

27 Gennaio 2023

RIMINI - **Vincenzo Daloisio** (*nella foto*), 26enne di Barletta, è il nuovo campione d'Italia di Pasticceria seniores, che si è concluso nella terza giornata di Sigep alla fiera di Rimini. Pasticcere di terza generazione, il locale di famiglia, Venezuela, compirà proprio quest'anno il 60esimo dall'inizio dell'attività.

“Mi sono ispirato a Willy il Coyote e ho cercato di dare massimo risalto al cioccolato - ha spiegato -. Credo che l'abbinamento fra i colori sia stato un fattore importante. Sigep è sempre un'occasione straordinaria di crescita. Mi colpisce l'affluenza e anche la numerosità dei concorsi. Prepararsi chiede sacrificio, ma la gratificazione è alta e ci si confronta con altri professionisti, oltre a stringere nuove amicizie”.

Al secondo posto **Alessandro Fiorucci**, seguito da **Danilo Conflitti**, entrambi provenienti da pasticcerie romane. Il concorso ha coinvolto professionisti di età superiore a ventitré anni, che quest'anno hanno sviluppato il tema de “I grandi classici dell'animazione” con elaborati a base di zucchero, pastigliaggio o cioccolato. Organizzato da Italian Exhibition Group in collaborazione con Conpait, il concorso ha potuto contare su una giuria di assoluto prestigio con Maestri delle associazioni Apei, Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana e Ampi, Associazioni Maestri Pasticceri Italiani.

## **DELOITTE A SIGEP: IL MERCATO DEL FOODSERVICE SARÀ TRAINATO DAI RISTORANTI FULL SERVICE**

Continua la rassegna di appuntamenti della Vision Plaza, che a Sigep concentra i contenuti dedicati alle imprese del foodservice, al loro sviluppo e alla loro internazionalizzazione. Uno studio di Deloitte, dal titolo “Foodservice Market Monitor. Frontiere evolutive del settore del Foodservice”, ha diffuso informazioni economiche di grande rilievo per il settore.

In fiera lo ha illustrato **Federico Bazzani**, director presso la practice Value Creation Services di Deloitte Financial Advisory. A livello globale, il mercato del foodservice ha raggiunto nel 2022 un valore complessivo di 2.525 miliardi di euro, con una crescita del 14% rispetto al 2021.

Sebbene l'Asia Pacifica copra il 46% del mercato, è l'Europa l'area geografica che cresce di più nel periodo 2021-2022 (+19,9%). Crescono i ristoranti tradizionali del 13,5% (coprono il 48% del mercato globale complessivo del Foodservice), ma ancor di più i bar (+21,3%, valgono il 14% del mercato nel 2022).

L'Italia è il primo paese europeo per valore di mercato dei ristoranti Full Service, con una quota complessiva di 36 miliardi di Euro nel 2022. I consumatori stanno gradualmente ritornando all'acquisto e consumazione di pasti offline, sebbene il 23% circa si ritenga ancora fortemente legato al delivery.

Storicamente, la consumazione fuori casa era quella predominante in Italia. Gli italiani preferiscono la consumazione in loco, nonostante il delivery sia la modalità che cresceva di più pre-Covid (+7,4% fra 2016 e 2019) e che è prevista aumentare in maniera sostenuta anche in futuro (+10,2% fra 2021 e 2026). A seguito della pandemia, le abitudini dei consumatori si sono spostate verso prodotti più sostenibili e di qualità, prestando particolare attenzione agli alimenti plant-based, con contenuti di zucchero e grassi ridotti e con modalità di produzione e di packaging più eco-sostenibili.

Per adeguarsi, gli operatori stanno adeguando il loro modello di customer experience tramite l'uso di strumenti digitali quali app, totem, offerte online ecc. e attraverso nuove strategie di produzione, come le "ghost kitchens". In Italia, il mercato del foodservice verrà trainato dai ristoranti Full Service, con una crescita stimata del +9,3% fra 2021 e 2026, grazie ad un aumento dell'importanza del "casual dining".

## **SIGEP 2023 CON SCA ITALY PER PREMIARE I "TALENTI" DEL CAFFÈ**

Il miglior barista per caffè d'Italia è **Daniele Ricci** da Brescia. A decretarlo, durante la 44esima edizione di Sigep di Rimini, è stata una giuria di esperti nell'ambito dei campionati italiani organizzati da Sca Italy, la delegazione italiana della Specialty Coffee Association, la più autorevole Associazione mondiale per la promozione dell'eccellenza nel mondo del caffè.

La sfida consisteva nel preparare, in un massimo di 15 minuti, quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte caldo e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso. Al secondo posto si è classificato **Matteo Pavoni** di Lissone (Monza Brianca) e **Arianna Peli**, di Livigno.

"Refrattometro" alla mano, anche i giudici della Brewers Cup hanno decretato i migliori professionisti nella preparazione dei caffè con "pouover", ovvero la tecnica di preparazione con sistemi di filtrazione. I partecipanti si sono sfidati preparando 3 bevande ciascuno, facendo attenzione non solo al sapore, ma anche al valore dei solidi. Sul podio **Giacomo Vannelli**, che anche quest'anno si conferma al primo posto della categoria, seguito da **Matteo D'Ottavio** e **Lisa Zancanella**. Sullo scalino più alto del podio di Cigs-Campionato Italiano Coffee In Good Spirits è salito infine **Marco Poidomani**, già campione nel 2017 e nel 2019, seguito da **Andrea Villa** e **Vito Alberto Patrimia**.

**ECCEDENZE ALIMENTARI RECUPERATE A FAVORE DELLE ASSOCIAZIONI NO-PROFIT**

Anche quest'anno l'iniziativa "Il gusto della solidarietà" di Sigep garantirà il recupero delle eccedenze alimentari e, grazie alla collaborazione delle aziende espositrici, le derrate non utilizzate verranno distribuite a diverse associazioni no-profit del territorio. Anche il gelato avanzato verrà donato dagli espositori e poi venduto al pubblico in vaschette gelato da 1,5 kg, da giovedì 26 al centro commerciale i Malatesta, di fronte alla fiera, con offerta libera a partire da 5 euro. Il ricavato verrà destinato all'acquisto di generi alimentari di prima necessità destinati a famiglie in difficoltà.