

# UN MONDO TUTTO NUOVO

[www.mtncompany.it](http://www.mtncompany.it)



**#food**

# HoReCoast 2019

Progetto itinerante avviato nel 2014 ad Amalfi, HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community è la fiera-evento organizzata rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Ho.Re.Ca in Campania. Il suo scopo è favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono alla base della nostra fiera-evento.

--

## MAIORI

### Pietra di Luna Hotel

4 convegni

12 show cooking food

12 workshop sulla pizza

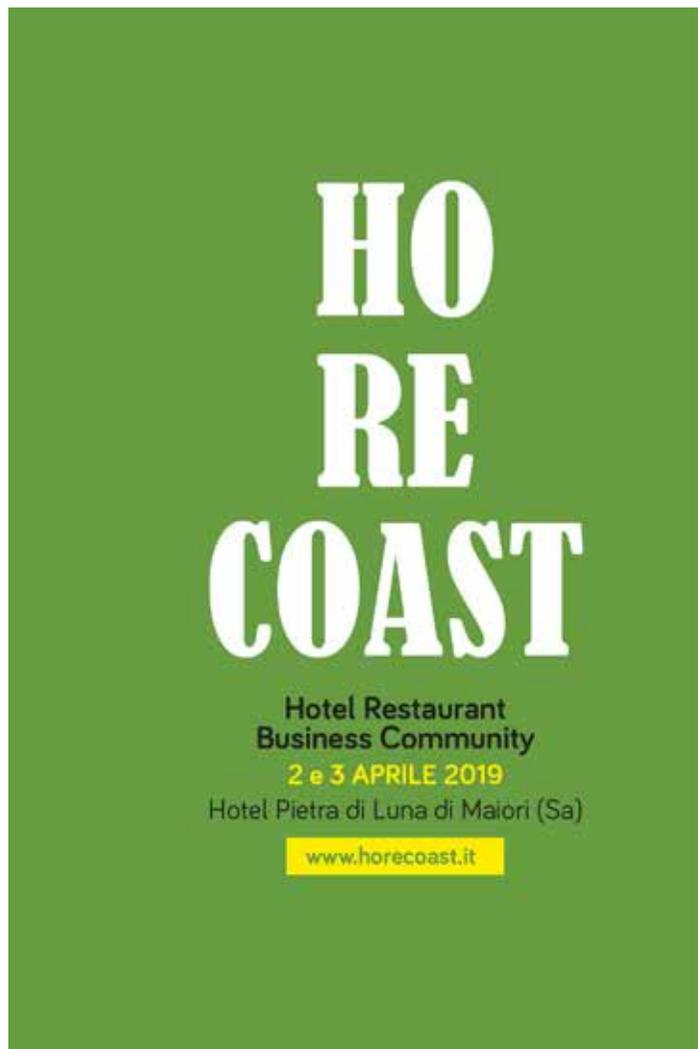
11 masterclass sui cocktail

concorso regional-

nazionale FIC-URCC-ACS

430 concorso regionale

A.I.B.E.S.



#food

# HoReCoast 2018

Progetto itinerante avviato nel 2014 ad Amalfi, HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community è la fiera-evento organizzata rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Ho.Re.Ca in Campania. Il suo scopo è favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono alla base della nostra fiera-evento.

--

**SORRENTO**  
**Grand Hotel**  
**Europa Palace**  
4 convegni  
6 show cooking  
70 aziende espositrici  
500 registrazioni  
concorso regionale di cucina U.R.C.C.



#food

# HoReCoast 2017

Progetto itinerante avviato nel 2014 ad Amalfi, HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community è la fiera-evento organizzata rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Ho.Re.Ca in Campania. Il suo scopo è favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono alla base della nostra fiera-evento.

--

## SALERNO

### Lloyd's Baia Hotel

3 convegni  
4 show cooking  
4 laboratori creativi per bambini  
80 aziende espositrici  
1000 registrazioni  
concorso regionale di cucina U.R.C.C.  
concorso regionale "Pizza gourmet"



#food

# HoReCoast 2016

Progetto itinerante avviato nel 2014 ad Amalfi, HoReCoast - Hotel Restaurant Business Community è la fiera-evento organizzata rivolta ai professionisti ed agli operatori del mondo Ho.Re.Ca in Campania. Il suo scopo è favorire lo scambio tra tutti gli attori della filiera: dai produttori agli utilizzatori.

Convegni, workshop, show cooking, cooking match, aree formative e spazi espositivi sono alla base della nostra fiera-evento.

--

## BATTIPAGLIA Hotel San Luca

4 convegni  
3 show cooking  
60 aziende espositrici  
700 registrazioni  
concorso regionale di cucina U.R.C.C.



#food

# Amalfi Coast Beer

Amalphia, Regina Major e Vèteri sono tre birre ispirate ai profumi, ai sapori ed ai colori della Costiera Amalfitana. Prodotte dal birrificio artigianale "Amalfi Coast Beer", l'identità si ispira al mondo del mare, con i suoi miti, leggende e le sue iconografie classiche.

Colori e texture definiscono la qualità della birra, le due sirene parte integrante del marchio sono sempre presenti.



#food

# Lamberti Food 20 anni

Nata nel 1999 come Lamberti Farine, l'azienda ha vissuto negli anni una crescita esponenziale che ha reso necessario un rebranding. Nel 2016 è avvenuta la grande svolta: da Lamberti Farine si è passati a Lamberti Food. Solo il nome è cambiato, l'anima e lo spirito aziendali sono rimasti immutati.

E nel 2019, in occasione del ventennale dell'azienda, abbiamo realizzato il marchio dell'importante ricorrenza e la Reservation Book, che più di una semplice agenda delle prenotazioni si presenta come un vero e proprio prodotto editoriale, un viaggio alla scoperta delle "unicità" gastronomiche ed un tuffo nei sapori campani, invidiati in tutto il mondo e spesso anche sconosciuti ai più.



#food



# Tedesco

Mastri pasticceri da sempre, capaci di fondere la tradizione e l'innovazione e creare capolavori di bontà. F.lli Tedesco è lo storico brand campano che dal 1972 opera nel settore dolciario della pasticceria industriale.

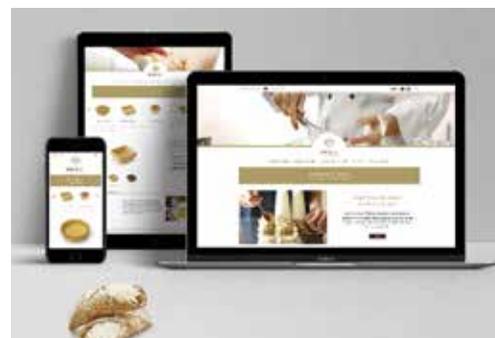
Materie prime attentamente selezionate, rispetto delle stagionalità, passione per la qualità e arte di un antico mestiere sono gli ingredienti alla base del "fare" artigianale tipico dell'azienda, che oggi, ad oltre 40 anni dalla nascita, continua a garantire un'elevata qualità all'intero processo produttivo.



## Semilavorati di dolcezza



**TEDESCO**  
semilavorati di dolcezza



#food

# Slow Food Costa d'Amalfi

La prima edizione della Condotta Slow Food in Costa d'Amalfi ha portato in auge alcune delle prelibatezze che hanno reso ancor più famosa la Costiera nel mondo: il vino, la colatura, i limoni, i latticini, la pasta e i numerosi prodotti del territorio.



#food

# Lamberti Food

Il cliente nasce come Lamberti Farine, cresce in pochi anni nel canale HoReCa, fino ad ampliare notevolmente la gamma e quindi diventa Lamberti Food.

Eventi nel canale, campagne mirate sulla "complicità" hanno preceduto a preparato il campo per il restyling del marchio e di tutta la comunicazione a seguire.



#food

# Paternoster

Da un grande passato nasce un grande futuro. "Vinitaly" 50a edizione del salone internazionale dei vini e distillati. Siamo felici che il nostro nuovo cliente Paternoster possa incontrare le persone con una nuova identità (mille925).



#food

# Casa luorio

Il sapore delle tradizioni di una volta, la bontà delle materie prime, i processi di lavorazione che rispettano le tradizioni più antiche.

Questo e ancor di più si vive in Casa luorio, una finestra che invita ad entrare in un mondo genuino, a guardare le caratteristiche del prodotto e assaporare i gusti tipici dell'alimentazione mediterranea.



#food

# Petrosino

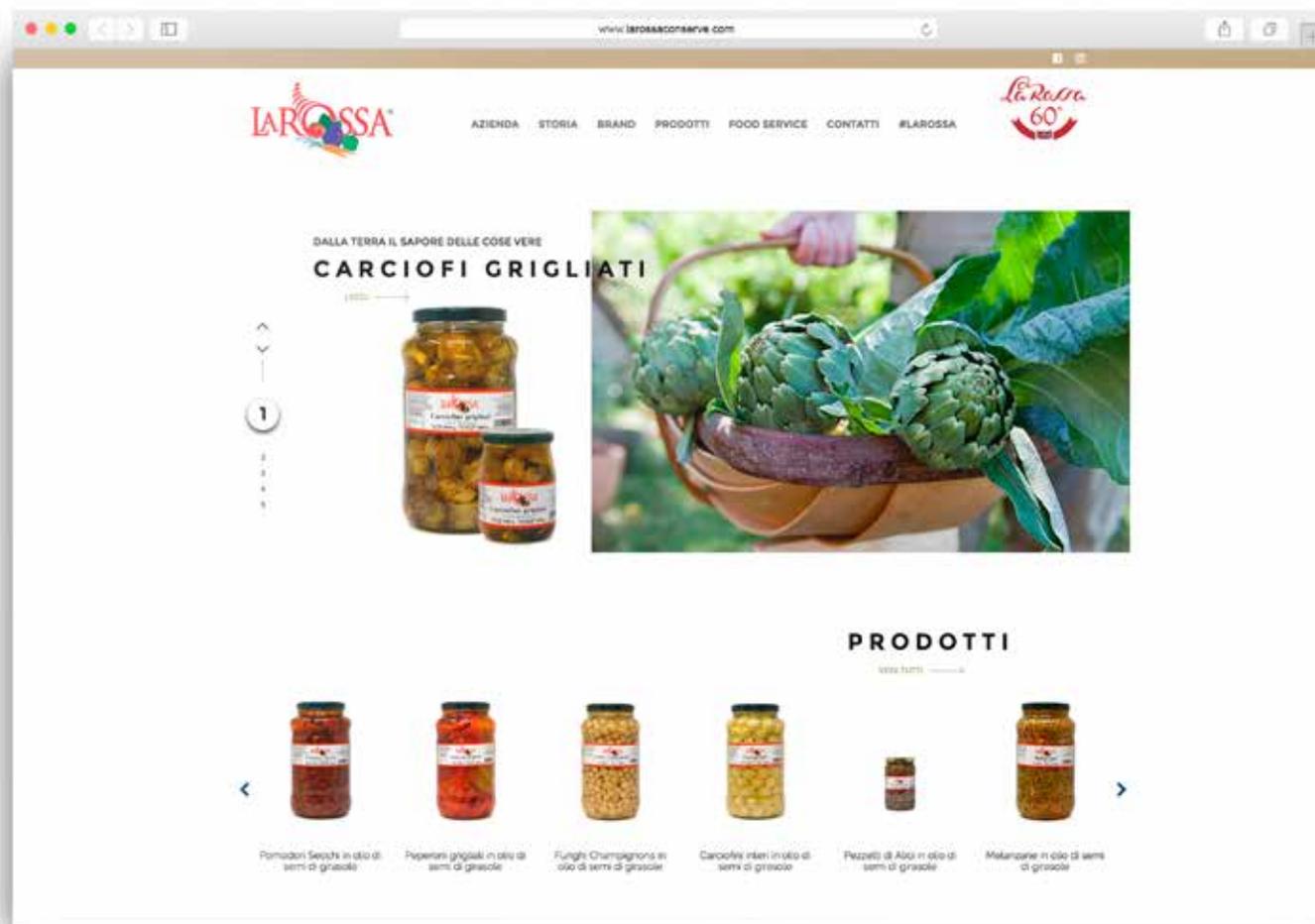
L'Azienda Petrosino, guidata da Sabato Petrosino, è un'antica azienda agricola basata su principi che rispettano la terra e quindi le persone. Nel cuore della Piana del Sele, la famiglia Petrosino coltiva secondo le stagioni alternando le coltivazioni e senza stressare i terreni.



#food

# La Rossa

Fondata nel 1959 con la specializzazione nella lavorazione di pomodori in bottiglia, oggi l'azienda propone sul mercato nazionale ed internazionale, sia nel canale retail che food service, pomodori in bottiglia, sottoli, sottaceti, funghi, peperoni, legumi e tanto altro.



#food

# Colti & Mangiati

“Colti & Mangiati” è un progetto della Coldiretti di Salerno in collaborazione con Campagna Amica ed il media partner MTN Company, per far conoscere e degustare i prodotti della tradizione enogastronomica salernitana e per far interagire il complesso universo delle produzioni agroalimentari con il mondo dell’enogastronomia.

L’obiettivo del progetto è di valorizzare la qualità, le tipicità e promuovere una filosofia di vita che è parte integrante del nostro patrimonio culturale.

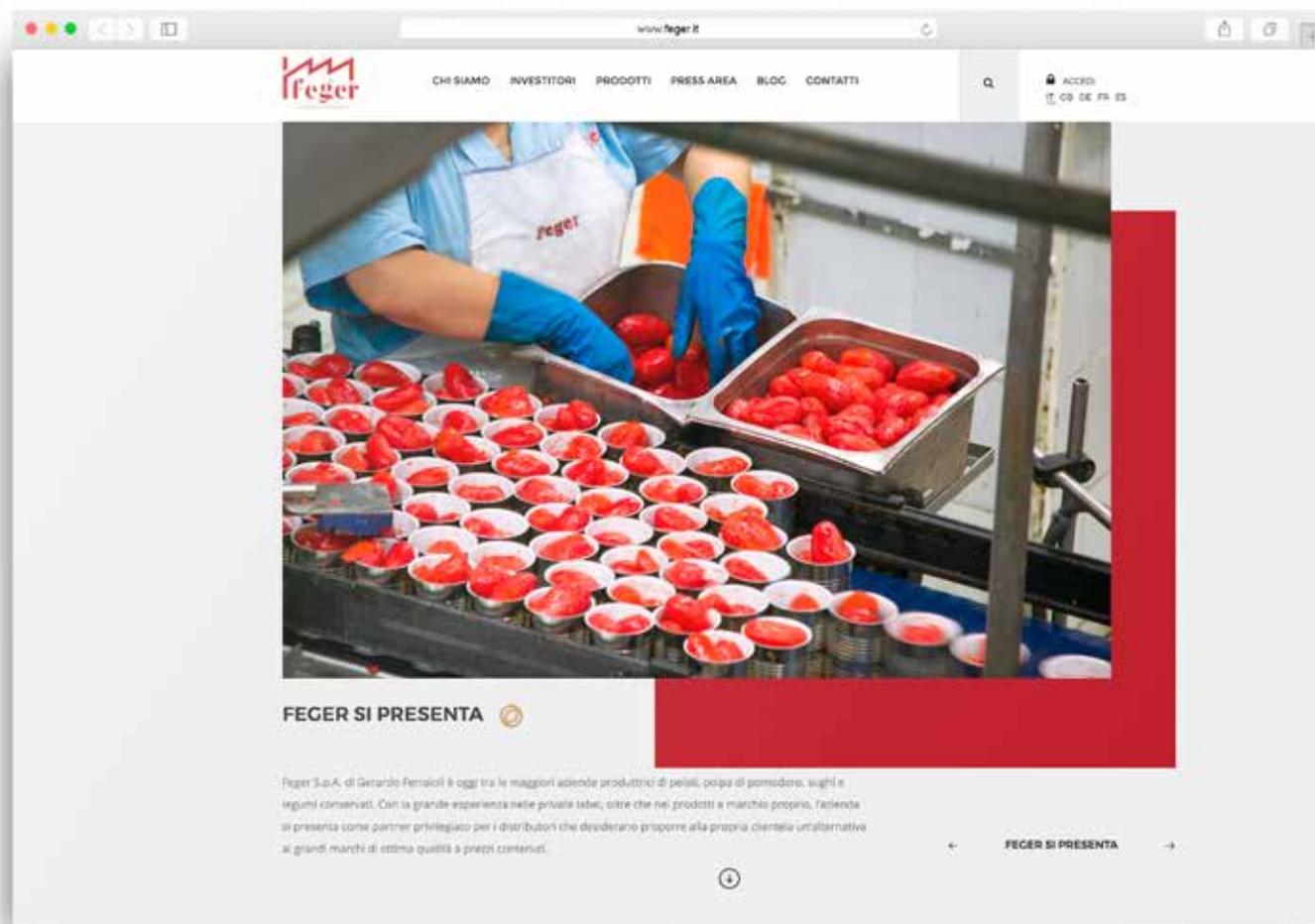


#food

# Feger

Azienda di Angri (SA) affermata da decenni nel settore dei prodotti a base di polpa di pomodoro, sughi pronti e legumi, con il nuovo marchio ha voluto raccogliere le mille sfaccettature di una realtà imprenditoriale grande e volta all'innovazione, ma al contempo legata al territorio d'origine ed alle tradizioni.

Feger, la natura in scatola.



# Gusta design

Mischiare, incuriosire, creare luoghi e occasioni. Gusta Design è un evento che si ripete circa ogni quattro mesi e il promotore è Bisogno Interiors e Feudi di San Gregorio.

L'esposizione di arredo, si trasforma in un luogo caldo. Show cooking, forum e discussioni su ciò che si mangia.

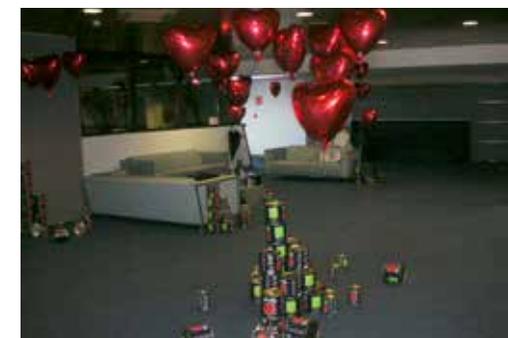
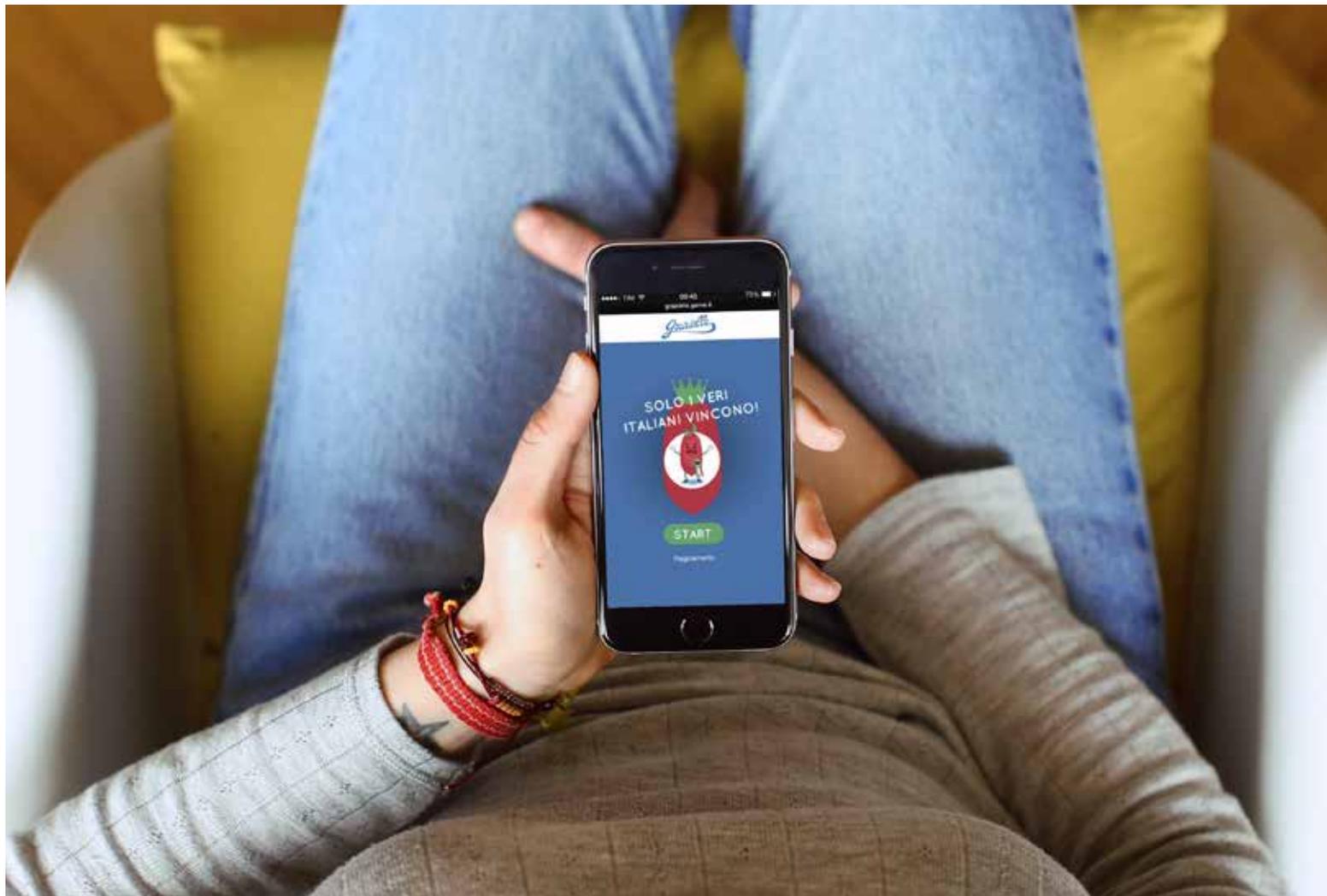


#food

# Graziella

Per un giorno siamo stati capi ultra di 50 mila persone, allestitori dell'intero Olimpico, e organizzato spettacolo di gala per il nostro cliente Graziella Conserve al consueto Derby del Cuore.

Creatività, innovazione ed engagement sono le caratteristiche principali della comunicazione trasversale di questo marchio.



#food

# Petrosino Dessert

L'arte di un antico mestiere e la passione per il gusto eccelso di materie prime attentamente selezionate si coniugano alla perfezione nelle creazioni di Petrosino Dessert.

Il metodo artigianale conferisce un sapore unico ai dolci preparati, rispettando le migliori ricette della tradizione.



#food

# Gladio mini

Gladio mini è una bevanda rinfrescante e colorata che fa appello ad un pubblico di mamme attente alla salute dei propri figli. Questa bevanda dal gusto fruttato è una ricarica di forza e vitalità, ecco perché sono stati scelti come rappresentanti di questa forza dei simpatici personaggi storici: il Vichingo, il Pirata e il Gladiatore.

Tali personaggi sono esempi perfetti di energia e costituiscono un richiamo per le menti creative dei bambini, ponendosi come gli elementi chiave per la vendita di un prodotto originale in un mercato, quello russo, in continua espansione.



#food

# Silarus

Una società riconosciuta in Italia e all'estero per la selezione e la distribuzione di prodotti italiani.

Operano nel settore food, proponendo i migliori prodotti della nostra terra, prodotti d'eccellenza riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo, quali: pasta, olio, pomodoro, salumi, formaggi e latticini, tartufi, caffè e dessert.



#food

# Landolfi

Ricetta tradizionale e tanta passione per le materie prime di alta qualità. "Nuvola", il nuovo prodotto della Dolciaria Landolfi, è disponibile in GDO e sul circuito Trenitalia.

Abbiamo raccontato il prodotto attraverso una storia e una strategia di comunicazione persuasiva. Il packaging si differenzia dai suoi competitors perché parla ai consumatori in modo sereno e non aggressivo, differenza che si esalta nel momento in cui il prodotto è presentato a scaffale.

Leggero e naturale così come sono i suoi ingredienti.



#food

# Gelizioso

Un viaggio nel mondo della naturalità e delle cose genuine, alla scoperta dei prodotti d'eccellenza, senza compromessi. Senza coloranti né conservanti. Un secco rifiuto a grassi idrogenati, aromi ed additivi industriali. Ma solo prodotti di eccellenza e materie prime di alta qualità, provenienti da aziende biologiche di primissimo livello selezionate con accurata attenzione.



#food

# Bocca di Bacco

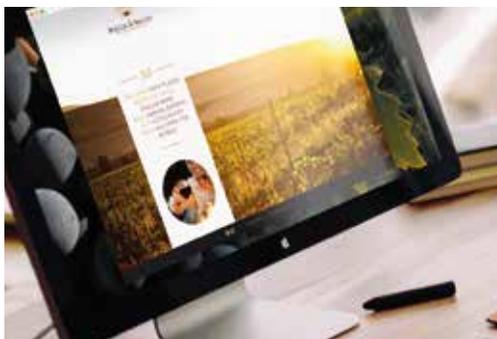
Due concetti, formazione e turismo enologico. Da un lato l'odontoiatria, dall'altro i vini italiani. Da un lato la bocca, dall'altro un calice di vino.

Per i Greci Dioniso, per i Romani Bacco, era il Dio del vino e dell'estasi. Bacco rappresenta il fulcro della filosofia enologica: una vasta collezione di vini rossi, vini bianchi, vini da dessert e spumanti popolano i vigneti italiani più prestigiosi. Dio del vino, della vendemmia, Bacco viene raffigurato spesso come un uomo col capo cinto di pampini che porta in mano una coppa di vino o il tirso.

Da qui nasce il nome BOCCA DI BACCO, un'allitterazione oltre che un anagramma. Una formula, giocata retoricamente sulla consonanza dei termini, che risulta simpatica nella pronuncia e agevole da memorizzare.



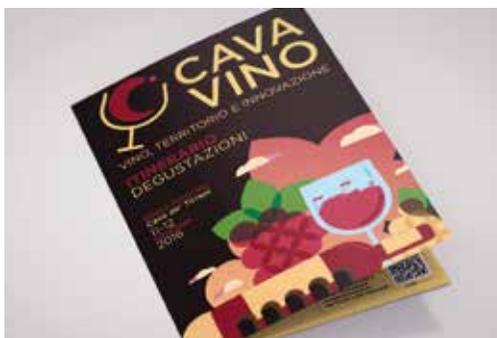
#food



# Cava Vino

CavaVino è l'evento enoculturale promosso annualmente a Cava de' Tirreni (Sa) per promuovere le eccellenze del mondo vinicolo campano e dell'enogastronomia locale.

Vino, territorio e innovazione il tema dell'edizione 2016 che abbiamo curato, animata da degustazioni, workshop, coinvolgimento locali ed attività commerciali, incontri B2B, momenti formativi e spettacoli teatrali.



#food

# Biobù

Biobù è una linea di prodotti alimentari a base di bambù, definito dalla Punjab University dell'India «il cibo del futuro». Con l'azienda Bambubio, ci siamo concentrati sugli usi in cucina del germoglio di bambù mediante la realizzazione del brand Biobù ed il labeling dei vari prodotti.

È stata un'esperienza innovativa.



#food

# I Tipici Italiani

Perchè I Tipici Italiani? Riteniamo che le eccellenze culinarie del nostro Paese non siano solamente uniche, ma anche e soprattutto tipiche, perchè irripetibili ed inimitabili in quanto a gusto, sapore e bontà.

I Tipici Italiani è il risultato di un felice binomio tra gusto e made in Italy. Selezioniamo eccellenze e sapori d'Italia e presentiamo al pubblico nazionale le tipicità del Belpaese.



#food

# Goloserie Mediterranee

Nelle terre calabresi, tra i profumi del mare e il calore di un sole generoso, nel rispetto dei sapori della tradizione e nella reinterpretazione delle ricette più antiche, nasce Goloserie Mediterranee.

Goloserie Mediterranee segue con attenzione tutte le fasi di lavorazione per proporre sul mercato prodotti naturali, sani e genuini.



[goloseriemediterranee.it](http://goloseriemediterranee.it)



#food

[CHI SIAMO](#)
[AGENZIA](#)
[PRODOTTI](#)
[TURISMO](#)
[CIBI](#)
[CONTATTI](#)

[ITA](#) | [ENG](#)

## SAL DE RISO, QUANDO L'ITALIANIT&AGRAVE; SI RICONOSCE DAL GUSTO

*«È questo il mio mondo, la tavolozza dei sapori mediterranei che fa da bussola al mio quotidiano, nel rispetto della mia terra e di quello che generosamente dona; dall'amore per i prodotti tipici della Costiera Amalfitana, sapientemente mescolato ad una spiccata vena creativa, nascono i dolci di Salvatore De Riso, emblema nel mondo dell'arte pasticceria made in Italy.*

Una territorialità, la sua, che emerge prorompente in ogni produzione. Una ricercata combinazione di colori, profumi, e soprattutto un sapiente mix tra tradizione ed innovazione per offrire dolci realizzati esclusivamente con ingredienti "nobili" del posto: dal limone Costa d'Amalfi IGP, alle nocciole di Giffoni, dalle mele ammarche ai fichi bianchi.

Nel viaggio alla riscoperta delle personalità che danno voce all'Italia nel mondo, è soprattutto allo stile di vita all'italiana anche nell'ambito food, "AR Italy" - Italian Lifestyle non poteva che "infastidirsi" con Salvatore De Riso, premiato nel novembre del 2010 con il titolo di "Pasticcere dell'anno 2010-2011" dall'Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri.

I dolci italiani sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo e la tradizione è sicuramente l'ingrediente fondamentale di questo successo. Quanto crede sia importante oggi il connubio tra innovazione e tradizione?

«La tradizione non deve mai scomparire dal cibo, specie dai dolci. Rappresenta la nostra storia, la nostra cultura, le nostre origini. Ed allo stesso tempo l'innovazione è un aspetto fondamentale dell'ambito gastronomico. È un fattore di crescita e sviluppo molto importante. Molti dolci li ho resi più moderni innovando la produzione e gli ingredienti. È il caso, ad esempio, della pastiera per la quare, dal 2000, ho previsto la mousse di pastiera. Una maniera, questa, che rende disponibile tutto l'anno un dolce prima gustabile solo in determinati periodi».

Uno dei suoi mist è certamente l'uso di prodotti provenienti dalla Costiera Amalfitana. Come e perché ha intuito che l'utilizzo di tali risorse potesse rilevarsi una strategia di successo?

«Era il 1988 quando mi resi conto che tutte le pasticcerie trattavano gli stessi dolci e le stesse forme. Per i clienti c'era poca varietà. E così pensai di fare quello che gli altri non facevano: uno dei primi cast, ricordo, furono i profiteroles al limone, diversi dai classici al cioccolato, poi la delizia al limone, dal sapore fresco e delicato. E poi via via altri dolci al gusto di limone, prodotto tipico ed emblema della Costa d'Amalfi che ho utilizzato in tutte le sue possibili varianti. In tutte le produzioni tratto ingredienti legati alla terra e prodotti abbinati alla nostra storia, fonte di ispirazione senza paragoni».

La Costiera Amalfitana non è solo buon cibo, ma anche paesaggi mozzafiato. Quanto nelle sue "creazioni" si lascia ispirare dai colori, dai profumi e dalla bellezza che la circondano?

f G+ @ in t



ITALIAN LIFESTYLE







#food

UN MONDO TUTTO NUOVO