Tiratura: 12.900

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

Quotidiano

Data 23-01-2017
Pagina 6
Foglio 1 / 2

Pienone al Sigep, arrivano da ogni parte

L'EVENTO Il Salone internazionale del dolciario artigianale regala una domenica spettacolare e una marea di gente

Al Salone internazionale del dolciario artigianale, in corso alla fiera di Rimini, ci si può anch rilassare con trucco e… barba. Debutta infatti il trattamento con il cioccolato, l'ultima frontiera del make-up. Sotto le abili mani della make-up artist Camilla Cantini, prende forma e colore il trucco realizzato con l'impiego di ingredienti dolciari "grezzi", non lavorati: dal cacao, agli zuccherini, al miele, alle pepite di cioccolato. Ed ecco che l'eyeliner viene realizzato con il miele e il cioccolato, insieme a una base di prodotti cosmetici, il contouring viso è "costruito" con cacao in polvere, mentre le labbra sono truccate con zuccherini, cacao puro e gloss. Non solo moda, ma anche tanto benessere. I prodotti del make-up al cioccolato fanno bene alla pelle, soprattutto nella fase di preparazione

MERINGA VEGANA MA SENZA RINUNCE

Fabbri 1905 ha stupito gli ospiti che hanno assaggiato le nuove meringhe totalmente vegane, preparate con la sua rivoluzionaria Base Veg, che hanno apprezzato particolarmente l'assenza di quel retrogusto tipico della ricetta originale dovuto al bianco d'uovo. La squadra di pasticceri Fabbri 1905 presenti al Sigep è capitanata da Sonia Balacchi, campionessa del mondo di pasticceria 2012 e nuova responsabile della Fabbri Master Class, la Scuola di alta formazione in gelateria e pasticceria artigianale, la prima creata nel settore, nel 1997.

AGLI ITALIANI PIACE 'IL BUON PANE' ARTIGIANALE

Ancora una mattinata dedicata al pane, con il convegno incentrato mutare dei consumi, fotografati da Cerved con una ricerca promossa da AIBI Assitol e Sigep. La ricerca ha evidenziato, dopo un calo negli anni scorsi, lo stabilizzarsi dei consumi. L'85,9% dei consumatori preferisce il pane artigianale (1.638mila tonnellate), quello industriale è scelto dal 7,8% e quello surgelato dal 6,3%. Sale la domanda di pasticceria prodotta dai panificatori, cresciuta del 3,1%. I dolci più apprezzati nelle panetterie sono le brioches (+5% nel 2016) ed i dolci da ricorrenza, che aumentano del 12%. Cresce la presenza del 'buon pane' nella ristorazione, che oggi copre il 10% del mercato artigianale.

RENATO ARDOVINO RE DELLE TORTE

A Sigep non è certo passata inosservata la presenza di Renato Ardovino allo stand Comprital. Considerato il maggior esponente del cake design italiano, è uno dei volti di Real Time e con trasmissioni televisive come Torte in Corso con Renato e My Cake Design ha accumulato migliaia di fans. "Sono venuto la prima volta al Sigep nell'88 – dice – Ma mi continua a colpire per la passione che le persone hanno per questo mestiere. È qualcosa di professionale, ma anche artigianale e creativo allo stesso tempo. Vedi la voglia di conoscere, imparare, carpire dei segreti, delle novità. Tutti si aspettano di vedere delle cose belle e nuove, quando vengono qui. E le trovano ogni anno".

IL CORDOGLIO PER MARIANI

Il nostro appuntamento del lunedì dedicato alle figure della ruralità slitta di una settimana. Il nostro Enrico Santini, colpito dalla scomparsa dell'amico Leonardo Mariani, esprime il cordoglio di tutti i rurali.

RIMINI

Pienone al Sigep, arrivano da ogni parte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 013706

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO

Quotidiano

Data 23-01-2017
Pagina 6
Foglio 2 / 2

Non è certo passata inosservata la presenza di Renato Ardovino allo stand Comprital. Ma il Giulio Cesare di bianco creato gli ha davvero tenuto testa. Per non parlare delle splendide hostess fotografatissime nei numerosi padiglioni

Personaggi, volti, hostess e creazioni nella spelndida atmosfera del Sigep in corso fino a mercoledì a RiminiFiera *(Fotoservizio Amato Ballante)*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 013706

Fabbri