

newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/7641cac7/i/>

SIGEP

Fra i vip presenti quattro Miss Italia: Denny Mendez (1996), Gloria Bellicchi (1998), Daniela Ferolla (2001) e Claudia Andreatti (2006)

Inaugurata a Rimini Fiera la 31esima edizione di Sigep

Il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali leader nel mondo è stato aperto oggi dall'assessore alle Attività Produttive della Regione Emilia-Romagna, Duccio Campagnoli e dal presidente di Rimini Fiera, Lorenzo Cagnoni. Al taglio del nastro anche il presidente della Provincia di Rimini Stefano Vitali e il sindaco della città, Alberto Ravaioli

© Redazione NEWSFOOD.com - 25/01/2010



Folla delle grandi occasioni questa mattina a [Rimini Fiera](#) per l'inaugurazione del [SIGEP](#), [Salone Internazionale della Gelateria](#), [Pasticceria](#) e [Panificazione Artigianali](#) leader nel mondo.

Per cinque giorni i settori economici rappresentati, ma anche le sezioni sempre più importanti dedicate a caffè e drinks, che in totale a [SIGEP](#) raggruppano ben 720 aziende disposte su 90mila metri quadri e 14 padiglioni, attendono circa 90mila operatori provenienti da oltre 100 paesi.

Quest'anno, una delle novità principali è rappresentata dal debutto di SIGIFT, un nuovo salone dedicato a Bomboniere, Confetteria, Decorazione e Regalo. E' il frutto non solo di una riorganizzazione del lay out, ma di un riconoscimento al peso che le aziende del settore hanno acquisito in questi anni.

Al taglio del nastro è intervenuto l'assessore alle Attività Produttive della Regione Emilia-Romagna, Duccio Campagnoli.

"Questa manifestazione - ha detto l'assessore - è emblematica di come il made in Italy sia in grado di reagire alla crisi internazionale. E in questa situazione le fiere sono e saranno sempre più importanti per il nostro lo sviluppo economico".

Il presidente di [Rimini Fiera](#), Lorenzo Cagnoni, ha continuato: "[SIGEP](#) adempie perfettamente al ruolo specifico di fiera al sostegno del suo mercato di riferimento. I prodotti alimentari artigianali, in particolare il gelato, rappresentano con la loro bontà un ottimo spot per l'Italia in tutto il mondo e noi, che da 31 anni vantiamo con questo settore un rapporto diretto, abbiamo ben chiari i motivi di tanto successo: straordinaria creatività, enorme passione per il lavoro e capacità di lavorare insieme mescolate con la giusta dose di ambizione".

Il presidente della Provincia di Rimini, Stefano Vitali: "Il [Sigep](#) è la fiera per eccellenza, quella che già in passato ci ha dato il là per essere leader nel settore alimentare. Oggi può nuovamente essere il punto di partenza per rilanciare la nostra economia e il nostro turismo".

Gli ha fatto eco il sindaco Alberto Ravaioli: "Ci sono tutte le premesse perché anche quest'anno sia un grande [SIGEP](#), una delle manifestazioni fieristiche più radicate sul territorio sia per la presenza di grandi imprese, sia per la nostra vocazione turistica. E' la prima fiera dell'anno, il primo evento economico in città e sarà anche utile a tastare il polso dell'economia generale. In ogni caso, visti i tanti visitatori anche stranieri attesi, è una ulteriore conferma dell'attrattiva del riminese".

In mostra a [SIGEP](#): macchinari, materie prime e ingredienti, arredamento, accessori, decorazioni, servizi, editoria e comunicazione. A latere: grandi laboratori e palcoscenici per concorsi internazionali, campionati, corsi e seminari. Prevista anche un'importante area dedicata alla pizza ed una al caffè, "Espresso & Hot Drinks".

Fra gli eventi, tutti di altissimo livello internazionale, da segnalare la Coppa del Mondo della [Gelateria](#) e l'evento Verso l'Eccellenza, con la valorizzazione della produzione italiana: la panificazione vedrà una nuova edizione dell'apprezzata [Sigep Bread Cup](#), più eventi di spicco per il mondo del Caffè, della Pizza e del Cioccolato. Per la [pasticceria](#) Delicious & Famous, incontro fra dolce artigianale e moda: qui è protagonista il fascino femminile con quattro [Miss Italia](#): [Denny Mendez](#) (1996), [Gloria Bellicchi](#) (1998), Daniela Ferolla (2001), [Claudia Andreatti](#) (2006).

ALCUNE DELLE CURIOSITA' PRESENTI IN FIERA

Sushi dolce, gelato creativo

I preparati per [pasticceria](#) e [gelateria](#) CRESCO non temono paragoni. A [Sigep](#) ecco arrivare Verafrutta, la nuovissima "vera" alternativa alla frutta; il Sushi Dolce di [pasticceria](#), dall'esperienza Braun (del cui gruppo Cresco fa parte) e dalla creatività dell'azienda; il Gelato degli Angeli, che spopolerà fra i più giovani. (CRESCO, Padiglione C5, stand 100)

A suon... di croc

MEC3, da 25 anni azienda leader per prodotti di [gelateria](#) e [pasticceria](#), presenta novità... sonore. Ti Prendo! è il gusto novità - testimonial un simpatico cocodrillo - che non fa croc, ma... scrack. E poi la grande specialità cookies. Si tratta di un delizioso gelato con il gusto del biscotto di pasta frolla, tipico della tradizione italiana, decorato con una crema di cioccolato arricchita con piccoli frollini al cacao. Oltre 150 milioni di conigli venduti nel 2008: un record! In questo caso, prima si fa slurp e poi... croc! Ha anche un sito dedicato (www.my-cookies.it) (MEC3, Hall A7 - C7)

La rivoluzione Tonda incorniciata in un Affresco

La vetrina Tonda di IFI ha un motore incorporato per la migliore ottimizzazione degli spazi. Al [Sigep](#) sono in mostra la versione 4 Stagioni (in configurazione gelato) e la versione [pasticceria](#). Tonda, la prima e unica vetrina gelato rotonda e rotante al mondo, oltre a fregiarsi della segnalazione Compasso d'Oro 2008, è stata scelta dalla Collezione Farnesina Design tra i simboli del design italiano di successo nel mondo. Novità del 2010 è però Affresco, un nuovo concept di [gelateria](#) di design, uno spazio raffinato a forma di tavolozza, che rivoluziona con un colpo di pennello l'immagine classica della [gelateria](#). Una [gelateria](#) d'autore, opera di un grande designer di locali pubblici e di intrattenimento, Beppe Riboli. Un sistema d'arredo completo studiato in ogni minimo dettaglio, grazie a un pool di competenze che spaziano dall'arredo flessibile e personalizzabile, alla tecnologia, ai complementi. (INDUSTRIE IFI AFFRESCO, Padiglione A7, Stand 038)

Coppe gelato... su ruote

Una coppa gelato pensata per i bambini: una volta finita, diventa una macchinina giocattolo. ALCAS ha ideato cinque diverse coppette dotate di ruote, e decorate come altrettanti veicoli (dalla fuoriserie al taxi). Per chi riesce a completare la collezione c'è anche un regalo: una pista giocattolo sulla quale far correre le macchinine. (ALCAS, Padiglione A7, Stand 160).

E l'Ape diventò [gelateria](#) mobile

YOU CAN GROUP presenta in anteprima Gelape, una tra le prime applicazioni di Street Food Mobile, ossia un motocarro modello Ape che porterà in giro per l'Italia un futuristico progetto di ristorazione mobile votato alla flessibilità. Dopo il successo di Street Sushi by Sosushi, rivisitazione brevettata della mitica Ape Piaggio per un nuovo e futuristico progetto di ristorazione mobile creato da Street Food Mobile, l'azienda di marketing bolognese punta su una [gelateria](#) "in movimento" già pronta per la sua prima avventura: offrire il gelato alla crema della [Gelateria](#) Riccardo di La Spezia e i dolci al té verde della linea Sosweet di Sosushi, il brand di cucina giapponese più grande in Italia. Il tutto servito in mini coni artigianali e un packaging d'eccezione. (FOOD KART, Padiglione A7, Stand 13)

Coca cola e Mojito in un gelato

FABBRI 1905, su oltre 400 metri quadri, presenta numerose novità. La più sensazionale è senz'altro rappresentata dal gusto Cola frizzante. Una vera e propria sorpresa che lascia il segno anche grazie al piacevole effetto delle scoppiettanti bollicine. Una proposta che può diventare anche base per preparare un gustoso Cuba libre, con l'aggiunta di rum. A proposito di cocktail, ecco che debutta anche il Mojito, il più consumato dagli Italiani secondo una recente indagine Nielsen, sotto forma di gelato. Si ispira invece ai gusti della tradizione del nostro Sud il gelato al Gelso Nero, un gusto fresco e fruttato da provare anche sotto forma di classica granita siciliana. (FABBRI 1905, Hall A5-C5)

Le tre esse del caffè con meno caffeina

ESSSE CAFFE' punta i riflettori su una miscela esclusiva per il canale bar. Si tratta di Optimum, un caffè per amanti dell'espresso, ma con metà caffeina. Un prodotto da conoscere, degustare e scoprire nel merchandising dedicato. E da bere uno dopo l'altro, l'altro, l'altro... Anteprima della stampa sabato 23 alle 16.30. (ESSSE CAFFE', Padiglione A5, Stand 161-200)

COLPO D'OCCHIO SU [SIGEP](#) 2010

Data: 23-27 gennaio 2010

Organizzazione: [Rimini Fiera](#) Spa

Col patrocinio di: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Edizione: 31a

Periodicità: annuale

Qualifica: fiera internazionale

Ingresso: riservato agli operatori

Biglietto: 31 euro

Orari: 9.30-18.30

Ultimo giorno: 9.30-17.00

Project manager: Giorgia Maioli

Info: 0541/744.111

Website: www.sigep.it

©2010 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

