

# Gelati, pasticcini e...bomboniere

di Lucia Paci

**RIMINI.** Meglio il gelato al mojito o al gelso nero? O i tradizionali panna e cioccolato? E cosa dire delle originali creazioni di pasticceria? Opere che accarezzano il palato e la vista. Da perderci la testa. Non c'è che l'imbarazzo della scelta perché sarà un viaggio tra gusto e curiosità quello offerto dal Sigep, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, in programma da domani a mercoledì, alla Fiera di Rimini.

Oltre alle attrezzature per il settore saranno tante e tutte da scoprire le novità sui gusti e i sapori che faranno tendenza la prossima estate. Ad esempio, allo stand Fabbri saranno presentate due proposte originali che rilanciano la voglia di cocktail in versione cremosa: i gusti cola frizzante e mojito. Il primo è usato anche come base per rea-

*Parte domani in fiera il Sigep: viaggio tra gusto e curiosità  
Novità il salone dedicato a confetti e decorazioni per gli sposi*



Il Sigep apre domani e si chiude mercoledì 27 gennaio alla Fiera di Rimini

lizzare un fresco cuba libre con l'aggiunta di rum mentre il gelato al mojito si può gustare sia in versione alcolica che analcolica. Altra novità lanciata da Fabbri è il gelato al gelso nero, da provare anche sotto forma di granita.

Le curiosità non si fermano qui perché tra gli stand "sfreccerà" Gelape, l'Ape Piaggio adattata a gelateria su ruote presen-

tata da You can group. E poi spazio alle mostre. Si intitola "Un secolo di design attraverso la storia", l'esposizione curata dal collezionista Enrico Maltoni, che ripercorre un secolo di storia della macchina del caffè espresso attraverso i 30 modelli più significativi realizzati da designer quali Gio Ponti, Bruno Munari,

Marco Zanuso e Pininfarina. La mostra sarà ospitata nel padiglione A5, stand 21.

E ancora, è pronto al debutto Sigift, il primo Salone della bomboniera, confetteria, decorazione e regalo. Confermati i grandi eventi come la Coppa del mondo della gelateria, giunta alla quarta edizione, o il Campionato italiano di pasticceria.

Poi ci sarà il creativo laboratorio delle idee e musica: i maestri della gelateria italiana realizzeranno gusti nuovi ispirati dal sottofondo musicale. Martedì 26 sarà la volta del gemellaggio tra Campania e Polonia sul babà mentre il giorno successivo, gelatieri, pasticceri, cioccolatieri e panettieri si cimenteranno nella preparazione della torta di San Valentino.

Per tutta la durata della manifestazione 10 squadre di panificatori provenienti da tutto il mondo si sfideranno nella preparazione del pane nell'ambito del Sigep bread cup. La Cna Rimini e Buon lavoro presenteranno Non-congelateci il sorriso, campagna anti-bullismo, e infine con Delicious & famous i maestri pasticceri daranno vita a creazioni spettacoli ispirati da quattro ex Miss Italia: Denny Mendez, Daniela Ferolla, Gloria Bellicchi e Claudia Andreotti.