

Sigep è partita l'edizione 2020.

Nei padiglioni fieristici di Rimini va in scena, fino al 22 gennaio, uno show straordinario e dolcissimo, dedicato al gelato artigianale ed all'arte del dolce. Chocolate, Bakery e Coffee gli altri settori presenti. In contemporanea A. B. Tech Expo, il Salone dell'arte bianca e connesse tecnologie.

Di Tiziano Argazzi



Tiziano Argazzi e Patrizia Cecchi Direttore Fiere Italia IEG (Italian Exhibition Group) - img@natoconlavaligia

A Rimini Fiera si è alzato il sipario sulla 41esima edizione di Sigep, il Salone Internazionale professionale più importante al mondo, dedicato al gelato artigianale e all'arte del dolce. Uno show straordinario e "dolcissimo" che si rivolge agli operatori professionali dei cinque continenti e che, da sempre, anticipa i trend del mercato e valorizza l'eccellenza del made in Italy.

La manifestazione prosegue fino al 22 gennaio. Cinque i settori che ne hanno decretato il successo: Gelato, Pastry, Chocolate, Bakery e Coffee. "Quest'anno la manifestazione – come ha detto ai nostri microfoni **Patrizia Cecchi**, Direttore Fiere Italia IEG (Italian Exhibition Group) - è pronta ad un'ulteriore accelerazione per consolidare il proprio ruolo di principale hub internazionale per il canale foodservice dolce".

[Intervista a Patrizia Cecchi, Direttore Fiere Italia IEG \(Italian Exhibition Group\)](#)

Infatti l'edizione di quest'anno è ricchissima non solo di business, internazionalità e competizioni, come già è da vari anni, ma anche di aggiornamenti professionali, di tensione al futuro, di attenzione ai luoghi di consumo e di networking tra le varie community professionali. Il cuore pulsante di questa spinta all'innovazione è "Vision Plaza", un luogo, ma anche un *think tank* attivo nella Hall Sud di Rimini Fiera per l'intera durata del Salone. Un contenitore dedicato a talk show, workshop e incontri di formazione con presentazione degli scenari futuri del mercato. Uno spazio ricco di incontri che sintetizzano i trend dei segmenti dolciari dell'out of home e quindi un'occasione unica per scoprire tendenze, nuovi format, case history di successo.

Sono circa 1300 gli eventi in programma. Nella "Gelato Arena" va in scena la Coppa del Mondo della Gelateria, la più importante competizione per il gelato artigianale, giunta alla nona edizione, con 12 squadre in gara, in arrivo da tutto il mondo. Nella Pastry Arena vanno in scena "The Star of Sugar" (con prove sulle sculture in zucchero e dolci da viaggio) e Sigep Giovani, gara d'eccellenza per scuole professionali. La Coffee Arena ospita sette Campionati Italiani Baristi dedicati al caffè, tutti valevoli per l'accesso ai mondiali del prestigioso circuito del World Coffee Events, mentre la Bakery Arena si concentra sul "Bread in the City", Concorso internazionale di Panificazione.

1.300 eventi, con il tema della formazione trasversale a tutti gli appuntamenti e un focus centrale nella Sigep Academy, dove incontrare i grandi maestri e scoprire in anteprima i nuovi prodotti e le ultime tecnologie.

Sigep è anche l'occasione per la reunion dei maestri pasticceri, con una miriade di eventi che esaltano l'eccellenza e la magia dell'arte dolce. Novità di quest'anno i Pastry Talks conversazioni ed appuntamenti con i Maestri della pasticceria e del cioccolato che tracciano i trend e il futuro dei rispettivi settori.

In contemporanea si svolge **A. B. Tech Expo**, il Salone internazionale delle tecnologie e dei prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario. Questo evento, giunto alla sesta edizione, coinvolge tutti i processi della filiera dallo stoccaggio del prodotto alla preparazione delle ricette, dall'impasto alla lavorazione (spezzatura, formatura, taglio), fino a lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e imballaggio finale compresi naturalmente tutti i servizi che seguono la qualità del processo.

Info

www.sigep.it

natoconlavaligia

18.01.2020