



Data 15/03/2022

Pagina VII

Foglio 1

INVESTIMENTO SUL FUTURO

Il Sigep guarda al mondo: siglata intesa con il colosso fieristico Koelnmesse

Firmato a gennaio un memorandum di intesa per una partnership strategica che porta il Salone sia su location mondiali sia verso nuovi mercati



Spazio ad alleanze che ci fanno immaginare nuovi obiettivi e ci danno forza sul mercato domestico



Il Sigep è la manifestazione portabandiera del made in Italy per le filiere di gelato, pasticceria, panificazione, cioccolato e caffè, A sinistra, Lorenzo Cagnoni, presidente leg (in alto) e Corrado Peraboni, Ceo



Una strategia che è insieme reazione al contesto mutato dei collegamenti internazionali e di anticipazione di trend

RIMINI

GIAMPIERO VALENZA

Proiettare il Sigep in uno scenario sempre più internazionale. È questo l'obiettivo di Italian exhibition group che stao ffrendo alla manifestazione portabandiera del made in Italy per le filiere di gelato, pasticceria, panificazione, cioccolato e caffe, uno scenario in grado di valicare le Alpi e proporsi con forza al mondo. Jeg e la Koelnmesse hanno firmato a gennaio un memorandum di Intesa per una partnership strategica che porta IlSigep sia su location mondiali (dove saranno in calendario edizioni di Anuga, la piattaforma leader mondiale nel food, che spazia dai formaggi ai surgelati, dalle bevande calde al fine food e al fresco), sia verso nuovi mercati. In base al protocollo di intesa, Jeg e Koelnmesse uniscono, dunque, le loro forze per esplorare strategicamente l'organizzazione congiunta di nuove edizioni di Sigep, The Dolce World Expo. Koelnmesse è un colosso internazionale del settore, nato in Germania e che con Anuga ha una delle manifestazioni del settore alimentare e delle bevande più importanti del pianeta. «In un quadro internazionale di progressiva "continentalizzazione" delle fiere eichiara Corrado Peraboni, Ceo di Italian Exhibition Group - sigliamo un nuovo accordo strategico per una delle nostre manifestazioni dipunta: il Sigep. Dopo le Green Technologies e il Wellness, dunque, proiettiamo su scala globale l'ambasciatore italiano del foodservice dolce nel mondo con l'effetto volano di una manifestazione leader per il food come Anuga. Strategia che è insieme reazione al contesto mutato dei collegamenti internazionali e di anticipazione di trend che influenzeranno il business delle fiere nei prossimi anni». «Siamo molto soddisfatti della nuova partnership strategica con IEG. Il nostro forte legame con Ittalia e uno degli asset più importanti per le no

stre fiere food e della tecnologia food nel mondo. Insieme a IEG, possiamo svilupparle e garantire ulteriorisinergie el 'apertura di nuovimercatall'interno della nostra rete mondiale Anuga», commenta Gerald Böse, presidente e amministratore delegato di Koelnmesse GmbH.

E nel 2023 Sigep arriverà anche nella Cina meridionale

RIMIN

Decolla la partnership strategica tra Italian Exhibition Groupe Koelnmesse. In base a quanto stabilito nei mesi scorsi con un memorandum d'intesa, Sigep crescerà. Alla fiera di Rimini, in occasione della 43esima edizione della fiera, è stata presentata la prima tappa di
questa nuova, importante occasione di business per tutto il mondo dei dolci. Sigep China,
l'expo internazionale della Cina Meridionale
dedicata al gelato, alla panificazione, al Caffe è
in programma nel 2023 a Shenzhen, al World
Exhibition & Convention Center. «Oggi possiamo contare su un'alleanza con la fiera di
Colonia per esportare Sigep a Shenzhen, in Cina, e con la fiera di Hannover per operare con
loro sui mercati di Messico e Usa - commenta il
presidente di Ieg, Lorenzo Cagnoni - Con Informa Market, a partire da Dubai, abbiamo iniziato a realizzare nuove manifestazioni nel
mondo della gioielleria e oreficeria. Sono alleanze che ci fanno immaginare nuovi obiettico».

Corriere Romagna



Data 15/03/2022

Pagina

Foglio 1

L'ESPOSIZIONE

La festa dei colori e dei sapori: protagonista è sempre il gelato

Il Salone di Italian Exhibition Group dedicato a gelateria, pasticceria, panificazione e caffè dopo i due anni della pandemia ha riaperto i battenti. Sarà aperto fino a domani: 90mila metri quadrati di esposizioni





Sono
presenti
le aziende
leader
dei settori
di
riferimento
con novità
attese dal
mercato
internazionale
e curiosità

arrivato
anche un
chicco di caffi
da un metro
e mezzo
dell'artista
Aurora
Thomo:
rivestito da
oltre 40mila
chicchi veri
ha il soko in
foglia d'oro

In fiera è

RIMINI GIAMPIERO VALENZA

Il mondo del gelato torna con tutto il suo splendore di colori. E con lui il grande mondo del foodservice dolce, alla fiera di Rimini all'insegna di businesse internazionalità. Il Sigep, il Salone di Italian Exhibition Group dedicato a gelateria, pasticceria, panificazione e caffè dopo i due an ni della pandemia ha riaperto i battenti. Inaugurato sabatoscorso, sarà aperto fino a domani, nei suoi 90 mila metri quadrati di esposizioni. Qui ci sono sono le aziende leader che compongono i diversi comparti del dolciario artigianale, della panificazione e del caffè con novità molto attese dal mercato internazionale, ma anche con innovative curiosità. Sistemi di intelligenza artificiale per le casse a telecamera integrata: riconoscono i cibi selezionati e fanno il conto finale in modo automatico. E poi ci sono coinvolgenti tovagliolini 'origami' (nati da un concorso artistico e presto sui banchi dei bar), il maxicremino Kebab da 10 chili di cioccolato, messo proprio come il cibo etnico su un portante verticale girevole e che viene tagliato a scaglie con l'apposito coltello. Sempre in tema extralarge in fiera è arrivato un chicco di caffè da un metro e mezzo dell'artista Aurora Thomo: rivestito da oltre 40mila chicchi veri ha il solco in foglia d'oro zecchino. In mostra le farine con spezie, alghe e cereali: dalla curcuma, all'alga spirulina fino ai semi di canapa. E ancora, il consorzio di tutela della ricotta di Bufala Campana Dop ha lanciato il babà alla bufala. C'è anche il fornetto porta pizza per la consegna adomicilio, che garantisce calore fragranza. E per tornare tutti bambini, spazio allo zucchero filato coloratissimo, verde dal gusto mela, lilla ciliegia, azzurro del sapore mora/mirtillo, giallo gusto banana. «Questa fiera - ha detto il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini - è un segnale straordi-

nario. Il presidente di leg, Lorenzo Cagnoni, si è battuto perché Sigep si tenesse già quest'anno, anziché rimandarlo. Eio penso che questa manifestazione, nelle eccelenze che presenta, sia simbolicamente quel mattone da cui ripartire per cercare di far andare meglio le cose. L'economia di questa Regione stava volando: abbiamo chiuso il 2021 con il 6,9% crescita, dobbiamo tornare al 1975 per trovare valori simili. Per il sesto anno consecutivo l'Emilia-Romagna è prima per crescita, assieme al Veneto. I dati dell'export, el el fiere danno un contributo straordinario rispetto al valore delle filiere dell'agroalimentare, dicono che ogni emiliano-romagnolo ha esportato l'equivalente di 16.300 euro, il doppio della media nazionale. Le prospettive di crescita e di occupazione potrebbero essere rivedute al ribasso dal dramma di questa guerra, ma non c'è punto di pil che non valgai diritto a battersi per libertà e democrazia». «Abbiamo cercato - ha proseguito il presidente di leg, Lorenzo Cagnoni - di capire come dare una risposta al bisogno diinnovazione nel nostro settore. E lo abbiamo fatto con il digitale, perché possa diventare un valore aggiunto alla qualità della nostra offerta di prodotto, e cercando di utilizzare possibili alleanze con altri interlocutori per raggiungere sinergie indispensabili». Per Jamil Sadegholvaad, sindaco di Rimini «Sigep offre un segnale di vera ripartenza e inaugura una nuova stagione di normalità per il territorio. Una testimonianza della grande volontà di affrontare il futuro come una sfida per superare le difficoltà 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 lo appronenta della della nostra filera agroalimentare, con l'eccellenza delle sue produzioni locali, può essere ritenuta una leva decisiva e una forza attrattiva per la componente turistica».