


IEG. Prime schermaglie tra le anime di Rimini e Vicenza

 www.newsrimini.it/2018/01/ieg-prime-schermaglie-tra-le-anime-di-rimini-ed-vicenza/

January 18, 2018



All'interno di **Italian Exhibition Group** si registra forse la fine della "luna di miele" tra le due anime di Rimini e Vicenza. Dopo la conferenza stampa del presidente Cagnoni su bilancio e previsioni di martedì, il Giornale di Vicenza ha interpellato il **vicepresidente Matteo Marzotto**, massimo rappresentante vicentino della compagine fieristica. A far discutere una frase di Cagnoni, a margine della conferenza, sui rapporti con Vicenza: *"Non ci bacciamo tutte le mattine, in leg ci possono essere dei contrasti, delle differenze di opinione"*. Al quotidiano veneto Marzotto risponde con ironia: *"Io i baci li do alla mia fidanzata, Nora, non certo al presidente Cagnoni"*. Ma c'è anche la questione delle assenze vicentine all'appuntamento riminese con la stampa: *"Non nascondo una certa sorpresa nel non essere stato invitato a prendere parte alla conferenza stampa di presentazione dei dati di bilancio, peraltro ottimi"*. Sulla quotazione in borsa, poi, Cagnoni ha detto di auspicarla anche per la stessa fine del 2018, ma che non è vincolante per gli obiettivi del piano industriale recentemente approvato. Il percorso per l'ingresso in borsa è stato approvato da tutti i soci, riminesi e vicentini, puntualizza Marzotto che ha avuto il mandato di seguire il tema nello specifico.

Alimentare. Da domani al Sigep di Rimini attesi 200mila visitatori nel quartiere fieristico

Il pasticciere ora è un divo «Ma manca la formazione»

Da Knam a Massari e Rinaldini: il negozio diventa Pmi

Cristina Casadei

Paese che vai, grande o piccolo che sia, pasticciere che trovi. L'Italia è «il Paese dolce», dice Ernst Knam, che dopo aver girato il mondo, è a Milano che ha deciso di fermarsi. Classe 1963, tedesco di Torming, cittadina dove confinano Germania, Austria e Svizzera, paesi che evocano molto, quando si parla di arte del cioccolato, di cui Knam è indisusso maestro. Si è formato alla corte di Gualtiero Marchesi dove è arrivato oltre 30 anni fa. In questi tre decenni ha visto e vissuto un'evoluzione forte delle forme e delle tecniche della pasticceria. Oggi le forme sono più nette, le glasse più lucide», dice. La classica Saint Honoré, solo per citare un punto fermo della storia, svedese predomino nelle vetrine, ma non dobbiamo dimenticare che la pasticceria moderna è basata sulla tradizione precisa. «Senza non si può fare il moderno». Frutto di viaggi, studio, ricerca e sperimentazione. Molta, moltissima quella che Knam fa nel suo laboratorio dove lo circondano 25 collaboratori. «Per il 70% sono donne. Io credo molto nella collaborazione femminile e credo che nella pasticceria sia necessaria la mano della donna», racconta. Meno nota, ma molto preziosa, come hanno mostrato le giovani che da 4 anni si contendono il titolo di Pastry Queen - il concorso ideato da Roberto Rinaldini -, al Sigep, il salone di Rimini, dove da domani sono attesi oltre 200mila visitatori.

Destreggiarsi tra fave di cacao, chicchi di caffè, uova, latte, panna, frutti, pregiate farine, zuccheri e costruire sul proprio nome un marchio, che possa concorrere nel mondo, è molto più faticoso di quanto si possa pensare. Non è un mestiere per chi non ha creatività,

curiosità, precisione e voglia di fare. Ne sa qualcosa il gran maestro Iginio Massari. Bresciano doc, classe 1942, è il faro della pasticceria italiana che è tornata a essere competitiva dopo anni in cui «pian piano era scomparsa dalla scena internazionale in cui si consuma una competizione agguerrita, dominata ancora oggi dalla Francia che nella pasticceria rappresenta il lusso». L'Italia invece? «La famiglia, la piazza». Ma «le esigenze dei consumatori cambiano - continua Massari - e in questi anni c'è stata una forte accelerazione, dovuta anche al fatto che il mondo è diventato più piccolo. La pasticceria italiana è però più popolare e non ha mai fatto nulla per una svolta totale». In questo una responsabilità forte ce l'ha la formazione. «Le scuole di regioni e province sono arretrate», interpreta Massari e la formazione dei pasticciere è tutta demandata al privato, con il Cast di Brescia, diretto da Vittorio Santoro e di cui Iginio Massari è presidente onorario, a rappresentare una delle eccellenze. Rafforzata ancora di più, dopo che ieri il presidente ad interim dell'italian exhibition group, Lorenzo Cagnoni, ha ufficializzato l'ingresso di leg nell'azionariato. «Ogni anno di qui sono due mila professionisti (tra panificazione, gelateria, pasticceria e cucina, ndr), l'80% dei quali trova un impiego», ricorda Massari.

A giocare sullo scacchiere mondiale ci prova Roberto Rinaldini, soprannominato lo stilista della pasticceria. Classe 1977, riminese, ha inventato un format inconfondibile a partire da forme, glasse, colori, arredi e confezioni. Unici, inconfondibili. Ma ciò che lo contraddistingue sono innanzitutto le sue creazioni, dai Macaral alle Gnambelline, un po' anche



Iginio Massari



Ernst Knam



Roberto Rinaldini

una rivisitazione di celebri tradizioni provenienti da oltreoceano. Ed è proprio fuori dai confini nazionali che guarda Rinaldini: Parigi, Londra, Mosca sono tra le città dove arriverà la Rinaldini Pastry spa che nei prossimi 5 anni aprirà il suo primo laboratorio di ricerca del progetto che prevede un investimento di 6 milioni di euro. A supportarlo c'è l'imprenditrice Micaela Dionigi, presidente della locale società del gas, la Sgr Rimini. Gli obiettivi sono ambiziosi: 250 assunzioni e 25 milioni di fatturato entro il 2022.

La competizione molto forte ha reso il mercato più selettivo che in passato. Tecnica, qualità, ricerca, ma anche precisione. Soprattutto nei conti. «I numeri sono fondamentali tanto nelle dosi delle ricette quanto nella gestione delle attività. Il calcolo che per ogni dipendente devono entrare almeno 100 mila euro di fatturato all'anno», interpreta Knam che, secondo l'ultimo conto economico consultabile nella banca dati del Cerved, nel 2016 ha fatturato con la Knam srl 2.465.608 euro, in forte crescita rispetto al 2015 (1.912.707), con un utile d'esercizio di 425.375 euro, anche questo in crescita rispetto al 2015 (111.788). La pasticceria si rinnova, il laboratorio si evolve, ma Knam resta sempre e solo in via Anfossia a Milano. «Non faccio pullover o pantaloni che possono essere trasportati ugualmente se fa caldo o freddo, in più o meno tempo. Se dovessi aprire altri punti vendita dovrei avere un laboratorio dietro ognuno. Ma di Knam ce n'è uno solo o faccio eccellenza o faccio grandi numeri. Io faccio eccellenza».

GIORGIO LONER



Le 9 cose da sapere

La gelateria, la pasticceria, il caffè e la panificazione, un po' di numeri e curiosità

DA DOMANI
Al Sigeep tanti prodotti in anteprima. Nella foto sotto, Roberto Rinaldini, re della pasticceria



1

Si stima che siano più di 100 mila le gelaterie sparse per tutto il mondo

2

430 milioni, i dollari fatturati dalle gelaterie artigianali negli Stati Uniti, un mercato in continua crescita

3

595 milioni i litri di gelato che sono stati prodotti in Italia nel 2016 secondo l'Eurostat

4

Più del 60% dei consumatori italiani predilige il gelato artigianale

5

11 milioni di tonnellate, il volume dell'industria della panificazione artigianale

6

137 miliardi di euro, il mercato complessivo europeo dell'Italia per i prodotti da forno

7

55% studentesse di scuole professionali di pasticceria ma solo il 35% lavorano in laboratorio

8

1,5 tazzine di caffè al giorno, il consumo medio pro capite degli italiani

9

97% degli italiani consuma abitualmente il caffè, molti di questi a colazione

A Rimini la fiera del dolce «Ma nelle pasticcerie servono donne e giovani»

Rinaldini, uno dei re mondiali: «Troppi uomini»

RIMINI

IL mondo della pasticceria si è dato appuntamento a Rimini, da domani a mercoledì prossimo. Il Sigeep, salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè.

Organizzato da Italian Exhibition Group, si presenta con numeri da

Andrea Oliva

«TRA una decina di anni, forse meno, emergeranno tante pasticciere di successo e nei laboratori ci saranno tante donne quanti uomini. Ma oggi la pasticceria al femminile fatica a essere presente nei laboratori. Questo per tanti rimane un lavoro maschile».

Roberto Rinaldini non ha bisogno di presentazioni. Riminese, quarantenne, fa parte dell'élite della pasticceria mondiale, inserito nel 2014 tra le 100 migliori pasticcerie e cioccolaterie del mondo. A soli 22 anni ha aperto con la moglie, ci tiene a precisare, la prima pasticceria. Al Sigeep è nella giuria di The Pastry Queen, il concorso che vede sfidarsi 12 pasticciere provenienti da altrettanti Paesi al mondo. Sono le migliori. Quest'anno non sarà rappresentata l'Italia anche se la detentrica del titolo è Silvia Boldetti.

Rinaldini, nel mondo il 55% degli studenti di scuole professionali è rappresentato da donne, ma solo il 35% riesce a entrare in un laboratorio, perché?

«Nel mio laboratorio ho l'80% di donne, ma sono un caso in controtendenza. E sono contento. Sono giovani, tra i 22 e i 28 anni, in piena crescita professionale e hanno voglia. Devo dire che avendole conosciute posso dire che si mettono in testa un obiettivo lo vogliono raggiungere. Sono molto determinate».

Perché non tutti i suoi colleghi non seguono l'esempio?

«In generale per le donne è più difficile entrare nei laboratori di pasticceria. Perché c'è chi continua a considerare

record. Saranno 900 gli eventi e le aree test a cura degli espositori. Tra gli stand si svolgeranno 32 competizioni di cui 7 internazionali con 423 fra concorrenti e giudici. Tra questi ci sarà anche il Campionato mondiale di Pasticceria femminile The Pastry Queen, con 12 agguerrite

concorrenti. Non mancheranno i Campionati italiani baristi dedicati al caffè e le iniziative legate alla panificazione. Il Sigeep sarà anche un'occasione di alta formazione. I Maestri del dolciario artigianale si sono dati appuntamento nel salone fieristico riminese dove si terranno anche 92 incontri fra convegni e

presentazioni di nuovi progetti con la bellezza di 279 relatori. Attorno al mondo del dolce ruoteranno 160mila buyers, di cui oltre 33mila esteri, provenienti da 180 Paesi.

Un gigante le cui dimensioni raggiungeranno i 129mila metri quadrati di superfici espositive occupate da 1.250 aziende.

Lei come si è trovato con le dipendenti?

«Molto bene. Il lavoro in un laboratorio è molto duro, lavoriamo 40 ore a settimana più 8 di straordinario. E' una grande opportunità, ma è molto pesante anche se sei giovane. Se reggono, devo dire che hanno una marcia in più».

E' così difficile resistere?

«Negli ultimi otto anni le trasmissioni televisive, dando spazio a questa professione, hanno incrementato il numero dei giovani che si avvicinano alla pasticceria. Ma la Tv non spiega quanto sia dura lavorare in un laboratorio artigianale. C'è tanta manualità e fatica da affrontare. Alcuni mollano anche se gli dai fiducia. Mi è capitato un ragazzo per un apprendistato. Me lo aveva presentato il nonno, che lavorava nel settore dolciario. L'ho chiamato nel mio laboratorio. Reggere, come ho detto, è difficile, c'è tanto lavoro e quando devi completare le consegne si alza il livello della tensione. Dopo cinque giorni i genitori non lo hanno più mandato perché secondo loro lavorava troppo. Anche questo fa riflettere. Non si dà più valore al lavoro. Se fosse cresciuto professionalmente un giorno avrebbe potuto girare il mondo, invece... Purtroppo capita di incontrare giovani che dopo sei mesi di scuola pensano di saper fare pasticceria».

Quando le donne avranno pari opportunità anche tra i dolci?

«Penso ci vorranno 8 o 10 anni ancora. A quel punto vedremo emergere tante pasticciere di successo e nei laboratori saranno tante quanti gli uomini. Ma la loro strada sarà in salita e dura. Ancor oggi è considerato un lavoro maschile».



un rischio la maternità a cui possono andare incontro le ragazze. Formare persone di fiducia e perderle per un paio di anni può essere un problema. Rimpiazzarle sarebbe davvero un'impresa».

Nel 2018 sentir parlare di maternità come un limite, fa riflettere.

«Capisco, è una mentalità antica quella di alcuni vecchi pasticceri. Io sono più innovativo e do fiducia ai giovani, ragazzi e ragazze che siano».



Vecchi tabù e futuro

E' ancora considerato un lavoro maschile. Fra l'altro la tensione in laboratorio è alta, i giovani scappano. Il gentil sesso è poco rappresentato, ci vorranno ancora 10 anni

Il Resto del Carlino ed. Rimini venerdì 19 gennaio 2018

DOMANI AL VIA SCATTA IL DOPPIO SENSO IN VIA BASTIONI ORIENTALI

Gli chef stellati danno spettacolo al Sigeep La fiera rivoluziona anche la viabilità

SARÀ un'edizione da record. La più grande nella storia del Sigeep, che occuperà 129mila quadrati di superficie espositiva grazie all'ampliamento da poco completato alla fiera. Numeri da Guinness per la nuova edizione del salone dedicato alla gelateria e alla pasticceria artigianali, che punta a 160mila visitatori (da quest'anno il visitatore che entra più volte in fiera è contato solo una volta) e a superare le 208mila presenze complessive dell'anno scorso. La manifestazione si aprirà domani, e alle 14 si terrà la cerimonia inaugurale con il ministro ai Beni culturali Dario Franceschini. Oltre 900 gli eventi durante i cinque giorni della manifestazione, con 32 competi-



zioni di cui 7 internazionali: fra queste la Coppa del mondo della gelateria (con 12 paesi a sfidarsi), il Campionato mondiale di pasticceria femminile e quello italiano che eleggerà invece i migliori baristi. Molti i volti noti che visiteranno la fiera, e tra questi non man-

cherà Ernst Knam, il 're' del cioccolato, che sarà protagonista di vari *show cooking* e incontri a partire già domani.

IL SIGEIP rivoluzionerà anche la viabilità. Oltre ai percorsi obbligati all'uscita della fiera, il Comune ha deciso di consentire durante i cinque giorni della manifestazione (che andrà avanti fino al 24) il doppio senso di circolazione lungo via Bastioni orientali, abitualmente percorribile solo dall'Arco d'Augusto verso mare. Da domani a mercoledì lungo via Bastioni orientali si potrà viaggiare anche in direzione mare-monte, ovvero da via Roma verso l'Arco d'Augusto.

Rimini

Fulgor e Sigep, rischio file e caos il Comune cambia la viabilità

RIMINI

Rischio intasamenti in questo fine settimana in cui è prevista oltre l'inaugurazione del cinema Fulgor anche l'apertura della 39ª edizione del Sigep, il salone internazionale dedicata ai settori della gelateria e della pasticceria artigianale che ogni anno raccoglie nei padiglioni della Fiera di Rimini centinaia di migliaia di visitatori.

Una concomitanza di appuntamenti che ha portato la polizia municipale ad adottare alcune misure temporanee per evitare caos, file e blocco della

circolazione visto che «il flusso dei veicoli si prevede particolarmente intenso in considerazione dell'elevato numero di presenze che il Sigep attira».

A partire domani alle 9 e fino a domenica pomeriggio alle 18 sarà chiusa al traffico via Giovanni XXIII, che resterà percorribile solo fino a piazza Ferrari. Anche corso d'Augusto sarà interdetto alle auto, che per andare verso il mare potranno svoltare, come avviene già ora, in via Ducale.

Stessi provvedimenti saranno presi lunedì 22 a partire dal tardo pomeriggio, quando il Fulgor ospiterà l'anteprima

nazionale dell'ultimo film di Luciano Ligabue. Sarà comunque sempre garantito l'accesso dei residenti.

Con la chiusura di via Giovanni XXIII, è stato inoltre deciso per i cinque giorni di manifestazione fieristica di consentire il doppio senso di circolazione su via Bastioni orientali, abitualmente percorribile solo dall'Arco d'Augusto verso mare; da domani a mercoledì 24 quindi via Bastioni orientali sarà percorribile anche nella direzione mare-monte, da via Roma verso l'Arco d'Augusto, abitualmente dedicata solo agli autobus.



La facciata del cinema Fulgor in Corso d'Augusto