

Il sapore della ripresa

Rimini

# Dolce risveglio dopo la pandemia Al Sigep orgoglio e gelati alla pace

In Fiera torna la manifestazione più golosa. Stefano Bonaccini: «E' il mattone da cui ripartire»  
Nei padiglioni sventola la bandiera dell'Ucraina. L'omaggio a una ricetta tipica del Paese invaso

**+Applausi** e commozione, ieri mattina, per l'avvio del Sigep, il Salone di Italian Exhibition Group dedicato a gelateria artigianale, pasticceria, panificazione e caffè. Un appuntamento atteso da due anni, che ha riportato finalmente a Rimini una folla di operatori, curiosi di conoscere i nuovi trend del settore e incontrare, dopo il fermo dovuto alla pandemia, i protagonisti del mercato. Se sono certamente tangibili le preoccupazioni per gli eventi internazionali e la crisi dei rincari, si respira comunque un certo ottimismo fra gli stand, alcuni dei quali spiccano per dimensioni e uso di materiali all'avanguardia.

**A proposito** del conflitto russo-ucraino, la cerimonia d'apertura ha avuto un avvio particolarmente emozionante, con un omaggio all'Ucraina e l'esposizione in video della bandiera sventolante. I maestri dell'Associazione italiana gelatieri, inoltre, hanno manifestato vicinanza al popolo ucraino con il gelato della pace: un gusto che affonda le sue radici nella ricetta di un dolce ucraino, il Sochniki. A base di latte e ricotta, con variegatura all'arancia, ha anche un'aggiunta di pistacchio per dare un tocco di italianità.

**Al taglio** del nastro erano presenti il presidente della Regione Stefano Bonaccini, il presidente di leg, Lorenzo Cagnoni, il sindaco di Rimini Jamil Sadegholvaad e Gian Marco Centinaio, sottosegretario alle Politiche agricole, alimentari e forestali. «Questa fiera - ha esordito il presidente Bonaccini - è un segnale straordinario, perché rappresenta, con le sue eccellenze, quel mattone da cui ripartire per cercare di far andare meglio le cose. Abbiamo chiuso il 2021 con un +6,9%, dobbiamo tornare al 1975 per trovare valori simili. Per il sesto anno consecutivo

## IL SINDACO

**«Si apre la nuova stagione della normalità, la volontà di affrontare il futuro come una sfida»**



Prima giornata di Sigep all'insegna dell'entusiasmo e della inventiva

l'Emilia-Romagna è prima per crescita, assieme al Veneto. Le prospettive di crescita e occupazione potrebbero essere rivolute al ribasso dal dramma della guerra, ma non c'è punto di pil che non valga il diritto a battersi per libertà e democrazia».

Secondo Jamil Sadegholvaad, sindaco di Rimini, «Sigep è il primo segnale di vera ripartenza, l'inaugurazione di una nuova stagione di normalità per il territorio. Una testimonianza della volontà di affrontare il futuro come una sfida, per superare le dif-

## OGGI IN PROGRAMMA

### Come dimagrire grazie ai carboidrati

Dalla storia del cacao ecuadoriano al panettone come protagonista dell'aperitivo: sono solo alcuni tra gli appuntamenti nel programma di oggi al Sigep. Alle 10, al padiglione B5, Santiago Peralta, co-fondatore del marchio di cioccolato Pacari, compirà una panoramica della storia del cacao e del cioccolato in Ecuador, cui seguirà degustazione. A proposito di ghiottonerie, chi ha detto che bisogna tagliare i carboidrati per perdere peso? Alle 10,30, al B3, Antonio Pacella, parlerà dell'importanza dei carboidrati, spesso demonizzati ma fondamentali nell'alimentazione giornaliera. La giornata proseguirà con uno show cooking al gusto di crema bavarese e con un incontro sulla panificazione 4.0, per concludersi con la premiazione della selezione pasticciere di Gelato d'Oro, che entreranno nella squadra italiana candidata a giocare la Coppa del mondo del gelato nel 2024.



ficoltà del recente passato e del momento, per porre le basi di una stagione di grande interesse per i concittadini, gli operatori e le imprese. In questo contesto la valorizzazione della nostra filiera agroalimentare, con l'eccellenza delle produzioni locali, può essere ritenuta una leva decisiva e una forza attrattiva per la componente turistica».

**«Tutte** le filiere sono state investite da una tempesta perfetta», ha concluso il sottosegretario Gian Marco Centinaio. «Gli aumenti vertiginosi di materie prime, gas e carburanti colpiscono le economie della produzione, della distribuzione e del consumo. L'attenzione del governo è rivolta a combattere fenomeni speculativi che si abbattono anche sulla filiera del grano e dell'agroalimentare. In questo settore l'Italia è protagonista nel mondo, con 52 miliardi di export. Il nostro paese non esporta prodotti, ma sogni: da questo concetto dobbiamo ripartire per portare nel mondo territori e tradizioni».

**Maddalena de Franchis**

## La vetrina assortita

### Dal cremino kebab al babà alla ricotta di bufala campana

Viaggio intorno al mondo con le novità gastronomiche esposte nei padiglioni della kermesse riminese

**Una vetrina** di curiosità e trovate innovative, pronte per essere lanciate sui mercati internazionali. Il Sigep è anche questo, ed è una delle motivazioni per cui se n'è sentita tanto la mancanza negli ultimi due anni. Dal maxicremino kebab al chicco di caffè da un metro e mezzo, sono diverse le novità che fanno bella mostra di sé tra gli stand. Fa decisamente gola il maxicremino kebab da 10 chili di cioccolato che, esattamente come il cele-

bre piatto di origine persiana, gira su un portante verticale e viene tagliato a scaglie con l'apposito coltello. Sempre in tema extralarge, ecco il chicco di caffè da un metro e mezzo dell'artista Aurora Thomo: rivestito da oltre 40mila chicchi di caffè, ha il solco in foglia d'oro zecchino. Alla faccia dei rincari che stanno investendo, peraltro, proprio la filiera del caffè.

**A proposito** di trovate esotiche, l'azienda romagnola Rubicone ha presentato il roll-ice (nella foto), il gelato che si arrotola, preparato direttamente al momento: un'attrazione di derivazione thailandese. Presentate anche farine con spezie, alghe e cereali: dalla curcuma all'alga



spirulina (ricca di proprietà benefiche per l'organismo), fino ai semi di canapa. E ancora, il consorzio di tutela della ricotta di bufala campana Dop lancia il babà alla bufala. C'è anche il fornetto porta-pizza per il delivery, che garantisce calore e fragranza fino al momento della consegna. E, per tornare tutti bambini, spazio allo zucchero filato variponto: verde dal gusto mela, lilla ciliegia, azzurro al sapore di mora e mirtillo, giallo gusto banana.

Le nuove tecnologie giocano, infine, un ruolo fondamentale: basti pensare ai sistemi di intelligenza artificiale che, applicati a innovative casce a telecamera integrata, riconoscono i cibi selezionati e 'fanno il conto'.

## Rimini

### IL SALONE DEL "FOOD"



Alcune immagini del Sigep: lo zucchero filato colorato, il chicco di caffè grande un metro e mezzo dell'artista Aurora Thomo (in alto a destra) e i relatori (da destra) Cagnoni, Centinaio e Sadegholvaad

# Il Sigep torna dopo due anni la riscossa ricomincia dal gelato

Tante le curiosità: dallo zucchero filato colorato ai tovagliolini "origami" dal gelato al gusto di Waferini Romagna all'opera con 40mila chicchi di caffè

#### RIMINI

##### LUCA CASSIANI

Fra mascherine e gelati, disinfettante per le mani, pane e caffè, si è aperta ieri la 43ª edizione del Sigep, il Salone internazionale dedicato a gelateria, pasticceria, pane e caffè. Un ritorno a pieno regime dopo due anni di assenza, certificato dai numeri: 950 marchi su 90mila metri quadrati, 300 buyers da 70 Paesi e ben 3.500 appuntamenti di affari già fissati prima dell'inizio dell'evento.

#### Il taglio del nastro

Toccata la cerimonia di apertura con un omaggio all'Ucraina, attraverso l'esposizione video della bandiera gialloblù. "Taglio del nastro" affidato al presidente dell'Emilia-Romagna Stefano Bonaccini e al Sottosegretario per le politiche agricole e alimentari, Gian Marco Centinaio. Presenti anche il sindaco di Rimini, Jamil Sadegholvaad e il presidente di leg, Lorenzo Cagnoni.

#### Le curiosità

Tante le novità presenti in fiera. Per tornare tutti bambini, spazio allo zucchero filato di tutti i colori: verde dal gusto mela, lilla ciliegia, azzurro del sapore mora

#### IL SINDACO SADEGHOLVAAD

«Proponiamo Rimini sul mercato delle vacanze per dimenticare per qualche giorno i gravi problemi che ci circondano»

mirtillo, giallo gusto banana. Per ravvivare i banchi dei bar arriveranno presto i tovagliolini "origami" di Moak che ha indetto un apposito concorso di creatività. Tra arte e food anche il chicco di caffè grande un metro e mezzo dell'artista Aurora Thomo: un'opera rivestita da oltre 40mila chicchi di caffè con il solco in foglia di oro zecchino. C'è il maxiremino kebab da 10 chili di cioccolato: posto su un'asta verticale girevole come il cibo etnico: si taglia a scaglie con l'apposito coltello. Ci sono poi waffle di ogni tipo: a forma di cuore e di alberello, ma anche

il waffle con le bolle. Per il 70° anniversario della fondazione, l'azienda Babbi ha deciso di trasformare la tradizione in gelato, creando il gusto Waferini Romagna; Martini punta sul gusto pancake: classico variegato all'acero oltre a mirtillo nero o arachide salata con sale di Cervia. Il Consorzio di tutela della ricotta di Bufala campana Dop lancia il babà alla ricotta di bufala, mentre Natural Juice propone il succo di frutta concentrato in capsula.

Sul fronte delle farine abbondano le novità: con le spezie o pure con alghe e cereali (curcu-

ma, alga spirulina, semi di canapa). In esposizione anche un nuovo sistema di intelligenza artificiale per eliminare le code nei ristoranti self-service o nelle mense. Le casse automatiche sono dotate di una telecamera integrata: riconoscono i cibi selezionati e "fanno il conto". C'è poi il fornetto porta pizza per la consegna a domicilio che garantisce calore e fragranza fino all'ultimo istante.

Per gli arredi di locali e hotel, infine, prendono sempre più piede i materiali sostenibili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il gelato protagonista in fiera

## Il presidente Cagnoni: «Siamo pronti per nuovi investimenti sulla Fiera»

#### RIMINI

«Siamo pronti a investire ancora sulla Fiera e affrontare nuove fasi di sviluppo e di crescita». Il presidente di leg Lorenzo Cagnoni guarda oltre la pandemia e sceglie il Sigep per lanciare il messaggio «non avventato di una ripartenza forte e duratura».

In questi due anni a causa della pandemia è cambiato tutto in termini di abitudini - fa notare il presidente -. Ed è cambiato anche il sistema Fiera. «Abbiamo saputo mostrare grande spirito di adattamento, visto l'obbligo di organizzare solo manifestazioni digitali o ibride. Abbiamo lavorato molto sull'innovazione per mantenere vivo il legame con il merca-

to, puntando sul digitale e sulla frontiera internazionale».

Il digitale «ci ha permesso di accrescere la presenza nel settore fiere, un valore aggiunto per i nostri prodotti - afferma Cagnoni -. Ora cominciamo a raccogliere i primi risultati». Sul fronte internazionale «abbiamo sviluppato accordi con altri interlocutori per raggiungere sinergie indispensabili. Oggi possiamo contare su un'alleanza con la Fiera di Colonia per esportare il Sigep a Shenzhen in Cina, e con la fiera di Hannover per operare con loro sui mercati di Messico e Stati Uniti. Con Informa Market, a partire da Dubai, abbiamo realizzato nuove manifestazioni nel mondo della gioielleria e dell'oreficeria. Sono al-

leanze strategiche che ci proiettano verso obiettivi importanti e ci danno linfa e forza per nuovi prodotti anche in Italia. Tutto ciò definisce l'orientamento futuro di leg e di dove vogliamo andare».

Guarda avanti anche il sindaco di Rimini, Jamil Sadegholvaad: «Il Sigep è il segnale della ricerca di una nuova normalità al di là della pandemia e anche del disastro umanitario della guerra in atto. Rimini, città che vive di turismo, non può rinunciare a un programma di eventi e iniziative. Dobbiamo dare dei presupposti ai nostri imprenditori, non come se nulla fosse accaduto ma proponendo la città come un luogo in cui dimenticare, almeno per qualche giorno, i pesanti proble-

mi che ci circondano. Anche insieme alla Fiera, sono state gettate le basi per una buona ripartenza sia in primavera che durante l'estate».

Il governatore Bonaccini elogia il presidente Cagnoni per la caparbità con cui si è battuto perché il Sigep si tenesse già quest'anno senza rimandarlo al 2023 ma posticipandolo di due mesi: «Questa fiera - sottolinea - è simbolicamente il mattone da cui ripartire. Purtroppo la guerra ci ha frenato, ma l'economia dell'Emilia-Romagna stava volando: +6,9% sul 2021, primi per crescita nel Paese, un exploit che non si vedeva dal 1975».

Infine il sottosegretario Centinaio si sofferma sui numeri del settore in cui «l'Italia è protagonista nel mondo con 52 miliardi di export». E spiega che i riconoscimenti Unesco (pizza, tartufo, ora caffè e maestri del gelato artigianale) servono «a mettere in vetrina la produzione italiana in tutto il pianeta».