



## Sigep compie 40 anni con una edizione straordinaria

L'inaugurazione sabato 19 gennaio alle ore 11.00 con il ministro del Mipaaf, Gian Marco Centinaio. Tutte le novità

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 18/01/2019

**40** anni all'insegna del dolciario artigianale, **40 anni di fiere** che hanno accompagnato lo sviluppo del business di tutta la filiera.

Il compleanno della 40esima edizione, promossa da **Italian Exhibition Group (IEG)**, da **sabato 19 gennaio al 23 gennaio** presso **RiminiFiera dal 19 al 23 gennaio**.

E' la migliore occasione per scoprire tutte le novità relative al mondo della gelateria, pasticceria, panificazione e caffetteria verso scenari globali, con un ruolo da protagonista assoluto nella filiera del food service dolce.



## Celebrerà la ricorrenza puntando su innovazione e internazionalizzazione sin dall'evento inaugurale

### Il ministro del Mipaaf Gian Marco Centinaio all'inaugurazione

**Sabato** quindi, alle **ore 11.00**, alla presenza di **Gian Marco Centinaio**, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e Turismo (Mipaaf), l'Area Gelato Arena (hall Sud) ospiterà l'evento di apertura **'Future is now! Lo scenario del foodservice dolce nel mondo: innovazione e internazionalizzazione. Tendenze, nuovi format, case history di successo'** con la presentazione dei dati di mercato e dei trend del comparto.

### Eventi da non perdere

## SigeP Gelato d'Oro



Torna l'atteso appuntamento di **SigeP Gelato d'Oro**, la competizione che individuerà la squadra italiana che parteciperà alla Coppa del Mondo della Gelateria 2020, dove gareggeranno 12 nazioni da tutti i continenti. In gara per formare il team tricolore, **12 gelatieri, 12 pasticciieri e 12 chef**, mentre il quarto componente – lo specialista della scultura di ghiaccio – uscirà direttamente da SIGEP 2019.

Le sfide riguarderanno numerose prove: per la gelateria **Mystery Crema** (gelato a base latte in vaschetta decorata con ingredienti a sorpresa), **Mystery Frutta** (gelato a base frutta in vaschetta decorata con ingredienti a sorpresa), **Monoporzione Gelato e Gelato Gastronomico** (all'olio extravergine d'oliva); per la pasticceria **Torta Gelato al cioccolato e Pezzo Artistico Croccante**; per l'alta cucina la prova sarà la preparazione di tre finger food caldi in abbinamento al gelato gastronomico; infine la prova di scultura di ghiaccio.

**Il gelato protagonista del menù dei 12 chef** che si sfideranno a Rimini Fiera ([QUI su InformaCibo](#))

## World Coffee Roasting Championship

Al Sigep l'exploit del caffè col World Coffee Roasting Championship. Gara mondiale itinerante che premia l'eccellenza nella torrefazione del caffè, a cui partecipano oltre 20 nazioni (*Australia, Brasile, Cina, Germania, Grecia, Italia, Giappone, Messico, Norvegia, Polonia, Romania, Russia, Corea del Sud, Spagna, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Turchia, Ucraina, Regno Unito e Usa*). I concorrenti saranno giudicati in base alle loro prestazioni valutando la qualità del caffè verde (classificazione del caffè), sviluppando un profilo di tostatura che accentua al meglio le caratteristiche desiderabili di quel caffè e sull'ultima tazza di caffè tostato. Per l'Italia gareggerà **Emanuele Tomassi**.

Oltre 20 Nazioni si sfidano per proclamare la migliore torrefazione del chicco più amato al mondo. ([QUI su InformaCibo](#))

## Campionato Mondiale Pasticceria Juniores

Le giovani pastry star a Sigep 2019 di Rimini Fiera

Da undici Paesi del mondo i giovani talenti si sfideranno per il titolo mondiale. Per l'Italia in gara **Filippo Valsecchi e Vincenzo Donnarumma**. ([QUI le notizie su InformaCibo](#))

**Fabbri 1905: tanti BUONISSIMI motivi per visitare gli stand dell'azienda bolognese**

**L'azienda dell'Amarena vi aspetta in tre location**



- **al padiglione A5C5 – STAND 032** troverete tutte le novità per la Gelateria e Pasticceria, le preparazioni esclusive e le proposte formative per gelatieri, pasticceri e chef.
- **al padiglione A1 – STAND 190** Fabbri vi sorprenderà con show e dimostrazioni di Cocktail e Caffetteria, legate a tutte le occasioni del bere miscelato e della più moderna caffetteria.
- **al padiglione A6C6 – STAND 1** si potrà ammirare l'Amarena Fabbri Store dove scoprirai tutte le declinazioni e applicazioni gastronomiche di un prodotto inimitabile, noto ed apprezzatissimo in Italia e in tutto il mondo. *(Altre notizie Qui su InformaCibo)*

### Gli Ambassador Fabbri 1905 a Rimini Fiera

In tutti e tre gli stand saranno sempre presenti i bravissimi ambassador Fabbri 1905 per preparare gelati, dolci, semifreddi, ricette di caffetteria calda e fredda, **Cold Drinks, Lemonade, Granite, Bubble Tea, Tiki Cocktail, Coffee & Spirits** e molto molto altro. Una delizia per gli occhi ma soprattutto per il palato.

Parteciperanno ospiti speciali come: **Gianni Cocco, Fabio Zenetello, Bruno Vanzan, Federica Geirola, Francesca Loli, Adriana Vladimirov, Samantha Migani, Francesco Elmi e Casa Infante.**

Scopri di più sul [sito di Fabbri 1905](#)

### "Sigep Lab" con la Bakery Events Area

Sigep 2019 è pronta a sfornare **innovazioni, giovani talenti e nuovi stimoli**

Domenica nasce **"Nuvola di Pasta"** con le novità di **Antonella Bondi**, creatrice di fragranze e designer olfattivo ([QUI](#) per saperne di più sulle tante iniziative sul pane)

**#Sigep2019 – Quartiere fieristico di Rimini, 19-23 gennaio 2019 – [www.sigep.it](http://www.sigep.it)**