Sigep 2017: il notiziario di domenica con le highlight della seconda giornata

23 gennaio 2017

CONDIVIDI

Eventi, competizioni, gare, presentazioni e altre importanti iniziative hanno scandito anche la seconda giornata della grande kermesse riminese.

In questo articolo una sintesi di alcune delle highlight della seconda giornata in fiera.

Per la cronaca delle finali del Campionato italiano baristi vi rimandiamo invece al nostro servizio speciale, sempre in questo numero.

Gelato per sportivi sempre in forma

Il gelato come alimento utile per l'attività fisica: l'associazione Maestri della Gelateria italiana, per questa edizione del Sigep, si è concentrata sull'idea di "Gelato in-Forma", ovvero sull'esplorazione di nuovi gusti pensati soprattutto per chi pratica sport.

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Cinque le proposte presentate ieri: Sbatudin di Giorgio De Pelegrin, Proteico alla vaniglia di Stefano Venier, Seduzione di Afrodite di Gianni Toldo, Fuerza Vital di Franco Di Benedetto e Melograno di Renzo Ongaro.

"Questo percorso inizia nel 2014 – spiega Candida Pelizzoli, presidente di Maestri della Gelateria – quando abbiamo iniziato a considerare il gelato un alimento funzionale, non solo per lo sport, ma anche per chi ha una vita lavorativa intensa.

Negli anni successivi abbiamo lavorato sulla riduzione degli zuccheri e l'aumento delle fibre e delle proteine, prima nei sorbetti e poi anche nei gusti crema".

Il cioccolato del futuro : sostenibile… e allo spritz

Pasticceria deluxe e declinata al futuro a Sigep, nel segno del cioccolato. Grazie a Cacao Barry, che presenta in Fiera a Rimini una rivisitazione della pralineria con cioccolatini ideati da 4 maestri pasticceri (Alberto Simionato, official chef di Cacao Barry, Alfonso Pepe, Carmelo Sciampagna, Massimo Carnia) intorno al tema "Footropolis" (acronimo di Food, Future e Metropolis), al centro del World Chocolat Master.

Il risultato sono il Gianduia braccio corto, una delizia che strizza l'occhio alla sostenibilità ottenuta dalla lavorazione degli scarti della nocciola e del cacao; Melthy Pop, barretta di cioccolato con ganascia al pomodoro, Vertical Garden, il cioccolatino bio, ed Energy Spritz, la pralina al sapore di Spritz. Non solo.

Dalle mani di Alberto Simionato escono anche 5 versioni di Babà del futuro: Vegbabà, babà vegano con bacche di goji e gingseng, pensato per i Millennials; Babalux, il babà in lattina; Cubabà, con cioccolato di Cuba e Ruhm cubano invecchiato di 10 anni; Babatech, con alcol in polvere; Polibabà, il babà personalizzato grazie ad un mini macchinario studiato ad hoc.

A Sigep dopo il trucco… anche la barba!

Al Salone internazionale del dolciario artigianale, in corso da ieri a mercoledì 25 alla fiera di Rimini, ci si può anch rilassare con trucco e… barba.

Debutta infatti il trattamento con il cioccolato, l'ultima frontiera del make-up. Sotto le abili mani della make-up artist Camilla Cantini, prende forma e colore il trucco realizzato con l'impiego di ingredienti dolciari "grezzi", non lavorati: dal cacao, agli zuccherini, al miele, alle pepite di cioccolato.

Ed ecco che l'eyeliner viene realizzato con il miele e il cioccolato, insieme a una base di prodotti cosmetici, il contouring viso è "costruito" con cacao in polvere, mentre le labbra sono truccate con zuccherini, cacao puro e gloss.

Non solo moda, ma anche tanto benessere

I prodotti del make-up al cioccolato fanno bene alla pelle, soprattutto nella fase di preparazione: la maschera al cioccolato è particolarmente nutriente, mentre il miele agisce come emolliente.

Allo stand AFA Arredamenti, invece, la GENTS HOUSE, uno spazio a 360° versatile che, con l'aiuto di diversi partners, tocca i diversi momenti della giornata, la barberia powered by PRORASO fa da trait d'union per tutto il giorno.

Gestita dai barbers professionisti Figaro di Civitanova Marche e Blues Barber di Firenze, effettuano servizio di rasatura o regolazione barba e baffi su appuntamento per far assaporare l'autentico rito della barba.

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Meringa vegana, ma senza rinunce

Al Sigep in corso ora a Rimini, Fabbri 1905 ha stupito gli ospiti che hanno assaggiato le nuove meringhe totalmente vegane, preparate con la sua rivoluzionaria Base Veg, che hanno apprezzato particolarmente l'assenza di quel retrogusto tipico della ricetta originale dovuto al bianco d'uovo.

La squadra di pasticceri Fabbri 1905 presenti al Sigep è capitanata da Sonia Balacchi, campionessa del mondo di pasticceria 2012 e nuova responsabile della Fabbri Master Class, la Scuola di alta formazione in gelateria e pasticceria artigianale, la prima creata nel settore, nel 1997.

Agli italiani piace 'il buon pane' artigianale

Ancora una mattinata dedicata al pane, con il convegno incentrato mutare dei consumi, fotografati da Cerved con una ricerca promossa da AIBI Assitol e Sigep.

La ricerca ha evidenziato, dopo un calo negli anni scorsi, lo stabilizzarsi dei consumi. L'85,9% dei consumatori preferisce il pane artigianale (1.638mila tonnellate), quello industriale è scelto dal 7,8% e quello surgelato dal 6,3%.

Sale la domanda di pasticceria prodotta dai panificatori, cresciuta del 3,1%.

I dolci più apprezzati nelle panetterie sono le brioches (+5% nel 2016) ed i dolci da ricorrenza, che aumentano del 12%.

Il panificio tradizionale rappresenta il canale di vendita più diffuso (43,6%), seguito da GDO (25,6%, che ha guadagnato mercato rispetto alla vendita diretta (21%).

Cresce la presenza del 'buon pane' nella ristorazione, che oggi copre il 10% del mercato artigianale. Per il presidente di AIBI Palmino Poli, "il nostro è un mercato vivace, con cambiamenti repentini.

In questo contesto è importante non perdere la 'biodiversità', la differenziazione delle offerte, la creatività".

Al convegno sono intervenuti Roberto Capello (presidente della Federazione italiana panificatori) Maria Maltese e Cecilia Zilioli (curatrici della ricerca Cerved), l'On. Giuseppe Romanini (primo firmatario del disegno di legge sul pane) e Alberto Molinari (direttore generale della Puratos Italia). Ha moderato Luigi Monfredi, giornalista del Tg1.

Tutto il mondo via streaming: 5 Canali, 30mila collegamenti in un giorno

Sigep e A.B. Tech sono un evento davvero mondiale. Non solo perché i visitatori arrivano da 170 Paesi, ma anche grazie ad uno straordinario sforzo di trasmissione dei contenuti che avviene in diretta via streaming.

Solo nella prima giornata, oltre 30.000 persone nel mondo si sono collegati con i cinque canali attivi, a cui si accede direttamente dalla home page www.sigep.it.

Due canali dai campionati baristi, uno dalla Pastry Arena dove è in corso il campionato mondiale juniores di pasticceria, un quarto dai Bakery Events per seguire le squadre di otto paesi in gara per Bread in The City ed un quinto canale dall'area Pastry&Culture, dove si alternano eventi legati alla pasticceria.

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le riprese sono poi ritrasmesse durante la notte per agevolare la visione a chi vive dall'altra parte del mondo.

Per le dirette streaming dal Sigep connettetevi direttamente alla home page del sito sigep.it (scrollare verso il fondo della pagina).

Un protocollo a difesa del pasticciere

Un importante passo avanti per la tutela della figura professionale del pasticciere. È stato firmato ieri il protocollo d'intesa tra Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) e CAST Alimenti, l'istituto di alta formazione del gusto.

Una firma che non poteva che svolgersi all'interno del 38° Sigep, il Salone leader mondiale del dolciario artigianale in corso fino a mercoledì 25 gennaio alla fiera di Rimini.

Un'unione di forze per codificare la formazione professionale del pasticcere, in vista anche di un futuro riconoscimento istituzionale-normativo. Per la prima volta la formazione si è seduta allo stesso tavolo per trovare un importante accordo.

Da oggi sussiste uno stretto allineamento tra la struttura metodologica di Conpait e quella di CAST Alimenti, che prevede una alta formazione professionale di 80 ore nelle prime cinque scuole coinvolte in questo programma: Sicilia, Calabria, Abruzzo, Lazio e, ovviamente, Brescia, dove CAST Alimenti ha il proprio quartier generale.

La firma dell'accordo nasce per andare incontro alla crescente domanda di personale professionista di cui il settore necessita.

Il mondo della pasticceria artigianale, infatti, continua a segnare positivamente il mercato del lavoro, è un comparto economico sempre in forte crescita e ha, perciò, bisogno di protagonisti altamente formati e specializzati.

Renato Ardovino Re delle torte

A Sigep non è certo passata inosservata la presenza di Renato Ardovino allo stand Comprital.

Considerato il maggior esponente del cake design italiano, è uno dei volti di Real Time e con trasmissioni televisive come Torte in Corso con Renato e My Cake Design ha accumulato migliaia di fans.

"Sono venuto la prima volta al Sigep nell'88 – dice – Ma mi continua a colpire per la passione che le persone hanno per questo mestiere.

È qualcosa di professionale, ma anche artigianale e creativo allo stesso tempo. Vedi la voglia di conoscere, imparare, carpire dei segreti, delle novità. Tutti si aspettano di vedere delle cose belle e nuove, quando vengono qui. E le trovano ogni anno".

TAGS BENESSERE CIOCCOLATO COSMETICA DIRETTA STREAMING GELATO PANE ARTIGIANALE PROTOCOLLO TUTELA RENATO ARDOVINO

CONDIVIDI Mi piace 0 tweet

Articolo precedente
Da Ancap Open e Bon Jour: accessori funzionali per l'utilizzo professionale

Articolo successivo
Barista & Farmer: oggi a Sigep la presentazione ufficiale dell'edizione 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 013706

Fabbri