

□ imprese&mercati / aziende



# UN SIGEP PIÙ RICCO DI EVENTI E SHOW

*Il debutto di Around Coffee e il Mondiale Juniores di Pasticceria le maggiori novità dell'edizione 2011. Una guida alla visita*

Una visita di due giorni il Sigep, Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali di Rimini, la merita. Per la ricchezza dell'offerta - ai tre settori espositivi principali si uniscono caffè, cioccolato, pane e pizza, confezionamento e bombo-

niere -, per gli eventi e le manifestazioni collaterali che costituiscono un'interessante momento di approfondimento e formazione, per le tante novità proposte dalle aziende.

Il successo della manifestazione è testimoniato dal numero crescente dei visitatori (oltre 96mila nel 2010, +4,1% rispet-

## IDENTIKIT

### 32° Sigep

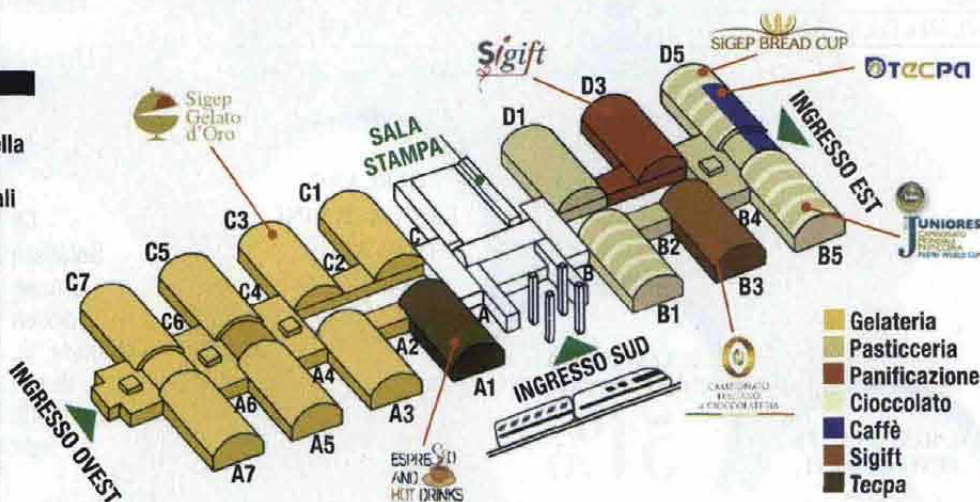
Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali  
www.sigep.it

### Luogo, date e orari

Rimini Fiera  
22-26 gennaio 2011  
ore 9.30-18.30

### Ingresso

Solo per operatori.  
Costo: 31 euro (25 euro previo accredito on line)



aziende / imprese&amp;mercati □

to all'edizione precedente) e degli espositori, ben 720. Per agevolarvi nell'organizzazione della visita, abbiamo ipotizzato un tour dei due giorni clou, domenica 23 e lunedì 24, suggerendovi un itinerario tra prodotti, laboratori, incontri e campionati. Abbiamo riservato la mattina, quando si è più freschi, alle visite agli stand: il primo giorno tra gelati e caffè; il secondo tra pasticceria, confezionamento e cioccolato. Pomeriggi dedicati agli eventi. Buon Sigep.

### Domenica 23 gennaio

**Ore 9.30** Si entra dall'ingresso Sud. Superata la biglietteria - l'accredito on line fa risparmiare e permette di evitare code - è meglio munirsi di una piantina, per orientarsi più facilmente. Si parte dai padiglioni sulla sinistra.

**Ore 9.40** Sapori d'estate con tante novità al padiglione A1 stand 081 di Eraclea (eraclea.it), con ricette facili e sfiziose realizzate da un barman. L'azienda è main sponsor di **Around Coffee, evento novità di questa edizione dedicato al caffè, che ogni giorno offre competizioni e un laboratorio sperimentale** dedicato a miscele con caffè, cioccolato calda, gelato, creme e distillati.

**Ore 10.00** Al padiglione A4, nello stand 001 Frigomeccanica (frigomeccanica.com) mette in mostra le nuove vetrine pasticceria/gelateria Elettra e le vetrine snack serie Basic, caratterizzate da scenografiche illuminazioni a Led.

**Ore 10.20** Si raggiunge il padiglione A5. La vetrina B45 progettata da Pininfarina è protagonista dello stand 029 di Bocchini (bocchini.it). Tutte da scoprire le due collezioni di arredo con vetrine gastronomia e snack di nuova concezione. Poco distante, allo stand 040/001, le novità esposte in anteprima da Ifi (ifi.it), il cui sistema di arredo propone un'esaltazione del minimalismo contemporaneo. In evidenza le nuove linee della vetrina gelato progettata per offrire visibilità massima al prodotto, ergonomia e praticità nella pulizia. Dagli arredi ai semilavorati: Giuso (giuso.it) allo stand 080 presenta la linea "I Voluttuosi per semifreddi", 100% naturale e leggera, nei gusti Tarte Tatin, Cotognata, Mostarda di Peperoni e Fichi con Rhum. Ricco il programma di dimostrazioni di pasticceria e cioccolateria presso lo stand, con i maestri Roberto Lestani e Omar Busi. Tante novità di gusto e inedite combinazioni di sapore per la gelateria nella hall A5-C5, allo stand Fabbri 1905 (fabbri1905.com), che presenta anche una promozione rivolta ai consumatori e veicolata dalle gelaterie.

**Ore 11.20** Nel padiglione A7, stand 090, Cooperlat-Tre Valli (cooperlat.trevalli.it) promette novità ancora top secret accanto alla classica crema vegetale Hoplà Più.

□ imprese&mercati / aziende



**Ore 11.40** Ci si sposta al C7. Allo stand 128 c'è Carpigiani. In primo piano la macchina 191 Monoporzioni, per piccole specialità ripiene di gelato. In più, nei cinque laboratori a vista, dimostrazioni con le varie macchine a cura dei maestri di Carpigiani Gelato University, che illustrano il ricco calendario di corsi della scuola. Allo stand 138 De Blasi (deblasi.it) presenta un nuovo concept di locale polifunzionale e le vetrine Crystal Young per gelateria ed Expò.

**Ore 12.00** Al padiglione C5 stand 043, Lippolis (lippolis.it) presenta la linea 100% certificata Lippolisbio; in un laboratorio a vista alcuni tecnici realizzano specialità dolci e decorazioni. In regalo un ricettario personalizzato.

**Ore 12.20** Al padiglione C3, stand 121 Elenka (elenka.eu) presenta la nuova trilogia di cioccolato per gelateria Fondente, Latte, Bianco e due nuovi gusti, Matador e Bonito, tutti da scoprire. Presso lo stand, dimostrazioni di frutta intagliata, mousse-semifreddi e decorazioni.



La gelateria e la pasticceria sono le due principali "anime" del Sigep. La novità di quest'anno è il primo Campionato Mondiale Juniores di Pasticceria

**Ore 13.00** Pausa per il pranzo.

**Ore 14.00** Pomeriggio dedicato alle varie manifestazioni. Come la finale del **Gran premio italiano della gelateria "Sigep Gelato d'Oro"** (padiglione C3): il vincitore sarà capitano della squadra azzurra della Coppa del mondo 2012.

Al padiglione A5, **"Il laboratorio delle Idee tra colori e sapori"** offre workshop per l'innovazione del gelato artigianale attraverso la creazione di nuovi gusti crema e frutta. **La Coffee Flair Challenge, il campionato mondiale dei baristi, si svolge al padiglione A1:** si cimentano con acrobatici lanci di tazzine, cucchiaini, portafiltri.

## Lunedì 24 gennaio

**Ore 9.30** Con la tessera, l'ingresso è rapido: giornata dedicata ai padiglioni della pasticceria (a destra).

**Ore 9.30** È un'accoglienza tutta tecnologica quella di Electrolux (electrolux-professional.it; padiglione B1, stand 063): l'attenzione è puntata sul forno Touchline, con demo di panificazione con Giambattista Toso e di pasticceria con il campione del mondo Roberto Lestani, in collaborazione con l'Associazione Pasticceri Siciliani. L' vetrina Luxor di Sagi (sagispa.it) si fa ammirare nello stand 155. L'azienda è sponsor tecnico del primo Campionato mondiale della pastic-

## IL CAFFÈ FA EVENTO



**AROUND COFFEE** Area eventi dedicata al caffè, novità del Sigep. Ospiterà esibizioni, competizioni, workshop, sperimentazioni. Martedì 25 alle 11 si terrà un seminario professionale sul caffè.

**GARE** In programma la finale del Coffee Flair Challenge, Il Mixologist Flair Contest e la tappa italiana di Coffee in Good Spirits.

ceria juniores e darà in premio al vincitore per la migliore scultura artistica in zucchero uno di questi modelli. Allo stand 160 di Irinox (irinox.com) occhi puntati sul multifunzione Multi Fresh: raffredda, surgela, lievita e scongela con cicli dinamici per prodotto. Sarà presentata anche una nuova cella per la conservazione. Nello stand 197 di Rational (rational-online.com) è all'opera lo chef pasticciere Maurizio Di Mario, protagonista del programma "Chef per un giorno"; insieme ai colleghi Paolo Fornaio e Michele Cocchi, organizza un vero laboratorio di pasticceria realizzando numerosi prodotti con il SelfCooking Center.

**Ore 10.40** Al padiglione B3, stand 200, sono in degustazione 10 nuovi gusti della linea Antica Cioccolateria Qualità Unica Eraclea (eraclea.it): il cacao 100% africano si unisce a materie prime nostrane realizzando associazioni insolite come, per esempio, Fondente con sale e mandorla Pizzuta di Sicilia, Latte con liquirizia di Calabria. Al suo esordio al padiglione B3 anche il **Campionato Italiano di Cioccolateria**. I concorrenti si sfidano in prove di abilità, tra cui Mi-



stery Box, realizzazione di un dessert con ingredienti sconosciuti fino all'ultimo. L'evento è organizzato da Barry Callebaut, che presenta la novità Pure Sensation, un premix per gelato con cioccolato di alta gamma.

**Ore 12.00** Al padiglione D1, stand 154, Corbara (corbaraweb.com) presenta i nuovi capi professionali delle linee Dolcery: pettorine e grembiuli da banco si presentano con tinte cangianti, giovani e innovative.

**Ore 12.20** Break anticipato, così si evitano le code (e si ha più scelta).

**Ore 13.30** Anche questo pomeriggio gli eventi sono numerosi e meritano interesse e attenzione. Il principale è in scena al padiglione B5, dove si svolge **la finale del primo Campionato del Mondo Juniores di Pasticceria: dieci squadre di pasticciere under 23 si confrontano sul tema "Le emozioni della natura" con elaborati in zucchero e cioccolato** in una cornice molto scenografica. In programma anche la gara tra panificatori (padiglione D5) e il primo Campionato italiano di pasta fresca artigianale sul tema "Tagliatelle" (hall B5-D5). ■