



MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE

Cerca...

FASHION / LUXURY / LEISURE / DESIGN OF DESIRE / TRAVEL / SOCIETY / TRENDS
/ EVENTI

TRENDS



Trends - 21/01/2019

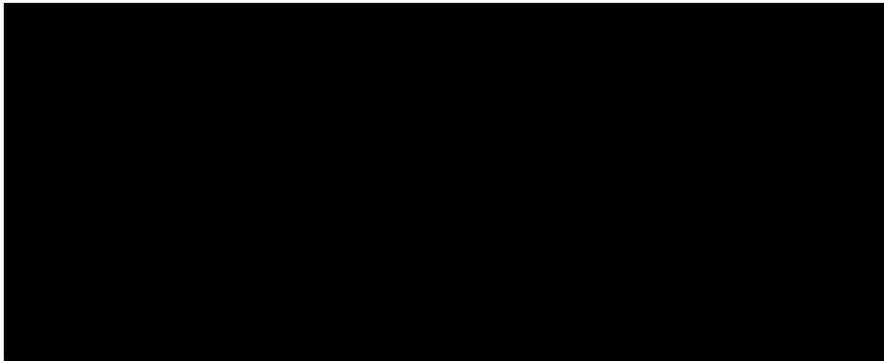
Per la 40esima volta, Sigep: a Rimini i dolci d'Italia

Il cacao è il nuovo oro. A Rimini fino al 24 gennaio i trend della gelateria e pasticceria mondiali.

SIGEP, alla sua 40esima edizione, è una rassegna straordinaria dedicata esclusivamente ai professionisti che anticipa tendenze ed innovazioni delle **5 filiere** in esposizione. **SIGEP, Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè**, ha espositori che presentano **materie prime, ingredienti, tecnologie e attrezzature, arredamento e servizi**, con le eccellenze mondiali, nuovi format e anteprime sugli sviluppi del settore.

Si è verificato un errore.

[Prova a guardare il video su www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



Roberto Leardini, presidente del Gruppo Prodotti per Gelato dell'Unione 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, all'avvio della manifestazione 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, Italian Exhibition Group che organizza l'evento, 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 **Fabbi**, AD della storica azienda bolognese **Fabbi 1905** e Salvo 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 **Fabbi 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 ho continuato a ho la possibilità di raccontare l'eccellenza della nostra pasticceria e gelateria, proprio ciò che voleva mio nonno'.



CACAO – Si diceva qualche anno fa: il momento in cui gli asiatici scopriranno il cacao, sarà un momento epocale. Perché il consumo s'impenna, la materia prima diventa rara e si procede alla rivalutazione di questo ingrediente prezioso. Bene, nel 2019 ci siamo.

La "cacao revolution" sta avvenendo in Italia anche grazie a *Chokkino*, il primo cacao espresso al mondo:

sempre più persone infatti al banco del bar scelgono la leggerezza e i benefici della pura polvere di cacao al posto del caffè.

Chokkino, protagonista del Sigep di Rimini, è la bevanda vegan naturale realizzata utilizzando 100% cacao in polvere, biologico ed equo e solidale importato dalla Repubblica Dominicana, miscelato ad acqua calda che sta rivoluzionando la pausa caffè degli italiani. Una tazzina con solo 19 calorie e numerosi benefici, come abbassamento della pressione, miglioramento della circolazione sanguigna e miglioramento dell'umore: il cacao in polvere è un vero e proprio superfood denominato da 5mila anni il "cibo degli dei". Il Cacao *Live Better*, alla base di *Chokkino*, viene coltivato in Repubblica Dominicana con metodo biologico e proviene dal commercio equo e solidale. La scelta di preparare *Chokkino* con soli due ingredienti, acqua e cacao, è espressione di una delle più importanti tendenze del mondo del food "less is more". Oggi sempre più persone soffrono di intolleranze alimentari e cercano prodotti semplici, con etichetta pulita. *Chokkino* contiene solo l'essenziale, il cacao in polvere, che grazie all'apporto di numerosi nutrienti e solo 19 calorie, trasforma la pausa caffè in una vera pausa benessere. La scienza infatti ipotizza svariati benefici legati al consumo di cacao: abbassamento della pressione, miglioramento della circolazione sanguigna, riduzione dell'infiammazione, miglioramento dell'umore, protezione dai raggi UV, diminuzione della resistenza insulinica, diminuzione del colesterolo LDL, miglioramento della flora batterica, azione neuroprotettiva.

Condividi questo articolo:

- Twitter
- Facebook
-

ESSENTIALS



LEISURE - 23/11/2017

The Way Magazine a dialogo con la street art: evento con Pao e Pablo Pinxit

La nostra rassegna Oi Dialogoi accoglie la street art a Milano, giovedì 23 novembre 2017 ore 19:30 [...]



LEISURE - 15/01/2018

La verità di Isgrò che incanta i giovani: "State attenti al mercato"

Dentro la Rovereto House & Lab di NoLo non vola una mosca. Centinaia di persone assiegate, sedute [...]



FASHION - 23/01/2017

Pellicce per uomo? Meglio se cruelty-free

Non si è inventato niente di scandaloso a Milano Moda Uomo questo mese, sia chiaro. Però il fatto [...]

The Way Magazine

Tweet di @TheWay_Mag

AUTORI

