

NOTIZIE

DAL SIGEP

I  Sigep

Rimini

Dolce spettacolo

Edizione straordinaria per i 30 anni di Sigep:
"i risultati hanno sconfitto le paure"



ISA: più valore allo spazio

Dall'attività di ricerca e sviluppo ISA nasce un nuovo concetto di espositore: Free Vista. Free per via dell'innovativo sistema di ventilazione che permette di utilizzare il volume interno della cella; ma anche perché, grazie al montante abbattibile sugli sportelli e al cassetto estraibile, rende molto comode e veloci le operazioni di caricamento, prelievo e manutenzione. Free diventa Vista quando al posto delle tradizionali pareti in poliuretano e acciaio, troviamo delle vetrate a doppia camera che garantiscono al prodotto una visibilità eccezionale da tutte le angolazioni, promuovendone l'acquisto di impulso. Uno strumento di vendita versatile che si adatta a tutti i contesti: bar, pasticcerie, ristoranti, pizzerie, shopping center, gastronomie, rosticcerie, aeroporti, mense, stazioni ferroviarie, convenienze store... Free Vista può essere allestita anche con piano caldo a secco e/o piano freddo ventilato, per la conservazione ed esposizione di pietanze pronte. Un'altra soluzione pensata e realizzata da ISA per dare più valore allo spazio.

ISA S.p.A.
Tel. 075 80171

SIGEP, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione artigianali, ha spento quest'anno 30 candeline con una manifestazione che ha riconfermato l'evento come leader mondiale del comparto. Inaugurato sabato 17 gennaio da Alberto Ravaioli, sindaco di Rimini, e dal presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni, SIGEP ha occupato tutti i 16 padiglioni del quartiere fieristico riminese: 90.000 i mq di esposizione sui quali espongono circa 750 aziende.

In mostra l'intera filiera del dolce artigianale in tutte le sue declinazioni produttive, creative e commerciali: macchinari, ingredienti, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione.

Ottimo bilancio anche per il debutto della sezione espositiva ESPRESSO and HOT DRINKS, dedicata alle imprese di torrefazione e ai macchinari per la somministrazione del caffè e bevande calde.

SIGEP ha deciso di dare un'identità precisa a quelle aziende che ruotano attorno al prodotto caffè e che negli ultimi anni hanno attirato un numero sempre crescente di visitatori (bar gelaterie e bar pasticcerie).

Un successo di grande rilievo nell'attuale contesto economico, con una crescita sostanziale anche grazie ai numerosi mercati esteri.

Tra i commenti delle aziende, apprezzato l'impegno nelle attività di qualificazione dei visitatori che hanno convogliato a SIGEP operatori qualificati e realmente motivati all'acquisto.

Filicori Zecchini: nuovo stand

La storica azienda bolognese anche quest'anno ha voluto sottolineare la propria elegante presenza in questo avvenimento di settore di grande successo. L'azienda ha fatto l'en plein: due corner, uno Filicori ed uno Club Kavè, speculari ed opposti, come giorno e notte. Pavimenti laccati lucidi per entrambi: bianco per Filicori, nero per Club Kavè, arredi wengè per corner Filicori, arredi laccati bianchi per Club Kavè.

L'eleganza e il minimalismo dell'azienda sono stati trasposti in questi due spazi espositivi dal designer Livingston, partner consolidato di Filicori e Zecchini.



G.I.Fi.Ze. S.p.A. - Gruppo Industriale Filicori Zecchini -
Tel. 051-945057

Esse Caffè: si punta su formazione e immagine

I corsi di formazione sono stati protagonisti allo stand Esse Caffè, uno stand completamente rinnovato e con un ampio spazio dedicato alle dimostrazioni pratiche, anticipazioni ai corsi dedicati al mondo del bar che si tengono nel modernissimo centro di perfezionamento aziendale per i professionisti del bar.

L'azienda compie proprio quest'anno trent'anni e si presenta con due grandi iniziative. Verso "il bene più prezioso dell'Azienda" - secondo la definizione di Francesco Segafredo Presidente di Esse Caffè - ovvero i suoi Collaboratori - l'Azienda ha intrapreso un progetto di sviluppo del Benessere Individuale Organizzativo (BIO) iniziato nel 2008 e che continuerà nei prossimi due anni con speciale cura delle risorse umane e della formazione e sviluppo professionale delle stesse.

Inoltre l'attenzione dell'azienda è rivolta alla valorizzazione dell'immagine, allo stesso tempo elegante e attraente, che segue armonicamente il suo slogan *The Passion*; rinnova il marchio, il merchandising e il packaging, seguendo l'evoluzione estetica di Esse Caffè, interconnessa con quella sostanziale del prodotto, che incarna un vero Espresso in Italy.

ESSE CAFFÈ - Tel. 0516425711



"La Ghiacciola": il sorbetto da passeggio

La Ghiacciola è una rivoluzionaria macchina per produrre artigianalmente gelato e sorbetti su stecco... Del resto la storia del gelato è iniziata appunto con il gelato su stecco. La Ghiacciola permette di produrre esclusive specialità su stecco con una semplice base da gelato pronta. Il mercato offre basi in polvere a freddo, fresche e UHT confezionate in comode buste o in tetrapak e le prove di laboratorio da noi effettuate hanno dimostrato che tutte consentono di ottenere con rapidità e semplicità un ottimo gelato su stecco. Se con il mantecatore si produce un buon gelato, con La Ghiacciola si ottiene un "super gelato" su stecco! Le numerose gelaterie aperte da CCF e dedicate a questo nuovo tipo di gelato artigianale, hanno dimostrato di avere numerosi vantaggi rispetto a quelle tradizionali: porzione definita, lunga conservazione, facilità di stoccaggio, produzione programmabile senza nessuno spreco, velocità nella distribuzione al pubblico, possibilità di esporre molti gusti in piccoli spazi, facilità di asporto, investimento contenuto, bassi consumi.

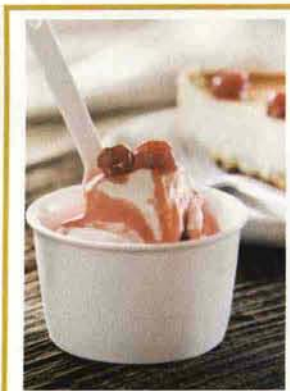
CCF

Tel. 011-2624330



Giuso: gusti internazionali per il prossimo anno

Una vera "fabbrica di idee". Le novità di Giuso, tutte dal sapore originale e internazionale, partono da *Cheesecake alla fragola*, un gelato che racchiude la filosofia dell'azienda: quando la qualità non conosce frontiere e offre un prodotto dal gusto internazionale così da ampliare e rendere innovativa l'offerta dei più bravi artigiani gelatieri.



Cheesecake è composta da Cheesecake base, realizzata con formaggio, senza grassi idrogenati che conferisce al gelato un colore giallo tenue e un gusto di formaggio fresco.

Fondamentale in questa preparazione è la variegatura; grazie a *Variegato fragola* si ottiene una decorazione morbida e cremosa con tantissime fragole intere dal gusto fresco che si abbina e completa, secondo la tradizione, il gelato.

GIUSO S.p.A

Tel. 0144-359411

Decafood: la vera granita alla frutta "Ice Fruit"

Famosa per le sue attrezzature e prodotti per il bar, Decafood grazie alla qualità dei suoi materiali in pochi anni è riuscita a conquistare buona parte del mercato italiano.

L'azienda si occupa della fornitura di macchine e prodotti per la realizzazione di bevande calde come orzo, ginseng e cioccolato; crema di latte, crema pasticcera e crema nocciola. Ha studiato una linea per il tè e cioccolate monodose per l'inverno nonché salati, sottoli e sottaceti per aperitivi. A Sigep 2009 Decafood ha inoltre presentato una linea di creme fredde per l'estate, ma soprattutto le granite prodotte mediante l'utilizzo di frutta fresca. Una vera rivoluzione per il settore che riscuoterà sicuramente un notevole successo.

DE.CA.FOOD SNC

Tel. 0541-812070



NOTIZIE

DAL SIGEP



I Sigep



Ifi: da gelateria a pasticceria in un click

Dal dipartimento Ricerca e Sviluppo di IFI, la novità dell'anno: grazie a un semplice pulsante di commutazione, la vetrina diventa alternativamente vetrina gelato con temperatura regolabile (-14°, -18°) o vetrina pasticceria-snack con temperatura regolabile (+2°, +8°) e umidità relativa di almeno il 70%. Caratteristica fondamentale della tecnologia 4 STAGIONI è la versatilità: l'innovazione non riguarda un unico modello di vetrina, ma si estende alle intere famiglie TONDA, CUBIKA, AKTIVA, CLASS e SPECIAL, con la possibilità di scegliere fra una ricca gamma di opzioni e personalizzazioni. Indipendentemente dalla modalità impostata, le vetrine 4 STAGIONI sono perfettamente abbinabili ad altre vetrine, grazie ad appositi vetri divisorii che evitano la commistione di diverse temperature.

IFI S.p.A.
Tel. 0721-20021



Cooperlat: per tutti i gusti, senza grassi idrogenati

I prodotti della linea Hopla, a base di grassi vegetali, senza la presenza di OGM e caratterizzati da un basso/assente contenuto di colesterolo, rappresentano l'alternativa più valida alla panna animale, per una cucina sana e leggera, con un occhio di riguardo al colesterolo, ma ricca di gusto e sapore. E con la garanzia di un risultato sicuro in ogni occasione. Infatti, le creme vegetali Hopla vengono utilizzate anche da un numero sempre maggiore di pasticceri e gelatieri italiani, per la preparazione delle loro golose specialità. La linea di creme vegetali comprende: Linea vegetale e Linea vegetale mix (a base di latte scremato e grassi vegetali).

COOPERLAT Soc. Coop. Agricola
Tel. 0731.2381

Caffen: buona la prima!

"Possiamo sicuramente ritenerci soddisfatti" dice Vincenzo Bianco responsabile commerciale della Caffen, azienda partenopea dal 1955 specialista nella torrefazione del caffè alla napoletana. "Questa è la nostra prima esperienza al SIGEP. Per quanto ci riguarda, il numero dei contatti ricevuti è andato al di là delle nostre più rosse previsioni. Il nostro stand ha ricevuto molte visite sia di operatori provenienti dall'Italia che dall'estero. Il nostro obiettivo è quello di produrre il vero Espresso Napoletano con una qualità costante nel tempo che soddisfi il consumatore. E questo il motivo per cui si sceglie un bar dove si serve l'Espresso Caffen: l'alta qualità delle nostre miscele (non a caso acronimo di "caffè napoletano"). La strada intrapresa della qualità ci dà quotidianamente soddisfazioni e tra queste l'assegnazione di ben tre medaglie d'oro all'International Coffee Tasting 2006 indetto dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Possiamo, quindi, concludere - afferma orgoglioso Bianco - che abbiamo assistito in questi anni ad una continua affermazione del nostro marchio, oggi apprezzato in tutto il mondo.



CAFFEN SRL
Tel. 081 7871023

Délifrance: lancia il nuovo marchio

Un grande lancio in casa Délifrance! In occasione del Sigep, Délifrance ha presentato un nuovo marchio dedicato esclusivamente alle attività di Panificazione e Pasticceria.

Il nuovo marchio RMM Italia, è in grado di offrire un'ampia gamma di prodotti di elevata qualità, rispondendo alle esigenze di tutti i palati. Croissanterie, snack salati, prodotti di alta pasticceria...

L'acronimo RMM deriva da *Recettes de mon Moulin*, un marchio di alta tradizione e professionalità che da svariati anni serve pasticcerie e panetterie internazionali ed ora fa il suo ingresso in Italia.



DÉLIFRANCE
Tel. 02 45864304

Toschi: ecco il Topping cocco

I Topping Toschi sono creme per guarnitura in un'ampia gamma di referenze: ideali per arricchire e decorare con fantasia il gelato, le torte, gli yogurt, i frappé, i dolci al cucchiaio e le macedonie di frutta fresca. Tra le varianti più originali il nuovo gusto al Cocco. Innovativo il gusto all'Aceto Balsamico ideale per decorare coppe gelato o le fragole e Bianco, il topping al gusto di cioccolato bianco. Significativa è stata la partecipazione di Toschi Vignola al Sigep. L'azienda guardando con interesse al mondo della gelateria artigianale, sta potenziando l'impegno e le proprie risorse in questo settore.

L'ampliamento della gamma dei prodotti, la creazione di una divisione aziendale dedicata - Toschi La Gelateria - sono i segnali più significativi di questa nuovo orientamento aziendale.

TOSCHI VIGNOLA S.R.L.
Tel. 059 768711

