

APREA, BOTTURA, FERRARI, MEI, OLDANI, SACCO... I GRANDI CHEF A RHEX

A Rimini Horeca Expo il gotha della ristorazione made in Italy, show cooking, convegni, momenti di approfondimento e numerose competizioni di abilità ai fornelli

Rimini Fiera, 23-26 febbraio 2013

Rimini 11 febbraio 2013 – Attesi a RHEX i **grandi** nomi della cucina stellata italiana, da Davide Oldani a Massimo Bottura, da Sergio Mei, (Executive chef Four Seasons Milano, 5 stelle lusso) a Marco Sacco (Executive chef Piccolo Lago – 2 stelle Michelin e chef Consultant per Golden Palace Torino – 5 stelle lusso) da Andrea Aprea (Executive chef, Park Hyatt, Milano – 5 stelle lusso) a Fabrizio Ferrari (1 stella Michelin, Executive chef Hotel Excelsior San Marco, Bergamo, 4 stelle).

Il gotha della ristorazione made in Italy sarà coinvolta in attese sessioni di show cooking che spazieranno dalle più elaborate portate a innovative proposte di finger food e piatti pret a mangè.

Non poteva mancare la Federazione Italiana Cuochi – che vanta circa 20.000 cuochi iscritti, 20 associazioni regionali e 115 associazioni provinciali, più di 500 iniziative all'anno – che ha in serbo per RHEX numerose iniziative.

Presente anche L'Associazione "CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi", nata nel 2008 da 30 chef stellati. Nella giornata del 25 febbraio, presso l'area mostra "A La carte" (hall A5/C5) il presidente dell'Associazione Igles Corelli, il vice presidente Massimo Bottura e il consigliere Gian Paolo Raschi saranno protagonisti di una tavola rotonda intitolata "Comunicare la Ristorazione: innovazioni di impresa per uscire dalla crisi", alla quale prenderanno parte anche il direttore de Le Guide de L'Espresso Enzo Vizzari, il Gastronomo Davide Paolini e il direttore di Guida Michelin Fausto Arrighi.