

Il costo del menu: come costruirlo, come comunicarlo

Rimini, 16 gennaio 2016 – Il ‘fattore costo’ nei menu Sarà uno dei focus della prossima edizione di RHEX Rimini Horeca Expo, dal 23 al 27 gennaio 2016 (in contemporanea al SIGEP) nel quartiere fieristico romagnolo, nell’ambito dell’evento Food Factor Cost (Padiglione D7) organizzato da Rimini Fiera in collaborazione con La Madia Travelfood.

Sono numerosi gli chef chiamati a discutere su questo argomento, mediante show cooking durante i quali il pubblico potrà interagire, partecipando alle discussioni.

Interverranno Massimiliano Mascia, stella di prima grandezza, erede del famoso Valentino Marcattili del ristorante San Domenico di Imola; Ilario Vinciguerra, miglior primo piatto all’olio d’oliva a San Sebastian, chef stellato ormai protagonista indiscusso a Rai 2; Agostino Iacobucci, stella di prima grandezza ai “Portici” di Bologna, Simone Ciccotti, stella Michelin a Perugia, Emanuela Tommolini, che, con la sua cucina vegetariana, è entrata di diritto tra i Jeunes Restaurateurs d’Europa.

Inoltre, il vulcanico ristoratore pugliese Gegè Mangano, autore di una brillante cucina di terra e di mare, il giovane fuoriclasse Mattia Borroni, con la sua splendida cucina di sapori e di grandi idee, Marco Vegliò, con la creativa cucina di pesce del “Galeone” di Fano e il pasticciere bolognese Stefano Broccoli, esperto in dolci vegani. Per prenotare le lezioni gratuite e con posti limitati, lamadia@lamadia.com.

Quello del costo dei menu, il loro equilibrio ed il rapporto qualità prezzo, uniti ad una efficace comunicazione, è argomento che coinvolge tutta la ristorazione, da quella tradizionale a quella vegetariana e vegana, ma anche e soprattutto quella che passa attraverso le espressioni dell’alta cucina, fino all’analisi del costo di ogni singolo piatto, allo scopo di calibrare con precisione le proposte in carta.

Un confronto professionale, a più voci, con esperienze a supporto, è argomento di assoluta importanza e rappresenta un momento forte di formazione professionale, per superare le frequenti logiche del ‘fai da te’ prive di reale affidabilità.

RHEX, che raddoppierà nel 2016 la sua area espositiva (padd. B7 e D7) si svolgerà insieme a SIGEP, il grande salone mondiale dedicato al dolce artigianale, con ampie sezioni dedicate a panificazione, pizza, caffè e relative tecnologie. Il binomio è vincente ed è reduce dallo straordinario successo della passata edizione, quando per RHEX e SIGEP raggiunsero Rimini Fiera oltre 187.000 operatori, di cui il 20% stranieri.

N. B. – In allegato, un’immagine della precedente edizione

COLPO D’OCCHIO SU RHEX RISTORAZIONE 2016

Date: Dal 23 al 27 gennaio 2016; Organizzazione: Rimini Fiera Spa; Patrocini e collaborazioni: Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero delle

Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Emilia Romagna, Comune di Rimini; Periodicità: annuale; Qualifica: internazionale; Ingresso: riservato solo agli operatori professionali; orari: 9,30 – 18.30, ultimo giorno 9,30 – 15,00 (15,00 – 17,00 solo con ticket online); direttore business unit: Patrizia Cecchi, project manager: Flavia Morelli; info visitatori: tel. 0541/7441111; website: www.rhex.it – #RHEX; mail: f.morelli@riminifiera.it

PRESS CONTACT: servizi di comunicazione e media relation Rimini Fiera SpA
0541-744.510 press@riminifiera.it
responsabile: Elisabetta Vitali; coordinatore ufficio stampa: Marco Forcellini; addetti stampa: Alessandro Caprio, Nicoletta Evangelisti Mancini