

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

RIMINI FIERA
25/28
FEBBRAIO 2012

www.saporerimini.it



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

SAPORE 2012

Rimini Fiera 25-28 febbraio

Eventi collaterali

Programma provvisorio

A) CONVEGNI

Giornata del CONT@TTO

Sabato 25 febbraio ore 9.30, Sala Ravezzi
Business meeting della CNA di Rimini

Ore 10.30 inaugurazione e taglio del nastro

Taglio del nastro: Assessore al Turismo e Commercio della Regione Emilia-Romagna
Maurizio Melucci

A seguire: premiazione Innovation Awards 2012; premiazione Concorso Cake Design

Ore 11.00 Conferenza di Inaugurazione “La crisi nel piatto. Idee, prodotti e soluzioni per nuovi consumi. Come cambiano gli italiani a tavola” in collaborazione con la FIPE

Sabato 25 febbraio, Sala Diotallevi 1

Ricerca originale, realizzata dal Centro Studi FIPE, che intende cogliere le nuove direttrici del cambiamento per offrire al mercato una chiave interpretativa che consenta di meglio orientare il business.

Indirizzi di saluto: Lorenzo Cagnoni – Presidente Rimini Fiera Spa

Presentazione della ricerca: Luciano Sbraga – Direttore Centro Studi FIPE

Interverranno: Alfredo Zini, Vice-Presidente vicario FIPE; Giuseppe Cuzziol, Presidente Italgrob; Pietro Giordano, Segretario Generale Adiconsum; Alduino D'Angelo, presidente Confcommercio Rimini

Moderatore: Silvano Rusmini, Direttore Responsabile Tuttopress



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

Tavola rotonda Federpesca e Assoittica Italia

“Il regolamento controllo pesca: emergenze ed opportunità per il settore della pesca”

Sabato 25 febbraio ore 14.00, Sala Diotallevi 1

Moderatore: Corrado Peroni

Interventi di:

Corrado Peroni – Vicedirettore Federpesca – Federazione Nazionale Imprese di Pesca

“La situazione della pesca italiana: la filiera produttiva tra congiuntura economica e disposizioni comunitarie”

Giovanni di Santo – Centro Controllo Nazionale Pesca – Comando delle Capitanerie di Porto

“Licenza a punti: aspetti e indicazioni”

Maria Severina Liberati – Direzione Generale Pesca e Acquacoltura - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

“Il sistema della Tracciabilità nei prodotti della pesca”

Antonio Venturiello – Segretario Generale Assoittica Italia – Associazione Nazionale Aziende Ittiche

“L'architettura dei prodotti della pesca: le incombenze dell'operatore del settore alimentare”

Luigi Giannini – Direttore di Federpesca

“Il punto della situazione”

Giornata della distribuzione Horeca

Domenica 26 febbraio, Sala Diotallevi:

Ore 10,30 Assemblea Italgrob

Ore 14,00 Convegno sul tema “La logistica nella distribuzione del canale Ho.Re.Ca.”

promosso da Italgrob e Tuttopress Editrice

Interverranno: Giuseppe Cuzziol – Presidente Italgrob;

Davide Pellegrini – Direttore Scientifico di Distech

“Logistica e supply chain: una prospettiva strategica”

Giuseppe Lovecchio – Amministratore Delegato di Lovecchio Consulting

“Opportunità di sviluppo e ottimizzazione”

Graziano Guazzi – Direttore Generale di Data Flow

“Gestione delle consegne e della resa vuoti”

Loreno Leri – Head of Marketing & Intralogistic System di OM Carrelli Elevatori

“Carrelli Elevatori: innovazioni in ambito energetico e sull'impatto ambientale”

Licio Tamborrino – Direttore Commerciale di Scaffsystem

Crispino Lanza – Business Development Manager di Smoov ASRV

“La logistica nel magazzino: esempi virtuosi di ottimizzazione dello spazio e dei processi di stoccaggio”

Assemblea AFDB

Domenica 26 febbraio ore 12.00 – Sala Gialla



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

Assemblea Associati Cateringross

Domenica 26 febbraio ore 10.00, Sala Tiglio 2

Bruno Gambacorta presenta “Eat Parade. Alla scoperta di personaggi, storie, prodotti e ricette fuori dal comune.”

Un volume che raccoglie 35 racconti che legano cibo e personaggi, ricette e territori
Sala Diotallevi 1, domenica 26 febbraio ore 10.00

Convegno AIIIS “Non solo 'etnico'. Rispetto delle regole ed integrazione per uno sviluppo sostenibile”

Domenica 26 febbraio ore 14.00, Sala Ravezzi 1

Una nuova occasione per approfondire la conoscenza dei prodotti ed una fonte di ispirazione e aggiornamento per le proprie attività.

Interverranno: Naser Ghazal titolare di Shockebab primo franchising di kebab in Italia; Ihab Hashem; Cav. Alfredo Zini, Vice-Presidente vicario FIPE

“Sea Food Made in Italy: creare valore per vincere la crisi”

Domenica 26 febbraio ore 14.00 Sala Ravezzi 2

Convegno organizzato da Chiodi Consulting

Moderatore Armando Garosci – Rivista Largo consumo,

Relatori: Gabriele Chiodi -Chiodi Consulting, Alberto Ricchieri - Regione Veneto, Massimo Davoli - Resp.le ittici Nord-Conad, Marco Guerrieri – Resp.le ittici Coop Italia, Nando Fiorentini – Resp.le ittici Eataly Torino, Gustavo De Ponti – Key Projects Cryovac, Patrizio Piozzi – ISMEA Roma.

Patrocinio: Regione Veneto; Con la collaborazione della rivista il Pesce

Sponsor: Cryovac Sealed Air s.r.l., Uniresine s.r.l., Frigotecnica

Presentazione in anteprima del libro “Progettare Grandi Birre”

Domenica 26 febbraio ore 14.30, Padiglione A1

Presentazione dell'edizione italiana, curata interamente da MoBI, di “Designing Great Beers” di Ray Daniels, universalmente considerato dai birrai uno dei massimi testi di riferimento per la progettazione di ricette.

Sarà presente il segretario di MoBI Davide Bertinotti e alcuni soci che hanno collaborato alla realizzazione del progetto.

Per informazioni: www.progettaregrandibirre.it

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

RIMINI FIERA
25/28
FEBBRAIO 2012

www.saporerimini.it



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

Convegno organizzato da ANDMI – Associazione Nazionale Direttori Mercati all'Ingrosso

Lunedì 27 febbraio ore 09.30 Sala Ravezzi 2

" SICUREZZA ALIMENTARE, CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E DI SISTEMA;
UNA FUNZIONE PUBBLICA DEI MERCATI ALL'INGROSSO"

Programma del convegno

Moderatore: Dario Caccamisi – Direttore Centro Studi, Ricerche e Formazione ANDMI

Presentazione del Convegno: Pietro Cernigliaro – Presidente ANDMI

Interventi:

Emilio Gatto – Ministero delle Politiche Agricole-Ispettorato della Tutela della Qualità e
Repressione Frodi Alimentari – Direttore Generale

"I disciplinari di qualità e le frodi nell'agroalimentare italiano"

Luigi Giannini – Direttore Generale Federpesca

"L'importanza della valorizzazione della filiera dei prodotti della pesca per il comparto"
produttivo nazionale

Nadia Marina Losio – Istituti Zooprofilattici – Direttore Sanitario

Giuseppe Palma – Responsabile Mercato Ittico Ingrosso Pozzuoli

"La gestione della sicurezza alimentare lungo la filiera dei prodotti della pesca"

Marco Hrobat – Direttore Ortomercato di Brescia – Vice Presidente ANDMI

"Il ruolo dei Direttori dei Mercati all'ingrosso per lo sviluppo della sicurezza alimentare
attraverso i mercati"

Federica Argentati – Presidente Distretto Produzione Agrumi di Sicilia

"Accordo di filiera tra produttori e consumatori attraverso la rete dei mercati all'ingrosso:
garanzia di tracciabilità e sicurezza alimentare dei prodotti di qualità siciliani"

Alessandro Pozzi – Santina Modaffari – Certiquality

"La sicurezza alimentare nella filiera ittica"

Indis-Unioncamere

Presentazione dell'Annuario "Il mondo dei mercati e dei prodotti agroalimentari"

Banu Sennur Ermis – Responsabile della Comunicazione del Comune di Istanbul

Ahmet Husrev Kose – Direttore del Mercato Generale di Istanbul

"Il quadro nazionale e l'importanza dei protocolli di sicurezza alimentare e di qualità per gli
scambi commerciali"

Nadia Majoul Abbassi – Vice-Presidente dell'Unione dell'Industria, Commercio e
Artigianato della Tunisia

"L'armonizzazione quale processo di implementazione commerciale"

Agostino Macrì – Unione Nazionale Consumatori

"Dubbi e aspettative del consumatore della filiera di distribuzione degli alimenti"

Marco Sibani – Segretario Generale ANDMI - Conclusioni

Chiusura Lavori – Lunch

Visita del quartiere fieristico



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

V° GDO Buyers' Day

All They Can Eat: il "tanto per poco" come risposta alla crisi di ristorazione e retailer?"

lunedì 27 febbraio – ore 10.00 Sala Ravezzi 1

la percezione psicologica del pasto fuori casa tra ristorazione e il banco gastronomia:

meglio le meal solutions offerte dalla GDO o la ristorazione veloce, basic o moda, estetica raffinata del cibo o materialismo del "tanto per poco"?

presentazione di una ricerca sui consumatori, case histories e interventi delle aziende, con il coordinamento di Daniele Tirelli, Presidente di Popai Italia

Parteciperanno al dibattito: Patrick Fontana - Mark-Up Il Sole 24 Ore, Domenico Brisigotti - Coop Italia, Sig.ra Di Leo Presidente e Titolare della catena Troppa Pizza

Ristoranti sempre pieni, finzione o realtà? Ne parlano i protagonisti della guida "Meglio prenotare".

Sala Ravezzi 2, lunedì 27 febbraio ore 14.30

Una commissione di esperti ha selezionato i ristoranti non necessariamente famosi, non necessariamente presenti sulle guide, ma sicuramente noti alla clientela per essere consigliabile prenotare. Le storie presenti nella guida libro verranno raccontate direttamente da alcuni dei protagonisti, che sveleranno le loro idee e i loro segreti per raggiungere il successo.

Organizzato da Edizioni Catering

RELATORI: Roberto Martinelli, direttore di Edizioni Catering e coordinatore della guida "Meglio prenotare", Daniele Minarelli, Osteria Bottega di Bologna, Simone Padoan, Pizzeria i Tigli di San Bonifacio (VR), Lucio Pompili, Ristorante Symposium 4 stagioni di Cartoceto (PU), Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), Peppino Tinari, Ristorante Villa Maiella di Guardiafredda (CH), Coordina il dibattito Maurizio Didio, giornalista enogastronomo.

"FAST PASTA - Un nuovo format di ristorazione per i giovani, votato alla qualità e che esalta l'eccellenza della dieta italiana

lunedì 27 febbraio 2012, ore 14,30, presso il Pad C3

Organizzato da : PASTARIA – Lorenzo Pini in collaborazione con Rimini Fiera

Interverranno: Riccardo Felicetti - Presidente del Gruppo Pasta – AIDEPI Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana; Fabio Fontaneto – Presidente di Appafrè Associazione Produttori della Pasta Fresca, piccola e media impresa; Nicola Dambelli – Federazione Italiana Franchising, Confesercenti e franchisor nel settore della ristorazione; Matteo Figura – Food Service Manager di NPD Italia; Andrea Pezzana – Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica all'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino e responsabile area salute di Slow Food.

Moderatore: Nicola Lasorsa, analista economico Ismea, esperto della filiera dei cereali, collaboratore della rivista Pastaria



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

"Riconvertiamo la pesca in Adriatico. Una pesca responsabile".

Sala Tiglio2, lunedì 27 febbraio ore 10.00.

Saranno invitati, tra gli altri, gli assessori all'economia ittica dell'Emilia Romagna, Veneto e Friuli.

A cura di Agrilinea News

“Show food: nuove opportunità per le aziende della notte”

Lunedì 27 febbraio ore 10.30 Sala Diotallevi 2

Convegno a cura di SILB Sindacato Italiano Locali da Ballo

Introduzione: Maurizio Pasca, Presidente SILB – FIPE

Moderatore: Pierfrancesco Pacoda, Giornalista

Relatori: Oscar Cavallera, esperto del settore dell'intrattenimento; Mauro Lamparelli, partner e direttore sviluppo Trade Lab; Roberto Piccinelli, giornalista; Marco Torricelli, giornalista Nightlife; Giovanni Mondini, Conserve Italia; Romolo Verga.

lunedì 27 ore 14.30 sala Ravezzi 1

Unionbirrai presenta la ricerca Altis Università Cattolica di Milano – Unionbirrai sulla birra artigianale Italiana.

ore 15.30 Presentazione della Bottiglia Birra Artigianale Italiana con i primi birrifici che hanno aderito alla iniziativa.

Assemblea soci SILB

Lunedì 27 febbraio ore 15.00 Sala Diotallevi 2

“Miglioramento dell'impatto ambientale delle acque di vegetazione di frantoio: da problema ad opportunità.”

Lunedì 27 febbraio ore 15.00, Sala Diotallevi 1

Convegno organizzato da ARPO e Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia Romagna, in collaborazione con Alma Mater Studiorum – Università di Bologna (Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena)

- Ore 15.00 Breve introduzione a cura dell'ARPO (Franco Spada) e dell'Associazione Frantoiani (Gianluigi Vasconi)
- Ore 15.30 Recupero e riutilizzo dei reflui dell'industria agroalimentare (Giovanni Lercker – Università di Bologna)
- Ore 16.00 L'attuale gestione delle acque di vegetazione in Emilia Romagna e le prospettive future (Gaetano Cancemi – Regione Emilia Romagna)
- Ore 16.30 Possibilità offerte dalle tecnologie di filtrazione delle acque: punti di forza e criticità (Davide Boschi – Romagna Ecologia)
- Ore 17.00 Risultati dell'attività dimostrativa, svolta nell'ultimo triennio, utilizzando un impianto assemblato per filtrazione (Tullia Gallina Toschi – Università di Bologna)
- Ore 17.30 Dibattito e conclusioni

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

RIMINI FIERA
25/28
FEBBRAIO 2012

www.saporerimini.it



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

Ristorazione, ospitalità e formazione last minute

Martedì 28 febbraio ore 10.00 Sala Diotallevi 1

La sfida di coniugare la velocità di vendita-organizzazione-erogazione, la professionalità e la formazione degli operatori-imprenditori di settore, la qualità e la tipicità dei servizi, il benessere e la soddisfazione del consumatore.

Convegno-Seminario organizzato da **FIST** (Federazione Italiana Settore Turismo) e **A.R.F.A. Scuola** (Associazione Riforme Formazione e Aggiornamento)

Relatori: Ennio Stocco (Vice Presidente Nazionale FIST); Piero Piergiovanni (Presidente Simec, Presidente Onorario FIST); Roberto Faraotti (Presidente Nazionale FIST e Parlamentino del Turismo Italiano); Pierantonio Bonvicini (Giornalista e Critico Gastronomico); Paolo Gentili (Presidente Nazionale ARFA Scuola – Associazione Riforme Formazione Aggiornamento); Debora Guerra (biologa e nutrizionista).

L'evento ha l'accreditamento MIUR per l'Aggiornamento Professionale dei Docenti e degli Operatori del Settore (ARFA Scuola è Ente riconosciuto). E' dunque possibile fruire di n.1 giorno di permesso previsto dal CCNL Scuola e CCNL Turismo. Al termine verrà rilasciato Attestato di partecipazione.

Per ricevere biglietti di entrata agevolata inviare richiesta via mail all'indirizzo

fist@fisturismo.it

“L'etichetta nutrizionale” convegno organizzato da Accademia delle 5T e Sapori d'Italia

Martedì 28 febbraio, Sala Ravezzi 1

Interventi:

Informazioni nutrizionali alla luce dell'adozione del Regolamento CE 1169/2011

Avv. Alessandro Ghibellini, Studio Legale Ghibellini

Problematiche applicative e interpretative delle etichette con informazioni nutrizionali, con particolare riguardo a: i) c.d. Reference Intertakes; ii) indicazione acidi grassi TFA's

Avv. Sergio Pinelli, Studio Legale Ghibellini

Lettura nutrizionale dell'etichetta e criteri scientifici alla base degli “Health Claims”

Prof. Daniele Del Rio, Dipartimento di Sanità Pubblica – Sezione Igiene, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma

Prof.ssa Donatella Pellegrini, Dipartimento di Sanità Pubblica – Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Parma

Percezione dell'etichetta da parte del consumatore

Dott. Andrea Giomo (PhD), Senior Sensory Scientist

I segreti alchemici celati negli ingredienti delle etichette alimentari.

Prof. Nicola A. Uccella, IRESMO Foundation Group, Università della Calabria, Arcavacata

Moderatore: Prof. Guido Stecchi, Presidente dell'Accademia delle 5T



MIA



SELEZIONE
FIERA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

B) CONCORSI

1° Sapore Grand Prix – International Chef Contest

Tema 2012: food industry e ristorazione

27-28 febbraio – Padiglione C7

In occasione della Fiera Sapore si svolgerà Sapore Grand Prix il primo concorso internazionale di cucina calda e fredda con prevalenza di prodotti per il foodservice, prodotti di quarta e quinta gamma, surgelati e non.

Obiettivo della competizione sarà quello di promuovere la conoscenza, le diverse applicazioni dei prodotti e la loro valorizzazione nella ristorazione fuori casa. Le aziende produttrici diventano quindi alleate dei professionisti in cucina.

Grazie allo stretto rapporto di collaborazione e allo scambio di esperienze tra chef ed aziende la ristorazione del futuro potrà assicurare la migliore qualità, esaltare la creatività, garantire la massima sicurezza alimentare.

Vincitori del concorso saranno i migliori chef, giudicati da una giuria tecnica, e le aziende sponsor, premiate dagli chef in gara che potranno votare il miglior prodotto per il foodservice.

La competizione degli chef vedrà in gara le seguenti categorie:

STUDENTS: studenti degli istituti alberghieri,

JUNIORES: junior chef (da fine istituto scolastico ai 25 anni compresi)

PROFESSIONALS: professionisti over 26

GIURIA

- Allan Bay, presidente di giuria Giornalista, scrittore enogastronomico
- Carla Icardi, Direttore di Grandecucina e direttore di divisione Reed Business Reed Gourmet
- Alberto Lupini, Direttore Italiatavola
- Raffaella Nobile, Caporedattore area Horeca Gruppo 24 ORE
- Sonia Re, Direttore marketing e comunicazione APCI
- Emanuele Scarello, Presidente JRE

PRESENTATORE: Oscar Cavallera

Direttore Tecnico: Roberto Carcangiu



MIA



SELEZIONE
FIERA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

Competizioni

LUNEDI' 27 FEBBRAIO CATEGORIA STUDENTS/JUNIORES

ORE 8,00 Apertura ISCRIZIONI
ORE 9,00 Prima COMPETIZIONE
ORE 10,30 Prima DEGUSTAZIONE GIURIA
ORE 11,00 Seconda COMPETIZIONE
ORE 12,30 Seconda DEGUSTAZIONE GIURIA
ORE 13,00 Terza COMPETIZIONE
ORE 14,30 Terza DEGUSTAZIONE GIURIA
ORE 16,30 PREMIAZIONI

MARTEDI' 28 FEBBRAIO CATEGORIA PROFESSIONALS

ORE 8,00 Apertura ISCRIZIONI
ORE 9,00 Prima COMPETIZIONE
ORE 10,30 Prima DEGUSTAZIONE GIURIA
ORE 11,00 Seconda COMPETIZIONE
ORE 12,30 Seconda DEGUSTAZIONE GIURIA
ORE 13,00 Terza COMPETIZIONE
ORE 14,30 Terza DEGUSTAZIONE GIURIA
ORE 16,30 PREMIAZIONI

LA PASTA PROTAGONISTA A COOKING PASTA

Padiglione C3

PASTA CONTEST – riservata agli chef degli espositori
(la pasta protagonista dall'antipasto al dolce)

Domenica 26 febbraio 2012

FINALE "A"

1° e 2° concorrente ore 10.30 - fine 11.00 (Elvio Beretta - Fabrizio Franzini)
3° e 4° concorrente ore 11.15 - fine 11.45 (Francesco Arena - Paolo Serra)
5° e 6° concorrente ore 13.00 - fine 13.30 (Mario Caretti - Martina Baggioni)
7° e 8° concorrente ore 14.00 - fine 14.30 (Sergio Ferrarini - Claudio De Leo)
9° e 10° concorrente ore 14.45 - fine 15.15 (Marco Borghini - Daniele Ciriaco)

Lunedì 27 febbraio 2012

FINALE "B"

1° e 2° concorrente ore 10.30 - fine 11.00 (Federico Mocci - Felice Lo Basso)
3° e 4° concorrente ore 11.15 - fine 11.45 (Marco Di Lorenzi - Michele Zamagni)
5° concorrente ore 12.00 - fine 12.30 (Vincenzo Moliterni)

Ore 16.30 premiazioni PASTA CONTEST

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

RIMINI FIERA
25/28
FEBBRAIO 2012

www.saporerimini.it



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

ps: al termine della premiazione del concorso, sarà comunicata la lista ufficiale dei 6 finalisti del concorso per i mastri pastai di martedì 28 febbraio 2012

In giuria:

Raimondo Mendolia, presidente European Chefs Academy – Maestro Pastaio – Technology Chef

Luca Barbieri, supervisor Consulting Chef – Formatore regimi dietetici speciali

Salvatore De Riso – Maestro Pasticcere – Pasticcere dell'anno 2011

Marco Valle – Sommelier professionista – consulente enologico

Giancarlo De Rosa – Maestro e Consulente Panificatore

Danilo Curotto – Maestro Pastaio – Consulente aziendale

Nunzio Rimaudo – Presidente Confraternita Mastri Pastai

PASTA MASTER - Finalissima

(la produzione artigianale della pasta protagonista a Cooking Pasta)

Sabato 25 febbraio 2012 (finale unica)

1° e 2° concorrente ore 11.00 - fine 11.30 (Elvio Beretta – Davide Mazzoni)

3° e 4° concorrente ore 11.45 - fine 12.15 (Paolo Serra – Andrea Frosoni+ ass.)

5° e 6° concorrente ore 12.30 - fine 13.00 (Paolo Viarengo – Renata Pari)

Ore 14.30 premiazioni PASTA MASTER

In giuria:

Raimondo Mendolia, presidente European Chefs Academy – Maestro Pastaio – Technology Chef

Luca Barbieri, supervisor Consulting Chef – Formatore regimi dietetici speciali

Salvatore De Riso – Maestro Pasticcere – Pasticcere dell'anno 2011

Marco Valle – Sommelier professionista – consulente enologico

Giancarlo De Rosa – Maestro e Consulente Panificatore

Danilo Curotto – Maestro Pastaio – Consulente aziendale

Nunzio Rimaudo – Presidente Confraternita Mastri Pastai



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

13° Concorso Mondiale della Nazionale Pizzaioli

Concorso organizzato dalla NIP e dedicato alla pizza con prodotti bio, senza glutine e con farine alternative; finale martedì padiglione A3

1° Campionato Mondiale Juniores Pizzaioli

in collaborazione con la rivista "Ristorazione Italiana Magazine"

Concorso dedicato ai pizzaioli italiani ed esteri che non hanno ancora compiuto il 21° anno di età, la cui **finale si svolgerà lunedì 27 febbraio**

Per iscrizioni e informazioni: www.ristorazioneitalianamagazine.it

e-mail: ristorazioneitalianamagazine@gmail.com

1° Trofeo La Pizza in Rosa

Il primo concorso pensato esclusivamente per pizzaioli donne, in collaborazione con la rivista "Ristorazione Italiana Magazine". **Finale martedì 28 febbraio**

altre attività in collaborazione con la rivista prevedono corsi su pizze, focacce, pane tradizionale delle varie regioni d'Italia specificamente pensati per il mondo della ristorazione

Domenica 26 febbraio area FIC padiglione C7

Ore 11.00 Concorso Lady Chef Pasta Rummo

Birra dell'Anno 2012

Concorso per birre artigianali organizzato da Unionbirrai

Premiazione sabato 25 febbraio ore 14,30 area degustazione pad. A1

In giuria: Carl Kins (giudice internazionale), Jos Brouwer (direttivo EBCU), Anna Managò (Innovation Manager per Carlsberg Italia), Jeff Evans (scrittore), Theo Flissebaalje (delegato EBCU), Marco Giannasso (Unionbirrai), Sara Colombera (direttrice esecutiva dell'Enoteca Regionale della Serra e del CERVIM), Fulvio Giublena (ex consigliere Unionbirrai), Alessio Leone (blogger), Mirco Iacovino (giudice a Birra dell'Anno 2010/2011), Maurizio Maestrelli (giornalista), Daniele Merli (homebrewer), Evan Rail (giornalista), Derek Walsh (birraio), Stefano Allera (degustatore UB), Massimo Faraggi (consigliere MoBI), Stefano Simonelli (degustatore UB), Sergio Riccardi (blogger), Alessandro Coggi (docente e degustatore ADB), Eric Toft (birraio), Giorgio Marconi (degustatore), Yves Paneels (publican e blender), Andrea Camaschella (degustatore), Luca Celoria (direttivo Malti da Legare), Andrea Turco (blogger di Cronache di Birra), Stefano Cossi (birraio), Giada Simioni (birraio), Ivan Chramosil (birraio U Fleku Praga), Francesca Morbidelli (degustatrice, fondatrice di "La Pinta Medicea"), Alberto Laschi (blogger), Andreji Olkowsky (delegato polacco di EBCU), Simone Cantoni (Sommelier), Derek Walsh (giudice World Beer Cup).

Presidente di giuria sarà Flavio Boero (QA Manager per Carlsberg).

Premiazione ore 14.30 Area eventi birra artigianale padiglione A1



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

Premiazione del Campionato Italiano Homebrewing 2011

Domenica 26 febbraio ore 14.00, Padiglione A1

Premiazione dei migliori homebrewer italiani, vincitori del campionato 2011 organizzato da MoBI.

I primi tre classificati saranno "birraio per un giorno" ottenendo la possibilità di realizzare nell'impianto del Birrifico Baladin a Farigliano (CN) una cotta di una ricetta a propria scelta. La cotta realizzata verrà imbottigliata (e infustata) e rivenduta con un'etichetta speciale del Birrifico Baladin con il nome "birraio per un giorno".

Saranno presenti alla premiazione il Presidente di MoBI Carlo Canegallo e Teo Musso del Birrifico Baladin.

Per informazioni sul campionato 2011: www.movimentobirra.it/cihb2011.aspx

Gran Premio dei Migliori Extravergine

Martedì 28 febbraio ore 12.00, Padiglione C3

Premiazione dei Migliori Extravergine di oliva presenti in fiera

Categorie in gara: fruttato intenso, medio e leggero

C) FORMAZIONE & SHOW COOKING

Sapore University – area eventi pad. C7

In collaborazione con Ristoranti Imprese del Gusto- Bargiornale - Gruppo Il Sole 24 Ore
SABATO 25/2

Ore 14,30 Nuove tendenze e locali di successo

Andrea Mongilardi, giornalista Bargiornale - Gruppo 24 ore

Ore 15,30 Come fare business con un buon assortimento di prodotti e servizi

Giacomo Pini, esperto di marketing della ristorazione, titolare Gp Studios

DOMENICA 26/2

Ore 14,30 La motivazione del personale chiave di successo dell'impresa

Alessandra Belluomini, psicologa, esperta in gestione delle risorse umane

Ore 15,30 La variabile del food&beverage cost: leva per il successo dell'impresa

Michele Di Carlo, gustofo, esperto di food&beverage

L'iscrizione ai corsi, che saranno gratuiti, è possibile attraverso il sito di Bargiornale.it a partire dal mese di gennaio fino al lunedì precedente la manifestazione.

I preiscritti avranno diritto di precedenza sulla partecipazione ai corsi

Reed Gourmet Show Cooking – area eventi Pad. C7

Con la partecipazione di Iginio Massari, Roberto Rinaldini, Allan Bay, Marco Pirota, Enrico Bartolini

Oroge Show Cooking – area eventi Pad. C7

Con la partecipazione di Sergio Ferrarini



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

SCALETTA EVENTI AREA PALCO PAD. C7

SABATO 25 FEBBRAIO

- Ore 10.30 LA GRANDE TRADIZIONE PASTICCERA NELLA RISTORAZIONE a cura di IGINIO MASSARI Reed Gourmet Show cooking
- Ore 11.30 CAKE DESIGN: NUOVE PROPOSTE PER LA BANQUETTISTICA A cura di ROBERTO RINALDINI Reed Gourmet Show Cooking
- Ore 12.00/14.00 OROGEL Show Cooking a cura dello chef Sergio Ferrarini e di Daniele Lambertini, Direttore Commerciale Foodservice
- ORE 14.30 NUOVE TENDENZE E LOCALI DI SUCCESSO a cura di ANDREA MONGILARDI Giornalista Bargiornale-Gruppo 24 ore - corso Sapore University
- Ore 15.30 COME FARE BUSINESS CON UN BUON ASSORTIMENTO DI PRODOTTI E SERVIZI a cura di GIACOMO PINI esperto marketing della ristorazione, titolare GpStudios, Corso Sapore University

DOMENICA 26 FEBBRAIO

- Ore 10.30 COTTURA A BASSA TEMPERATURA a cura di ALLAN BAY, Giornalista e scrittore enogastronomico e MARCO PIROTTA, Chef - Reed Gourmet Show Cooking
- Ore 11.30 PASTA FRESCA NELL'ALTA RISTORAZIONE a cura di ENRICO BARTOLINI, Chef Ristorante Devero, 1 stella Michelin, Reed Gourmet Show Cooking
- Ore 12.00/14.00 OROGEL Show Cooking a cura dello chef Sergio Ferrarini e di Daniele Lambertini, Direttore Commerciale Foodservice
- Ore 14.30 LE MOTIVAZIONI DEL PERSONALE, CHIAVE DI SUCCESSO DELL'IMPRESA a cura di ALESSANDRA BELLUOMINI Psicologa, esperta risorse umane - Corso Sapore University
- Ore 15.30 LA VARIABILE DEL FOOD&BEVERAGE COST:LEVA PER IL SUCCESSO DELL'IMPRESA a cura di MICHELE DI CARLO, gustosofo, esperto di food&beverage - Corso Sapore University

DIVINO LOUNGE - DEGUSTAZIONI AIS – Padiglione C1 Ore 13-14.00

In collaborazione con AIS Romagna

25 febbraio, sabato

Alter-Eno: inSoliti percorsi tra le vigne di Romagna (banco di assaggio di vini del Territorio provenienti da piccole e medie realtà forse meno convenzionali ma che fanno qualità)

26 febbraio, domenica

Bevi il tuo Peccato (momento didattico-ludico; degustazione alla cieca di sette vini ciascuno dei quali associato per caratteristiche organolettiche a uno dei sette peccati capitali; le caratteristiche del vino che emergono in fase di degustazione ci guideranno all'identificazione del peccato corrispondente)



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

27 febbraio, lunedì

Cento per Cento Bollicine Italiane (banco d'assaggio di prodotti che da nord a sud rappresentano la nostra produzione di spumanti sia metodo classico che metodo charmat)

28 febbraio, martedì

Non Solo Vino: il vino nei Cocktail (degustazione volta all'esplorazione di un mondo dove il classico e il moderno convivono, in cui sono inventate continuamente nuove ricette e nuovi modi per stupire, invitare e stimolare un pubblico sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo)

RISTORAZIONE ITALIA: UN MIX VINCENTE DI SAPORI E PROFESSIONALITÀ.

Pad. C7 stand nr. 151

In collaborazione con la FIC - Federazione Italiana Cuochi – verranno organizzate dimostrazioni e degustazioni finalizzate alla valorizzazione dei prodotti tipici regionali nel mondo della ristorazione, con piccole degustazioni fredde e nuove proposte per finger food all'italiana a cura dei vari compartimenti FIC e associazioni cuochi regionali
Accoglienza per giornalisti e delegazioni italiani ed esteri.

Fabio Tacchella – Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi – presenta i protagonisti della Squadra

Il Presidente FIC – Paolo Caldana – incontra gli associati

Programma

Sabato 25 febbraio

Ore 11.00 la salute vien mangiando – Alessandro Circiello (Compartimento Giovani)

Ore 15.00 la cucina in vetro – Michele D'Agostino (Ateneo della cucina italiana)

Domenica 26 febbraio

Ore 11.00 Lady Chef – Gabriella Bugari

Concorso Lady Chef Pasta Rummo Maria Antonietta Miracolo

Ore 15.00 dimostrazione Lady Chef: suggerimenti, proposte e trucchi per stimolare i bambini ad una sana alimentazione – Ivanna Barbieri

Lunedì 27 febbraio

Ore 11.00 e ore 15.00 tecnologie in cucina, un piatto da competizione – Fabio Tacchella (Nazionale Italiana Cuochi)

Martedì 28 febbraio

Ore 11.00 e ore 15.00 cucinare con l'acqua – Giovanni Tucci (Ordine dei Maestri di Cucina)

CORSO IDROSOMMELIER DI PRIMO LIVELLO

Organizzato da ADAM – Associazione Degustatori Acque Minerali

Domenica 26 febbraio Sala Noce ingresso Ovest, tutta la giornata

“Tocchiamo Legno” degustazione-evento sulle birre maturate in legno

Organizzato da MoBI

Domenica 26 febbraio ore 12.30-14.00, Padiglione A1

Presenteranno le loro birre affinate in legno i birrifici: Baladin, Birrificio del Ducato e Loverbeer.



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

BIRRAMORAMENTO

Pad. A3

Sabato 25 febbraio

Ore 11.30-13.00 : Italian beer blogger

Relatori: Alessio Leone (Hoppy hour), Marco "Tyrser" Pion (Tyrser's tavern), Andrea Turco (Cronache di Birra), Nicola Utzeri (Fermento Birra), Alberto Laschi (inBirrerya)

Ore 16.00 : E-commerce: l'evoluzione della gestione

Relatori: ENIAC, sviluppatori della nuova piattaforma Interbrau

Domenica 26 febbraio

Ore 11.30-13.00 : La birra italiana artigianale all'estero

Relatori: Leonardo Di Vincenzo (Birra del Borgo), Rino Mini (Amarcord), Teo Musso (Le Baladin), Maurizio Maestrelli

Ore 14.00-15.30 : La birra artigianale

Relatori: Simone Monetti (Presidente Unionbirrai), Luigi "Schigi" D'Amelio (Extraomnes), Maurizio Zecca, Prof. Buiatti

Ore 16.30 – 17.30 : Chimay 150°

Presentazione del 150° di Chimay

Lunedì 27 febbraio

Ore 11.30 – 13.00 : Il mondo della distribuzione delle birre artigianali in Italia

Relatori: Anna Managò (Innovation Manager alla Carlsberg), Bruno Carilli (birraio/proprietario di Toccalmatto), Moreno Ercolani (birraio dell'Olmaia), Stefano Baldan, Paolo Polli.

Ore 14.30 – 16.00 : Le birre estreme

Relatori: Kuaska, Agostino Arioli (Birrifificio Italiano), Hans-Peter Drexler (Schneider Weisse), Giovanni Campari (Birrifificio del Ducato), Steve Grossman (Sierra Nevada)

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

RIMINI FIERA
25/28
FEBBRAIO 2012

www.saporerimini.it



MIA



SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO



DIVINO
LOUNGE



MSE



ORO
GIALLO



FRIGUS

D) INIZIATIVE SPECIALI

TOP BUYER DAI 5 CONTINENTI

Continua il programma di internazionalizzazione di Sapore. Grazie al marketplace on line le aziende espositrici e i buyer provenienti da tutto il mondo potranno dialogare e fissare un'agenda di appuntamenti prima dell'inizio della manifestazione. Questi i Paesi coinvolti per il 2012: Russia, Ucraina ed ex repubbliche sovietiche, Francia, Germania, Spagna, Gran Bretagna, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Benelux, Egitto, Emirati Arabi, Turchia, Asia (Sud est asiatico) ed Estremo Oriente

Tutti i dettagli sui buyer e sulle modalità per fissare gli incontri verranno comunicati agli espositori a febbraio 2012 dal nostro ufficio di marketing estero. Sul sito www.saporerimini.it è possibile visionare un video che spiega come utilizzare il servizio. Ulteriori incontri con buyer specializzati nel settore vino saranno organizzati con operatori provenienti da Usa, Giappone, Cina, Estonia, Olanda, Svizzera, Brasile, Polonia, Belgio, Lituania, Russia, Romania, Finlandia, Danimarca, Germania, Inghilterra, Francia, Norvegia, Svezia, Spagna, Repubblica Ceca, Irlanda, Canada, Ungheria, Slovenia.

Sapore Néo: iniziative per i nuovi imprenditori