

GELATI, DOLCI, PANE E CAFFÈ, A RIMINI TORNA IL SALONE SIGEP

20 Gennaio 2018



BOLOGNA - Una torta che richiama il ristrutturato cinema Fulgor di Rimini che originò la passione di Federico Fellini e una composizione di gelato artigianale con al fianco le dodici squadre dei Paesi che partecipano alla Coppa del Mondo della Gelateria.

Si è aperto così il 39esimo Sigep, il grande salone della gelateria, pasticceria e panificazione artigianale e caffè alla Fiera di Rimini fino al 24 gennaio. Un'edizione importante, inaugurata dal ministro del turismo, **Dario Franceschini**, con l'obiettivo di stupire, fin dallo slogan scelto, wow!.

Nelle cinque giornate sono attesi 160.000 buyers, dei quali oltre 33.000 esteri provenienti da 180 Paesi. Sono 1.250 le imprese distribuite sulla superficie di 129.000 mq. del quartiere fieristico romagnolo.

Nel "mio dicastero ho due deleghe, la Cultura e il Turismo. Mi sento di essere qui, oggi, come ministro della Cultura poiché in ogni prodotto italiano ci sono sedimentati secoli di saperi, mestieri, tradizioni: chiunque produca ha camminato per secoli nella bellezza e quello che si crea e si produce qui è veramente cultura", ha detto Franceschini.

"Il 2016 - ha sottolineato - è stato l'anno dei Cammini, il 2017 è stato l'anno dei Borghi e il 2018, appena iniziato, è l'anno del Cibo', che rappresenta, per il Paese, un tesoro capace di

fondere, cultura, economia, turismo”.

Sigep è la piattaforma di business per il comparto dolce del foodservice mondiale e rappresenta il punto di riferimento per questa eccellenza del made in Italy, legato in particolare al dolciario artigianale. La rassegna mondiale anticipa tendenze ed innovazioni delle quattro filiere tra materie prime, nuovi ingredienti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi.

Per l'edizione 2018 un focus particolare è stato dedicato a un mercato in forte sviluppo come quello Usa.

In programma 900 eventi ed aree test a cura degli espositori; 32 competizioni di cui 7 internazionali (423 fra concorrenti e giudici), fra le quali: la Coppa del Mondo della Gelateria con 12 Paesi che hanno selezionato i loro migliori rappresentanti; il Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile The Pastry Queen con 12 agguerrite concorrenti; The Ultimate Chococake Award, e il Campionato Italiano di Cioccolateria tra gli eventi del cioccolato; i Campionati italiani baristi dedicati al caffè e i grandi eventi della panificazione.

Agli aspetti competitivi si affiancano anche quest'anno quelli formativi con 13 gli stage coi grandi Maestri del dolciario artigianale; 92 fra convegni e presentazioni di nuovi progetti con 279 relatori.