

Centro Congressi SGR

Destinazione a tutto tondo per eventi e incontri business con una proposta ristorativa di alto livello: il Quartopiano Suite Restaurant, dove innovazione e creatività sono i capisaldi della cucina, insieme con la qualità del vino, prodotto dall'azienda agricola Colombarda



Cucina creativa e vino del territorio: è questo il matrimonio perfetto che caratterizza la proposta gastronomica del Quartopiano Suite Restaurant, destinazione gourmet sul lungomare di Rimini che ha meritato una menzione sulla Guida Michelin, affermandosi tra i locali di maggiore appeal della costa romagnola. Guidato dallo chef Silver Succi – che trae

ispirazione da maestri di fama internazionale come Gualtiero Marchesi, Vincenzo Cammerucci e Mauro Uliassi, con cui ha lavorato prima di approdare a Rimini – il ristorante racconta i sapori e i profumi del territorio in una carta profondamente legata a materie prime d'eccellenza e alle ricette della tradizione, reinterpretate attraverso il confronto con altre cucine e altre tecniche di lavorazione.

Ne risulta un'esperienza di gusto ogni volta unica, in cui l'accostamento tra consistenze e texture diverse e la presenza di elementi sorprendenti va di pari passo con la cura per i dettagli e l'attenzione verso l'estetica del piatto.

Naturalmente una carta di tale qualità si deve accompagnare a una selezione di vini di eguale prestigio. Prodotte dall'azienda agricola Colombarda – nata nella seconda metà dell'Ottocento sulle colline di Cesena ed evolutasi verso una viticoltura di precisione – le etichette di Pagadebit, Albana e Sangiovese portano sulle tavole del Quartopiano tutto il sapore delle uve autoctone, grazie all'uso di tecnologie



I NUMERI DEL MICE

SGR dispone di 8 sale meeting, di cui 6 modulabili, e una capienza complessiva di 650 posti. L'ambiente più ampio, la Sala Energia, ospita fino a 250 persone in plenaria. Lo scorso anno oltre 400 aziende, associazioni e ordini professionali hanno scelto di organizzare i propri eventi presso la struttura, utilizzandone l'ampia dotazione di strumenti high-tech (dalla proiezione su uno o più schermi in simultanea ai sistemi audio-video, dalle cabine di regia e traduzione alla connessione internet) e avvalendosi di servizi ad alto valore aggiunto per il business, quali la segreteria organizzativa, l'ufficio per le pubbliche relazioni e, in caso di meeting di caratura internazionale, l'interpretariato live.



tutto tondo per il MICE. Ad accompagnare gli eventi la buona cucina del Quartopiano, che differenzia la propria proposta in base al momento della giornata: a pranzo QP Lunch propone un ricco buffet con piatti ispirati alla tradizione mediterranea e adatto ai tempi stretti di chi lavora; a cena, la qualità di cui Quartopiano è sinonimo può essere gustata nella sua interezza, in una cornice accogliente e raffinata. SGR si sta orientando sempre di più verso la creazione di momenti business completi, in cui all'appuntamento di lavoro vero e proprio, seguito in tutti i dettagli e organizzato su misura del cliente a livello di spazi e tecnologie, si affianca anche un programma che comprende l'ospitalità (offerta in strutture convenzionate sul territorio), le proposte enogastronomiche e tutte quelle attività che sfruttano la ricchezza dell'area.

La prima destinazione è naturalmente Rimini, località non solo turistica ma anche culturale, con un calendario di iniziative ed eventi molto fitto ed esteso lungo tutto l'anno. Uscendo dalla città è inoltre possibile scoprire un territorio pieno di storia e arte (imperdibili i castelli, le rocche e i borghi medievali di Valconca, Valmarecchia, Rubicone e Montefeltro). **G.G**

all'avanguardia che permettono di estrarre l'essenza del rapporto tra vitigno e territorio. È proprio la forte impronta identitaria a caratterizzare sia la lavorazione presso la cantina, i cui vini sono vinificati in acciaio e in purezza per esprimere gusti e consistenze autentiche, sia l'altra produzione dell'azienda, l'olio extravergine d'oliva.

Incontri di gusto ed eventi ad hoc

Il Quartopiano Suite Restaurant, oltre a essere un'entità a se stante, è anche collegato all'adiacente Centro Congressi SGR, dinamica location per eventi e incontri di tutte le tipologie e dimensioni. Specializzato nella definizione e nell'organizzazione di momenti business, dalla conferenza stampa al board meeting, dal lancio di prodotti e dalle sfilate di moda alle esposizioni e ai congressi plenari, il centro riminese rappresenta una destinazione a



SGR Conference Center

Full-relief destination for events and business meetings characterized by an excellent catering proposal, namely, the Quartopiano Suite Restaurant, where innovation and creativity are the cuisine cornerstones along with the quality of the wine produced at Colombarda farm



Creative cuisine and local wine: this is the perfect match that characterizes the Quartopiano Suite Restaurant cuisine, gourmet destination along Rimini's seafront, mentioned in the Michelin Restaurant Guide, and ranking among the most appealing restaurants on the Romagna coast.

Under the guide of Chef Silver Succi – inspired by internationally renowned masters like Gualtiero Marchesi, Vincenzo Cammerucci and Mauro Uliassi, with whom he worked before moving to Rimini – the Restaurant tells the story of the land flavors' and aromas in a menu that is deeply rooted in excellent raw materials and traditional recipes, which interestingly blend with other cuisines and techniques. The result is a taste experience that is never the same and in which the combination of different textures and the presence of surprising elements go hand in hand with utmost attention to details

and dish aesthetics. Obviously, such a quality menu must be accompanied by an equally prestigious selection of wines. Produced by Colombarda farm- born in the second half of the 19th century on Cesena hills and developed into a precision viticulture- Pagadebit, Sangiovese and Albana labels enrich Quartopiano tables with the local grapes' flavor, deriving from the use of cutting-edge technologies able to extract the essence of the relationship between the vine and its territory. This strong identity characterizes both the production taking place at the wine cellar, whose wines are defined by single-variety vinification as well as vinification in stainless steel that allows to get authentic tastes and textures, and the second company's production, namely, olive oil.

Ad hoc taste events and meetings

The Quartopiano Suite Restaurant, as well as being an entity on its own, is also con-



ected to the adjacent SGR Conference Centre, a dynamic location for events and meetings of any kind and dimension. Specialized in defining and organizing business moments, from press conferences to board meetings, from product launches and fashion walkways to exhibitions and plenary conferences, the SGR Centre in Rimini represents a full-relief MICE destination. To accompany the above-mentioned events there's Quartopiano good food, where menus are differentiated according to the time of the day: at lunch, QP Lunch offers a rich buffet with dishes inspired by the Mediterranean tradition and suitable for business tight deadlines; at dinner, the quality, which Quartopiano

MICE NUMBERS

SGR consists of 8 meeting rooms, 6 of which may be arranged in modules, and a total capacity of 650 seats. The largest space, the Energy Room, accommodates up to 250 people. Last year over 400 companies, organizations and professional associations decided to organize their events at the SGR facility, using its wide range of high-tech tools (from the projection on one or more screens simultaneously to audio-video systems, from control and translation rooms to the internet connection) and making use of business services with a high added value, such as an organizational secretariat, a public relations office and live interpreting services, during international meetings.



is a synonym for, can be tasted in its entirety, in a warm and refined setting. SGR is shifting more and more towards the creation of full business moments in which the business appointment, organized and customized in detail to the customer's needs as far as spaces and technologies are concerned, is backed up by a program that includes hospitality (offered in local participating hotels), food and wine and all those activities that make good use of regional natural resources and products. Undoubtedly, the first destination is Rimini, a cultural and tourist resort, with a very full calendar of events throughout the year. Leaving this town, it is possible to discover a land rich in history and art: unmissable are castles, fortresses and the medieval villages of Valconca, Valmarecchia, Rubicone and Montefeltro. **G.G.**

