

# Sigep. Le news del primo giorno del Salone più dolce

## **ITALMOPA, INDAGINE DOXA SUL PIANETA PANE**

Gli italiani e le farine. Sul tema oggi ad A.B. TECH – la manifestazione dedicata alle tecnologie del settore panificazione che si tiene contemporaneamente a Sigep – si è tenuta una interessante tavola rotonda (FOTO IN ALLEGATO, N.D.R.) promossa da ITALMOPA, Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Confindustria e a Federalimentare, e dal Centro informazione Farine intorno ai risultati dell'indagine condotta su un campione di 1.000 italiani dall'Istituto di ricerca Doxa, che ha voluto fare il punto sulla percezione degli italiani nei riguardi del frumento e delle farine, sul consumo di pane, pizza, prodotti dolciari, sul modo di percepirne il valore, sull'importanza della corretta informazione in ambito alimentare.

Dallo studio emerge una grande e preoccupante non conoscenza sulla filiera farina. E' emblematico il fatto che ben il 55% degli intervistati associ la farina di frumento tenero alla pasta, che notoriamente è invece prodotta con le semole di frumento duro, e che il 65% ritenga che l'Italia importi una quantità rilevante di farina da altri Paesi, mentre le importazioni di farine costituiscono circa lo 0,2% del loro utilizzo totale.

## **IL LIEVITO NON PROVA GONFIORI, ANZI: AIUTA L'ECONOMIA**

A cura del gruppo Lievito da zuccheri di ASSITOL, operatori ed esperti hanno sottolineato ad A.B. TECH – la manifestazione per le tecnologie del settore panificazione che si tiene contemporaneamente a Sigep – le proprietà benefiche del lievito, microrganismo vivente utilizzato per la panificazione fin dall'antichità. E' ormai assodato – è stato detto al convegno dal titolo "Quel che non sai del lievito: le certezze della scienza, le falsità dei luoghi comuni", – che il gonfiore addominale, associato alla sindrome dell'intestino irritabile, ed enfatizzato da sovrappeso e obesità, ha altre origini rispetto al lievito. Al contrario, uno studio dell'Università di Lille, in Francia, ha confermato che l'assunzione del lievito di birra, il più conosciuto fin dall'antichità, non soltanto è ben tollerata dall'organismo, ma ha un effetto probiotico e riduce il dolore addominale nei pazienti che soffrono di sindrome dell'intestino irritabile, una patologia molto comune. La stessa sensazione di gonfiore che si prova dopo aver mangiato cibi come la pizza non può essere addebitata al lievito. Naturale e benefico non soltanto per la salute, ma anche per la nostra economia. Le aziende italiane, infatti, si collocano al terzo posto in Europa per la produzione, che supera le 100mila tonnellate.

## **ALESSANDRO BORGHESE, 4 RISTORANTI... E UN SIGEP**

Nel "dream team" ingaggiato dalla Comprital, che a Sigep propone tutti i giorni live cooking show per mostrare le tendenze della gelateria, c'è anche lui: Alessandro Borghese (FOTO ALLEGATA, N.D.R.), lo chef ormai volto

popolare della tv che sta andando alla grande, su Sky Uno, con “4 ristoranti”, format di successo che ad ogni puntata propone la sfida tra quattro ristoratori di una stessa area geografica. Non è la sua prima volta al Sigep. “Questa è una fiera storica, un’occasione importantissima per il settore” dichiara il giovane chef dall’allegria contagiosa. “Il Sigep è un luogo importante per i professionisti, per le pubbliche relazioni, per gli accordi commerciali. E’ una fiera in cui avvengono cose belle, dove si scoprono le nuove tendenze”. Per Alessandro Borghese, che a Sigep propone una propria rivisitazione del classico abbinamento pane e cioccolato, l’importante in cucina è sperimentare, innovare e divertirsi. “Ben vengano anche i prodotti vegani – dice, e di novità in tal senso al Sigep ce ne sono tante -, del resto è una proposta alimentare che in tanti hanno scelto di seguire”.

## **APRIRE UNA GELATERIA ALL’ESTERO, ECCO DOVE E COME**

Sono Stati Uniti e Medio Oriente i mercati più interessanti per chi vuole aprire una gelateria o una pasticceria all’estero: se ne è parlato al convegno “Going Global”. Alessio Gambino, di Ibs Italia (società di consulenza strategica orientata all’internazionalizzazione dell’impresa), ha delineato le prospettive di sviluppo per il gelato italiano negli Stati Uniti: “Il mercato Usa dovrebbe crescere del 2% entro il 2020 – ha detto – e il consumo pro capite è uno dei più alti al mondo, 6 chilogrammi l’anno. Long Beach, Dallas e Philadelphia sono le tre città con i dati più alti. Le catene di supermercati e i supermarket indipendenti coprono oltre il 50% del mercato”. Sono invece solo 900 le gelaterie indipendenti: poche, considerato che, delle circa 100.000 gelaterie nel mondo, 39.000 sono in Italia, e 50.000 nel resto d’Europa. È stato poi Norman Cescut di Desita a parlare di Medio Oriente, e in particolare di Dubai, tappa, dal 2013, del Gelato World Tour organizzato da Sigep e Carpigiani. “Gelato World Tour è stato uno spartiacque – ha spiegato Cescut -. Da allora c’è stato un vero e proprio assalto al mondo della gelateria, con una forte domanda di brand italiano. Ma vanno tenuti presenti diversi aspetti: ad esempio, in Medio Oriente, senza un partner locale, è impossibile aprire un’attività”. In un videomessaggio, l’allenatore ed ex calciatore Gianfranco Zola ha raccontato la sua esperienza imprenditoriale nel Regno Unito, Unico Gelato & Caffè Ltd. “I nostri prodotti italiani sono di grandissima qualità – ha detto -. Il mio consiglio è puntare sulla qualità del prodotto, anche facendolo pagare qualcosa in più”.

## **GELATO WORLD TOUR, TAPPE IN EUROPA E GRAN FINALE A RIMINI**

Presentate oggi a Sigep le prossime tappe di Gelato World Tour, il primo evento internazionale itinerante che mira a diffondere nel mondo la cultura del gelato artigianale. Dopo le tappe in Asia, nel 2015 e negli Usa, nel 2016, la “formula 1 del gelato” ora si sposta in Europa, in vista della finalissima che si terrà sul lungomare di Rimini dall’8 al 10 settembre prossimi. I nomi dei primo otto, fra i 40 finalisti che a Rimini si sfideranno per il ‘World’s Best gelato’, usciranno dal German Challenge in programma proprio a Sigep in questi giorni, che saranno protagonisti anche a Berlino, nell’iconica Potsdammer Platz, dal 7 al 9 luglio. Le altre tappe 2017 saranno a Zandhoven (Belgio) il 14 e 15 febbraio, a Praga il 26 marzo e a Nova Gorica il 5 aprile. Fino ad ora GWT ha visto svolgere 11 tappe

internazionali in 4 continenti e 55 tappe in Italia. 1.500 i gelatieri coinvolti, 60.000 kg di gelato prodotto, un milione di coppette e coni serviti.

Gelato World Tour è organizzato da Sigep e Carpigiani Gelato University con il patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico, del Ministero degli Affari Esteri, della Regione Emilia-Romagna. Main partner: IFI e PreGel; Partner tecnici: Screams, Medac, Carpino, Metalmobil e Hiber.