

Settembre 2010	INDUSTRIE ALIMENTARI	ESTRATTO P. 118
<div data-bbox="523 353 944 454" data-label="Section-Header"> <h2>A RIMINI RITI E TENDENZE DEL FOOD &amp; BEVERAGE EXTRADOMESTICO</h2> </div> <div data-bbox="523 465 791 703" data-label="Text"> <p>Dopo il lusinghiero bilancio di oltre 76.000 visitatori ottenuto lo scorso anno, torna a <b>Rimini</b>, dal <b>19 al 22 febbraio 2011</b>, Sapore Tasting Experience, vetrina internazionale delle innovazioni del mercato del food &amp; beverage extradomestico.</p> </div> <div data-bbox="523 703 791 940" data-label="Text"> <p>Nell'area riservata al food saranno raggruppati i settori merceologici del catering, biocatering e gluten free, le specialità regionali italiane ed estere e la logistica, mentre Frigus proporrà l'offerta di prodotti surgelati e tecnologie per il ciclo del freddo.</p> </div> <div data-bbox="523 940 791 1740" data-label="Text"> <p>Novità invece per la sezione dedicata alle bevande con due aree contigue: una dedicata al mondo del beverage a tutto tondo (smoothie, succhi e nettari, bevande alcoliche e isotoniche, energy drink, acque minerali e aromatizzate, superalcolici, espresso e hot drink) con la presentazione di novità, il lancio di mode o format di locali, il contatto con i gestori dei locali pubblici e i propri clienti del canale Ho.re.ca., in particolar modo con i grossisti di bevande, che da sempre scelgono Rimini quale punto d'incontro privilegiato. L'altra, Selezione Birra dedicata alle birre speciali, artigianali italiane ed estere che, nel tempo, da prodotto di nicchia sono diventate un prodotto per un mercato in fortissima espansione; a Selezione Birra anche tavole rotonde, degustazioni guidate, concorsi, incontri con il trade, il mondo dei locali serali e della ristorazione.</p> </div> <div data-bbox="523 1740 791 1926" data-label="Text"> <p>Nella sezione Divino Lounge, vini, spumanti, champagne, grappe e distillati; secondo un format originale questa sezione farà incontrare vini e ristorazione: nell'area food abbinamenti con cibi gourmet re-</p> </div> <div data-bbox="815 465 1082 595" data-label="Text"> <p>alizzati grazie a noti chef; nell'area wine degustazioni guidate; nell'area business incontri business one-to-one coi buyer esteri.</p> </div> <div data-bbox="815 595 1082 967" data-label="Text"> <p>E ancora a Sapore la sezione Seafood e Processing: MSE, l'unico appuntamento b2b dell'area mediterranea che incorpora tutta la filiera ittica: in mostra produzioni ittiche articolate secondo modalità di consumo (fresco, conservato, congelato, surgelato, gastronomia ittica), il processing con tutte le tecnologie di trasformazione e conservazione, l'arredamento e i servizi.</p> </div> <div data-bbox="815 967 1082 1234" data-label="Text"> <p>La grande cultura italiana dell'olio sarà al centro di Oro Giallo, sezione di Sapore che valorizza la produzione e la tecnologia di un prodotto d'eccellenza, dove saranno assegnati i riconoscimenti del prestigioso concorso 'I migliori oli extra vergine di oliva Oro Giallo'.</p> </div> <div data-bbox="815 1234 1082 1897" data-label="Text"> <p>Fra gli eventi a corollario del salone, il concorso Sapore Innovation Award, che indicherà e premierà le aziende che propongono nella Innovation Area prodotti dal tratto innovativo, dedicati ai canali bar, ristorazione e ristorazione collettiva, GDO. Fra gli appuntamenti figurano anche la 2ª giornata della distribuzione Horeca, con Italgrob, il 4º GDO Buyers' Day, l'incontro dei direttori dei mercati all'ingrosso e la presenza di 400 buyer provenienti da tutti i continenti, con la possibilità di fissare on line un'agenda di appuntamenti. Ulteriori iniziative saranno realizzate con Fipe Confcommercio e con <del>Unionalimentari-Conf</del> <b>Unionalimentari-Confapi</b> per favorire l'arrivo di migliaia di operatori e rafforzare l'internazionalità.</p> </div>		
Argomento: Sapore 2011	Pag. 01	