

IL NETTARE DEGLI DEI PROTAGONISTA AL RHEX DI RIMINI: DIVINO LOUNGE E VINI CHEAP&CHIC

A Rimini Fiera incontri tra produttori di vino, albergatori e ristorazione e una serie di dibattiti e degustazioni curate da Luca Gardini, miglior sommelier al mondo.

Rimini, 17 dicembre 2012 – A Rimini Fiera, dal 23 al 26 febbraio 2013, nell'ambito di **RHEX Rimini Horeca Expo** (il nuovo evento internazionale di Rimini Fiera nato dalle esperienze degli ex SIA Guest e Sapore e dedicato a innovazioni, soluzioni e tendenze del mercato del "fuori casa", offrendo una formidabile vetrina per gli espositori dell'industria alberghiera, dell'ospitalità, della ristorazione e dell'intrattenimento) prenderanno corpo due eventi dedicati interamente al mondo del vino.

In agenda sono infatti previsti **DiVino Lounge e Vini cheap&chich**.

Divino Lounge, appuntamento della tradizione di SAPORE, arrivato alla quinta edizione, è la sezione espositiva verticale sui vini che avrà il suo punto di forza nell'incontro tra produttori di vino, albergatori e ristoratori presenti a RHEX, con l'intento di offrire nuove modalità di consumo per tutto il canale Ho.Re.Ca.

Vini cheap & chic, nuovo format varato quest'anno, è il nome di una serie di incontri, degustazioni e dibattiti, in programma dal 24 al 26 febbraio, all'interno dell'area espositiva DiVino Lounge e coordinati da Luca Gardini, miglior sommelier al mondo dal 2010. Tra le tematiche degli incontri: i vini di Franciacorta, i vini bruschi (lambrusco e prosecco), la realizzazione della carta dei vini in funzione della tipologia del ristorante, i vini con un ottimo rapporto qualità prezzo per la ristorazione, anche in hotel, il decanter: modalità d'uso e, infine, consigli d'autore sull'abbinamento cibo/vino.

"E' con entusiasmo e slancio positivo che ho accolto questa nuova sfida e ho deciso di sostenere e partecipare a RHEX in qualità di portavoce dell'attività del mangiare e della degustazione fuoriporta – spiega Luca Gardini – Gli argomenti che verranno affrontati e approfonditi a Rimini Fiera sono stati infatti da me scelti con un preciso obiettivo: dal focus sulla carta dei vini all'elaborazione di un piatto a partire dai caratteri costitutivi ed organolettici del vino, queste semplici tematiche si inseriscono in una visione nuova ed innovativa che vede il vino protagonista, e non un semplice elemento accessorio".

La collocazione a inizio anno e il respiro internazionale di RHEX, lo erigono a **occasione ideale per presentare in anteprima le novità del mercato nazionale ed internazionale**, anche grazie alla sua formula di agenda di incontri one-to-one tra aziende presenti e buyer provenienti da 5 continenti.

Ampio e variegato il panel di visitatori attesi: ristorazione (ristoranti indipendenti, pizzerie, catene e franchising, fast food, take away, società di catering, ristorazione collettiva), altri pubblici esercizi (strutture ricettive, bar, pub, birrerie, wine bar, discoteche), trade (distributori, grossisti specializzati, import export, agenti), professionisti del canale horeca (chef, sommelier, barman, maître), grande distribuzione (GDO, gruppi di acquisto, Cash & Carry), dettaglio alimentare specializzato, enoteche stampa e associazioni di categoria.

Tra i grandi partner di RHEX l'Associazione Chef to Chef che ha tra i suoi associati Massimo Bottura, il critico Enzo Vizzari, il gastronomo Davide Paolini, il giornalista Carlo Cambi, il miglior sommelier al mondo dal 2010 Luca Gardini e il direttore di Guida Michelin Fausto Arrighi e il presidente dell' European Hotel Managers Association Ezio Indiani.