

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

NOTIZIARI TRENTO DOC

CREALA CON NOI.

Iniziare l'esperienza di lettura dal 1984

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Sabato 21 Gennaio 2017 | aggiornato alle 19:07 | 46683 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI FIERE



di **Andrea Radic**
vicedirettore



Inaugurato a Rimini il Sigep dei record Attesi in 200mila, gelato superstar

Primo Piano del 21 Gennaio 2017 | 18:09

Saranno più di 200mila i visitatori di Sigep, il settore del dolce in crescita propone novità nel mondo del gelato, del forno, della cioccolata e del caffè. Nel corso della fiera presenti noti pasticceri e showcooking come Massimo Bottura, Alessandro Borghese, Iginio Massari e Ernst Knam. Il gelato è stato il motivo d'attrazione per gli appassionati

Con **Lorenzo Cagnoni**, presidente **Italian exhibition group** (Ieg), al taglio del nastro insieme al sindaco di Rimini, **Andrea Gnassi**, il vicepresidente Ieg Matteo Marzotto e il direttore generale Ieg, Corrado Facco, si è aperta l'edizione 2017 di **Sigep** davanti ad una platea di autorità e operatori che fin dall'apertura dei cancelli hanno raggiunto il quartiere fieristico, interamente occupato da 1.250 espositori anche nell'ampliamento appena inaugurato.

Sei nato chef?

Uccidi il dilettante
che è in te.
Diventa anche tu
CHEFuoriclasse!

centro-europeo-formazione.it





Il presidente è tornato nel suo intervento di saluto a descrivere la grande operazione di fusione tra i due importanti soggetti fieristici che ha portato alla costituzione di Ieg, secondo gruppo fieristico italiano per fatturato e primo per numero di eventi, oltre 60 di cui molti a proprio marchio. «Tra qualche settimana - ha sottolineato Cagnoni - potremo annunciare positive novità rispetto al lavoro che Rimini e Vicenza stanno compiendo insieme, il gruppo Ieg è pronto a dare nuove opportunità a diversi settori disponendo di due quartieri fieristico come Rimini e Vicenza con strutture nuove, moderne efficienti, ad elevata marginalità e trend di crescita.

Iniziamo il 2017, dopo l'inaugurazione di Vicenza Oro, oggi si inaugura questa magnifica manifestazione che è il Sigep, leader nel mondo alimentare dolce e fabbricato con mani artigianali. Caratteristica di cui andiamo orgogliosi e che vogliamo mantenere nel tempo. Se come pensiamo i numeri ci daranno ragione avremo incominciato col botto il 2017, primo anno in cui si misureranno le premesse alla base dell'integrazione tra Rimini e Vicenza. E sarà il percorso verso la quotazione in borsa prevista nel 2018. Sigep potrebbe superare le 200mila presenze di visitatori professionali. Nel panorama del settore non temiamo competizione. Il quartiere è interamente occupato, in grande smalto con forti prospettive economiche per i settori che ospita gelato, pasticceria, panificazione e il grande mondo del caffè. Gli stranieri sono 40mila da 170 paesi».

Il sindaco di Rimini Andrea Gnassi sottolinea: «Quella che c'è qui al Sigep è un'Italia che guarda al mondo, Rimini e Vicenza rappresentano una realtà economica capace di crescere in una città che anche d'inverno esprime cultura dell'ospitalità e delle relazioni umane.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Sono convinto che il driver del food, il grande campo dell'agroalimentare e dell'enogastronomia, possa trainare l'economia. A giugno avremo grande momento dedicato al cibo, la quarta edizione di **"Almeni"** con i più grandi giovani chef del mondo guidati da Massimo Bottura (candidato al premio **"Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione"** promosso da Italia a Tavola [CLICCA QUI PER VOTARE](#)). Cagnoni e Marzotto hanno creduto in questa avventura per far crescere i sistemi economici e ci sono riusciti, ci siamo riusciti, al di là dei campanili».

Un Sigep in grandissimo "spolvero" con novità a perdita d'occhio. Al Salone internazionale del dolciario artigianale troviamo, per i "palati più forti" il gelato alcolico, mentre per i buongustai ecco il gelato al gusto di mozzarella di bufala con salsa e pezzi di pomodori semicanditi, fino al gelato al gusto di funghi porcini e a quello, sullo stecco, che richiama nella forma e nei colori gli arrosticini abruzzesi.

Ma il Sigep non è solo gelato. Ed ecco una statua di Giulio Cesare a grandezza naturale e una minuziosa riproduzione della Fontana di Trevi, spettacolari opera d'arte in pasta di zucchero. Tra le novità anche la creme brûlée vegana, il caffè con note di biscotto e pane appena sfornato. Molte le aziende del settore che presentano le proprie novità di prodotto. **Fabbri** presenta basi per marmellate e dolci vegani, una ghiotta selezione di gelati e dedica una intera sezione dell'ampio spazio in Fiera ad un bancone bar dove esperti mixano particolari cocktail a base di Merendry il nuovo Bitter all'amarena **Fabbri**.

Il leader nella lavorazione del gelato si chiama **Carpigiani** e nella "piazza" sulla quale si affacciano le diverse attività del gruppo ci sono molte novità, nel settore professionale, in quello dedicato ai bar e nella formazione con la Carpigiani gelato university. Davvero particolare la macchina che unisce la preparazione del caffè a quella del gelato consegnando in meno di due minuti un gelato che mantiene tutta la fragranza del caffè appena fatto. Nel settore dolci da forno ecco le novità 2017 di **Forno d'Asolo** legate all'acquisizione della pasticceria Donatella, che porta nell'offerta del Gruppo dolci classici artigianali, dolci al cucchiaio, parfait e zuccotti è una serie buona e bella di torte artigianali, fatte a mano che ricordano quelle dei cartoni animati. E sono proprio i cartoons ad ispirare i dolci, davvero delle vere e proprie sculture esposti nell'area Pastry & Culture gestita da **Conpait**, la confederazione dei pasticceri italiani, presieduta da Federico Anzellotti che presenta un fitto programma di attività di "show pastry" con maestri pasticceri in diretta streaming.



Sono attesi a Sigep Iginio Massari (candidato al premio **"Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione"** promosso da Italia a Tavola [CLICCA QUI PER VOTARE](#)), promotore dell'iniziativa che martedì 24 gennaio vedrà il panettone ufficialmente nominato ambasciatore della pasticceria artigianale italiana nel mondo, Luigi Biasetto, di notevole fama internazionale, insieme ai personaggi televisivi e professionisti come Ernst Knam, noto come il "Re del cioccolato", campione nella Coppa del Mondo di Gelateria del 2012 come capitano e anche lui candidato al premio di Italia a Tavola. Quindi lo chef Simone Rugiati, conduttore di diversi programmi tv tra i quali "Cuochi e fiamme" e Alessandro Borghese, noto al pubblico televisivo con "Quattro ristoranti" e "Junior Masterchef Italia" entrambi candidati al nostro sondaggio ([CLICCA QUI PER VOTARE](#)).

Ma anche il cinema ama il gelato artigianale: intervengono a Sigep l'attore Gian Marco Tognazzi, che ha recentemente debuttato nel mondo enogastronomico, l'attore Vincenzo Soriano, attualmente candidato con il film del regista Angelo Antonucci "Con tutto l'amore che ho" al David di Donatello, mentre è di prossima uscita il suo ultimo lavoro "Il bandito Giuliano". Il Sigep è una manifestazione in crescita, protagonista di un settore molto consistente dal punto di vista economico, le stime più attendibili parlano di un consumo di gelato pari a 12 kg pro capite ed un giro d'affari superiore a 2 miliardi di euro.

Il 66% dei consumi riguarda il gelato artigianale e l'Italia è il primo paese al mondo nel quale si assiste a questo predominio nella preferenza dei consumatori. In questi ultimi decenni il consumo si è moltiplicato di sei volte. Non esiste un prodotto alimentare protagonista di eguale performance. 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. Gli addetti sono circa 150mila in Italia. Il gelato artigianale italiano è sempre più apprezzato anche all'estero tanto che sono circa 100mila le gelaterie artigianali presenti in tutto il mondo con un andamento in costante crescita.

