



Caorle, 21 gennaio 2026

COMUNICATO STAMPA
LUNEDI' 26 AL VIA LA QUATTRO GIORNI DI SALONE NAZIONALE
INAUGURAZIONE ORE 11 – PRESENTE IL PRESIDENTE DEL VENETO STEFANI

Tutto pronto, al PalaExpoMar di Caorle, per il via dell'edizione numero 55 del Salone Nazionale dell'Alto Adriatico. **Lunedì 26, alle ore 11, il taglio del nastro della quattro giorni della prima kermesse fieristica dell'anno dedicata al mondo Ho.Re.Ca..**

Presenti: il presidente del Veneto, Alberto Stefani, l'assessore regionale al turismo, Lucas Pavanetto, il presidente di Federalberghi Veneto, Massimiliano Schiavon, la presidente della Conferenza dei Sindaci del Litorale Veneto, Roberta Nesto, il presidente di Camera di Commercio Venezia Rovigo, Massimo Zanon. Oltre, naturalmente, ai rappresentanti degli enti organizzatori: i sindaci di Caorle e Jesolo, Marco Sarto e Christofer De Zotti, il presidente di Venezia Expomar Caorle, Raffaele Furlanis, il presidente dell'Associazione Jesolana Albergatori, Pierfrancesco Contarini, la presidente di Federalberghi Caorle, Chiara Visentin.

Il programma dell'inaugurazione:

- Ore 11: taglio del nastro
- Trasferimento Sala Convegni
- Interventi autorità
- Consegna premi a eccellenze dell'ospitalità e della ristorazione

Al termine, momento conviviale grazie a "Gusti e Sapori Pro Loco Veneto Orientale". Si tratta di una manifestazione che nasce dalla volontà delle dodici Pro Loco del territorio di proporre un grande evento, i piatti della nostra tradizione assieme ai nostri pregiati vini della Doc Lison Pramaggiore; il tutto coordinato dal Consorzio Pro Loco Veneto Orientale. La manifestazione, che ha il patrocinio della Regione, è un viaggio nel gusto e nei sapori, preparati con le ricette dei nostri nonni e riproposte dai volontari delle stesse Pro Loco.

GLI EVENTI DEL POMERIGGIO

Ore 14 | Area Eventi

Revenue Management: dalle basi alla pratica operativa.

Docente: Pietro Tommasi

Evento organizzato da Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia

Ore 14.30 | Sala Convegni

Legionella zero: innovazione e prevenzione per il settore alberghiero.

Evento organizzato da Calor Center S.r.l Caorle

Ore 16.00 | Area Eventi

L'arte dell'aperitivo: tradizione e innovazione dall'alcolico all'analcolico

Docente : Daniele Salvatori

Evento organizzato da Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia

Ore 16.30 | Sala Convegni

Il primo ospite è il tuo staff: come vincere la sfida del personale nel settore turistico.

Relatori: Arianna Pauletto e Antonio Basile di Unisalute, Simone Pavan e Antonio Petena' di Dpiù Agenzia Unipol.

Evento organizzato da Unipol Assicurazioni.

TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE DELLA FIERA

QUANDO – Il Salone Nazionale dell'Alto Adriatico, edizione numero 55, si terrà nei giorni 26, 27, 28 e 29 gennaio al PalaExpoMar di Caorle (via Aldo Moro, 21). Orari di apertura: dalle 10 alle 18.00; ultimo giorno dalle 10 alle 17. Inaugurazione lunedì 26 gennaio (ore 11), alla presenza del governatore del Veneto, Alberto Stefani, e agli assessori al turismo (nonché vice governatore) Lucas Pavanetto e quello allo sviluppo economico, Massimo Bitonci.

ORGANIZZATORI E PARTNER – La Fiera dell'Alto Adriatico è organizzata da Venezia Expomar Caorle, Associazione Jesolana Albergatori, comuni di Caorle e Jesolo, con il patrocinio e il contributo della regione del Veneto e della Camera di Commercio Venezia Rovigo; per la prima volta c'è anche il patrocinio del comune di San Michele al Tagliamento.

Molti i partner, tra questi gli istituzionali Federalberghi, Confcommercio, Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia, che ha rafforzato la presenza con ulteriori corsi e seminari.

EDIZIONE NUMERO 55 – La Fiera dell'Alto Adriatico, che ha assunto la connotazione di Salone Nazionale, compie 55 anni. Nata come “Settimana Acquisti dell'Albergatore”, grazie alla volontà di un gruppo di albergatori, e avviata all'hotel Nettuno, per quanto riguarda Caorle; come “Rassegna delle Forniture Alberghiere”, per l'esperienza di Jesolo. Le due importanti realtà turistiche hanno unito le forze per dare vita, nel 2007, ad un unico, grande evento, tra i più importanti del Nord Italia per quanto riguarda il comparto Ho.Re.Ca..

ESPOSITORI – 145 gli espositori per oltre 350 marchi rappresentati, un'area espositiva di circa 7mila mq. Settore merceologico: attrezzature, arredamento, tecnologie e forniture, alimentazione bevande e servizi. Rivolta a: hotel, ristoranti, pizzerie, trattorie, bar, enoteche, pasticcerie, gelaterie, agriturismo, stabilimenti balneari, campeggi, pubblici esercizi. Per riuscire a rispondere a tutte le richieste di spazi e soddisfare anche le necessità di incontri gastronomici (show cooking), è stata allestita un'area esterna al PalaExpoMar.

REGIONE EMILIA ROMAGNA – Tra gli espositori anche la regione Emilia Romagna. Lunedì 26, inoltre, sarà presente l'assessore regionale all'Agricoltura, Alimentare, Caccia e Pesca, Alessio Mammi.

LA GIORNATA INAUGURALE – Taglio del nastro alle ore 11, seguito dai saluti delle autorità. Quindi saranno premiate alcune eccellenze di Veneto e Friuli; quest'anno è stato inserito anche chi si occupa di comunicazione e divulgazione enogastronomica, tra carta stampata, televisione e social. Con il presidente Alberto Stefani ci sarà, quindi, la visita degli stand.

Al termine, momento conviviale grazie a “Gusti e Sapori Pro Loco Veneto Orientale”. Si tratta di una manifestazione che nasce dalla volontà delle dodici Pro Loco del territorio di proporre un grande evento, i piatti della nostra tradizione assieme ai nostri pregiati vini della Doc Lison

Pramaggiore; il tutto coordinato dal Consorzio Pro Loco Veneto Orientale. La manifestazione, che ha il patrocinio della Regione, è un viaggio nel gusto e nei sapori, preparati con le ricette dei nostri nonni e riproposte dai volontari delle stesse Pro Loco.

FORMAZIONE – Confermata e rafforzata la collaborazione con l’Ente Bilaterale per il Turismo che, durante le quattro giornate di kermesse fieristica, terrà numerosi

APPUNTAMENTI – In quattro giorni di Fiera dell’Alto Adriatico, sono numerosi gli incontri, i convegni, i seminari e gli show cooking: di seguito si allega programma dettagliato.

Tra le varie iniziative di formazione e coinvolgimento dei ragazzi delle scuole, da evidenziare un doppio appuntamento previsto per martedì 27, organizzato da Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi). Da una parte, nell’area “Eventi”, il seminario sul tema “Com’è cambiato il servizio in sala dagli anni ’50 ai giorni nostri”. Dall’altra, sempre alle ore 10, la quarta edizione del premio “Massimiliano Callegaro – Flamba uno Shaker”; vista l’alta partecipazione di istituti alberghieri, quest’anno la manifestazione si svolgerà negli spazi dell’adiacente Palazzetto dello Sport.

Sempre a proposito di giovani, in questo caso imprenditori, giovedì 29, alle 10.30, nella Sala Convegni, il convegno organizzato da Federalberghi Veneto con i Giovani Albergatori, sul tema “Il futuro dell’hospitality: dialogo tra manager, giovani albergatori e studenti del turismo”, con la speciale partecipazione di Paolo Lorenzoni – Già Manager Hotel Gritti di Venezia.

Importante anche la presenza della Regione che porterà il suo prezioso contributo in particolare mercoledì 29, con il convegno che si terrà mercoledì 28, alle ore 14.30, sul tema “Digital Tourism Veneto on Tour”.

Fabrizio Cibir – 393 890822
Ufficio Stampa Salone Nazionale Alto Adriatico