

Agroalimentare Speciale



Sigep, a Rimini dal 22 al 26 gennaio

Grande attesa per il Salone internazionale di IGE. Intanto è boom nei consumi del gelato artigianale: +14%

di Riccardo Rimondi

Estate e gelato: è ripresa. Lo rivela l'Osservatorio Sigep (Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di IEG - Italian Exhibition Group, leader di settore, prossima edizione dal 22 al 26 gennaio 2022 alla Fiera di Rimini). «Tra eccellenze di ingredienti, mercato aspetto salutistico del prodotto, e socialità nei consumi, il gelato, in un'Italia interamente in zona bianca, è il simbolo della voglia di rinascita di questo Paese. Con una prima stima, i consumi nazionali segnano un +14% da inizio anno, con punte legate al meteo che spingono Calabria e Roma, rispettivamente con un +20% e +22%», sottolinea Claudio Pica, segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri e vicepresidente nazionale FIEPET Confesercenti.

Stime che riportano ottimismo per un settore che in Italia valeva sino al 2019 - tra gelaterie con produzione e sole rivendite - oltre 39mila imprese per un fatturato annuo di 4,2 miliardi e 75mila addetti diretti.

E tornano a mostrare dinamismo anche i mercati internazionali, dove già nel 2019 si conta-

va una crescita globale del 6% dell'industria alimentare degli ingredienti per il gelato, rispetto al quadriennio precedente.

Per Roberto Leardini, presidente del Gruppo Prodotti per gelato di UIF, Unione Italiana Food, «rispetto al mercato europeo rimasto costante, in particolare in Polonia e Spagna, tornano segnali interessanti da Stati Uniti, Medio Oriente e da mercati agli albori, ma con potenzialità enormi, come Cina e Sud Est asiatico. Perciò guardiamo al Sigep 2022 come a una vetrina per nuovi progetti e mostrare novità di prodotto con un respiro internazionale».

«Numeri e sentiment che riflettono ottimismo per il nostro Sigep e, aggiungo, per il sistema fieristico italiano - dichiara il presidente di IEG, Lorenzo Cagnoni (foto in alto, a sinistra) - L'edizione del prossimo gennaio avrà senz'altro un marcato respiro internazionale».

LORENZO CAGNONI

«L'edizione del Sigep del prossimo gennaio avrà senz'altro un marcato respiro internazionale»

Come conferma l'amministratore delegato di IEG, Corrado Peraboni (foto sopra, a destra), «creatività individuale e qualità dell'intera filiera, dagli ingredienti ai macchinari, portano questo prodotto così iconico del Made in Italy in mercati sempre più attenti e di grandi potenzialità che noi contribuiamo a mettere a fattor comune». Sigep è l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce. Da oltre 40 anni rappresenta il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore e fornisce una panoramica completa di tutte le novità del mercato. Inoltre è il punto di incontro per lo scambio di idee, tendenze e visioni presentate ogni anno dai più importanti esperti e opinion leader del settore.

Nelle arene tematiche si accendono i riflettori su competizioni internazionali, dimostrazioni, talk show, workshop e incontri di formazione. L'edizione di SIGEP 2022 sarà un'occasione unica per scoprire i nuovi scenari legati al cambiamento epocale del fuori casa e come questa trasformazione rivoluzionerà il modo di fare business. Intanto, lungo la Penisola, l'Osservatorio Sigep ha scattato

un'istantanea del gelato dell'estate 2021 che racconta una vera e propria 'Spa' per il palato.

La riminese Sonia Balacchi - campionessa mondiale iridata di Pasticceria al Sigep e unica donna professionista a rappresentare l'Italia al palazzo dell'ONU per l'ItalianFoodFestival come Ambasciatrice della Pasticceria Italiana nel 2015 - propone monoporzioni in un sandwich di gelato tutto natura. «Una collezione - spiega Balacchi - studiata con ingredienti che producono con energie rinnovabili nell'azienda agricola di famiglia». Sulla stessa linea Giancarlo Timballo, Maestro friulano, presidente della Coppa del Mondo di Gelateria: «È il momento di assecondare il ritmo della natura». Per i consumatori sempre più attenti, arriva la lista 'corta' degli ingredienti, che Eugenio Morrone, incoronato campione del mondo di gelateria al Sigep del 2020, espone fuori dal suo negozio. «Oggi su 25 gusti, 13 sono sorbetti e 12 creme. Acqua, zucchero e pistacchio: è semplice e funziona. Vado a visitare i vivai per il basilico che abbinano al limone di Sorrento e alla cannella».

Dunque, qual è la tendenza per

IL GRUPPO

IEG è fra i principali operatori fieristici in Europa

IEG - Italian Exhibition Group (IEG), quotata su MTA di Borsa Italiana S.p.A., ha maturato negli anni, con le strutture di Rimini e Vicenza, oltre che nelle sue ulteriori sedi di Milano e Arezzo, una leadership domestica nell'organizzazione di eventi fieristici e congressuali e ha sviluppato attività internazionali negli Stati Uniti, Emirati Arabi Uniti, Cina, Messico e India, che l'hanno posizionata tra i principali operatori europei del settore. Nel settore agroalimentare offre un vero e proprio «Food&Beverage Network» che rappresenta la piattaforma fieristica italiana per il business dell'out of home, organizzando Sigep, Beer&Food Attraction, BBTEch, Cosmofood, Golositalia e ABTEch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

l'estate 2021? «Come in tutte le fasi post recessive - riassume Matteo Figura, Direttore Foodservice Italia di NPD Group -, i consumatori tendono a razionalizzare e scegliere in maniera oculata. C'è voglia di riscatto, di star bene. Il concetto è 'qualcosa di bello e buono me lo merito', senza sensi di colpa, in un contesto che presenta ancora elementi di incertezza economica. Inoltre, il gelato rappresenta il legame di fedeltà del consumatore con la gelateria: luogo in cui si ritrovano sapori famigliari, cui siamo fortemente legati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ECCELLENZA

È l'appuntamento più importante al mondo

Da oltre 40 anni il Sigep è punto di riferimento per le innovazioni del settore

1 Ottimismo

L'impennata dei consumi riporta l'ottimismo per un settore che in Italia valeva sino al 2019 - tra gelaterie con produzione e sole rivendite - oltre 39mila imprese per un fatturato annuo di 4,2 miliardi e 75mila addetti diretti.

2 Punto di riferimento

Sigep è l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce. Da oltre 40 anni è il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore e fornisce una panoramica completa di tutte le novità del mercato.



3 Scambio di idee

Il Sigep è il punto di incontro per lo scambio di idee, tendenze e visioni presentate ogni anno dai più importanti esperti e opinion leader del settore. Nelle arene tematiche si accendono i riflettori su competizioni internazionali, dimostrazioni e workshop.