

# L'INNOVAZIONE AL CENTRO DI RHEX

Da domani e fino a martedì 26, Rimini Fiera ospita la prima edizione di Rimini Horeca Expo, salone internazionale dedicato al food & beverage extradomestico e all'hotellerie. "Innovation Book" on line per rispettare l'ambiente, una "best practice" del quartiere fieristico più sostenibile

*Rimini, 22 febbraio 2013* – Quale sarà l'azienda più innovativa del settore food & beverage? Lo scopriremo domani a RHEX (Rimini Horeca Expo, a Rimini Fiera dal 23 al 26 febbraio) in occasione della consegna del RHEX INNOVATION AWARD 2013, concorso dedicato ai prodotti presentati al salone internazionale riminese.

La manifestazione offrirà a visitatori ed espositori un osservatorio privilegiato sulle migliori proposte, sulle avanguardie e sulle tendenze degli stili di consumo.

La sezione espositiva RHEX INNOVATION AREA sarà la "vetrina" dove verranno esposte le novità suddivise per canale di vendita: bar, ristorazione, ristorazione collettiva, GDO, ospitalità. Una giuria tecnica decreterà i migliori prodotti per canale, mentre il pubblico potrà votare la novità 2013 più apprezzata tra quelle esposte.

Novità di quest'anno: l'**Innovation Book**, che raccoglie i prodotti partecipanti al premio, sarà solo on line (sul sito [www.rhex.it](http://www.rhex.it)). Una "best practice" di Rimini Fiera, quartiere fieristico altamente sostenibile, che del rispetto ambientale ha fatto uno dei suoi fiori all'occhiello.

Al taglio del nastro (domani, sabato 23, ore 11) interverrà l'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, **Tiberio Rabboni**. Subito dopo si terrà la consegna delle targhe ai vincitori dell'Innovation Award.

**Federalberghi** – che patrocina RHEX assieme al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Regione Emilia-Romagna e Provincia di Rimini – firma il convegno che segue l'evento inaugurale, un incontro dedicato all'insostenibile pesantezza della burocrazia che soffoca le imprese turistiche.

A RHEX si tenterà anche di entrare nel **Guinness dei Primati** con il cappuccino più grande del mondo (2.500 litri) che verrà ospitato da una enorme tazza. Il mondo della birra artigianale, da sempre protagonista, avrà il suo clou con la cerimonia di premiazione del concorso **Birra dell'Anno 2013**.

A RHEX si sono dati appuntamento anche i nomi della cucina italiana stellata:  **Davide Oldani, Massimo Bottura, Sergio Mei, Marco Sacco, Andrea Aprea e Fabrizio Ferrari** saranno impegnati in attese sessioni di show cooking che spazieranno dalle più elaborate portate a innovative proposte di finger food e piatti pret-à-manger.