

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ECONOMIA & IMPRESE

LAVORO

GREEN ECONOMY

MODENA

REGGIO EMILIA

BOLOGNA

REGIONE



## Sigep, tutti pazzi per il gelato

Gelateria e pasticceria. Pane artigianale e caffè. Tutto questo è Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, organizzata a Rimini da Italian Exhibition Group, la società nata il primo novembre 2016 dall'integrazione fra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza. Da sabato 21 a mercoledì il quartiere sarà interamente occupato dal più importante appuntamento al mondo per il dolciario artigianale. 118.000 metri quadri – dopo il primo step di ampliamento che ha esteso il quartiere fieristico riminese – già interamente occupati da oltre 1.000 aziende per le quattro filiere presenti.

Tra le novità 2017, infatti, di un salone maggiormente orientato all'Horeca l'ingresso ufficiale del mondo del caffè tra i protagonisti del salone. Dopo gli ottimi risultati della scorsa edizione – con 201.000 visitatori professionali, 41.000 dall'estero, 720 fra giornalisti e blogger, 500 eventi – Sigep continua a percorrere la sua traiettoria di sviluppo che guarda ad incrementare il profilo di internazionalità mantenendo la sua caratteristica di vetrina per eventi mondiali e un'importante calendario dedicato alla formazione. In contemporanea, la Fiera di Rimini ospiterà il biennale A.B. Tech Expo, salone internazionale delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario, organizzato da Italian Exhibition Group e patrocinato dal Consorzio Sipan, in collaborazione con Italmopa e Aibi.

Dodici chilogrammi a persona, con un tasso di crescita costante che produce un giro d'affari superiore ai 2 miliardi. E' il consumo di gelato in Italia, un mercato in cui la quota maggiore – 66% – è occupata dal gelato artigianale al centro del Sigep, il Salone internazionale, gelateria, pasticceria, panificazioni artigianali e caffè in coso alla Fiera di Rimini. In Italia operano circa 39mila gelaterie (compresi bar e pasticcerie che vendono anche il gelato artigianale), circa il 10% in più rispetto a cinque anni fa. La più alta concentrazione di laboratori artigianali si trova in Lombardia (6.093); seguono Veneto (3.512) e Emilia-Romagna (3.273). Una stima più riduttiva, che include unicamente le gelaterie con laboratorio escludendo le rivendite, vede la presenza in Italia di circa 29.000 gelaterie, di cui 9.000 vendono solo gelato, le restanti 20.000 sono bar o pasticcerie con gelateria. Gli addetti sono circa 150 mila in Italia e 100 mila all'estero, sparsi in circa 20mila gelaterie. In Germania sono 9.000 ed in Spagna 2.000 (l'Europa vanta 50.000 gelaterie). Ampie le prospettive di crescita in Nord America, Asia e Oceania con numeri ancora ridotti: 1.100 le gelaterie aperte negli Stati Uniti, 1.200 in Giappone, circa 200 in Australia.

Il caffè resta una delle bevande più diffuse in Italia, bevuto dal 97% degli italiani, nonostante nel 2015 i consumi siano diminuiti del 3,8% rispetto al 2014. Lo dicono i dati di Fipe e Osservatorio de Longhi discussi a Sigep.

Al 38° Salone di Rimini Fabbri presenta ai professionisti del comparto una nuova linea che rimette in



Il giovedì alle 22.10 appuntamento su [Trc](#) (canale 15 del digitale terrestre e 827 della piattaforma Sky) con la trasmissione legata al nostro portale e dedicata alle imprese e al lavoro [made in Emilia Romagna](#). Nella diciottesima puntata focus su investimenti per industria 4.0, ortofrutta, Piquadro, Cir Food, Energica

Cerca nel sito... 



## LA NOSTRA RESPONSABILITÀ



NOTIZIE IN TEMPO REALE 

[Alternanza scuola-lavoro: riconoscimento nazionale di Confindustria all'Istituto Einaudi di Correggio](#)

[GRANAROLO: PROBLEMI IN PUGLIA CAUSA IL MALTEMPO](#)

[Coop al 76esimo posto mondiale e primo retailer italiano nella graduatoria Deloitte](#)

[BPER: VANDELLI, ENTRO FINE MARZO A BCE PIANO RIDUZIONE NPL](#)

vaschetta l'irresistibile cremosità del vero gelato italiano. Si chiama Simplé Gold ed è realizzata usando solo ingredienti e aromi naturali. Cinque le varianti, le più richieste dai consumatori in tutto il mondo: Vaniglia, Cioccolato, Caramello, Tiramisù e Gianduia.

Toschi Vignola amplia la gamma dei prodotti per la gelateria professionale. Le novità presentate al Sigeep di Rimini investono la linea "Toschi - La Gelateria", con l'introduzione di nuove referenze nate dagli investimenti in ricerca del gruppo modenese, celebre per saper anticipare le tendenze del gusto internazionale. "Un ampliamento di gamma necessario per l'importanza del segmento - spiega Massimo Toschi, amministratore delegato di Toschi - la gelateria artigianale rappresenta un settore in netta crescita in ambito internazionale. La nostra esperienza nell'export ci consente di anticipare quelle che sono le tendenze in atto e rendere ai professionisti della gelateria un vero e proprio servizio di scouting, utile per cogliere le nuove opportunità nel mercato".

Riproduzione riservata © 2017 viaEmilianet

**Potrebbe interessarti anche:**



Articolo pubblicato il 20 gennaio 2017 in [Attualità](#) con tag [rimini](#) da [Redazione viaEmilianet](#).

[← A Engie Italia il 75% di Ecoprogram](#)

[Ducati presenta Desmosedici →](#)

[MERCATONE UNO- ANCORA INCHIESTE GIUDIZIARIE](#)

[Visualizza tutte le notizie Flash](#)

INDICI   VALUTE   MATERIE PRIME	
FRANKFURT DAX 30 20.01. 15:30	 <b>11613.75</b> +16.86 0.15%
NEW YORK S&P500 20.01. 15:30	 <b>2269.96</b> +6.27 0.28%
TOKYO NIKKEI 20.01. 15:30	 <b>19137.91</b> +65.66 0.34%
NEW YORK DJ 30 20.01. 15:30	 <b>11148.85</b> -47.25 -0.42%
NEW YORK NASDAQ 100 20.01. 15:30	 <b>5051.17</b> -4.68 -0.09%

**viaemilianewsletter**

Nome

E-mail

[iscriviti](#) [privacy](#)

