

Inaugurato il 38° Sigep, la grande vetrina del business “dolce”

Rimini, 21 gennaio 2017 – Inaugurata oggi alla **fiera di Rimini** la 38ª edizione di **Sigep**, salone della gelateria, pasticceria artigianale, panificazione e caffè leader al mondo organizzato da Italian Exhibition Group, la nuova società nata dall'integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza.

Una integrazione sulla quale si è soffermato, al taglio del nastro, **il presidente di IEG, Lorenzo Cagnoni**. “Questa operazione – ha detto – è una novità assoluta, che ha dato vita alla prima fiera italiana per redditività e numero di manifestazioni organizzate direttamente, la seconda per fatturato, e che può fungere da polo di aggregazione per altre realtà”. Riguardo al Sigep, Cagnoni ha aggiunto: “Iniziamo il 2017 con una prima prova dall'esito quasi certo. Il Sigep è leader nel mondo per il settore dell'alimentare dolce fabbricato con le mani degli artigiani, e questa edizione promette di superare il record straordinario del 2016, con oltre 200 mila presenze di visitatori professionali. Se i numeri ci daranno ragione, avremo iniziato col botto l'anno in cui si misureranno le premesse alla base dell'integrazione tra Rimini e Vicenza”.

Con Cagnoni, al taglio del nastro erano presenti **il sindaco di Rimini, Andrea Gnassi, il Vicepresidente IEG Matteo Marzotto e il Direttore Generale IEG, Corrado Facco, davanti ad una platea di Autorità e operatori** che fin dall'apertura dei cancelli hanno raggiunto il quartiere fieristico, interamente occupato, anche nell'ampliamento appena inaugurato, da 1.250 espositori.

Per **il sindaco Gnassi**, “in un paese che spesso ha difficoltà ad articolare relazioni, c'è anche chi guarda al futuro. Le fiere di Rimini e Vicenza costituiscono, per l'Italia, una realtà economica costituita per dare prospettive di sviluppo: un esempio concreto di come, con lucidità e intelligenza, si possono costruire sistemi forti al di là dei confini amministrativi e dei campanili. A partire da Expo – ha aggiunto Gnassi – abbiamo capito che il grande campo del food e della biodiversità può far camminare a testa alta l'Italia nel mondo: Sigep rientra in questo sistema”.

Un Sigep in grandissimo “spolvero” con **novità a perdita d'occhio**. Al Salone internazionale del dolciario artigianale troviamo, per i “palati più forti” il gelato alcolico, mentre per i buongustai ecco il gelato al gusto di mozzarella di bufala con salsa e pezzi di pomodori semicanditi, fino al gelato al gusto di funghi porcini e a quello, sullo stecco, che richiama nella forma e nei colori gli arrostiticini abruzzesi. Ma il Sigep non è solo gelato. Ed ecco una statua di Giulio Cesare a grandezza naturale e una minuziosa riproduzione della Fontana di Trevi, spettacolari opera d'arte in pasta di zucchero. Tra le novità anche la creme brulè vegana, il caffè con note di biscotto e pane appena sfornato e il simulatore di gelaterie, caffetterie, pasticcerie e pizzerie: si indossa una mascherina tecnologica e

si entra in un mondo tridimensionale che simula la visita del locale che vi è appena stato progettato.