

Fiere, prima mossa Ieg e Koelnmesse: la rassegna Sigep sbarcherà in Cina

Made in Italy

A Shenzhen nell'aprile 2023 Mercato in crescita per l'industria del gelato

Il gelato artigianale italiano piace ai cinesi: nonostante la pandemia, la presenza delle principali catene di gelaterie italiane è aumentata negli ultimi due anni e le prospettive di crescita sono interessanti. Perciò proprio la Cina è il mercato in cui muoverà i primi passi l'accordo siglato a gennaio tra Italian Exhibition Group (fiere di Rimini e Vicenza) e Koelnmesse, per l'organizzazione congiunta di nuove edizioni all'este-

ro di Sigep, il salone internazionale dedicato alle industrie del gelato e dei dolci artigianali organizzato da Ieg.

A dare l'annuncio, proprio dagli spazi di Sigep (che chiude oggi a Rimini la sua 43esima edizione), sono stati l'amministratore delegato di Ieg, Corrado Peraboni, e il presidente e ceo della Fiera di Colonia, Gerald Böse. Sigep China si terrà a Shenzhen dal 19 al 21 aprile del 2023, all'interno del World Exhibition&Convention Center, posizionato con Anufood China powered by Anuga, l'evento food di Koelnmesse nel sud del Paese.

Si tratta solo della prima tappa di un progetto più ampio, che nelle ambizioni di Ieg porterà la manifestazione italiana su tutti i mercati ritenuti strategici, secondo un piano di internazionalizzazione che interessa

le principali rassegne del gruppo (VicenzaOro, Riminiwellness ed Eco-mondo). «Con questo accordo Sigep rafforzerà il suo ruolo di portabandiera del made in Italy alimentare nel mondo – ha detto Corrado Peraboni – cominciando dalla Cina, primo mercato di sbocco per l'export italiano, con ricavi in aumento del 20% a fine agosto 2021, secondo l'Istat». Dolci e gelati non fanno eccezione: «Dalla Cina arrivano segnali di interesse sui consumi del gelato artigianale, anche sul segmento delle catene italiane – precisa Francesco Santa, responsabile dello sviluppo internazionale di Ieg –: secondo Sistema Gelato, lo scorso anno i punti vendita, a gestione diretta o affiliati, sono aumentati del 20%».

—G.I.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Leg in Cina: aperta la via del gelato

Presentata la prima edizione del Salone della pasticceria che si svolgerà nell'area di Shenzhen nell'aprile del 2023

Dopo la via della seta, si fa strada la via del gelato. Comincia infatti dal quartiere fieristico di Rimini, che ospita in questi giorni la 43esima edizione del Sigep, il Salone internazionale della gelateria artigianale, pasticceria, panificazione, cioccolato e caffè, la lunga corsa di leg (Italian exhibition group) alla conquista di nuove location mondiali. A partire proprio dalla Cina, com'è stato annunciato ieri nel corso di un'attesa conferenza stampa a cui hanno partecipato, tra l'altro, l'amministratore delegato di leg, Corrado Peraboni, e il presidente e amministratore delegato della fiera di Colonia (Koelnmesse GmbH), Gerald Böse.

Grazie alla partnership strategica siglata nei giorni scorsi tra Italian Exhibition Group e Koelnmesse, infatti, dal 2023 Sigep si estenderà verso città dove sono già in calendario eventi organizzati dall'ente fiera tedesco e dedicati all'agroalimentare. Non solo: si guarderà a nuovi mercati, potenzialmente redditizi tanto per leg quanto per Koelnmesse. Il primo appuntamento frutto dell'accordo sarà appunto Sigep China, la fiera internazionale del sud della Cina dedicata al gelato, pasticceria, panificazione, caffè, in programma dal 19 al 21 aprile 2023 nella città di Shenzhen. Si terrà in contemporanea con Anufood China, l'evento food curato da Koelnmesse nel sud della Cina e capace di attirare, solo nell'ultima edizione, qualcosa come 500 espositori e oltre 5.000 visitatori.

«Con questo accordo Sigep, che rimane tra le nostre manife-



La presentazione nei padiglioni della Fiera di Rimini del Sigep China, in programma il prossimo anno

stazioni di punta, potenzierà la sua mission di portabandiera del made in Italy alimentare nel mondo», ha dichiarato Corrado Peraboni, amministratore delegato di leg. «Cominceremo, in-

ORGOGGIO TRICOLORE
Potenziato il ruolo di portabandiera del made in Italy alimentare nel mondo

sieme a Koelnmesse, dalla Cina, primo mercato di sbocco al mondo per l'export italiano. La scelta di Shenzhen non è certo casuale: molto sta accadendo in quell'area, soprannominata la 'Silicon Valley cinese' e abitata da più di 13 milioni di persone. A seguito della crisi politica di Hong Kong, si sta imponendo come porta d'accesso privilegiata per l'estremo Oriente ed è caratterizzata da stili di vita e abitu-

dini di consumo assai simili a quelli in uso nei Paesi occidentali».

«Sigep China è il modo migliore per unire le nostre forze in questo periodo storico complesso», ha spiegato Gerald Böse, presidente di Koelnmesse. «Davanti a catastrofi globali come la pandemia scatenata dal covid, prima, e la guerra in Ucraina poi, la strategia più adatta è la complementarietà, non la concorrenza a oltranza».

FUSIONE DOLCE

Stefano Bonaccini:
«Rimini e Bologna darebbero filo da torcere a Milano»

Dello stesso avviso il presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, che proprio ieri, nel salotto di Patrizia Finucci Gallo all'hotel Majestic a Bologna, è intervenuto sul progetto - finora mai decollato - di unire le fiere di Bologna e Rimini. Una fusione che, ricorda, «darebbe del filo da torcere a Milano e costituirebbe, di fatto, il primo expo in Italia». L'emergenza sanitaria ha cambiato radicalmente il settore delle fiere: «Per resistere all'impatto, è necessario che gli operatori si aggregino», ha proseguito il presidente Bonaccini, «nel mondo globalizzato più sei grande, meglio competi. Il piccolo va bene solo se poi ti metti assieme agli altri. Se ci mettiamo insieme sull'asse della via Emilia - ha concluso - allora sì che non ci batte nessuno».

Maddalena de Franchis

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le novità in tavola

La torta al radicchio trevigiano

Qual è il prodotto tipico capace di richiamare, meglio di qualunque altro, la tradizione gastronomica trevigiana? Facile: il radicchio rosso, prodotto ortofruttilicolo Dop del capoluogo veneto, caratterizzato dal colore rosso intenso e da un'inconfondibile nota amarognola. Un gusto che in pochi assocerebbero a un dolce: ambisce a diventare un classico, invece, il 'Dolce Treviso' al radicchio rosso, presentato al Sigep da Eurodolce, azienda di Maserada sul Piave (Tv), specia-

lizzata nella distribuzione di materie prime per il settore dolciario. A produrlo e venderlo, da inizio aprile, saranno venti tra pasticcerie e forni artigianali della provincia trevigiana: laboratori che si impegnano a non modificare né rielaborare una ricetta codificata e perfettamente bilanciata in tutti i suoi ingredienti (farina, burro pregiato, lievito madre, zucchero e radicchio). Il gusto del nuovo lievito, tutto da scoprire, deve gran parte della propria fortuna - spiegano gli

inventori - al metodo di lavorazione del radicchio rosso messo a punto dalla distilleria Magnobera di Casale Monferrato: un processo che permette di mantenere la naturalità dell'ortaggio e non alterarne le proprietà organolettiche. A proposito di dolciumi e distillerie ieri si è parlato del ruolo inedito del gin, non più come semplice accompagnatore delle portate, ma come ingrediente: come il sorbetto al gin o il panettone farcito con creme a base di gin.

