



Data 14/03/2022

Pagina 19

Foglio 1

Focus Fiere Speciale Sigep



INTERNAZIONALITÀ

In tutto saranno oltre 300 i buyer provenienti da più di 70 paesi presenti al Sigep in Fiera a Rimini In questi giorni sono stati fissati 3.500 incontri





ALLA
GUIDA
DI IEG
A destra:
Lorenzo
Cagnoni
e Corrado
Peraboni,
rispettivamente
presidente e
amministratore delegato
di Italian
Exhibition
Group

APPUNTAMENTO NEL 2023

La Cina è vicinissima, leg sbarca a Shenzen





IL SIGEP arriva in Cina. Primo appuntamento a Shenzen nel 2023. Al salone che si tiene in Fiera a Rimini in questi giorni sarà presentato il primo step dell'accordo tra Italian Exhibition Group e Koelnmesse. L'obiettivo del grande salone della gelateria, pasticceria, panificazione e caffè è portare in Asia il meglio del foodservice dolce. Ciò grazie alla partnership strategica tra Italian Exhibition Group e Koelnmesse. In base a quanto stabilito nei mesi scorsi con un memorandum d'intesa, il Sigep, ovvero la manifestazione di IEG che rappresenta il meglio del made in Italy per le filiere di gelato, pasticceria e panificazione artigianali, cioccolato e caffè, si amplierà sia su location mondiali dove sono in calendario edizioni di Anuga, sia verso nuovi mercati con potenzialità per entrembale figer.

Alla flera di Rimini, in occasione della 43esima edizione del Salone, sarà presentata la prima tappa di questa nuova, importante occasione di business per tutto il mondo del foodservice dolce. Interverranno il CEO di IEG, Corrado Peraboni, e il presidente e CEO Koelnmesse GmbH, Gerald Böse, che terranno a battesimo Sigep China, l'expo internazionale della Cina Meridionale dedicata al gelato, panificazione, caffè in programma nel 2023 a Shenzhen, al World Exhibition & Convenion Center. Un ulteriore elemento che sottolinea la crescente importanza di internazionalizzazione del Salone che guarda al mondo. La manifestazione anche quest'anno accoglierà numerose delegazioni di buyer in arrivo dal continente americano ed europeo, dalle aree del Mediterraneo e del Golfo, oltre che da Sud Est Asiatico ed Asia Centrale. In tutto saranno oltre 300 i buyer provenienti da più di 70 paesi presenti in Fiera. In questi giorni sono stati fissati 3.500 incontri.

La 43° edizione di Sigep riunirà le business community della filiera, diventando hub internaziona le ed incubatore di innovazione e nuovi trend per lo scenario globale. I dati relativi all'export di settore mostrano come nel 2021 il made in Italy di alimentare e bevande ha segnato un aumento del 12,2% rispetto al 2019.

Andrea Oliva

Torna in presenza il Salone di Italian Exhibition Group, dopo le edizioni limitate dal Covid Grandi star, eventi, formazione e internazionalità protagonisti. In nome della sostenibilità di **Andrea Oliva**

Gelati, caffè e pasticceria Il business a Rimini è dolce

PRENDERE il business, la formazione, le novità di prodotto, l'internazionalità e il networking, agitare bene e ne verrà un dolce evento, il Sigep, Salone di Italian Exhibition Group dedicato al mercato del fuori casa dolce. L'evento è tornato in presenza dopo le ultime edizioni limitate dalla pandemia. I padiglioni della Fiera di Rimini sono occupati da 950 brand espositori disposti su 90mila metri quadri di superficie. il 43esimo Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè proseguirà fino a mercoledi. Il settore di riferimento in Italia è capace di generare un valore complessivo di 9,5 miliardi di euro di fattura-

Anche quest'anno in Fiera saranno rappresentati settori gelato, pastry, choco, bakery e coffee in tutte le loro declinazioni, con un focus sull'innovazione di prodotto accomunata dal fil rouge della sostenibilità. Nella Vision Plaza, si svolgeranno talk non stop su trend di filiera, consumatori, tec-nologie, strategie di mercato dei diversi paesi del mondo. E poi ci saranno le quattro Arene dedicate a gelato, pasticceria, panificazione e caffè, in un alternarsi continuo di eventi, concorsi e dimostrazioni con i grandi maestri mondiali del dolciario artigianale. Nella Gelato Arena va in scena il concorso Sigep Gelato d'Oro con la selezione dei gelatie-ri e dei pasticceri italiani per la squadra nazionale del round continentale della Gelato European Cup, in occasione della prima edizione a Sigep 2023. I concorrenti si contenderanno il titolo mon diale della decima Gelato World Cup l'anno prossi-mo. È la prima edizione di questo turno europeo. La finale si svolgerà mercoledì con la realizzazio-ne di una monoporzione in vetro e di un gelato gastronomico all'olio extravergine di oliva. Al Sigep arriveranno i maestri pasticceri. Ci saranno Iginio

Massari, Luigi Biasetto, Francois Stahl, Davide Malizia, Stefano Laghi, Cino Fabbri e Roberto Rinaldini. Ricco sarà il palinsesto degli eventi. Si spazierà dalla pasticceria a spreco zero, alla pasticceria ludica, ai classici regionali italiani, sino all'eccellenza del cacao, i grandi lievitati, le intolleranze e la commistione con gli spirits, le presentazioni di novità editoriali.

La Bakery Arena proporrà ben 30 eventi tra demo e talk con ospiti internazionali e speciali sessioni formative. Si parlerà di sostenibilità, ingre-dienti salutari e cibo del futuro. Sono questi i focus dei convegni curati da Richemont Club. Gran-de attenzione verrà riposta nel pane spaziando tra l'importanza di panificare con il lievito madre a considerare il pane come sinonimo di salute. Si passerà dalle lunghe fermentazioni all'economia passera danie ingini internazioni di construire in panificio, dal packaging ecosostenibi-le alla necessità di integrare i carboidrati nell'ali-mentazione giornaliera. Tanti spunti per gli addetti ai lavori. Al Sigep arriveranno anche gli artisti del caffè ed esperti baristi che si stanno sfidando nella Coffee Arena, un palcoscenico e punto di incontro tra i professionisti e gli esperti del settore impegnati anche nelle competizioni nazionali a cu-ra di SCA Italy, Chapter italiano di Specialty Coffee Association, valevoli per il circuito internazionale dei World Coffee Championships. In questi giorni in fiera si stanno svolgendo i campionati italiani CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria per la categoria Barista, Brewers Cup e Cup Tasters. Al Sigep non poteva mancare un'attenzione particolare per il cioccolato. Il cacao è uno dei protagonisti della manifestazione con degustazioni sicurezza, filiere etiche, storia e conoscenza del prodotto.

@ RIPRODUZIONE RISERVATA

I padiglioni della Fiera di Rimini sono occupati da 950 brand espositori disposti su 90mila metri quadri di superficie. il 43esimo Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè proseguirà fino a mercoledì. Il settore di riferimento in Italia è capace di generare un valore complessivo di

9.5 miliardi di

euro di

fatturato

9,5