

## Vini e gelato con Gianmarco Tognazzi. Ecco le news di lunedì di Sigep

L'attore Gianmarco Tognazzi è stato ospite dello stand di Mo.Ca, al Sigep di Rimini, per raccontare la storia della Tognazza di Velletri, l'azienda vinicola fondata dal padre Ugo e oggi guidata da lui. "Per mia fortuna ho avuto un padre che mi ha abituato alla passione per la cucina e soprattutto per il vino – ha raccontato -. La nostra azienda era un affare di famiglia, non era destinata a diventare un brand vero e proprio. Ma applicando la filosofia di Ugo, puntando sulla serietà e sui giovani, stiamo raggiungendo ottimi risultati. Mi piace associare i vini della Tognazza ai generi musicali: 'Come se fosse' è un blues, mentre 'Antani', molto più aggressivo, è un rock".

Gabriele Rubini, in arte "Chef Rubio", il cuoco più muscoloso della televisione italiana, questa mattina ha fatto parte della giuria del concorso "Artista del panino", assieme a Valentina Scarnecchia ed Enrico Bartolini. Il conduttore di Unti e bisunti (ed ex giocatore di rugby) al Sigep di Rimini ha avuto parole di grande rispetto per i concorrenti: "Ognuno di loro ha saputo dare un tocco di personalità e gusto alla sua proposta. Per me – ha aggiunto – il panino ha mille sfaccettature: può diventare anche alta cucina, ma deve mantenere la sua identità, cioè essere completo e poter essere mangiato anche in una situazione non molto comoda".

È tornata al Sigep Benedetta Parodi, giornalista e conduttrice televisiva (Bake Off Italia, La cuoca bendata). Assieme alla chef Cristina Lunardini, volto di Alice Tv, ha realizzato una serie di preparazioni dolci per accompagnare il gelato artigianale: cialde, un crumble caldo di mele e un tortino caldo di cioccolato con cuore morbido. "La pasticceria da forno fatta in casa è un ottimo abbinamento con il gelato – ha detto -. Il mio gusto preferito? Da piemontese, naturalmente la nocciola".

Le prospettive per i pubblici esercizi del settore dolciario artigianale sono state protagoniste del convegno organizzato questa mattina a Sigep da Fiepet Confesercenti, Associazione Italiana Maestri Gelatieri e Associazione Italiana Pasticceri e Cioccolatieri. "L'unica via per la sopravvivenza dei pubblici esercizi del settore alimentare è differenziarsi da ciò che è omologato, monomarca". Lo ha detto nel corso del convegno Esmeralda Giampaoli, Presidente nazionale di Fiepet Confesercenti, che ha aggiunto: "Il consumatore è giustamente sempre più attento ai prodotti alimentari serviti, chiede che siano buoni e anche genuini. La risposta di qualità è originata da un forte impegno sulla formazione, sulla conoscenza. E' questo il fattore che premia l'imprenditore, contribuisce a costruire un brand, lo rende meno vulnerabile di fronte all'offerta indifferenziata. Nel nostro mondo c'è un altissimo turnover, troppi esercizi chiudono e forse possiamo anche fare il

mea culpa per aver 'rallentato' proprio sulle conoscenze. Chi ricerca, chi conosce e comunica l'offerta di un prodotto di qualità ottiene successo, fidelizza la clientela ed ha performance soddisfacenti sulla redditività". Messaggi ben recepiti dalla categoria degli esercenti: "Sono temi fondamentali – ha detto Claudio Pica, Presidente del Comitato italiano per la valorizzazione del gelato artigianale – e come associazione ci impegniamo al massimo per diffondere fra gli imprenditori questa sensibilità. Il mondo della gelateria è generalmente sintonizzato, con un prodotto sempre più apprezzato dai consumatori".

Si è svolto oggi a Sigep il convegno "Dalla caffetteria alla gelateria: i nuovi format di successo", organizzato dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) che ha fatto il punto sull'andamento del canale bar con focus su caffè e gelato, grazie ai dati contenuti nel Rapporto Ristorazione 2016 e alle analisi di NDP e Tradelab. Multi-proposta e specializzazione: questi i nuovi modelli di business che negli ultimi anni si stanno sviluppando. È cambiato, infatti, il ventaglio dell'offerta da parte dei bar: dall'85% del 2013 al 77% del 2016 è calato il peso della somministrazione di cibo e bevande, a vantaggio di altri beni e servizi quali pagamenti, ricariche, ticketing e intrattenimento. Aumentano i bar multifunzione (+13 mila), mentre quelli generalisti segnano un calo del -9 mila. La specializzazione è in crescita – si tratta di +13.000 bar multispecializzati – e paga: i bar specializzati hanno performance superiori rispetto ai bar non specializzati. I dati del convegno, inoltre, confermano la centralità del caffè: nel 61% delle visite al bar si consuma un prodotto di caffetteria, anche se in calo negli ultimi 5 anni, favorita da un prezzo contenuto (0,98 euro) e da aumenti che in 15 anni si sono mantenuti in linea con l'inflazione (+28,8%). Per il gelato, in particolare quello da passeggio, si registra l'aumento del peso del prodotto artigianale sull'industriale, che sale dal 79,7% del 2011 all'83,7% del 2016. Sono 39mila le attività che vendono gelato (+20% tra il 2005 ed il 2015) per un valore di 4 miliardi di euro.

A colpi di trapani, scalpelli e punte alla 38esima edizione di Sigep ha dato oggi spettacolo il campione del mondo di gelateria Amelio Mazzella. L'artista del freddo ha realizzato uno spettacolare quadro di ghiaccio a tema mare, un piccolo omaggio, oltre che al concorso vinto l'anno scorso, anche alla città che ospita la grande manifestazione fieristica. Delfini, pesci e coralli sono emersi pian piano dagli oltre 250 kg di ghiaccio e rappresentano l'ultima creazione del maestro Mazzella, che ha utilizzato la tecnica dell'altorilievo insieme al colore. Non più sculture, ma un magnifico quadro colorato. Una prova di fine abilità, dato che i blocchi di ghiaccio erano posti verticalmente (e non, come di consueto, in orizzontale).