AL VIA SIGEP E A.B. TECH EXPO 2013. A RIMINI FIERA IL 34° SALONE LEADER AL MONDO NEL DOLCIARIO ARTIGIANALE E LA FIERA DELLE TECNOLOGIE PER LA FILIERA DELL'ARTE BIANCA

Quartiere 'sold out' dal 19 al 23 gennai0

www.sigep.it - www.abtechexpo.it

Rimini, 17 gennaio 2013 — E' il 'capodanno' del settore, la manifestazione che più di altre pone sotto i riflettori internazionalità e business. E' SIGEP, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che da sabato19 a mercoledì 23 gennaio prossimi terràa Rimini Fiera la sua 34esima edizione.

Tutti i sedici padiglioni del quartiere sono occupati, con un incremento di espositori e l'attesa di oltre 120.000 operatori, almeno il 20% provenienti dall'estero.

Il taglio del nastro sarà affidato a Vasco Errani Presidente della Regione Emilia-Romagna. Interverranno Lorenzo Cagnoni, Presidente di Rimini Fiera e Alex Zanardi, prima grande campione automobilistico e poi olimpionico (due ori e un argento) alle Paralimpiadi di Londra 2012. Alex Zanardi è l'unico italiano presente nelle nomination per i Laureus World Sports Awards 2013 che verranno consegnati l'11 marzo prossimo a Rio de Janeiro e che rappresenta un riconoscimento tra i più prestigiosi nel mondo dello Sport.

"Questa edizione — dice **Lorenzo Cagnoni**, Presidentedi Rimini Fiera — si preannuncia nel segno dell'eccellenza.Il dolce madein Italy presente a SIGEP ha saputo evolversi mantenendo un profilo di alta qualitàe di artigianalità e ciò sta premiando le imprese sui mercati internazionali. SIGEP è cresciutoinsieme a loro e oggi consente agli operatori di utilizzare una grande opportunitàdi business grazie alla presenza prevista di oltre 25.000 operatori stranieri. Ospiteremo anche i grandi maestri mondiali, così come tanti giovani che stanno avviando la loro carriera professionale. Offriremo opportunitàdi sviluppo internazionale con partner specifici e infine saranno giornate all'insegna del grande spettacolo".

La grande novità di quest'anno è il debutto di A.B. TECH EXPO, il 3° SaloneInternazionale delle tecnologie e Prodotti per Panificazione, Pasticceria e Dolciario acquisito daRimini Fiera che va a completaree a rafforzare la filiera dell'arte bianca, così da offrire al settore concrete opportunitàdi business, anche e soprattutto sui mercati internazionali.

Come tradizione, le giornate ospiteranno grandi eventi. Spiccano Sigep Gelato

d'Oro (competizione fra i candidati a comporre la squadra italiana che parteciperà alla Coppa del Mondo della Gelateria di SIGEP 2014), il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores (giovani pasticceri da cinque continenti), The Star of Sugar (concorso internazionale dedicato agli artisti dello zucchero), Golden Bread Cup (cinque nazioni proporranno un affascinante viaggio nella tradizione del pane in tutto il mondo). Inoltre i Campionati Italiani di Pasticceria Juniores e Seniores, il Campionato Italiano di Cioccolateria valevole per il World Chocolate Master, i Campionati Italiani Baristi, il Cake Design all'interno del Villaggio del Decoro, i Bakery Events (con il concorso Panino d'Oro dedicato ai panificatori italiani) ad A.B. TECH EXPO e tanti altri ancora.

Qualche dato: gli italiani tendono sempre di più a mangiare il gelato artigianale. E durante tutto l'anno, non più solo durante la primavera-estate, periodo in cui comunque si registra il picco di consumo e diaperture degli esercizi. È' quanto risulta da "Focus on pasticceria &gelateria", un'ampia e dettagliata ricerca realizzata dal centro studi Fipe-Confcommercio appositamente per il SIGEP,in distribuzione presso lo stand (pad. C3 n. 180). Il girodi affari è stimato in 2,5 miliardi di euro.

SIGEP ed A.B.TECH EXPO sono raggiungibili direttamente in treno grazie alla stazione di linea (Milano – Bari) a soli 50 metri dall'ingresso sud della manifestazione (info orari sul sito www.riminifiera.it/stazione o www.trenitalia.com). Altre indicazioni utili per raggiungere il quartiere: http://www.riminifiera.it/pagine/come raggiungerci.asp