natoconlavaligia

CONTINUA FINO AL 25 GENNAIO IL SIGEP E AB TECH EXPO A RIMINI.

INAUGURATA IERI, LA 44^ EDIZIONE DEL SIGEP A RIMINI FIERA.

DAL 21 AL 25 GENNAIO 2023 IL SALONE INTERNAZIONALE, DELLA GELATERIA, PASTICCERIA, PANIFICAZIONE ARTIGIANALE E CAFFE', ACCOGLIERA' CENTINAIA DI MIGLIAIA DI VISITATORI E OPERATORI DEL SETTORE, E DA TUTTO IL MONDO.

di Giovanni Tavassi

Dolce Arena - img©natoconlavaligia

Contemporaneamente alla "dolce" kermesse del **SIGEP**, si svolge in contemporanea anche la 7^ edizione di **AB Tech Expo** (Salone Internazionale della Tecnologia e Prodotti per la Panificazione, Pasticceria e Dolciario) arte bianca e tecnologie.

Plaza Arena - img©natoconlavaligia

44 edizioni sono tante, ma per gli organizzatori di **Italian Exhibition Group S.p.A.** sono solamente un punto di partenza per continuare a fare sempre meglio, affinchè la manifestazione internazionale sia fucina di idee e lancio di nuove tendenze nel campo della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè.

Ieri mattina alle 12:00 si è svolta l'inaugurazione della 44^ edizione nella Dolce Arena.

Hanno partecipato all'inaugurazione, le istituzioni civili e militari. Sono intervenuti:

- Presidente Confcommercio **Carlo Sangalli**

- Presidente dell´Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna **Emma Petitti**

- Sindaco di Rimini **Jamil Sadegholvaad**

- Presidente IEG **Lorenzo Cagnoni**

LE DICHIARAZIONI

"Sigep è tornato nella sua collocazione temporale ideale .- **ha ricordato il Presidente di IEG Lorenzo Cagnoni** alla cerimonia di inaugurazione - *dopo due anni molto difficili per i consumi fuori casa. Eppure, a scorrere i dati con lo spirito dell´ottimismo che per noi è un obbligo professionale, oggi possiamo dire che il Dolce italiano si è ripreso bene ed è addirittura in crescita. Questa ritrovata fiducia nel mercato coincide, a nostro parere, con il piacere riconquistato di consumare fuori casa, in stile italiano".*

*"**Sigep** rappresenta un pezzo importante della storia della nostra città e dell´industria dell´ospitalità riminese. - il sindaco di Rimini **Jamil Sadegholvaad**. - Queste giornate, in una delle fiere più importanti a livello internazionale, mostrano che questo territorio può dare un contributo importante all´economia del Paese. Lo testimonia anche il livello internazionale degli espositori presenti".*

"*Questa manifestazione è fondamentale per il nostro indotto economico ed è un punto di **riferimento assoluto**,* - ha evidenziato **Emma Petitti,** presidente dell´Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna. - *La nostra regione è conosciuta anche come la 'Food Valley´ d´Italia e cibo è sinonimo di identità e cultura. Non è un caso che Sigep si svolga proprio a Rimini".*

Nel suo intervento, il presidente di Confcommercio, **Carlo Sangalli**, ha sottolineato l´importanza delle filiere rappresentate a Sigep: i pubblici esercizi e il mondo della pasticceria e della panificazione valgono qualcosa come oltre 80 miliardi di euro di consumi, occupano oltre un milione di addetti e contano 300.000 imprese. Imprese che sono custodi e interpreti dei prodotti protagonisti di questa fiera: il gelato, il cioccolato, la panificazione, la pasticceria e il caffè, che traducono poi il prodotto in un servizio che è letteralmente motore del turismo italiano.

"Le fiere sono a tutti gli effetti delle infrastrutture. ***- ha poi spiegato Sangalli -*** *a cavallo tra materiali e immateriali. Materiali perché in un´epoca in cui il business diventa per tanti aspetti sempre più virtuale, le fiere rimangono le porte fisiche dell´internazionalizzazione. Ma anche infrastrutture immateriali: oggigiorno non presentano infatti solo merci e prodotti, ma espongono anche un altro bene prezioso: la conoscenza alla base del*

prodotto e delle lavorazioni. Sigep permette a ciascuno di entrare in questo mondo con un´esperienza a 360 gradi".

GRANDI NUMERI

Il quartiere fieristico ospita oltre **1.000** espositori provenienti da **34** Paesi e **450** top buyer di **78** nazionalità diverse.

Oltre **100** talk, incluse **20** competizioni, di cui **4** internazionali, che vedono la partecipazione di concorrenti da **30** Paesi.

Oltre **1.000** gli eventi organizzati dagli espositori che si svolgono nella **Dolce Arena** centrale e nelle altre Arene a tema.

PADIGLIONI MODERNI PER MILLE NOVITA'

Sono oltre mille i marchi in esposizione al **SIGEP**, dove ogni stand si trasforma in una gelateria, un forno, un bar o una pasticceria.

Tantissimi sono le aziende che chiamano in aiuto, per la promozione dei prodotti, i grandi nomi dei Maestri Artigianali della pasticceria e gelateria.

La grande curiosità per lo spaghetto-Eis, di cui ogni anno se ne consumano 40 milioni di porzioni, un gelato che alla vista pare un piatto di pasta al pomodoro.

Moltissime iniziative legate alla sostenibilità e al gelato solidale come il "gelato sospeso",

In vetrina anche il packaging che impreziosisce i prodotti. Un mondo che va verso i materiali sostenibili ed è attento alle soluzioni per contenere i consumi energetici.

E poi gelati a volontà: da quello che recupera i sapori della crostata della nonna a quello botanico con acque termali, fino a quello per cani e lo yougurt per gatti. Nell´area dedicata al caffè, la prima capsula con valvola di degasazione, ma anche il formaggio fresco in bomboletta, oppure la produzione in diretta a caccia di record delle famose orecchiette di Bari.

FOCUS ON ITALIAN EXHIBITION GROUP S.p.A.

Italian Exhibition Group S.p.A., società con azioni quotate su Euronext Milan, mercato regolamentato organizzato e gestito da Borsa Italiana S.p.A., ha maturato negli anni, con le strutture di Rimini e Vicenza, una leadership domestica nell´organizzazione di eventi fieristici e congressuali e ha sviluppato attività estere - anche attraverso joint-ventures con organizzatori globali o locali, come ad esempio negli Stati Uniti, Emirati Arabi Uniti, Cina, Messico, Germania, Singapore, Brasile - che l´hanno posizionata tra i principali operatori europei del settore.

Nella giornata inaugurale, abbiamo intervistato i responsabili di alcune realtà presenti a SIGEP.

GOPPION CAFFE' S.P.A.

L'Azienda di Torrefazione Trevigiana che produce un caffè buono da 70 anni. Una lunga storia piena di sani valori, di buon lavoro e di tante emozioni, come spiega nell'intervista, **Paola Goppion**, Amministratore Delegato dell'Azienda.

Intervista a Paola Goppion - Amministratore Delegato dell'Azienda

Goppion Caffè S.p.A.
Via Terraglio, 48
31022 Preganziol (TV)
www.goppioncaffe.it
info@goppioncaffe.it

LUXARDO S.P.A.

1821 - 2021 L'Azienda ha festeggiato i 200 anni - **Luxardo S.p.A.** si pone l'obiettivo di perseguire l'intuizione del suo fondatore: produrre e commercializzare il liquore "Maraschino Originale" e altri liquori, coltivare la marasca e commerciare i suoi derivati, attuando ogni iniziativa per il loro sviluppo in Italia e all'estero.

Intervista a Filippo Luxardo - Responsabile Commerciale Italia per l'Azienda

LUXARDO S.p.A.
Via Romana 42
35038 Torreglia – Padova - Italy
Tel. +39.049.99.34.811
info@luxardo.it

GRUPPO EUROVO

L'Azienda leader europea nella produzione e distribuzione di uova (con marchio **Le Naturelle**) e ovoprodotti. Sempre presente a **SIGEP** con le uova e tutte le varie trasformazioni, quest'anno grandi novità anche nel campo della pasticceria come spiega nell'intervista il Direttore Marketing e Trade Marketing, **Emiliano Di Lullo**.

Intervista ad Emiliano Di Lullo Direttore Marketing dell'Azienda

EUROVO ha accolto i giornalisti di **ARGA** (Associazione Regionale Giornalisti dell'Agroalimentare) con il capo delegazione **Roberto Zalambani** presidente Unaga, per far conoscere i nuovi prodotti e le nuove lavorazioni che si possono fare nel settore delle uova e nel campo della pasticceria.

Emiliano di Lullo con i giornalisti dell'ARGA - img©natoconlavaligia

Emiliano di Lullo con i giornalisti dell'ARGA - img©natoconlavaligia

GRUPPO EUROVO S.R.L.
Via Ugo La Malfa, 15
40026 Imola (BO)
www.gruppoeurovo.com

CARPIGIANI

Carpigiani, come sempre, presente al **SIGEP** con spazi ampissimi per accogliere i vari segmenti dell'azienda: Gelato Artigianale - Gelato Soft - Ice Cream Artigianale - Pasticceria - Ristorazione - Quick Servire Restaurant. Carpigiani festeggia quest'anno i 20 anni della **Gelato University**.

Kaori Ito, Presidente Gelato University e Michela Iorio, PR & C.M.

Coppa di gelato ispirata alla città di Pechino - Lorenzo Grazia ed Alessia

CARPIGIANI
Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia (BO)
www.carpigiani.com

MOLINI FAGIOLI

Azienda umbra, di Magione (PG) che produce farine di alta qualità e certificate. Per la prima volta è presente al SIGEP e presenta Sintesi e OIRZ originale italiana residuo zero, come spiega il Direttore Commerciale **Daniele Belletti**, nell'intervista.

MOLINO FAGIOLI S.R.L.
Via della Pace, 2
06063 Magione (Perugia)
Tel.: +39 075 8474401
www.molinifagioli.it

CASA OPTIMA (MEC3 - GIUSO E PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI)

Siamo andati a conoscere il Gruppo Casa Optima presenti a SIGEP con ampi spazi per le dimostrazioni delle tre aziende presenti: **Mec3 - Giuso e Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani**. Nell'intervista, l'Amministratore Delegato, **Francesco Fattori**, ci presenta il Gruppo.

Hanno fatto visita al Mec3, anche i giornalisti dell'Arga con il capo delegazione, **Roberto Zalambani**, presidente Unaga.

CASA OPTIMA
Via Gaggio n°72
47832 San Clemente Rimini
Tel.: +39 0541 859411
Fax: +39 0541 859412
info@casaoptima.com
www.casaoptima.com

natoconlavaligia

23/01/2023 09:00:15 - Giovanni Tavassi