

[Sigep: le news dall'ultimo giorno del Salone internazionale del dolciario artigianale](#)

Torna il Gusto della Solidarietà

Anche quest'anno Sigep ha organizzato a fine manifestazione la raccolta del gelato per aiutare i più bisognosi. Con il Gusto della Solidarietà tutto il gelato inutilizzato è stato raccolto e destinato alla vendita presso il centro commerciale 'I Malatesta' di Rimini. Fino a sabato 28 gennaio, dalle 9 alle 20, vaschette da 1,5 kg saranno quindi in vendita ad offerta libera. Come nelle scorse edizioni, l'intero ricavato sarà utilizzato per comprare alimenti di prima necessità che saranno donati a famiglie in difficoltà.

Bread in the city: vince l'Italia!

L'Italia ha trionfato nel concorso internazionale Bread in the City, organizzato in collaborazione con Club Richemont Italia. La squadra formata da Riccardo Liccione e Christian Trione si è imposta precedendo la Spagna (Javi Moren e Francisco Recio Moreno) e la Svizzera (Justine Froidevaux e Artur Dos Santos). Gli azzurri hanno vinto anche i premi speciali per la migliore pizza e la migliore ciabatta, mentre la Spagna si è aggiudicata il trofeo per la migliore vetrina, e la Cina quello per il migliore pezzo artistico.

Giornata di premiazioni anche per il concorso Young ideas, dedicato ai panificatori di domani. Ad aggiudicarselo sono stati Davide Bellingheri e Veronica Merla, del Vco Formazione di Gravellona Toce (Verbania). Al secondo posto Elisa Zanusso e Chiara Vettorelli, dell'Engim Veneto – Centro di formazione professionale Brandolini Rota di Oderzo (Treviso). Terzi Linda Nicolini ed Edoardo Picin, dell'Engim Veneto – Cfp "Reffo" di Tonezza del Cimone (Vicenza).

Il gelato ora profuma: la magia di Antonella Bondi

Tra gli ospiti dello stand di Carpigiani spicca Antonella Bondi, creatrice di fragranze alimentari e aromi: dopo gli studi di architettura, ha deciso di cambiare totalmente settore, fino a diventare collaboratrice di chef di livello mondiale come Massimo Bottura e Heinz Beck. A Sigep Antonella Bondi ha presentato quattro essenze (rosa, agrumi di Sicilia, gelsomino e biscotti speziati), inserite nella miscela del gelato al fiordilatte, ma anche spruzzate con un erogatore simile in tutto e per tutto a quello di un profumo. "Da bambina, a casa, ho imparato l'amore per la cucina, ma anche per i profumi degli orti – racconta -. E il gelato era il momento di gioia suprema. Per questo ho pensato a una linea di fragranze edibili, ottenute attraverso un processo di distillazione in corrente di vapore per raccogliere l'olio essenziale".

Sempre da Carpigiani è arrivato Sergio Dondoli, maestro gelatiere di San Gimignano (la sua gelateria ha conquistato per due volte il titolo mondiale). Ha presentato alcune delle sue creazioni, tra cui il gusto "Bischerata": cioccolato al latte, biscuit e olio di semi di zucca.

A Sigep anche un gelato rock, da Berlino un tributo a David Bowie

Da Berlino a Sigep un tributo all'artista londinese. La giovane maestra gelatiere Angelika Kaswalder, del locale berlinese "Cuore di Vetro", ha creato e presentato a SIGEP un inedito gusto chiamato "Black Star", in omaggio all'ultimo disco realizzato dal "Duca Bianco". Il gelato, una crema di marroni ricoperta da una ganache di cioccolato scuro aromatizzato al tabacco, è stato presentato a Rimini durante le selezioni del Gelato World Tour German Challenge. La creazione di Angelika Kaswalder ha subito conquistato gusto e palato dei giurati della competizione e si è conquistato uno dei 9 posti a disposizione dei maestri gelatieri tedeschi, per la finale del circuito mondiale in programma la prossima estate (7-9 luglio), nel cuore di Berlino: Potsdamer Platz. Luogo tra l'altro dove Bowie ambienta una delle sue ballate più intime e emozionanti, "Where are we now", pubblicata nel 2013.

Dieci anni di 'Non conGelateci il Sorriso'

Ha soffiato su 10 candeline Non conGelateci il Sorriso – comunità locale, famiglia, scuola per la prevenzione del bullismo, il progetto di responsabilità sociale che mette in relazione le gelaterie artigianali e il mondo della scuola. Sigep ha ospitato il progetto dedicato in modo particolare al cyber bullismo. Oggi una intera giornata in fiera, coi ragazzi ospiti delle aziende e dei partner di Sigep. A fine mattinata lo spettacolo di 24 chili di semifreddo realizzati dalle gelaterie di Non conGelateci il Sorriso e decorati con le frasi sull'amicizia scritte da 100 ragazzi. E poi il soffio sulla candelina dei 10 anni di amicizia e il taglio della torta avvenuto in presenza dei partner istituzionali e privati del progetto, dei dirigenti scolastici, del provveditore agli studi, della Polizia Postale, di MO.CA. e dei gelatieri. L'evento è stato animato da letture dei ragazzi, auguranti amicizia e solidarietà per il nuovo anno. Dopo la foto ricordo, via all'ideale staffetta con "Il gusto della solidarietà": la torta porzionata partirà alla volta del Centro Commerciale I Malatesta per essere venduta in beneficenza.

Nuove pubblicazioni dedicate al mondo della gelateria

Sigep è anche presentazione di influenti libri di settore e incontri con gli autori. In particolare il libro "Fusione inversa. Per un'estetica (gustosa) del gelato artigianale", scritto da Luciana Polliotti, storica e curatrice del Gelato Museum Carpigiani, realizzato in collaborazione con i maestri Riccardo e Pierpaolo Magni, a cura di Editrade. Un concentrato di stimoli nuovi per professionisti che vogliono continuare ad arricchire il percorso intrapreso.

Inoltre, "Semifreddi & Dolcifreddi", a cura di Donata Panciera, consulente di gelateria e giornalista pubblicista. Un manuale pensato non solo per

gelatieri, pasticceri e cuochi professionisti, ma anche per appassionati in famiglia. I semifreddi descritti all'interno del testo sono dolci deliziosi e leggeri che vengono consumati a bassa temperatura, con un ampio ricettario con oltre 40 indicazioni e consigli.

Al premio Comunicando. Applausi alla pasticcera Cristina Passini di Camerino

Un inno al coraggio e alla determinazione. Cristina Passini, 27enne pasticcera di Camerino che ha visto distrutto il laboratorio dal terremoto, ha ricevuto il riconoscimento di ambasciatrice della comunicazione del gelato artigianale. Ha commosso il ricordo del suo post su Facebook, nel quale dopo aver perso praticamente tutto, affermava che per il 2017 oltre alla salute per la famiglia il più grande desiderio è tornare a vestire la sua divisa di pasticcera.

L'undicesima edizione del Premio Comunicando ha visto la consueta rassegna di riconoscimenti promossi dalla rivista PuntoIT e dedicati a alle aziende che attraverso la stampa specializzata comunicano al mercato novità, idee e tecnologie. Premio miglior copy: Unigra Master Martini; Premio miglior visual: Mec3; Premio miglior graphic design: FB; Premio creativity: Bravo; Premio brand special award: Coni Norge; Campagna scelta dai lettori: Cartoprint; Miglior sito: Montebianco. Nominato ambasciatore della comunicazione della gelateria artigianale Angelo Grasso. Menzione speciale per Cristina Passini, gelatiera di Camerino.

Il mondo dell'arte bianca vicino agli italiani del Centro Italia

Il presidente nazionale della Conpait (Confederazione Pasticceri Italiana), Federico Anzellotti, ha annunciato a Sigep che la Confederazione donerà alla Protezione Civile 10 quintali di cioccolato e di farina, per le popolazioni del centro Italia colpite dall'emergenza terremoto e maltempo.

Conpait ha invitato tutte le aziende italiane del mondo dell'arte bianca a fare altrettanto ed ha lanciato una raccolta fondi partita da Sigep con la vendita all'asta delle sculture di cioccolato realizzate dai maestri cioccolatieri più prestigiosi: La distribuzione di alimenti e fondi sarà a cura di Conpait Abruzzo e Marche.