

sapore

TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

www.saporerimini.it

la visione sul futuro del gusto
the insight on the future of taste

25/28

FEBBRAIO/FEBRUARY 2012
Rimini Fiera Italy

Orario 9,30 - 18,00
Hours 9,30 a.m. - 6,00 p.m.

Ultimo giorno 9,30 - 17,00
Last day 9,30 a.m. - 5,00 p.m.



MSE

MEDITERRANEAN
SEAFOOD
EXHIBITION

ORGANIZZATO DA / ORGANIZED BY:

 Rimini Fiera
business space

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE OF:



sapore

TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

è l'evento B2B per il settore alimentare che invita a sperimentare tutta l'innovazione per il fuori casa: sapori, idee e tendenze raccolti nell'Innovation Area.

è a inizio anno e quindi è un'interessante anteprima di prodotti per i mercati nazionali ed esteri, grazie al marketplace on line che mette in rete gli espositori con buyer da tutto il mondo.

è tutto il beverage, food e seafood per il canale Ho.Re.Ca. (un mercato che ha superato i 70 miliardi, con ulteriori prospettive di crescita). Un appuntamento assolutamente unico per tutti gli operatori della filiera, con interessanti aperture alla GDO nella giornata dedicata.

It is the B2B event for the food and beverage sector that invites to experiment all the innovations for eating out: tastes, ideas and trends featured in the Innovation Area.

At the beginning of the year, it is an interesting preview of products for the national and foreign markets, thanks to the online marketplace that brings exhibitors and buyers from all over the world together.

It includes beverage, food and seafood for the Ho.Re.Ca. channel (a market that has exceeded 70 billion euros, with further growth prospects). An absolutely unique appointment for all the chain's trade members, with interesting openings for Large-scale Distribution on the dedicated day.



INNOVATION AWARD



MIA



**SELEZIONE
BIRRA
BEVERAGE
& CO**



**DIVINO
LOUNGE**



MSE



**ORO
GIALLO**



FRIGUS

Seafood

prodotto ittico in tutte le sue forme
(fresco, conservato, congelato, surgelato,
gastronomia ittica)

Seafood production in all its
forms: from fresh to frozen produce,
preserved and gourmet seafood

Processing

tecnologia per la trasformazione,
conservazione, trasporto
e commercializzazione del prodotto

Processing, preservation,
marketing, distribution and transport
technology

Arredamento

acquari, banchi e vetrine

Furnishing and fittings aquaria,
refrigerated counters and display
cabinets

Servizi

enti ed associazioni di categoria,
consulenza aziendale, editoria

Services organizations and trade
associations, corporate consultancy,
trade press

25/28

FEBBRAIO/FEBRUARY 2012
Rimini Fiera Italy

Orario 9,30 - 18,00
Hours 9,30 a.m. - 6,00 p.m.

Ultimo giorno 9,30 - 17,00
Last day 9,30 a.m. - 5,00 p.m.



MSE

**MEDITERRANEAN
SEAFOOD
EXHIBITION**



Dati Sapore 2011

Sapore 2011 figures:

865



aziende
companies

79.823



visitatori professionali
professional visitors

3.000



**business meeting
tra aziende
espositrici
e buyer esteri
da 42 diversi Paesi**
business meetings
between exhibiting
companies and foreign
buyers from 42 countries

731



**giornalisti
accreditati**
journalist accredited

**oltre
100**



**nuovi prodotti
nell'Innovation
Area**
more than 100
new products
in the Innovation Area

la visione sul futuro del gusto the insight on the future of taste



Aree speciali ed eventi:



Sapore Supermarket: le aziende avranno la possibilità di esporre i propri prodotti per la grande distribuzione in un'area organizzata a scaffali. Scarica la scheda dal sito www.saporerimini.it/supermarket



Eattico: un'area dedicata all'acquacoltura, con esposizione e degustazione di prodotto. Scarica la scheda dal sito www.saporerimini.it/eattico

V° GDO Buyers' Day, con incontri e presentazione di case histories



Top Buyer dai 5 continenti, con la possibilità di fissare on line un'agenda di appuntamenti

Convegni ed incontri organizzati da associazioni di categoria e istituzioni

Eventi dedicati a chef e gestori di pubblici esercizi

Special areas and side events:

Sapore Supermarket: companies will have the possibility of exhibiting their products for large-scale distribution in an area organized in shelves. Download the form from the Web site www.saporerimini.it/ing/supermarket

Eattico: an area dedicated to aquaculture, with exhibited products and tasting sessions. Download the form from the Web site www.saporerimini.it/ing/eattico

5th Large-scale Distribution Buyers' Day

scheduled appointments between exhibiting companies and top buyers from 5 continents

Meetings and conferences organized by trade associations and institutions

Side events for chefs and public venue owners

Visitatori:

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 ho.re.ca. (chef, pizzaioli, maîtres)

Grande distribuzione (GDO, gruppi di acquisto, Cash & Carry)

Operatori ittici (pescherie, mercati ittici, mercati all'ingrosso)

Produzione e trasformazione

Visitors:

Food service (independent restaurateurs, pizza parlours, chains and franchising, fast food and take away venues, catering firms, collective food service)

Other public venues (hotels, bars, pubs, beer cellars, wine bars, clubs and discotheques)

Trade (distributors, specialized wholesalers, importers/exporters, agents)

Professionals (chefs, pizza makers, maîtres)

Large-scale distribution (hyper and supermarkets, cash & carry, purchase groups)

Seafood trade members (fishmongers, fish markets, etc.)

Production and processing

MSE
MEDITERRANEAN
SEAFOOD
EXHIBITION



Contatti/Contacts

Project Manager

Orietta Foschi

e-mail: o.foschi@riminifiera.it

Project Manager Assistant

MSE - Lucrezia Bologna

Tel.: (+39) 0541 744.466

Fax: (+39) 0541 744.455

e-mail: l.bologna@riminifiera.it

Guarda il video
di Sapore 2011



Watch the video
of Sapore 2011

Rimini Fiera Spa

Italy - 47921 Rimini - Via Emilia, 155

Tel.: (+39) 0541 744.111

Fax: (+39) 0541 744.200

www.riminifiera.it

 **RiminiFiera**
business space

Raggiungere Rimini



TRENO fermata interna al quartiere fieristico,
stazione RIMINIFIERA
www.trenitalia.it - www.riminifiera.it/railwaystation



BUS NAVETTA GRATUITO da e per gli aeroporti di Bologna e Forlì. Prenotazione obbligatoria: www.saporerimini.it
tel. 0541.744626 (oppure 349.3000293 dal 20.02.2012)



AUTOSTRADA A14 Adriatica, uscite Rimini Sud
o Rimini Nord www.autostrade.it



AEROPORTI Rimini www.riminiairport.com,
Bologna (120 km) www.bologna-airport.it, Ancona (90 km)
www.ancona-airport.com, Forlì (50 km) www.forliairport.it



HOTEL RESERVATION TRAVELACX Business Travel Service,
Rimini www.travelacx.t bookingfiera@adriacongrex.it

How to reach Rimini



BY RAIL direct to RIMINIFIERA (on-site) station www.trenitalia.it
www.riminifiera.it/railwaystation



FREE SHUTTLE BUS SERVICE to and from Bologna and
Forlì Airports. Compulsory booking: www.saporerimini.it or call
+39.0541.744626 (or +39.349.3000293 starting from 20th. Feb. 2012)



BY CAR A14 Adriatica motorway, Rimini Sud or Rimini Nord turn-offs
www.autostrade.it



NEAREST AIRPORTS Rimini www.riminiairport.com, Bologna (120 km)
www.bologna-airport.it, Ancona (90 km) www.ancona-airport.com,
Forlì (50 km) www.forliairport.it



HOTEL RESERVATION TRAVELACX Business Travel Service, Rimini
www.travelacx.t bookingfiera@adriacongrex.it

CON IL PATROCINIO DI WITH THE PATRONAGE OF



AGCI AGRITAL
ASSOCIAZIONE
GENERALE
COOPERATIVE
ITALIANE
Settore Agro Alimentare



ASSOCIAZIONE
MEDITERRANEA
ACQUACOLTORI



ANAPI Pesca - CONFAPI



ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIRETTORI MERCATI
ALLINGROSSO



ASSOCIAZIONE
PESCIATORI ITALIANI



ASSOCIAZIONE ACQUACOLTORI



ASSOITICA ITALIA
ASSOCIAZIONE NAZIONALE DELLE RIMINIFIERE



FEDERAZIONE DELLE
ORGANIZZAZIONI DI
PRODUTTORI DELLA PESCA
E DELL'ACQUACOLTURA
ITALIANE



FEDERPESCA



Istituto Italiano Alimenti Surgelati



LEGA PESCA



RACMED



UNIONE NAZIONALE
COOPERATIVE ITALIANE
DELLA PESCA E
ACQUACOLTURA