

# Torna NONSOLOALBERGO a SIA GUEST

Rimini 20-23 novembre

Immane l'appuntamento autunnale con SIA GUEST che quest'anno compie 60 anni .

Suite (rivista di riferimento per il settore dell'hotellerie) da nove anni organizza il cuore mostra NONSOLOALBERGO che mette a fuoco le tendenze e le novità per il settore dell'accoglienza.

Quest'anno, grazie anche all'affermazione della rivista Italisquisita, sempre edita da BE-MA editrice il tema che esploreremo sarà la Ristorazione.

## COOKING

PERCORSI CON I RE DELLA CUCINA.  
TRA TECNOLOGIA E FOOD EXPERIENCE.

Questo il titolo dell'evento che verrà allestito nella cupola dell'entrata principale di Fiera Rimini e che per quattro giorni esplorerà tutti gli aspetti innovativi legati a questo importante settore. Infatti da una recente indagine pubblicata sulla rivista Suite (numero di giugno 2010) la ristorazione è per l'hotellerie il comparto di maggiore affermazione e di grande sviluppo in hotel.

Chef, progettisti, designer, general manager e opinion leader del settore saranno i protagonisti di sei importanti tavole rotonde distribuite sui quattro giorni alternate a laboratori tecnici in cui verranno presentate al pubblico da chef di riferimento le novità tecnologiche del settore.

L'allestimento, come sempre curato dall'Architetto Giuseppe Biondo porterà il visitatore all'interno di un "ristorante ideale" con sei tavole (classica, barocca, design, outdoor, quick lunch, breakfast) interpretate dalle aziende del settore . Con il supporto di pannelli e audiovisivi saranno presentate interviste, filmati, immagini dei più interessanti progetti italiani. I visitatori accreditati potranno gustare un gelato al "gusto di Suite" preparato espressamente per la manifestazione da un famoso gelatiere.

Quattro giorni intensi e formativi: ecco il calendario delle tavole rotonde:

### **Sabato 20 novembre ore 14.30:**

Progettare la ristorazione: chef e progettisti si confrontano sul tema di spazio, decor, colore e fruibilità

---

### **Domenica 21 novembre ore 11.00**

Designer non per caso: chef e designer : forma, ergonomia, materiali. Chi meglio interpreta il cibo?

---

### **Domenica 21 novembre ore 14.30**

Il marketing della ristorazione: esempi eccellenti di comunicazione (non solo verbale ma anche attraverso il cibo, lo staff, e le emozioni) e di successo in un mondo che vive una forte competizione e dove solo chi veramente sa comunicare in modo corretto colpisce l'attenzione del cliente.

---

### **Lunedì 22 novembre ore 11.00:**

Progettare lo spazio cucina: chef, progettisti e produttori si incontrano per parlare di logistica, durabilità, nuovi accessori, spazio e investimento

### **Lunedì 22 novembre ore 14.30:**

Ristorazione come valore aggiunto dell'hotellerie: partecipano general manager di grandi ristoranti in hotel che, in un serrato confronto faranno emergere quali sono le peculiarità e gli aspetti distintivi di un ristorante d hotel di successo

---

### **Martedì 23 novembre ore 11.00**

L'impatto delle nuove tecnologie sul mondo della ristorazione: chef e progettisti presentano i loro esempi d'avanguardia tra iPad, iPhone. Siamo pronti per il futuro?

Il programma dei laboratori tecnici sarà presentato nel prossimo comunicato. L'accesso agli incontri è libero ma i posti limitati. Consigliamo di confermare la propria presenza a [info@italiasquisita.net](mailto:info@italiasquisita.net) e a [info@mysmarthotel.net](mailto:info@mysmarthotel.net)