

SEGUICI:



AZIENDE IN VETRINA



APPUNTAMENTI

Al Sigep di Rimini le tendenze gelato 2019

Nuovi format per le gelaterie, nuove modalità di servizio, ma, soprattutto, nuove proposte di gusto. Sono tante, al solito, le novità in fatto di gelateria artigianale che arrivano da Rimini dove, nel quartiere fieristico, è in corso l'edizione numero 40 del Sigep il Salone internazionale della gelateria e pasticceria artigianali (fino a mercoledì 23).

Un momento del SIGEP

Fabbri, storico produttore di ingredienti, a Sigep 2019 presenta varie novità come il gelato al gusto di aloe, pianta dalla proprietà antinfiammatorie. Ma è solo l'inizio. L'azienda bolognese infatti propone anche gelati allo zenzero, al sambuco e al pistacchio naturale e quinoa. Ma la vera novità è Amarenamisù una versione di tiramisù alla famosa Amarena **Fabbri**.

La riminese La Romana, storico marchio con 44 locali in franchising, presenta la casa del gelato, un'area dotata di laboratorio artigianale e zona vendita idonea a centri commerciali, parchi o comunque luoghi ad

elevata affluenza di pubblico. E un nuovo format di gelateria è quello presentato da Selina che mischia tradizione a innovazione con chioschi in cui ordinare il gelato in modo automatizzato posti all'interno di locali caratterizzati da un'esplosione di colori unita alla tradizione e al calore del legno.

Fugar, gelatiere del Medio Oriente, presenta il gelato secondo la tradizione halal in regola, cioè, con i dettami dell'Islam. I gusti della sua linea certificata sono rosa, pistacchio, fichi caramellati.

Infine Rubicone ha portato al Sigep il gelato nero Black Hawaii a base di cacao grezzo acqua di cocco e carbone vegetale, disponibile anche in versione vegan.

A marzo a Milano Craft Beer Italy

Sigep: via all'edizione del quarantennale

Marca Bologna: tante novità dal gelato al miele alle farine in brik

ARTICOLO PRECEDENTE
◀ Vacondio: il nostro
agroalimentare penalizzato
dalle fake news
