

www.italiangourmet.it



EVENTI SIGEP 2022



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

Flavia Morelli, group exhibition manager della divisione Food&Beverage di IEG



ZOOM

10 Motivi per visitare Sigep secondo Flavia Morelli

- 1 rivedere la community
- 2 carpire i trend innovativi
- 3 seguire incontri di new business
- 4 conoscere nuovi prodotti
- 5 vedere coi propri occhi le nuove tecnologie in funzione
- 6 fare networking con gli attori della filiera
- 7 Informazione, assorbire informazioni grazie ai tanti eventi
- 8 seguire i grandi maestri coinvolti
- 9 seguire i concorsi internazionali
- 10 Sigep è formazione

Sigep: appuntamento solo rimandato

L'ANNO RIPARTE CON LO SLITTAMENTO DEL SIGEP 2022, CHE SI TERRÀ DAL 12 AL 16 MARZO. APPUNTAMENTO, DUNQUE, SOLO RIMANDATO: UNA SCELTA SOFFERTA, MA SAGGIA VISTA LA SITUAZIONE DEI CONTAGI

— di Lucia Lombardi
— courtesy of IEG

La notizia è giunta in redazione poco prima di andare in stampa: il Sigep 2022 non si terrà come di consueto a gennaio, ma è slittato a **marzo** e, più precisamente, **dal 12 al 16**. IEG - Italian Exhibition Group ha comunicato una scelta che era già nell'aria e che sicuramente sarà stata molto sofferta, ma che va nella direzione di tutelare la salute degli operatori che partecipano alla manifestazione riminese, vista la diffusione della variante omicron, che condiziona molte delle attività nazionali e internazionali. Sigep non è una fiera qualunque, ma un appuntamento tradizionale attesissimo dagli operatori. Anche quest'anno è attesa un'edizione spalmata su tutto il quartiere fieristico, con 5 settori: Bakery, Pastry, Gelato, Choco, Coffee, in tutte le loro declinazioni e il mondo dell'horeca al centro del business con le aziende leader mondiali. Dopo due anni di assenza e crisi pandemica, il focus punta sull'innovazione di prodotto seguendo il filo conduttore della sostenibilità. E ancora la Vision Plaza, con una no stop di talk su trend di filiera, consumatori, tecnologie, strategie di mercato nazionali e internazionali. E poi le quattro Arene dedicate, in un alternarsi continuo di eventi, concorsi e dimostrazioni con i migliori maestri del dolciario artigianale di tutto il globo.

«Le fiere da settembre 2021 sono ripartite nei più diversi settori, si è respirata la voglia di ritrovarsi, che ha porta-

to a una rinnovata energia di tutti gli operatori – esordisce **Flavia Morelli**, group exhibition manager della divisione Food&Beverage di IEG. In qualità di organizzatori siamo stati i primi a predisporre un piano di sanificazione rivolta a tutti gli spazi utilizzati. Al Sigep metteremo comunque in atto tutti i protocolli necessari».

NOVITÀ: SUPPORTO DIGITAL E ON-DEMAND

Le aziende mancano da Rimini da due anni e il desiderio di partecipare in presenza è forte, ma l'estensione digitale messa in atto durante la chiusura pandemica è stata un ottimo ausilio da cui è difficile tornare indietro. Sicuramente sarà un nuovo alleato che offrirà ulteriori opportunità di supporto durante l'anno: «Abbiamo messo a disposizione degli espositori di questa edizione la piattaforma digital per facilitare a tutti la visita e l'opportunità di incontrarsi più agevolmente. Inoltre, chiunque sia interessato, sempre accedendo alla nostra piattaforma digitale, nelle tre settimane successive a



www.italiangourmet.it

Sigep, potrà vedere o rivedere on-demand i tanti eventi avvenuti del fitto programma dei giorni di fiera. Mentre l'ultimo giorno di fiera e i due seguenti prevediamo una agenda digital, una estensione digitale, virtuale, della kermesse dedicata ai buyer di tutto il mondo, per offrire loro l'opportunità di fissare ulteriori appuntamenti sull'onda dell'energia di Sigep».

BAKERY ARENA: A TUTTO TALK!

A Sigep, da sempre vengono lanciati i trend futuri con una filiera altamente innovativa e sempre più specializzata, così nella **Bakery Arena** si può assistere a «demo e talk con slot di 45 minuti per 8 talk al giorno da parte di ospiti internazionali e speciali sessioni formative della trentesima edizione di **Sigep Giovani** – spiega ancora la manager Flavia Morelli. «Sostenibilità, ingredienti salutari e cibo del futuro» saranno al centro dei convegni a cura di **Richemont Club Italia** (cui parteciperà anche la redazione di *Italian Gourmet*, ndr), senza tralasciare temi centrali per il settore, come «logistica, delivery e innovazione digitale», mentre le «tipicità italiane e straniere» saranno al centro delle dimostrazioni dei migliori maestri panificatori d'Europa. L'arena raccoglierà le più importanti aziende del settore».

LA PASTRY ARENA

Nella Pastry Arena si svolgerà un programma di eventi di alto livello, con incontri a cura di Ampì (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani), Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panetone Italiano, SCA Italy (Specialty Coffee Association Italiana) e ILLA (Organizzazione internazionale italo-latina americana), delle scuole **CAST** Alimenti, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Johnson & Wales University, oltre che dei partner editoriali. Le parole chiave dei talk saranno «sostenibilità», «innovazione», anche nei modelli di business, e «start up».

Grande attesa anche per gli interventi di Monica Meschini dell'International Institute of Chocolate Tasting, del Maestro Luigi Biasetto, membro Relais Dessert, e di Sonia Re di Apici – Associazione Professionale Cuochi Italiani. Duran-

IL MERCATO DELLA PANIFICAZIONE

Secondo una ricerca condotta da Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia), l'industria molitoria nazionale a frumento tenero e a frumento duro costituisce un reparto strategico all'interno del comparto alimentare della Penisola intera, con circa 11 mln di tonnellate di frumento trasformate in circa 8 mln di tonnellate di farine di frumento tenero e semole di frumento duro, totalizzate nel 2020. Di queste 8.089.000 tonnellate, 3,883 mln ton. sono le farine prodotte, di cui 2.227.764 ton. sono utilizzate per pane e sostituti, 760.456 ton. per biscotteria e lievitati, 301.852 ton. per pizze, pasta e altri usi, 297.928 ton. per usi domestici, 200.000 ton. per l'export e 95.000 ton. per la pasta. Le restanti 4.206.000 tonnellate sono le semole prodotte utilizzate per paste alimentari (3.855.000 ton.), per pane (179.125 ton.), per export (117.500 ton.) e per usi domestici (54.375 ton.).

te la cinque giorni saranno diversi i momenti per festeggiare l'oro italiano della Coupe du Monde de la Pâtisserie, come pure per celebrare le eccellenze della pasticceria mondiale, ospite del Maestro Iginio Massari.

LA STRADA PER SIGEP SI COMPIETUTTO L'ANNO

L'edizione 2022 di Sigep ha avuto numerose anteprime online che si sono svolte durante tutto il 2021; ad alcune di queste ha partecipato anche Italian Gourmet riscuotendo sempre un buon successo, segno che digitale ed evento in presenza possono convivere e anzi devono ormai considerarsi complementari. «Questo conferma quanto il ruolo fondamentale delle fiere sia il farsi portatrici di new business, networking, formazione e informazione, alleandosi con partner importanti e specializzati – sottolinea Morelli. Come IEG, per poter realizzare ciò non ci siamo mai fermati, abbiamo creato eventi online, webinar per legare la community, offrendo sempre più servizi digitali. Il nostro intento è quello di arrivare a essere un partner presente durante tutto l'arco dell'anno, dove il digitale viene a supporto del live, per main event e non solo!» •



146176



www.italiangourmet.it

EVENTI - SIGEP 2022



**VUOI APPARIRE NEL
PRIMO WEB TG DI ITALIAN
GOURMET?
VIENI A TROVARCI
AL SIGEP
HALL SUD STAND 004**

Scopri il nuovo Italian Gourmet

Italian Gourmet Tg è il nuovo format tv pensato per raccontare il settore food e i suoi protagonisti con tutta la forza del video e con l'autorevolezza di una vera testata giornalistica televisiva. Con cadenza mensile, a partire da marzo 2022, Italian Gourmet Tg informerà e aggiornerà i professionisti della pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione su tutte le più importanti novità nei rispettivi settori. Dalle notizie di mercato e sull'andamento dei prezzi delle materie prime, sui consumi, sulle normative, sul fisco; alle ricerche e studi di

settore; ai reportage da grandi eventi e fiere; alle interviste ad esperti; formazione, premi e concorsi; alle nuove aperture e cambi di poltrona in associazioni e aziende... Italian Gourmet Tg darà spazio a tutte le principali notizie del settore, lette da una speaker professionista in un vero studio televisivo, e con il supporto di materiale fotografico e video. In occasione del Sigep la redazione di Italian Gourmet intervisterà i protagonisti della kermesse riminese e realizzerà degli interessanti servizi sui topic della manifestazione con focus sulle novità in materia di prodotti e soluzioni.