



# Felice ripresa

Si è conclusa la 43<sup>a</sup> edizione di Sigep The Dolce World Expo superando le aspettative degli operatori. Un'edizione quasi primaverile che è sbocciata dopo un anno di stop forzato

di SAMANTA ALESSI - foto di FOTOCOMUNICA

La **manifestazione del food** dolce di Italian Exhibition Group si è svolta alla Fiera di Rimini dal 12 al 16 marzo. Iniziata con perplessità da parte degli operatori, si è conclusa con segno positivo e con una presenza significativa nonostante l'assenza di alcuni espositori. Erano presenti 950 brand su 90mila metri quadri; cento ore tra competizioni nazionali e internazionali, dimostrazioni, convegni e show cooking e centinaia di eventi negli stand degli espositori. Una cinque giorni intensissima di appuntamenti.

La **cerimonia di inaugurazione** ha avuto inizio con un omaggio all'Ucraina attraverso il video della bandiera sventolante. Hanno presenziato il sottosegretario di Stato per le politiche agricole, alimentari e forestali Gian Marco Centinaio, il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, il sindaco di Rimini Jamil Sadegholvaad e il presidente di IEG Lorenzo Cagnoni. Gli interventi hanno sottolineato l'importanza del segnale di ripartenza, rappresentato dall'edizione di marzo di Sigep, e dell'approccio al digitale come fattore di innovazione nel settore.

“questa fiera è un segnale straordinario. Il presidente Lorenzo Cagnoni, si è battuto perché Sigep si tenesse già quest’anno, anziché rimandarlo”

STEFANO BONACCINI  
presidente della Regione Emilia-Romagna







## Numeri e opportunità

*Oltre tremila gli appuntamenti calendarizzati; cinquanta le ore di talk dalla Vision Plaza e dalle quattro Arene di Gelato, Pasticceria, Bakery e Caffè. Dopo la chiusura, dal 16 al 18 marzo la Digital Agenda ha offerto ai buyers dei mercati più lontani tre giorni fitti di incontri online con gli espositori.*



**Si è svolto Sigep Gelato d'Oro**, l'atteso concorso che ha selezionato i vincitori che parteciperanno alla prima edizione della Gelato European Cup per scegliere i team nazionali europei che saranno ammessi alla finale mondiale in programma nel 2024. Per la categoria gelato primo classificato è Rosario Nicodemo della gelateria Il cannolo siciliano di Roma; per la pasticceria il vincitore è il siciliano Leandro Faraci della Gelateria Pasticceria Geba di Enna.



“il nostro Paese non esporta prodotti, ma veri e propri sogni”

GIAN MARCO CENTINAIO  
sottosegretario di Stato per le politiche agricole



## Inedito format

*Il campionato europeo di gelato è la novità introdotta nell'ambito della Gelato World Cup. Le squadre che vi parteciperanno saranno formate da un maestro gelatiere e un maestro pasticciere e cioccolatiere.*



sono dodici i posti  
disponibili nella prossima  
Gelato World Cup 2024



**Artglace ha premiato** Silvia Chirico, la titolare della Tenuta Chirico, ad Ascea in provincia di Salerno, che ha firmato la ricetta ufficiale di Dolce Sinfonia, il gusto dell'anno 2022 a base di cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciropati al rum. L'associazione ha inoltre presentato la seconda edizione del Videocontest Gelato Day nel quale i gelatieri devono realizzare e presentare il gusto dell'anno in un video di novanta secondi. I vincitori della prima selezione sono Taïla Semeraro della gelateria Ciccio in Piazza di Ostuni (BR), Luca Coccè della gelateria Peccati di Gola di Gallarate (VA) e Andrea Lunardon della gelateria Temptations di Soave (VR).

**Il Gelato della Pace** è il gusto che l'Associazione Italiana Gelatieri, guidata da Vincenzo Pennestri e Claudio Pica, ha dedicato al popolo ucraino. Si ispira al dolce tipico Sochniki, una frolla ripiena di ricotta e panna con scorza di limone. Il gelato ha una base di latte e ricotta, con variegatura all'arancia e l'aggiunta di pistacchio per una personalizzazione all'italiana. La ricetta è a disposizione di tutti i gelatieri.







**Ricco il calendario** dei concorsi classici dell'Associazione italiana gelatieri. Il concorso "Mille Idee per un nuovo gusto, gelato dell'anno", ha premiato Carmelo Caratozzolo. Marianna Serani è la vincitrice del concorso "Memorial Alberto Pica" per il miglior gelato gusto Nocciola. Paolo Costantini ha vinto la competizione "Sorbetti dal mondo". Come miglior gelatiere dell'anno si è distinto Matteo Grizi, di Albano Laziale.

## Caffè e cioccolato

*Presenti, come da consuetudine, anche i concorsi organizzati dalla Federazione Italiana Gelatieri. Ha vinto il Campionato Granita alla Siciliana, Premio Polvere di Stelle, gusto caffè, la gelateria "Stragolosa" di Altopascio in provincia di Lucca. Il Concorso internazionale Premio Carrettino d'Oro, Gusto Cioccolato, ha visto al primo posto Francesco Buccafurni, studente presso l'Istituto Alberghiero L. Einaudi di Lamezia Terme.*



**Numerose le iniziative** firmate dalla rivista puntoIT. L'editore Franco Cesare Puglisi, Ambasciatore Sigep nel mondo, ha inaugurato il primo giorno la Gelato Arena, con il talk "Punti di vista". «Sono felice di essere qui alla presenza di molti operatori - ha dichiarato - chi non è potuto venire tornerà, perché questa è la nostra casa. Credo che la fiera che apre oggi sia uno dei segnali più forti che potevamo dare all'intera filiera per dire ci siamo, ci siamo stati e ci saremo». L'editore ha consegnato a Valentina Sorgente, Exhibition Manager di Sigep, in rappresentanza di tutto lo staff, la maglietta con la scritta #noncifermiamo.



Ogni sera presso lo stand di puntoIT l'appuntamento in diretta con le Breaking News, con le notizie salienti del giorno; durante la giornata numerose le interviste a professionisti e a imprenditori andate in onda sui vari canali social. Dalla centrale Vision Plaza Franco Cesare Puglisi ha condotto un talk dal tema "Guidare il cambiamento" e ha raccontato le fasi della più importante campagna di comunicazione mai realizzata a favore del gelato artigianale con lo slogan "Artigianale Italiano Sostenibile". Ha inoltre organizzato e condotto presso la Pastry Arena l'evento "Rosa di gusto!" con Alessandra Mion ed Ernst Knam che hanno presentato il brand "Frau Knam", spiegando l'importanza del raccontarsi e di sviluppare un progetto imprenditoriale anche sui social.



il Sigep è all'insegna di business e internazionalità

## Campagne in concorso

*Nella Sala Neri si è tenuto il 15° Premio Comunicando, quest'anno in versione biennale per le migliori campagne pubblicitarie e attività digital 2020/2021. Il resoconto dettagliato è a pagina 106.*



Si è proposta con una veste e con un logo nuovi la storica Accademia Maestri Pasticceri Italiani; un rinnovato spirito di condivisione e una spiccata attenzione verso le giovani leve sono emersi con il progetto "Ampi Giovani". Il presidente Sal De Riso ha definito l'associazione come la casa della pasticceria italiana e ha sancito lo scambio culturale fra pasticceria e alta cucina nonché l'importanza della collaborazione con le aziende. Obiettivo comune è quello di tutelare e promuovere la pasticceria italiana.



la fiera si è conclusa festeggiando i primi trent'anni di Sigep Giovani

**È nata ufficialmente APEI**, Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, l'associazione guidata dal maestro Iginio Massari che ne ha dato l'annuncio dal palco della Pastry Arena. Lo hanno accompagnato oltre quaranta professionisti del dolce. L'intento è quello di unire più esperienze e creare nuove sinergie con i comparti di pasticceria, cioccolateria, gelateria e impresa affinché nel prossimo futuro queste specialità appartengano a ogni professionista. Altra importante mission è quella di diffondere l'arte dolciaria italiana nel mondo.

## Nuova candidatura

*È partito l'iter per la candidatura a Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco della qualifica "Maestri del Gelato Artigianale di Tradizione Italiana". L'iniziativa è nata dal Club Unesco di Udine e dal Comune di Cividale del Friuli, appoggiata dalle associazioni di categoria.*

**Nell'ambito dei tanti concorsi del caffè**, Matteo Pavoni ha vinto il Campionato Italiano Baristi Caffetteria e sarà in gara per l'Italia al World Coffee Championship a settembre prossimo. Fabio Dotti si è aggiudicato invece il Campionato Italiano Cup Tasters e rappresenterà l'Italia al World Cup Taster Championship durante la World of Coffee che si terrà dal 23 al 25 giugno 2022 per la prima volta a Milano, anziché a Varsavia, in quanto la sede di World of Coffee, la PTAK Warsaw Expo, si è impegnata ad accogliere i rifugiati ucraini.



la 44<sup>a</sup> edizione, in contemporanea con AB Tech Expo, si terrà dal 21 al 25 gennaio 2023, tornando così alla sua collocazione naturale

