

Sigep 2020 un successo senza precedenti.

Oltre 200 mila presenze e 33 mila buyer esteri confermano l'appeal di questo Salone, punto di riferimento mondiale per il foodservice dolce. Molto apprezzato anche A.B. Tech Expo. La prossima edizione è in programma dal 16 al 20 gennaio 2021.

Di Tiziano Argazzi



Festeggiamenti per la Coppa del Mondo del Gelato assegnata all'Italia

Sei parole chiave per indicare il futuro del foodservice dolce: **qualità, italianità, innovazione, expertise** (cioè competenza, perizia ed abilità), **design e passione**.

Un settore in costante espansione e due manifestazioni (Sigep e A.B. Tech Expo) che di edizione in edizione crescono per dimensioni e qualità degli espositori e dei visitatori: oltre **200mila** presenze di operatori professionali, **33mila** buyer provenienti da **187** Paesi, in testa Spagna, Germania e Francia, ma anche tanti paesi da Asia e Americhe a partire da Cina e Stati Uniti. Le due manifestazioni di Italian Exhibition Group - con taglio del nastro affidato sabato 18 gennaio al Ministro per i Beni, le Attività Culturali e il Turismo Dario Franceschini - hanno "inaugurato" l'anno confermandosi un volano potente per lo sviluppo di un'industria che si nutre di artigianalità e qualità e che rappresenta il meglio della tradizione dolciaria italiana nel mondo.

dolce:

1.250 sono risultati gli espositori provenienti da oltre **30** paesi che nei **129mila** metri quadri del quartiere fieristico riminese hanno concluso affari ed hanno colto importanti visioni sul futuro del comparto.

Sono questi alcuni dei numeri record della 41esima edizione di Sigep, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, e di A.B. Tech Expo, 6° Salone delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario, che hanno chiuso i battenti nei giorni scorsi dopo un'altra straordinaria edizione. Due manifestazioni in apertura d'anno che si consolidano come appuntamento irrinunciabile in cui si definiscono le tendenze del settore. Un irrinunciabile punto di incontro tra business, internazionalità, competizioni ed aggiornamento professionale.

E per offrire un ulteriore punto di osservazione sul foodservice dolce da quest'anno è nata la Vision Plaza: un luogo, ma anche un think tank, che nei cinque giorni di manifestazione ha ospitato affollatissimi talk nei quali esperti di settore hanno condiviso la loro visione su come cambiano i consumi, quali sono le tendenze dell'Out of Home e quali le innovazioni che segneranno il 2020. La Vision Plaza è stata, da questo punto di vista, una apprezzata bussola per orientarsi in un mercato globale in continua evoluzione e crescita in particolare nel momento della colazione.

Sigep e A.B. Tech Expo sono anche al fianco delle imprese clienti grazie alle partnership con le principali realtà associative: Acomag e UIF-Gruppo Prodotti per Gelato, Consorzio

Sipan, Italmopa, Aibi-Assitol, SCA-Specialty Coffee Association e Fipe Confcommercio. Sempre più stretta la collaborazione anche con Agenzia ICE, per l'attività di incoming di operatori esteri e campagne di comunicazione sui principali mercati target.

Per lo chef Gennaro Esposito il Sigep è un luogo irrinunciabile

Per Gennaro Esposito, pluristellato chef di Vico Equense, presente a Rimini Fiera per presentare la sua miscela di caffè studiata assieme a Kimbo il "Sigep è un luogo speciale, una manifestazione in cui il mondo degli chef dialoga con le grandi aziende e scopre le innovazioni tecnologiche in grado di migliorare la qualità dei nostri prodotti. Tutte le aziende – ha continuato Esposito - considerano il Sigep il luogo più importante per presentare le loro innovazioni al mondo della ristorazione. Qui vedi da vicino come le grandi attrezzature da cucina possono rimpicciolirsi, diventare più semplici e quindi alla portata di tutti, non solo delle grandi cucine, ma anche dei ristoranti più piccoli. Tutto questo ottimizza certo il lavoro di ciascuno di noi, ma soprattutto aiuta la qualità e la salubrità dei prodotti in un circolo virtuoso".

Gelateria artigianale un settore in grande espansione

In un anno su Google la frase "Come aprire una gelateria" è stata digitata 170 mila volte. Questa è la misura di quanto sia in espansione un settore che, con stime prudenziali, la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio, quantifica in 4,2 miliardi di euro di fatturato, con quasi 40 mila aziende. Ma la gestione di una piccola impresa monoprodotto non è semplice. Per tale motivo FIPE ha presentato al Sigep una nuova guida della Collana Le Bussole. La guida è dedicata ai tanti imprenditori del mondo della gelateria artigianale ed a quelli che vogliono avvicinarsi a tale settore e affronta le problematiche principali della vita quotidiana di una gelateria con un linguaggio pratico, semplice ed efficace. Si articola in nove capitoli ricchi di dati, grafici, casi di studio, esempi e foto per far toccare con mano la concretezza di ciò di cui si parla e per dimostrare che anche una piccola impresa, esattamente come una grande impresa, è una realtà complessa che richiede competenze manageriali, di marketing, di pianificazione, di gestione del personale e la conoscenza dei meccanismi di funzionamento e di redditività del business.

Alla squadra italiana la Coppa del Mondo della Gelateria

Uno tra gli eventi più importanti di Sigep è stata senza dubbio la Coppa del Mondo della Gelateria dove l'Italia ha bissato il successo di quattro anni aggiudicandosi la 9ª Coppa del Mondo della Gelateria 2020. Sul podio anche Giappone ed Argentina. La squadra italiana che si è aggiudicata la gara più dolce del mondo, organizzata da Sigep e Gelato&Cultura, ha avuto un riconoscimento unanime, confermato dai voti della giuria della stampa specializzata e dalla giuria artistica. La squadra italiana è risultata composta dal gelatiere **Eugenio Morrone**, dal pasticciere **Massimo Carnio**, dallo chef **Marco Martinelli** e dallo scultore del ghiaccio **Ciro Chiummo**, con **Giuseppe Tonon team leader**.

Per il Giappone, in squadra Naoki Matsuo, Kenichi Matsunaga, Kengo Akabame e Hiromi Nishikawa con Kanjiro Mochizuki team leader.

Infine per l'Argentina, in squadra Mariano Zichert, Pablo Nicolas Renes, Matias Dragun e Ruben Darre, con team leader Maximiliano Cesar Maccarrone.

Ciascuna delle 11 squadre si è presentata alla competizione con un tema di gara. I vincitori si sono cimentati su "I segreti del bosco", con la scultura di ghiaccio di **Ciro Chiummo** che raffigura un cervo che sbucca da un cespuglio e la torta gelato al pistacchio, lampone e fragola e mora su base di croccantino con semifreddo al mascarpone e vaniglia. In sezione, nella fetta, la sagoma del ciclamino e della mora. La torta gelato ha vinto anche il premio speciale della giuria Stampa. Il Giappone si è classificato sul secondo gradino del podio con il tema 'Fiore della musica', mentre l'Argentina ha scelto i 'Pirati dei Caraibi'.

Le nostre interviste ad alcune realtà presenti al Sigep 2020.

Di Giovanni Tavassi

18.01.2020 - Intervista a Patrizia Cecchi, Direttore Fiere Italia IEG (Italian Exhibition Group) all'apertura di Sigep 2020



Settore del Caffè - L'Azienda "**Caffè Pascucci Torrefazione S.p.A.**" ha portato alcune novità al SIGEP: la miscela MamaAfrica, le nuove macchine da caffè progettate da Pascucci per i bar, il caffè freddo alla spina.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Enzo Felici, Responsabile Sviluppo per l'Azienda Pascucci



Info

Caffè Pascucci Torrefazione S.p.A.

Via Circonvallazione 16/a
Montecerignone 61010 (PU)
Tel. 0541 978524

info@pascucci.it

www.pascucci.it

Pregel produce semilavorati per gelaterie, yogurterie e pasticcerie. Al Sigep presentano la novità della licenza Trolls per realizzare un gelato dedicato ed ispirato al film che uscirà il 2 aprile "Trolls World Tour". Tantissime sono le altre novità nel settore pasticceria e gluten free.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Silvia Tolomelli, Responsabile Comunicazione per Pregel



Info

PreGel S.p.A.

Reggio Emilia

www.pregel.com

Cascina Italia del Gruppo Moretti presenta nuovi prodotti pensati e dedicati per coloro che a lavoro debbono mangiare qualcosa. Uovo sodo pronto da mangiare e per gli sportivi l'albume pronto da mangiare.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Ruggero Moretti del Gruppo Moretti



Info

Gruppo Moretti

Via Campo Romano

24050 Spirano (BG)

Tel. +39 035876597 - fax +39 035877955

info@gruppomoretti.com
www.gruppomoretti.com

Un prodotto molto richiesto in pasticceria è la ricotta, che si usa per creare innumerevoli dolci nelle varie regioni italiane. Il presidente del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana ce l'ha fatta assaggiare ed è una vera delizia per il palato. Il Consorzio ha sede nella prestigiosa Reggia di Caserta.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Benito La Vecchia, Presidente del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana



Info

Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana

Regie Cavallerizze - Reggia di Caserta

Via Gasparri, 1

81100 Caserta

Tel. +39 0823424780 - Fax +39 0823452782

info@ricottadibufalacampanadop.it

www.ricottadibufalacampanadop.it

A SIGEP 2020 non poteva mancare una nostra conoscenza, Rina Poletti maestra sfoglina ferrarese dell' Accademia della Sfoglia che a Rimini ha portato la sua arte nel confezionare i famosi cappellacci ferraresi di zucca.

18.01.2018 Sigep Rimini - Intervista a Rina Poletti, Maestra sfoglina ferrarese dell'Accademia della Sfoglia



Azienda Filicori Zecchini, settore caffè, che ha festeggiato i 100 anni di attività nel 2019, al SIGEP è presente con il marchio di punta per le caffetterie "Club Kavè", che da 20 anni accompagna il gusto degli intenditori.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Roberto Fiorentini, Direttore Commerciale dell'Azienda Filicori-Zecchini



Info

Club Kavè

www.clubkave.it

L'unica Cantina sociale cooperativa presente ogni anno al SIGEP è quella di Quistello. Il Presidente Bulgarelli, ci ha fatto degustare la novità per questa edizione "Il Lambrulé" un vin brulé fatto con Lambrusco.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Luciano Bulgarelli, Presidente della Cantina Soc. Coop. Quistello



Info

Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

Via Roma, 46

46026 Quistello (MN)

Tel. +39 0376618118 Fax +39 0376619772

www.cantinasocialequistello.it

info@cantinasocialequistello.it

Il giovane Mario, proprietario dell' Azienda Galano, ha portato al SIGEP il profumo e il gusto del limone, limone da cui si fanno tantissimi impieghi sia nella cucina che nella pasticceria, gelateria e yogurteria.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Mario Galano e Giovanna Adelizzi - Azienda Galano di Sorrento



Info

Galano Sorrento - Azienda Agricola

Via Campagnano, 7
80067 Sorrento (NA)
Tel. +39 0818774947

info@aziendaagricolagalano.com

www.aziendaagricolagalano.com

Elisabetta Palumbo, Marketing & Communication manager dell'Azienda Molino Vigevano, ci ha presentato la linea delle farine Germe di Grano.

18.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Elisabetta Palumbo, Responsabile comunicazione di Molino Vigevano



Info

Molino Vigevano

Via dell'Artigianato, 5
27020 Torre d'Isola (PV)

Tel.+39 0384298479

www.molinovigevano.com

Al SIGEP 2020 nel padiglione del caffè, come da tanti anni c'è il caffè napoletano Moreno. Ferdinando Arenella, responsabile commerciale di Caffè Moreno, ci ha fatto un pò il quadro della situazione del Caffè Moreno che spesso, altri, tentano di demonizzare insinuando che è un prodotto napoletano di bassa qualità, mentre si utilizzano, invece, prodotti di altissima qualità.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista Ferdinando Arenella, Responsabile commerciale di Caffè Moreno



Info

Caffè Moreno

Il Vero Espresso Napoletano

Via Capri, 1
80026 Casoria (NA)

Tel. +39 0817590601 Fax +39 0817590887

info@caffemoreno.it

www.caffemoreno.it

La Carpigiani azienda leader del settore gelateria, presente dalla prima edizione del SIGEP, ogni anno presenta delle novità. Quest'anno il Direttore Marketing di Carpigiani, Achille Sassoli de Bianchi, ci ha presentato le nuove macchine automatiche per realizzare delle splendide coppe gelato e la novità tecnologica implementata alla macchina, dove il gestore non compra più la macchina ma paga man mano che versa la miscela nella macchina, un sistema in base all'utilizzo del cliente.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista ad Achille Sassoli de Bianchi, Direttore Marketing di Carpigiani



Info

Carpigiani

Via Emilia, 45

40011 Anzola dell'Emilia (BO)

Tel. +39 0516505318

www.carpigiani.com

Amarena Fabbri uno stand di dolcezza. Il Delegato della società, Nicola Fabbri, ci ha parlato della novità del passaporto dei dolci del Mondo, con le ricette tradizionali di ogni continente.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Nicola Fabbri, Amministratore delegato della società Amarena Fabbri



Info

Fabbri 1905 S.p.A.

Via Emilia Ponente, 276

40132 Bologna

Tel.+39 0516173346

www.fabbri1905.com

Fugar azienda che quest'anno al SIGEP, ma in tutta Italia ed all'Estero sta portando avanti un progetto che coniuga la cultura alla pasticceria. Simona Bertocchi, scrittrice di romanzi storici, dopo varie ricerche ha scritto il libro "I Pasticci di Leonardo" ed è partito il progetto con Fugar e con gli chef che hanno realizzato le ricette scritte dal Genio e presenti nei 9 capitoli del libro.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista Davide Gola, Responsabile Commerciale Italia di Fugar



Info

Fugar Produzione

Via Dogana, 1430

Verrucchio (RN)

Tel. +39 679470 Fax +39 0541677456

fugar@fugar.it

www.fugar.it

Abbiamo parlato di libri e di pasticci, quelli di Leonardo e non potevamo non intervistare l'autrice del libro "I Pasticci di Leonardo". Simona Bertocchi ha compiuto una minuziosa ricerca storica ed è arrivata a carpire le arti culinarie di Leonardo, Genio del 500. Assieme allo chef, Antonio Cesarò, Simona sta facendo conoscere, attraverso le ricette che sono all'interno dei nove capitoli del libro, l'arte culinaria di Leonardo. Ogni presentazione del libro si fanno appositi cooking show dove la cultura si trasforma in realtà culinaria.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Simona Bertocchi, scrittrice e Antonio Cesarò che ha realizzato alcune ricette di Leonardo



Info

www.simonabertocchi.it

Il Direttore Commerciale di Bravo, Massimo Pastori ci ha fatto conoscere le novità dell'azienda e la macchina automatica Trittico che da decenni è leader nel campo della pasticceria e gelateria che aiuta a mantenere costante la qualità della produzione. Nello stand Bravo, come ogni anno si sono alternati chef prestigiosi che hanno contribuito a realizzare dei cooking show.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Massimo Pastori Direttore commerciale Italia, Austria e Germania per l'Azienda Bravo



Info

Bravo Spa - Italy

Via della Tecnica, 5

36075 Montecchio Maggiore (VI)

Tel. +39 0444707700 - Fax +39 0444499333

info@bravo.it

www.bravo.it

Nella pasticceria e gelateria non può certamente mancare uno dei prodotti più amati, il pistacchio e specialmente se è quello di Bronte. Abbiamo parlato ed intervistato i proprietari di un'Azienda associata del Consorzio Pistacchio di Bronte D.O.P., "Eccellenze al Pistacchio" Rosario Spitaleri, Sophia Spitaleri e Daniele Plosch ci hanno parlato della piccola produzione dove si ricava una parte del prezioso oro di Bronte. L'Azienda produce ottimo pistacchio e derivati, come il pesto al pistacchio molto utilizzato in cucina, le creme da spalmare, la granella e...

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Rosario Spitaleri, Sophia Spitaleri e Daniele Plosch - Produzione Pistacchio di Bronte



Info

Azienda Agricola Eccellenze al Pistacchio

Viale Spagna, 124

Cologno Monzese (MI)

Tel. 335 8455602

info@eccellenzealpistacchio.store

eccellenzealpistacchio.store

Fra gli innumerevoli Molini siamo andati ad intervistare Petra, che porta avanti anche il progetto dell' Università della Farina. Luca Giannino, docente dell'Università della Farina ci ha spiegato un pò le prerogative e le finalità dell'università.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Luca Giannino, docente dell'Università della Farina



Info

Petra srl

Via Roma, 49

35040 Vighizzolo d'Este (PD)

Tel. +39 0429649110

www.farinapetra.it

Entriamo nel vivo della cioccolateria e gelateria con Valrhona della Valle del Rodano, abbiamo intervistato Raffaella Invernizzi, Marketing Italia per Valrhona che ci ha spiegato l'azienda e i suoi prodotti.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista Raffaella Invernizzi, Marketing Italia per Valrhona



Info

Valrhona

Viale Achille Papa, 30

20149 Milano (MI)

Tel. +39 02317336

inter.valrhona.com

L'Ultima nostra intervista l'abbiamo dedicata ad un'Azienda che produce miscele per caffè. L'Azienda Julius Meinl, molto conosciuta al nord ed all'estero, ne abbiamo parlato con Jacopo Indelicato, Brand Ambassador che ci ha spiegato la realtà dell'Azienda.

22.01.2020 Sigep Rimini - Intervista a Jacopo Indelicato, Brand Ambassador dell'Azienda Julius Meinl Italia S.p.A.



Prossima edizione

Spenti i riflettori su questa ricca edizione è già ora di rimboccarsi le maniche per la prossima, la 42esima, in programma, sempre nei padiglioni fieristici di Rimini dal 16 al 20 gennaio del prossimo anno.

www.sigep.it

natoconlavaligia

26.01.2020