

Sigep: il più dolce hub del mondo

Rimini, 21 giugno 2017 – Le tradizionali cinque giornate del salone mondiale del dolce artigianale saranno a **Rimini Fiera dal 21 al 25 gennaio 2017**. Sempre più 'horeca oriented', dalla prossima edizione **SIGEP** aggiunge ufficialmente il caffè fra i suoi protagonisti, assumendo la nuova denominazione di **Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè**.

Dopo l'eccezionale successo della scorsa edizione (201.000 visitatori professionali, 41.000 dall'estero, 720 fra giornalisti e blogger, 500 eventi in fiera), SIGEP continua a percorrere la sua traiettoria di sviluppo che guarda ad incrementare il profilo di internazionalità di ogni sua singola attività.

SIGEP NEL MONDO

Asia, Usa e Medio Oriente, con un focus sulla Germania: sono questi i target primari di SIGEP 2017, che vedrà anche le ultime tappe a Londra e Berlino del programma triennale di Gelato World Tour organizzato da SIGEP e Carpigiani, prima della finalissima di Rimini a settembre 2017.

Sul fronte della pasticceria, si aggiunge una particolare attenzione ai mercati della domanda presente nei Balcani, in Centro e Sudamerica oltre che in India. Attenzione che si traduce in presenza di buyer, operatori, delegazioni commerciali, anche in collaborazione con ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane – all'interno del programma di potenziamento dei grandi eventi fieristici italiani, previsto dal piano straordinario di promozione Made in Italy del Governo – che vede coinvolti 18 uffici ICE nel mondo.

AB TECH EXPO

Torna nel 2017 il biennale AB TECH EXPO, salone internazionale delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario. L'arte bianca si compatta nell'appuntamento dedicato al bakery, una rassegna unica per varietà di tecnologia abbinata a prodotti, ingredienti e concept di locali. Protagonista, l'intera filiera con la sua tecnologia semindustriale, dallo stoccaggio del prodotto alla preparazione delle ricette, dall'impasto alla lavorazione (spezzatura, formatura, taglio), fino a lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e imballaggio finale compresi naturalmente tutti i servizi che seguono la qualità del processo. Anche al 'padiglione del bakery' un altro evento di profilo mondiale: la finalissima di **Bread in The City**, nel quale le quattro nazioni finaliste nel 2015 e le quattro finaliste nel 2016 si disputeranno il titolo.

GELATERIA

Fari puntati su **German Challenge** (21 e 22 gennaio), iniziativa patrocinata da

Uniteis e dedicata alla filiera del gelato artigianale made in Italy che in Germania sta trovando una fase di grande sviluppo e dove si trova ormai il 10% delle gelaterie artigianali europee. Cento gelatieri tedeschi si disputeranno otto posti in vista della tappa di Gelato World Tour di Berlino a giugno 2017. L'iniziativa è sintonizzata con il processo di certificazione delle gelaterie italiane all'estero messo a punto da SIGEP in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e di Assocamere Estero, Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'estero e, in questo caso, in collaborazione con la Camera di Commercio di Francoforte.

PASTICCERIA

Alla Pastry Arena l'evento di punta di SIGEP 2017 sarà il **Campionato Mondiale Juniores di Pasticceria**, in programma il 21 e 22 gennaio. Già iscritte **dieci squadre** (Francia, Giappone, India, Balcani, Filippine, Singapore, Messico, Polonia, Russia, Italia), che si confronteranno sul tema **Planet Fantasy. Il potere della fantasia**.

Confermati anche i **Campionati italiani Seniores e Juniores di pasticceria** il 23 e 24 gennaio, oltre a **The Star of Sugar**, concorso internazionale dell'arte dello zucchero (21-25 gennaio) e alla **Coppa Italia della Pasticceria Artistica** che si dedicherà al mondo dei cartoon.

Grande impulso per l'area della formazione, in particolare quella rivolta alle nuove leve. Come tradizione **SIGEP Giovani** riunirà gli Istituti italiani, con studenti e docenti che al prossimo SIGEP saranno coinvolti anche in stage all'interno di aziende espositrici nei vari settori della fiera.

CAFFE'

Expo & Show. L'area dedicata alla filiera del caffè ha raggiunto a SIGEP una dimensione di rilievo associando la presenza delle aziende ai grandi eventi. La peculiarità è il punto di partenza, ossia l'attenzione e la valorizzazione delle colture, per favorire conoscenza e consapevolezza. Solo SIGEP riesce a proporre una panoramica di concorsi così completa, con tutti e 7 i campionati dedicati al caffè e vevoli per il circuito internazionale del World Coffee Events.

Terminata l'esperienza in Brasile, a SIGEP 2017 si avvierà la nuova edizione di **Barista&Farmer**, il primo talent show dedicato alla promozione e alla cultura del caffè d'eccellenza.

Tutti gli ingredienti commerciali di SIGEP 2017 confluiscono nel messaggio della **campagna di comunicazione firmata dall'agenzia Gambarini & Muti** e che rappresenta **'La dolce connessione mondiale'**!

Cinque immagini introducono a Sigep 2017 e si presentano come una declinazione di linee connettive, sotto il claim **'Il più dolce Hub del mondo'**: linee curve che avvolgono i principali prodotti della fiera, dal gelato, alla pasticceria al cioccolato, al caffè e al pane.

COLPO D'OCCHIO SU SIGEP e AB TECH EXPO 2017

Data: 21 – 25 gennaio 2017; **Organizzazione:** Rimini Fiera Spa; **edizione:** 37° SIGEP e 5° AB TECH EXPO; **periodicità:** annuale SIGEP, biennale AB TECH EXPO; **qualifica:** internazionale; **ingresso:** riservato agli operatori professionali; orari: 9,30 – 18.00, ultimo giorno 9,30 – 15,00 (15,00 – 17,00 solo con ticket online); **direttore business unit**
Wellness, Food & Beverage & Consumer: Patrizia Cecchi; **project manager:** Gabriella de Girolamo (gelateria), Giorgia Maioli (pasticceria, panificazione, caffè); **info visitatori:** tel.0541/744111; **website:** www.sigep.it – #Sigep2017