

Questo sito fa uso di cookie, anche di terze parti, necessari al funzionamento e utili alle finalità illustrate nella privacy e cookie policy. Per maggiori dettagli o negare il consenso a tutti o alcuni cookie consulta la nostra [privacy & cookie policy](#).

Continuando la navigazione, cliccando su un qualsiasi elemento o chiudendo questo banner acconsenti all'uso dei cookie.



altarimini.it
Il portale d'informazione di Rimini e Provincia

Marcar
Concessionaria Opel Rimini



GAMMA OPEL
Fuel
GPL Tech + EcoM

HOME **ATTUALITÀ** CRONACA EVENTI SPORT TURISMO ALTRO ▾

Cerca

Mangiare bene Golosità Sport e Tempo libero Look Salute e benessere Vacanza Auto e Moto Stile e Casa Romagna Notte Servizi e Altro

Ministro Centinaio a Sigep: "Ho scritto a Di Maio, vediamoci per esaltare questa eccellenza"

Domenica l'attesissimo World Coffee Roasting Championship, oltre 20 Paesi in gara alla ricerca della migliore torrefazione di caffè

Rimini | 18:07 - 19 Gennaio 2019

AÀ AA **Attualità**



Il Ministro Gian Marco Centinaio ha inaugurato il Sigep di Rimini.

"Vado via da Sigep dopo una giornata intensa, nella quale ho incontrato e ascoltato tanti operatori. Sono soddisfatto ed entusiasta, ho appena scritto UN sms al Vicepremier Luigi Di Maio, è necessario vedersi in fretta perché l'Italia deve essere molto più efficace nel comunicare la sua qualità con gli strumenti che i nostri ministeri hanno a disposizione". Il Ministro Gian Marco Centinaio chiude l'incontro del pomeriggio a Sigep dedicato alle potenzialità internazionali della filiera del gelato artigianale dal titolo **'L'export per la filiera del Gelato Artigianale: come si favorisce il made in Italy'**, con un intervento di grande vicinanza al settore.

"Dobbiamo colmare dei gap - ha aggiunto il Ministro - esportiamo per 42 miliardi di euro il nostro agrifood, la Germania per 60 miliardi. Ma vi pare possibile? Dobbiamo fare meglio, organizzarci meglio, e quanto vedo a Sigep è un esempio di alleanza virtuosa. Abbiamo reso disponibili 90 milioni in più per promuovere l'agrifood, ora siano spesi al meglio".

Al convegno sono intervenuti i vertici delle associazioni di categoria. **Nicola Pieruccini, Direttore Federazione Italiana Gelatieri** che ha promosso il convegno: "Puntiamo sulla formazione, è un valore fondamentale e noi gelatieri lavoriamo sodo per trasferirla alle nuove generazioni".

Roberto Leardini, presidente del Gruppo Prodotti per Gelato dell'Unione



HairAid



La caduta dei capelli è un problema serio, che colpisce numerose persone ed è difficile da contrastare. Se sei alla ricerca di uno...

P.le Renzo Pasolini, 3
c/o RDS Stadium
47924 Rimini
tel. 0541 394806
fax 0541 396441
www.centrosaulle.it
info@centrosaulle.it



Italiana Food: "Sigep è 'la fiera' che il nostro settore aspetta sempre, un settore che esporta il 70% del suo fatturato, con Usa, Australia, Brasile e Cina quali mercati in grande ascesa. Soprattutto in Cina oggi il gelato è trendy, trascinando dietro sé tutta la filiera, dal sapere agli accessori".

Gianfranco Tonti, Presidente ACOMAG, ha ricordato anche le difficoltà che si hanno di fronte: "Siamo protagonisti di un mercato che cresce, ma non dimentichiamo che dobbiamo fare i conti con tanti Paesi che imitano i nostri prodotti e con la crescita di barriere doganali. Stiamo insieme e lavoriamo per mantenere l'Italia nel ruolo di battistrada, all'insegna dell'innovazione e dell'unità del settore. E Sigep rappresenta una grande occasione, ogni anno, per consentire alle imprese uno sguardo unito sul mondo".

Ugo Ravanelli, Amministratore Delegato IEG, ha sintetizzato: "Sigep vede premiati sforzi e investimenti per offrire una platea di buyers internazionali: siamo molto soddisfatti di come è partito Sigep 2019, qui le aziende hanno la loro grande occasione di business".

LE PROPOSTE SALUTISTICHE - CON GUSTO - DEI MAESTRI DELLA GELATERIA ITALIANA

La proposta dei Maestri della Gelateria Italiana a Sigep 2019 presta grande attenzione alla ricerca del perfetto bilanciamento tra gusto e salute. **Dai fiori al miele: natura e salute nel gelato** mostra dal vivo la produzione di gusti rigorosamente creati secondo un bilanciamento che tenga conto dell'aspetto salutistico, tecnico e naturale.

In linea con il percorso di ricerca di salute e benessere nel gelato intrapreso dal 2012 con lo studio dei 'Colori della Salute, l'Analisi della Riduzione del Carico Glicemico nel gelato e l'impiego dei Fiori Eduli', i Maestri propongono una preziosa sintesi dei contenuti di conoscenze ed esperimenti. Il pubblico assiste alla preparazione di gusti che hanno in comune non solo il miele selezionato in differenti tipologie, ma il fatto di contenere come unico zucchero proprio questo alimento.

IL PASTICCERE DELL'ANNO SANTI PALAZZOLO RACCONTA FICO: "REALIZZO UN SOGNO DI MIO NONNO"

Sigep si fa vetrina per Fico Eataly World. Una sinergia che oggi ha avuto luogo allo stand di Carpigiani dove si è tenuto l'incontro "La filiera del gelato artigianale a Fico Eataly World". Dopo il saluto di Patrizia Cecchi, Italian Exhibition Director di IEG e la presentazione dell'AD di Carpigiani Andrea Cocchi e di quello di Eataly World Bologna, Tiziana Primori, spazio a due degli imprenditori che sin dagli inizi hanno aderito al progetto FICO (sono ad oggi 151 gli imprenditori di tutta Italia coinvolti), il grande parco tematico del cibo inaugurato poco più di un anno fa a Bologna: Nicola **Fabbri**, AD della storica azienda bolognese **Fabbri 1905** e Santi Palazzolo, tra i più noti pasticceri italiani, insignito del titolo di Pasticcere dell'anno, presente con una sua pasticceria/gelateria a Fico. Quest'ultimo, distintosi per avere denunciato nel 2015, a Palermo, una richiesta di tangente, ha regalato ai presenti un assaggio della sua grande arte pasticceria: una brioche al gelato pistacchio (fornito da **Fabbri 1905**) dal gusto unico e preparata sul posto. "Aprendo il mio negozio a Fico ho realizzato un sogno di mio nonno, colui che aprì cent'anni fa la nostra pasticceria in Sicilia", ha detto Palazzolo. "A FICO - ha continuato - ho la possibilità di raccontare l'eccellenza della nostra pasticceria e gelateria, proprio ciò che volevo mio nonno". (FOTO SANTI PALAZZOLO ALLEGATA, N.D.R.)

DOMANI A SIGEP

Fra i tanti eventi in programma, domani a Sigep via all'attesissimo **World Coffee Roasting Championship**, competizione mondiale itinerante con oltre 20 Paesi in gara alla ricerca della migliore torrefazione di caffè, mentre entreranno nel vivo sia il **Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores**, con la partecipazione di 11 aspiranti pastry chef under 23 provenienti dai cinque continenti, sia **Sigep Gelato d'Oro** coi finalisti dei nove appuntamenti svoltisi durante l'anno in Italia e che selezionerà il team che rappresenterà il Belpaese alla IX Coppa del Mondo della Gelateria 2020. Al Padiglione B4 andrà in scena il **Panettone**, prodotto ambasciatore del dolce artigianale nel mondo mentre nell'area della panificazione proseguirà **Young Idea Contest** per i giovani talenti dell'arte bianca.



AA AĀ



SCOPRI ORA

RISTORANTE "ZODIACO"
Viale Regina Margherita, 159
Rivazzurra di Rimini (RN)
Tel. 0541/370344 - Fax 0541/470628
www.lo-zodiaco.com
info@lo-zodiaco.com

EDICOLA VIDEOTECA

