

RIMINITODAY

Conto alla rovescia per il Sigep: i grandi pasticceri inaugurano la kermesse



Sarò il sindaco di Rimini, Andrea Gnassi, insieme a Cher Harris, pastry queen 2014, Iginio Massari e Roberto Rinaldini e i maestri pasticceri, a tagliare il nastro della 37esima edizione del Sigep, il grande salone mondiale del dolciario artigianale che esalterà la tradizione italiana nella gelateria, pasticceria e panificazione, in contemporanea Rhex Rimini Horeca Expo, l'evento dedicato alle tendenze e ai consumi della ristorazione fuori casa, in programma a Rimini

“Sigep e Rhex – commenta il direttore di business unit Patrizia Cecchi – esaltano il mercato, oltre ai marchi, offrendo agli operatori una proposta completa che attraversa tutto il settore e affianca e anticipa l'evoluzione dei punti vendita. Sul fronte espositivo si profila un'altra edizione di altissimo profilo con l'incremento della domanda da parte delle aziende e la presenza dei marchi leader al mondo. Il quartiere è completamente occupato e si aggiungeranno i grandi eventi internazionali, autentici show che, come da tradizione, daranno risalto alle principali scuole mondiali del dolciario artigianale ed ai maestri che le alimentano”.

Tutto il quartiere di Rimini Fiera sarà occupato dalle imprese protagoniste: complessivamente, saranno 113.000 i metri quadrati di esposizione, con oltre 1.000 espositori. Per la gelateria è in programma la Coppa del Mondo, salita a 13 partecipanti, assieme a tanti altri eventi compresi i concorsi Siga; per la pasticceria, oltre al Sigep Giovani che compie 25 anni, appuntamento con The Pastry Queen, la competizione dedicata alle donne più talentuose dai cinque continenti; da non dimenticare la sfida mondiale della Star

RIMINITODAY

of Chocolate, mentre Bread in the City catalizzerà l'attenzione sulle scuole artigianali di panificazione. Il panorama si completa con decine di altri eventi, dedicati allo sviluppo del business, alla formazione e alla creatività.

L'eccezionale risultato fieristico è frutto anche dell'attività Sigep tutto l'anno, eventi e strumenti innovativi messi a punto a favore degli espositori. Da Sistema Sigep per il supporto dell'attività di internazionalizzazione a Sigep Boost, utile ad accompagnare il business delle imprese con gli strumenti di comunicazione del Salone; inoltre **l'iniziativa Forum Agenti per supportare e completare le reti commerciali di tante imprese che anche sul territorio italiano hanno necessità di muoversi con le loro proposte;** Top Buyer dai 5 Continenti è invece la piattaforma sulla quale domanda ed offerta si incrociano. Per il 2016 è già stato prodotto un forte investimento promozionale verso Asia, Nord e Sudamerica.

ANCHE LA PIZZA PROTAGONISTA - Protagonista anche la pizza. Insieme a Pizza e Pasta Italiana e alla Scuola Italiana Pizzaioli è stato costruito un programma di esibizioni e degustazioni che ogni giorno valorizzerà professionisti, tecnologie e prodotti. Saranno proposte la pizza senza glutine, ricette della tradizione e pizze innovative a basso contenuto calorico, ideali per sportivi, amanti del buon cibo e in generale per persone attente alla salute. "A Sua Maestà la pizza" protagonista a pizza in pala, la pizza cotta su piano refrattario, la pizza in teglia. I docenti della Scuola Italiana Pizzaioli assieme agli chef spiegheranno e faranno assaggiare prodotti attraverso differenti ricette e tipologie di impasto.

In programma anche Giropizza d'Europa 2015/2016, coi partecipanti alla caccia di un pass per accedere alla finalissima del 19 marzo ad Amburgo. Un'occasione unica per vedere i maestri pizzaioli di tutta Europa in azione. In programma anche il 1° Campionato Europeo di Pizza in Teglia, coi pizzaioli europei chiamati a cimentarsi sulla pizza in teglia, meglio conosciuta come pizza "alla romana", tipologia di pizza ritornata prepotentemente alla ribalta negli ultimi anni. Gran finale con Pizza & dessert. Con fantasia e preparazione la classica pizza può infatti diventare un gustoso dessert. I Docenti della Scuola Italiana Pizzaioli spiegheranno come realizzare gli impasti per la pizza dolce e come renderla golosa e bella da vedere. Per agevolare l'arrivo dei buyers, Rimini Fiera ha stretto accordi diretti con le porte privilegiate di accesso da Oriente e dagli Usa, con gli aeroporti Marconi di Bologna (navette ogni 20') e Malpensa Milano con trasferimenti anche serali, così da ottimizzare la visita in fiera sin dalle prime ore del mattino.