

# Sigep. Il Panettone è ambasciatore della pasticceria italiana nel mondo

## **Il Panettone ambasciatore della pasticceria italiana**

Al Sigep – il salone della gelateria, pasticceria, panificazione e caffè organizzato da Italian Exhibition Group, in corso fino a domani alla Fiera di Rimini – il tipico prodotto natalizio milanese è stato proclamato “ambasciatore del dolce italiano nel mondo”. Un evento fortemente voluto da Iginio Massari, il maestro dei maestri della pasticceria italiana, premiato davanti al pubblico del Sigep. Massari ha spiegato così il suo amore per questo dolce: “Il panettone ha fatto la storia della pasticceria italiana, e domani farà la storia di quella mondiale. È un prodotto complesso, che richiede anche una tecnologia elevata. Vorrei – ha aggiunto Massari – che un domani fosse obbligatorio, per ogni aspirante Maestro di pasticceria, conoscere a fondo il panettone”. Il maestro pasticcere ha inoltre sottolineato l’importanza della formazione alla degustazione: “Saper valutare la dolcezza, l’acidità data dall’uvetta, il contenuto di sale è fondamentale per modificare il prodotto e renderlo sempre migliore”. “Nel mondo – gli ha fatto eco il maestro Gino Fabbri – la pasticceria italiana è identificata dal panettone. E Massari è il testimonial ideale per portare ovunque il nostro messaggio di qualità”. Nel corso della mattinata dedicata al panettone, Federico Anzellotti, presidente di Conpait, ha presentato uno speciale annullo filatelico per una cartolina celebrativa dedicata al più italiano tra i dolci. Nell’occasione, inoltre, è stato lanciato il Pastry camp 2017 di Cast Alimenti. “Un’opportunità unica al mondo – ha spiegato il maestro Roberto Rinaldini – che vedrà i maestri della pasticceria impegnati gratuitamente quattro ore al giorno, per insegnare a giovani e meno giovani l’arte pasticceria. Questa attitudine alla formazione ha permesso all’Italia, negli ultimi quattro anni, di vincere tutti i campionati del mondo disponibili: il lavoro di squadra porta al risultato, ed è questo il modo migliore per guardare al futuro di un mestiere straordinario”. Vittorio Santoro, direttore operativo della scuola di Cast, ha ricordato: “Sono nato in pasticceria nel profumo di panettone. È stato questo dolce a darmi la spinta: ora dirigo la scuola, ma resto un pasticcere”.

## **Simone Rugiati, una star tra i fornelli**

Simone Rugiati non ha certo bisogno di presentazioni. Chef famoso al grande pubblico grazie a *La Prova del Cuoco* e a vari format su Gambero Rosso Channel e su La7, al Sigep – ospite di Bravo – è stato accolto come una vera e propria star. “Qui alla fiera di Rimini vengo sempre molto volentieri – ha detto – è un modo per guardarsi intorno e vedere come il nostro mondo stia andando avanti, a livello tecnologico e di gusti e mode, perché trovi una quantità di amanti del dolce con cui puoi parlare direttamente senza i filtri della tv e del web. Mi serve come termometro per capire cosa in questo momento piace di più. È bello anche per il contatto col pubblico che è la cosa che preferisco”. A Sigep Rugiati ha proposto il ‘Caffè e sigaretta’, un tiramisù “travestito” e messo sotto cenere. La ricetta: streudel alle

mandorle, riduzione di caffè e Baileys, gelato al mascarpone e cenere di cacao.

## **Torna il Gusto della Solidarietà**

Un gelato per aiutare i più bisognosi. Torna domani, ultimo giorno di Sigep, il Gusto della Solidarietà, l'iniziativa organizzata dal Banco di Solidarietà, con il supporto di Sigep. Tutto il gelato che al termine del grande Salone del dolciario organizzato da IEG resterà inutilizzato sarà raccolto e destinato alla vendita presso il centro commerciale 'I Malatesta' di Rimini. Da domani fino a sabato 28 gennaio, dalle 9 alle 20, vaschette da 1,5 kg saranno in vendita a offerta libera. Come nelle scorse edizioni, l'intero ricavato sarà utilizzato per comprare alimenti di prima necessità che saranno donati a famiglie in difficoltà. Sono già a disposizione i coupon acquistabili direttamente in fiera per prenotare le vaschette. L'obiettivo è superare il grande successo della passata edizione: a fine Sigep 2016 erano state vendute poco meno di 1.700 vaschette di gelato, con un ricavato totale di quasi diecimila euro. Anche quest'anno sono tante le aziende che hanno deciso di contribuire gratuitamente all'iniziativa: Centro Commerciale 'I Malatesta' (location), Gambarini&Muti (grafica), Fotolito Campidelli (stampati), Medec, Domogel, Erremme (termoscatole), Summertrade (movimentazione prodotto), Screams (arredi del punto vendita), Svat (trasporto), Best Union (personale), Radio Gamma (media partner). A queste realtà si aggiungono naturalmente i 100 volontari del Banco di Solidarietà, che garantiscono la migliore organizzazione. Per informazioni [info@bdsrimini.org](mailto:info@bdsrimini.org) oppure [gelatoevents@iegexpo.it](mailto:gelatoevents@iegexpo.it) – tel 0541.744817

## **L'arte del caffè**

Che debba essere buono, va da sé. Il compagno di viaggio delle nostre fatiche quotidiane non può lasciarci con l'amaro in bocca, ma deve darci piacere ed energia. Ma che il caffè e il cappuccino possano essere anche belli, fino a vere opere d'arte, è scoperta abbastanza recente. Chiara Bergonzi, per tre volte campionessa italiana di baristi e caffè, seconda ai Campionati del Mondo del 2014, ci ha sempre creduto. A Sigep è tra i componenti della giuria del Campionato Italiano Baristi e Caffè, ma si presenta anche come autrice di un libro: "Latte Art", appunto, edito da HOEPLI. "L'idea era di fare qualcosa non per addetti ai lavori, ma per tutti", racconta, "che mostrasse anche la bellezza di quello che facciamo. È stata un'esperienza molto bella ma anche impegnativa durata due anni". Che futuro vedi per il settore? "Io sono molto ottimista. Oggi c'è una grande richiesta di professionisti, quindi consiglio ai più giovani di qualificarsi, studiare e crederci, perché il mondo del food & beverage è in fermento come non mai! Questo grazie soprattutto ai media. Il settore del caffè questo salto deve ancora farlo a pieno, ma credo manchi davvero poco. Un evento come quello dei baristi a Sigep, per esempio, lo vedo benissimo in televisione, anche perché è senz'altro al top nel mondo, sia per organizzazione che per efficienza".

## **SigepGiovani, formazione per giovani promesse**

Mangiare sano. Questo il tema a cui dovevano ispirarsi gli oltre 70 ragazzi degli istituti professionali di tutta Italia riuniti all'interno di

SigepGiovani, il concorso che da 26 anni valorizza il percorso formativo che le giovani promesse della pasticceria compiono prima di accedere alla professione. 4 ore a disposizione per le 12 scuole del settore pasticceria, 4 del settore panificazione e 2 del settore sala bar per realizzare un dessert al piatto gluten free e un dolce della prima colazione riservato a un'intolleranza alimentare. La giuria era formata da esperti del settore, presieduta dal maestro Alessandro Racca (Carpigiani Gelato University). Primo posto per i ragazzi dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, che hanno vinto una temperatrice per cioccolato per la scuola e un corso di approfondimento presso la Cast Alimenti; secondo posto per lo IAL Lombardia di Saronno, che si è aggiudicato uno stage formativo presso l'azienda Fiasconaro; terzo posto per il Centro di formazione professionale "E. Reffo" di Tonezza del Cimone (Vicenza), premiato con una fornitura di stampi professionali Silikomart. A tutti i vincitori, inoltre, è stato fatto dono di libri Chiriotti Editore. SigepGiovani ha il tradizionale e determinante supporto di *Pasticceria Internazionale*: "Crediamo da sempre che la formazione sia il fulcro del successo in pasticceria – commenta il direttore editoriale Livia Chiriotti – ed è gratificante vedere come questi ragazzi mostrino a Sigep la fierezza di esserci e la possibilità di comprendere che vale la pena studiare e sacrificarsi. Qui vedono l'approdo possibile dell'impegno a cui sono chiamati e ringrazio davvero i Maestri e le tante aziende che collaborano con l'iniziativa mettendo a disposizione saperi e tecniche di lavoro". "Quest'anno – commenta il Direttore tecnico Samuele Calzari – ho visto nei ragazzi in gara una forte motivazione e una sana competizione. Sigep Giovani è un importante appuntamento per questi ragazzi, oltre che per sfidarsi mettendo in mostra le proprie abilità, anche e soprattutto per incontrarsi e confrontarsi. Tutto questo all'interno del Salone più importante per il settore della pasticceria. È questo il vero cuore dell'iniziativa".

### **Dalla Sicilia il campione italiano pasticceria**

E' Vincenzo Albanese, 30 anni, pasticciere di Porto Empedocle, il nuovo campione italiano di pasticceria. Il titolo lo ha vinto a Sigep, il salone mondiale del dolciario artigianale in corso organizzato da IEG alla fiera di Rimini fino a domani. Al secondo posto Alessandro Petito di Termoli e terza posizione per Vincenzo Ciccarello di Legnano. Vincenzo Albanese lavora nelle due pasticcerie di famiglia, a Porto Empedocle e ad Agrigento, dove sin da piccolo ha respirato dolci e imparato l'arte dal padre. E' la prima volta che partecipa al campionato italiano e per lui anche la prima volta al Sigep. "La nostra vita quotidiana è frenetica e impegnata, ma qui a Sigep tutto è accelerato. E' una bellissima esperienza a contatto con mostri sacri della pasticceria mondiale, con tanta gente del settore e la possibilità di scambiare conoscenze". Vincenzo Albanese l'ha spuntata sul filo di lana. Il neo campione e Alessandro Petito si sono divisi equamente i premi speciali: premio per il 'miglior cannoncino' e per la 'Tecnica e Pulizia del laboratorio' per Albanese; miglior 'Scultura di zucchero' e 'miglior Torta o dessert' ad Alessandro Petito.