

## Tutto pronto per la 40esima edizione di Sigep da sabato a Rimini Fiera

**Eventi** - 18 gennaio 2019 - 11:53



Sarà il Ministro Gian Marco Centinaio ad aprire sabato i battenti della 40° edizione di SIGEP, il Salone internazionale del foodservice dolce di Italian Exhibition Group, fino a mercoledì 23 gennaio al quartiere fieristico di Rimini. Sarà una grande reunion del dolciario artigianale con lo sguardo rivolto sul futuro, come esprime il logo “40RTY FOR THE FUTURE” che IEG ha scelto per omaggiare l'eccellenza delle 5 filiere rappresentate e allo stesso tempo guardare avanti. Il quartiere è interamente occupato: 129.000 mq e 1.250 imprese della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali, caffè e cioccolato.

*“Sigep rappresenta un'importante vetrina delle nostre eccellenze dolciarie – dichiara **Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo** – una rassegna prestigiosa per il comparto della pasticceria e della gelateria. In particolare, la filiera del Made in Italy del gelato è un segmento prezioso per l'industria agroalimentare e l'Italia è leader mondiale anche nel settore della produzione delle macchine e attrezzature per gelato e gelaterie. Un'arte dolciaria che, in questi anni, ci ha aperto le porte di importanti contesti internazionali e che ha una ricaduta economica notevole su tutto il territorio nazionale. Dietro al gelato c'è una storia, una cultura, una ricerca, c'è la capacità continua di produrre sempre qualcosa di nuovo e buono. Il consumatore sempre di più cerca qualità, freschezza, artigianalità dei prodotti, e soprattutto, territorialità.*

*Il gelato italiano piace, non solo perché è un prodotto artigianale ben fatto, ma anche per la sua forza evocativa: mangiare il gelato diventa sempre più un'esperienza che va oltre il consumo, richiama i ricordi e le emozioni dei viaggi nel Belpaese. Il nostro impegno sarà quello di attivare azioni sinergiche finalizzate a promuovere, diffondere e valorizzare questo prodotto e l'intero comparto dolciario esaltandone l'unicità e le caratteristiche dominanti territoriali”.*

**SABATO ALLE 11 OPENING TALK**

Innovazione e internazionalità saranno le direttrici lungo le quali si svolgerà il 40° SIGEP fin dall'evento inaugurale. Alle 11.00 all'Area Gelato Arena (Hall Sud) l'avvio con l'opening talk 'Future is now! Lo scenario del foodservice dolce nel mondo: innovazione e internazionalizzazione. Tendenze, nuovi format, case history di successo'.

Saranno affidati a Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, i saluti iniziali. Insieme a lui, Andrea Corsini (Assessore al turismo e commercio Regione Emilia-Romagna), Andrea Gnassi (Sindaco di Rimini) e Lorenzo Cagnoni (Presidente IEG). Il talk proseguirà con gli interventi di Matteo Figura (Foodservice Italy Director - NPD Group), Roberto Bramati (Presidente Spazio Futuro Group e Commissione Consultiva Food & Food Court CNCC) e di Ugo Ravanelli (AD Italian Exhibition Group).

## **COME SI FAVORISCE IL MADE IN ITALY?**

Il focus sull'internazionalizzazione continuerà con il convegno 'L'export per la filiera del Gelato Artigianale: come si favorisce il made in Italy' (alle 14.30 in Sala Neri) a cura della Federazione Italiana Gelatieri, con l'intervento di Ugo Ravanelli Amministratore Delegato IEG, Nicola Pieruccini, Direttore Federazione Italiana Gelatieri, Roberto Leardini, presidente del Gruppo Prodotti per Gelato dell'Unione Italiana Food, Gianfranco Tonti, Presidente ACOMAG e Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. Modera Franco Cesare Puglisi – Editrade.

## **TUTTO IL MONDO A SIGEP**

Dopo i numeri record della passata edizione, con gli oltre 160.000 buyers provenienti da 180 Paesi, SIGEP è pronto ad accelerare ulteriormente e consolidarsi quale principale hub internazionale per il canale foodservice dolce. Alla base di questa storia che da quattro decenni continua a crescere ci sono ingredienti strategici: presenza dei leader in una logica di integrazione fra filiere, concorsi internazionali, reunion dei Maestri mondiali dell'arte dolciaria, alta formazione.

Sulla Piattaforma Sigep da due mesi è possibile prenotare gli incontri con i buyer esteri e in fiera i Trade Analyst ICE provenienti da 10 paesi presidieranno gli Help Desk utili ad approfondire le tematiche inerenti lo sviluppo del proprio business nelle aree di interesse. ICE ha inoltre elaborato ricerche di mercato sui 10 paesi selezionati insieme a IEG che sono a disposizione delle aziende espositrici.

## **I GRANDI EVENTI DEL 40° SIGEP**

Tutti ingredienti che ben si esprimono nei grandi eventi in calendario e al via già da domani: la 5a edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, con la partecipazione di 11 aspiranti pastry chef under 23, provenienti dai cinque continenti; il World Coffee Roasting Championship, competizione mondiale itinerante con oltre 20 Paesi in gara alla ricerca della migliore torrefazione di caffè; Sigep Gelato d'Oro coi finalisti dei nove appuntamenti svoltisi durante l'anno in Italia e che selezionerà il team che rappresenterà il Belpaese alla IX Coppa del Mondo della Gelateria 2020.

## **I GRANDI NUMERI DELLE FILIERE PRESENTI A SIGEP**

Sigep accende i riflettori su filiere con forte vocazione all'export, grazie ad un made in Italy dal grande appeal.

Ne sono esempi la filiera del gelato artigianale che vale un mercato mondiale di 15 miliardi, di cui 9 in Europa e 4,48 in Italia. Il nostro Paese è leader mondiale nel settore degli ingredienti dei semilavorati per gelato (1,4 miliardi di fatturato) e nel settore della produzione delle macchine e delle vetrine per le gelaterie (252 milioni di fatturato) 252 milioni di euro.

Grandi numeri per il mondo del caffè, con l'Italia al quarto paese al mondo per export di caffè torrefatto, grazie ad una filiera con oltre 800 torrefazioni e 7.000 addetti. 3,9 miliardi il fatturato 2017, di cui 1,35 miliardi (+3,3%) di euro derivante dall'esportazione. Nell'industria molitoria i 358 i mulini operativi in Italia alimentano un settore che fattura quasi 3,5 miliardi. Infine, la pasticceria artigianale, con 40.408 imprese, 162 mila addetti ed un giro d'affari che supera 8,3 miliardi di euro all'anno. L'export nel primo semestre 2018 è in crescita del +3,4%.

## **COME RAGGIUNGERE SIGEP**

Il quartiere di Rimini è raggiungibile direttamente in treno grazie alla stazione di linea (Milano – Bari) a soli 50 metri dall'ingresso sud della manifestazione. Sono 20 le fermate previste da treni Frecciabianca e 112 da treni Regionali, per un totale di 132 fermate nei cinque giorni di fiera. Confermato il Treno Sigep che collegherà la stazione Rimini Fiera con quelle di Santarcangelo e Cattolica. Potenziate le linee di bus n.5 da Torre Pedrera e n. 10 da



Miramare. Saranno 340 nelle cinque giornate i passaggi dal quartiere fieristico per le due linee. Bus navetta sono previsti anche dagli aeroporti di Bologna e gratuiti da Ancona e Orio al Serio. Complessivamente sono previste 131 corse.