

Al Sigep le grandi competizioni internazionali della pasticceria

17 Gennaio 2024

di Redazione



RIMINI - Alla 45esima edizione Sigep-The Dolce World Expo l'eccellenza della pasticceria si sfida in un serrato calendario di competizioni di rilevanza nazionale e internazionale per valorizzare i talenti dell'arte più dolce. Il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè organizzato da Italian Exhibition Group, alla Fiera di Rimini dal 20 al 24 gennaio, oltre a svelare le novità di prodotto, le più aggiornate analisi dei mercati, i nuovi macchinari e accessori, le prospettive dei mercati, valorizzerà i migliori Maestri artigiani con un fitto calendario di concorsi e competizioni.

Grazie alla collaborazione delle più importanti associazioni artigiane e industriali di settore, dei Maestri pasticceri e dell'Agenzia Ice, Sigep ospiterà le sue filiere con un layout a tutto quartiere. In Vision Plaza andranno in scena tre importanti talk dedicati al mondo della pasticceria.

Domenica 21 **Iginio Massari** curerà il format "Differenti visioni, grandi idee" che porterà sul palco di Sigep i più importanti maestri pasticceri internazionali come **Pascal Lac, Rolf Muerner, Giancarlo Palazzone** e **Jacob Torreblanca**. A seguire il talk di Apei (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana), l'associazione che vede come presidente proprio Massari, in un confronto tra "Pasticceria reale versus pasticceria virtuale". Lunedì 22 invece sarà il turno di Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), dove i più grandi Maestri italiani si confronteranno con esperti di settore: dall'alimentazione/nutrizione, passando per l'analisi di mercato fino al grande tema della comunicazione.

In un contesto simile non potevano mancare anche i grandi concorsi nazionali e internazionali, dove i Maestri della pasticceria saranno chiamati a esprimere tutta l'eccellenza delle proprie capacità ispirandosi, di volta in volta, a un tema assegnato.

Ecco nel dettaglio le competizioni dedicate alla pasticceria del Sigep 2024, che si svolgeranno alla Pastry Arena (padiglione B5), grazie al contributo di diversi sponsor.

Juniores Pastry World Cup (22-23 gennaio)

La Juniores Pastry World Cup è una manifestazione a squadra unica al mondo e si rivolge ai giovani talenti Under 23, offrendo un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità. Il tema di quest'anno è 'Miti e leggende': raccontare un mito o una leggenda del proprio Paese di appartenenza per valorizzarne cultura e storia attraverso le creazioni dei pasticceri; un impulso all'internazionalità che contraddistingue Sigep e il concorso, con ben 12 Nazioni in gara: Australia, Cile, Filippine, Francia, Perù, Chinese Taipei, Hong Kong, India, Corea, Malta, Usa e Uzbekistan. Ogni squadra è composta da un team manager e due concorrenti pasticceri, che dovranno confrontarsi su diverse prove: presentazione artistica in cioccolato e zucchero, torta moderna al cioccolato, dessert tipico dello street food del proprio Paese di origine e un sorbetto bicchiere vegan. La giuria internazionale è costituita dai Team Manager delle 12 squadre con Presidente d'Onore il Maestro Iginio Massari e Presidente di Giuria il Maestro Eugenio Morrone. Presidente del Concorso è il Maestro Roberto Rinaldini.

Campionati Italiani pasticceria (20- 21 gennaio)

I campionati italiani di pasticceria sono dedicati ai più promettenti talenti del Paese, con giurie di prestigio tra cui i Maestri delle associazioni APEI, Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana e AMPI, Associazioni Maestri Pasticceri Italiani. La manifestazione è promossa da Conpait in collaborazione con CAST Alimenti.

Juniores (20 gennaio)

Il concorso, unico nel suo genere, si rivolge agli Under 24, come prima grande opportunità per iniziare una carriera di grande successo. Sono 8 i concorrenti in gara, mentre il tema della competizione è 'Un futuro sostenibile', con tre specifiche prove di gara: presentazione artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato; monoporzione e cioccolatini.

Seniores (21 gennaio)

Sulla stessa falsariga anche il concorso seniores, rivolti agli Over 24, con 10 concorrenti in gara a sfidarsi sul tema 'In viaggio verso l'Oriente' su due differenti prove: presentazione artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato e torta al cioccolato.

Sigep Giovani (24 gennaio)

Nell'ultima giornata di Fiera, infine, alla Pastry Arena andrà in scena Sigep Giovani, un'iniziativa rivolta alle scuole provenienti da tutta Italia, organizzata in collaborazione con Pasticceria Internazionale, per promuovere la formazione e lo scambio culturale tra studenti e professionisti dell'intera penisola e delle principali isole. Per l'edizione 2024 il concorso vedrà in gara 15 istituti alberghieri sfidarsi tra mignon e alzate al cioccolato che sappiano valorizzare il territorio di appartenenza.