

CONVIVIUM – DEGUSTAZIONI DI DESIGN. AL RHEX DI RIMINI FIERA UNA MOSTRA-EVENTO DEDICATA AI NUOVI FORMAT PER LA RISTORAZIONE

Rimini, 19 novembre 2012 – **RHEX Rimini Horeca Expo**, il nuovo evento di **Rimini Fiera** nato per esaltare le esperienze degli ex SIA Guest e Sapore, sarà l'occasione, dal 23 al 26 febbraio 2013, per lasciarsi avvolgere dall'evento organizzato dal **magazine internazionale Code**, una **mostra articolata in 4 installazioni al vero** nate dall'estro creativo di altrettanti architetti e realizzate grazie alla collaborazione di aziende del settore contract e design, con l'ambizioso obiettivo di delineare le nuove frontiere del design per la ristorazione.

A RHEX andranno in scena le rappresentazioni di quattro nuove formule di ristorazione, pensate per target e budget di pubblico eterogenei e legate a quattro tematiche specifiche: **low cost gourmet**, ossia la nuova sfida degli chef stellati, desiderosi di aprirsi a un pubblico sempre più ampio, senza rinunciare alla qualità; **negozi di nuova generazione**, che, partendo dal recupero del rapporto diretto con il negoziante di fiducia, ambiscono a divenire luoghi di incontro e socializzazione, in grado di garantire approfondimento dei prodotti e coinvolgimento del pubblico; **bio**, la qualità delle materie prime, l'attenzione e il rispetto per le persone e per l'ambiente sono oramai una reale esigenza di ristoranti a Km 0, biologici, sostenibili e naturali e **streetfood**, concetto moderno di cucina, contraddistinta da formule ristorative veloci, ma di qualità, al passo con stili di vita sempre più rapidi.

Grazie alla **collaborazione di alcuni chef** che trasformeranno i prodotti food delle aziende espositrici in veri e propri piatti da degustare, le installazioni prenderanno vita e diventeranno scenografie vissute e reali.

L'evento, ideato e coordinato da Loredana Villani e curato dallo Studio Gritti Grollo, sarà arricchito da **un momento dedicato all'approfondimento**, infatti accanto alle installazioni, alcuni tra i principali giornalisti e critici gastronomici daranno vita a un'area dedicata a conversazioni, seminari, workshop e dimostrazioni sui temi di maggiore attualità della ristorazione professionale e della ristorazione in hotel.

A Rhex il cibo si ergerà dunque a manifesto di cultura, occasione di conoscenza, incontro e scoperta del territorio, un'insostituibile strumento di educazione al buon gusto, un'imperdibile parentesi per trascorrere del tempo di qualità in uno spazio di design progettato ad hoc.