formativi personalizzati in risposta alle esigenze di profili professionali diversi. Al centro il Theatre, che ospita gli eventi istituzionali di apertura, i dibattiti di alto profilo e le keynote sul futuro dell'ospitalità. Qui si confrontano voci autorevoli del settore su trend globali, innovazione tecnologica, sostenibilità e gestione delle risorse umane, offrendo visioni strategiche e prospettive di lungo periodo per imprenditori e professionisti. Accanto ai contenuti rivolti agli operatori, Hospitality - Il Salone



- Accanto alle proposte per operatori ci sarà spazio per orientare e offrire conoscenze alle nuove generazioni

dell'Accoglienza dedica uno spazio particolare anche alle nuove generazioni, promuovendo iniziative di orientamento e formazione per studenti e giovani talenti. Ai ragazzi delle scuole e degli istituti alberghieri sono rivolti anche alcuni concorsi, come quelli organizzati da dall'Associazione Ristoratori Trentini che li vede sfidarsi nella creazione di cocktail e in cucina, promuovendo l'inclusione di persone con disabilità e facendo emergere la capacità di lavorare in squadra. Ma i contest non finiscono qui. Nella Pizza Arena si incrociano le pale con la competizione di gruppo «Best Pizza Equipe» che seleziona il miglior team che propone la migliore pizza e il miglior servizio, mentre nell'Hotel & Co. Arena vanno in scena i Friend&Pub Awards che premiano i 30 locali birrai di Trentino - Alto Adige e Lago di Garda più attivi sui canali social. Restando in ambito beverage, c'è spazio per una delle professionalità emergenti più importanti per il turismo locale e non solo: i migliori professionisti dell'enoturismo sono protagonisti di Best Wine Hospitality Manager. Appuntamento serale per proclamare, invece, i vincitori dei Best Camping Village Award, l'iniziativa inedita ideata da Teamwork in collaborazione con Hospitality per selezionare le eccellenze in ambito outdoor. Appuntamento in fiera anche con le finaliste di Startup for Hospitality.



HOSPITALITY - IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA
2-3-4-5 FEBBRAIO 2026 - QUARTIERE FIERISTICO RIVA DEL GARDA

PADIGLIONE C3 - STAND C09

braocaffe.it | mrsrosecaffe.it

@braocaffe | @mrsrosecaffe

IT Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

H Experience pensa il futuro

Le iniziative esperienziali per coinvolgere i visitatori

Nel contesto di Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, l'innovazione non è intesa solo come evoluzione tecnologica, ma come trasformazione profonda del modo di progettare e vivere l'esperienza di accoglienza. H Experience è il format dedicato alle esperienze sensoriali e tecnologiche, in cui interazioni e percezioni diventano gli elementi centrali della guest experience contemporanea. Con H Experience, i visitatori possono sperimentare i nuovi trend e nuove chiavi di lettura per ripensare prodotti, servizi, ambienti e relazioni con l'ospite grazie a intelligenza artificiale, realtà immersiva, design, neuroscienze e... cultura del beverage. Un approccio che supera la dimensione espositiva tradizionale e invita a vivere in prima persona l'innovazione. In questo contesto si inserisce «AI Playground», uno spazio interattivo pensato per esplorare le frontiere dell'intelligenza artificiale applicata all'ospitalità. Qui è possibile testare soluzioni emergenti, incontrare aziende all'avanguardia e sperimentare direttamente applicazioni concrete sotto la guida degli AI DJ, figure che accompagnano i visitatori in un percorso di scoperta tra automazione, personalizzazione dell'esperienza e nuovi



strumenti digitali. Esperienza immersiva con «Back to the Self - VR Experience» novità del 2026. Il progetto indaga il potenziale di Arte, Tecnologia Immersiva e

Neuroscienze nella trasformazione della guest experience. Attraverso un percorso guidato e multisensoriale con visore, lo spazio viene percepito non più solo come

ambiente fisico, ma come emozione, dando vita a una nuova idea di benessere esperienziale, in cui mente e corpo sono coinvolti in modo profondo e consapevole.

Legato al tema della percezione «Focus ON Wellness - i 5 SENSI», mostra a cura di ADI VTAA - Associazione Disegno Industriale Veneto, Trentino Alto Adige. Il

focus è sulla matericità come linguaggio progettuale applicato al mondo del wellness. Attraverso materiali, superfici e texture, l'esperienza sensoriale diventa uno strumento per entrare in contatto con l'ambiente e con il proprio corpo, riaffermando il ruolo dei sensi come mediatori fondamentali del benessere e dell'accoglienza. Sempre nell'ambito delle esperienze immersive si colloca «The Spirits Escape», un percorso dedicato alla scoperta di cocktail innovativi, che si sviluppa in un dialogo continuo tra reale e virtuale. Esperienza che unisce mixology, narrazione e tecnologia, offrendo una nuova modalità di fruizione del beverage, capace di coinvolgere l'ospite su più livelli percettivi. A completare il quadro dell'innovazione «Startup for Hospitality» di WMF - We Make Future, una call per sostenere progetti e proposte nel settore Ho.Re.Ca. che premia le soluzioni più innovative in ambito tecnologico e digitale. Questo cerca di valorizzare start-up capaci di rispondere alle sfide della trasformazione digitale, dell'efficienza operativa e della sostenibilità, e offrendo una vetrina concreta alle idee che stanno ridefinendo l'ospitalità di domani.

Le cinque start-up finaliste si sfideranno nel pomeriggio di lunedì 2 febbraio e la vincitrice avrà l'opportunità di partecipare alla serata celebrativa per la 50esima edizione di Hospitality e di partecipare al We Make Future 2026.

Hospitality Out&About, la fiera oltre i padiglioni

RIVA DEL GARDA FIERECONGRESSI PRESENTA

HOSPITALITY

vibes

DJ's MAX T • CORRADO • ALDO • ANDELA

31.01 | SPIAGGIA DEGLI OLIVI
20:00 - 1.00 | RIVA DEL GARDA

Let's party! **INGRESSO GRATUITO**
• POSTI LIMITATI •

OUT ABOUT
IL SALONE FUORI DI HOSPITALITY

SIDEOUT

HOSPITALITY 50°
50 ANNI
24 FEBBRAIO 2026

The celebrating with you night

2 febbraio 2026 | Palavela
dalle 21.30 alle 01.00 | Parco Lido Riva del Garda

LIVE PERFORMANCES & DJ SET

MARTEDÌ 3 FEBBRAIO
DALLE 19:00

HOSPITALITY APRES SHOW

APERI-CENA ESCLUSIVO & AFTER PARTY
SUL LAGO DI GARDA

SPECIAL GUEST
FRANCESCO CAPODACQUA

MUSIC SHOW BY
SIMONE QUAI / DADA / DENNIS ZETA
VOICE ALEX THE VOICE

SPIAGGIA OLIVI
VIA GIARDINI DI PORTA ORIENTALE, 5 | RIVA DEL GARDA TN

AFTER DINNER 22:00 €20 CON UNA CONSUMAZIONE
INGRESSO SU PRENOTAZIONE
INFO & RESERVATION | +39 331 4121420

RESERVATION

OUT ABOUT

HOSPITALITY 50°

ilT Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza



Hospitality: l'accessibilità nell'accoglienza

Progetti per mettere costantemente la persona al centro dell'attenzione

Accessibilità e inclusione diventano elementi strutturali che Hospitality promuove attraverso progetti dedicati che mettono al centro la persona per una cultura dell'accoglienza realmente aperta e consapevole.

In questo percorso si inseriscono due iniziative significative: il progetto pluriennale «DI OGNUNO» di Riva del Garda Fierecongressi per Hospitality, realizzato in collaborazione con Village for All - V4A e Lombardini22 e l'esperienza immersiva «Dark on the Road - Un caffè al buio».

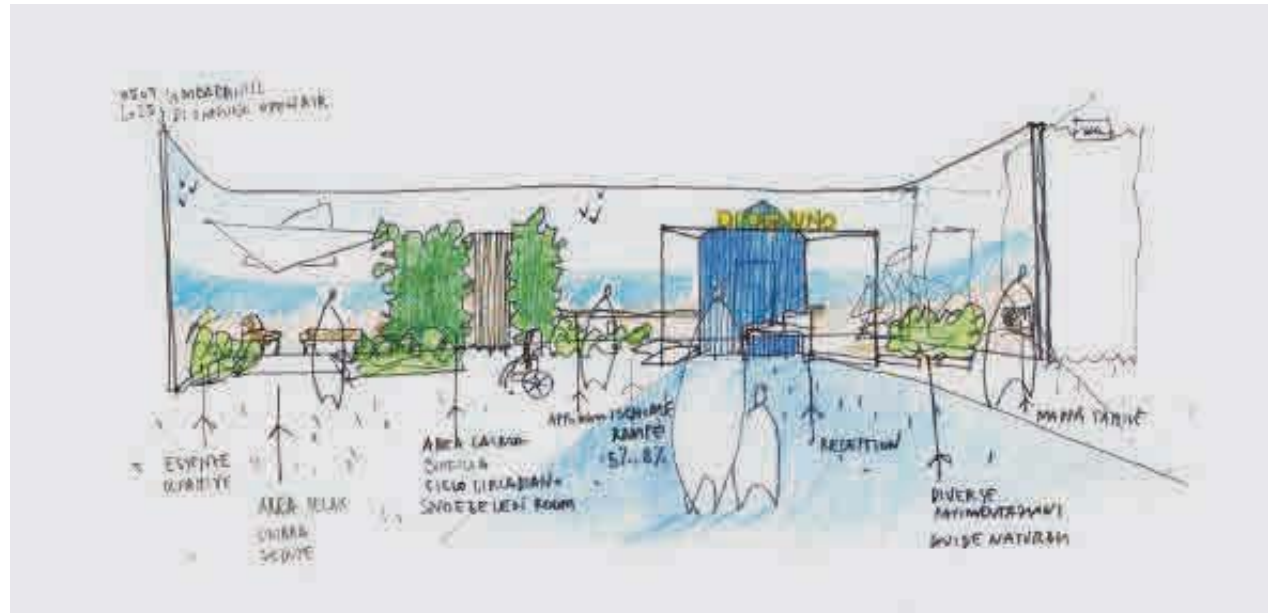
«DI OGNUNO» è un'iniziativa di lungo periodo che affronta il tema dell'accessibilità in modo trasversale, superando la logica dell'adeguamento normativo per aprirsi a una visione più ampia di inclusione. L'obiettivo è stimolare operatori, progettisti e decision maker a ripensare l'ospitalità come uno spazio realmente fruibile da tutti, capace di rispondere a bisogni differenti e di valorizzare le diversità come risorsa. Il progetto si sviluppa attraverso contenuti, momenti di confronto e approfondimento, ponendo l'attenzione su accessibilità fisica, sensoriale e culturale.

Ogni anno si esplorano diversi ambiti di accoglienza, con l'obiettivo di sensibilizzare

raccontando l'Universal Design. L'edizione 2026, intitolata «DI OGNUNO - Orizzonti Possibili», concentra il proprio focus sul tema dell'outdoor (campeggi, villaggi turistici, glamping, chalet e suite in natura): l'ospitalità all'aria aperta infatti rappresenta un'opportunità importante, ma anche una sfida in termini di inclusione. Spazi naturali, strutture open air e attività outdoor richiedono progettazioni attente a garantire esperienze accessibili, sicure e di qualità. «Orizzonti possibili» invita a riflettere su come rendere campeggi, percorsi, aree verdi e strutture en plein air fruibili a tutti, ampliando così gli orizzonti riguardo l'accoglienza e promuovendo modelli più equi e sostenibili.

I visitatori potranno intraprendere ad un itinerario immersivo in sei tappe (Reception, Strada, Sfida delle pendenze, Giardino sensoriale, Sosta del viaggiatore e Mappa degli orizzonti), che offrono confronti diretti a sfide e soluzioni, invitando a condividere le proprie riflessioni.

Accanto a questo, Hospitality ospita «Dark on the Road - Un caffè al buio», un bar itinerante di AbilNova Cooperativa Sociale, realtà di riferimento per persone cieche, ipovedenti e sorde. Si tratta di un'esperienza sensoriale e



■ ■ ■
«DI OGNUNO» e «Dark on the Road» sono le iniziative principali in un percorso che mira all'inclusione andando oltre a quanto prevedono le norme

relazionale di forte impatto, che ribalta i ruoli tradizionali dell'accoglienza: accompagnati da camerieri ciechi o ipovedenti, i visitatori possono vivere l'emozione di bere un caffè nel buio più totale, affidandosi agli altri sensi e al dialogo.

«Dark on the Road» si propone come occasione di consapevolezza, stimolando una riflessione su inclusione, accessibilità e relazione con la disabilità. L'assenza della vista diventa uno strumento per

riscoprire l'importanza dell'ascolto, del tatto, dell'empatia e del contatto umano, elementi centrali anche nel lavoro quotidiano dell'ospitalità, mettendo in discussione automatismi e pregiudizi.

«DI OGNUNO» e «Dark on the Road» contribuiscono a costruire una visione dell'accoglienza più ampia, inclusiva e responsabile, in cui l'accessibilità non è un limite da superare, ma un valore da integrare nella progettazione dell'ospitalità di oggi e di domani.





#HOSPITALITYRIVA

TRENTINO



adv the-studio.it | ph Deep Blue Studio

hospitalityriva.it



with you

**DAL 2 AL 5
FEBBRAIO 2026**

RIVA DEL GARDA

ORGANIZZATO DA



Hospitality, fiera di riferimento per il settore HoReCa, celebra la sua 50ª edizione. La manifestazione si articola in quattro aree espositive – Beverage, Contract & Wellness, Food & Equipment, Renovation & Tech – e spazi speciali dedicati a mixology, vino e birra artigianale oltre ad un'ampia proposta outdoor per l'ospitalità open air. Un ricco programma di formazione e occasioni di networking completano l'offerta, creando nuove opportunità di incontro e sviluppo per i professionisti del settore.