

Rimini. Sigep 2019, treni presi d'assalto. Universitaria rischia di essere schiacciata a Rimini



Stamattina 21 gennaio, una ragazzina di 20 anni diretta a Bologna per l'università ha rischiato di essere schiacciata dalla calca che voleva salire con forza alla stazione di Rimini, dove il convoglio è rimasto fermo una ventina di minuti. A proteggerla, facendole uovo con le braccia contro la parete, tre commerciali di un'azienda di Torino diretti al Sigep 2019. A nulla sono valsi gli inviti del controllore che consigliava di prendere il treno successivo dopo 20 minuti che portava direttamente alla stazione di Rimini Fiera.

A parte questo piccolo episodio negativo, è straordinario vedere il successo dell'evento più importante al mondo nel settore della gelateria.

Rimini. Sigep, torte monumentali per i 40 anni della fiera



40 anni di Sigep celebrati da straordinarie torte monumentali. Per diffondere la cultura dell'estetica, che si fonde su quella del buon gusto, anche quest'anno al Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group (in corso fino a mercoledì 23 al quartiere fieristico di Rimini) si celebra l'atteso appuntamento con il Glamour Italian Cakes #gicakes, punto di riferimento per la decorazione dolciaria in Italia e all'estero, nonché fucina di talenti e tendenze. Il concorso, dal respiro internazionale, ha espresso tutti i nomi che oggi contraddistinguono il settore della decorazione. Anche a #gicakes2019 l'obiettivo è rendere protagonisti nuovi talenti, per offrire nuovi spunti culturali e pratici. Quest'anno, spazio ad un'esposizione speciale di torte monumentali firmate da grandi artisti della pasticceria dedicate ai 40 anni di Sigep, una vera e propria "Hall of Fame". A questa si aggiunge un interessante programma di demo live sull'estetica del dolce presso l'area dedicata alla decorazione. La grande esposizione di torte monumentali è il risultato di una ricerca di affermati e nuovi personaggi che contribuiscano all'evoluzione della pasticceria artistica, anche grazie ad un capillare lavoro on line, fra web e social, alla ricerca di talenti

sconosciuti. #gicakes è un'iniziativa concepita, promossa e nutrita da "Pasticceria Internazionale", Tervi e Cookery Lab, in sintonia con Italian Exhibition Group.

SIGEP GELATO D'ORO: EUGENIO MORRONE VINCE FRA I GELATIERI

Fari puntati su Sigep Gelato d'Oro, la competizione dalla quale scaturiranno i quattro moschettieri che rappresenteranno l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria nel 2020. La giornata dedicata alle prove di gelateria si è conclusa con la vittoria di Eugenio Morrone della Gelateria 'Il cannolo siciliano' di Roma. medaglia d'argento per Paolo Porrino della Gelateria L'arte del Dolce di Vittuone (MI) e bronzo per Vincenzo Di Noia della Gelateria Just Cafè di Zapponeta (FG). Ora la sfida fra pasticceri con la preparazione di una torta gelato al cioccolato e nella realizzazione del pezzo artistico in croccante; poi toccherà agli chef che dovranno preparare tre finger food caldi in abbinamento al gelato gastronomico. Infine, la spettacolare prova della scultura del ghiaccio.

DALLA POP ART AI PUPAZZI ALLE INFRADITO: IL CIOCCOLATO IMPAZZA IN MILLE FORME

Il frutto del lavoro dei migliori maestri e tecnici cioccolatieri rimbalza dagli stand di Sigep dedicati al settore cioccolateria e pasticceria artigianali. Una fabbrica di cioccolato che continua a stupire. Con le più bizzarre e gustose creazioni. Colorazioni a spruzzo e a pennello trasformano i cioccolatini in schegge che ricordano la pop art, oppure, ispirati dai lavori dei campioni della pasticceria mondiale, compaiono sotto forma di micro vulcani pronti ad esplodere con il loro gusto nel palato. E ancora, stampi che consentono di creare le forme più originali e giocose: da quelle ispirate ai pupazzetti, mucche, orsacchiotti, conigli e chioce, agli orologi, dalle scarpe con tacchi a spillo alle infradito. Un viaggio a 360 gradi tra le magie del cacao, compresi i migliori macchinari per la trasformazione da cui il cioccolato fuso sgorga a cascate.

IL BARMAN ROBOT CHE SERVE SMOOTHIES SCELTI DA UN TOUCH SCREEN:

PRESTO ANCHE IN ITALIA

A Sigep anche il Barman Robot che serve freschi smoothies, ma che in futuro potrebbe anche preparare cocktail e servire altri generi di bevande. Il macchinario è stato ideato dall'azienda Totaro srl, specializzata da più di una generazione nella meccanica. Dalla sinergia con il partner britannico Smoothie Solution, è nato Freesko: un barman automatico che non tarderà a comparire anche in Italia, soprattutto nei centri commerciali. Gli ordini vanno già a ruba, in mezzo mondo. Freesko è una macchina dotata di un braccio meccanico che, azionato attraverso l'inserimento di un gettone in un apposito totem con touch screen da cui si effettua l'ordinazione, procede in pochi minuti a preparare e versare in apposito bicchiere lo smoothie prescelto dal cliente. Il robot prende il prodotto dal frigo, vi aggiunge succo di mela e versa il tutto nel frullatore, che non dimenticherà di lavare al termine del servizio. In futuro, l'interazione con il cliente potrà avvenire anche attraverso messaggi vocali.

ITALMOPA: INDUSTRIA MOLITORIA AI VERTICI NELLA TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI

Oggi a Sigep Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia ha promosso un convegno dal titolo "Le farine di frumento tenero e la sicurezza alimentare".

Giorgio Agugiario (Presidente della Sezione Molini a frumento tenero Italmopa) ha detto che 'la sicurezza alimentare costituisce un valore fondamentale e imprescindibile dell'industria molitoria, in particolare, nelle proprie strategie di approvvigionamento. Tale sicurezza è garantita da controlli puntuali effettuati, sul grano e sugli sfarinati, sia dagli organi pubblici preposti, sia dalle aziende del settore nell'ambito dei propri piani di autocontrollo, sia, infine, dai clienti dell'industria molitoria'.

Sono intervenuti al convegno Giuseppe Durazzo (Docente esperto di diritto alimentare), Francesco Pavone (Coordinatore USMAF Puglia, Calabria e Basilicata del Ministero della Salute),

Pietro Noè (Direttore al Ministero della Salute), Lorenzo Cavalli (Presidente dell'Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria) e Manuel Mariani (Direttore per l'Italia del "Quality and Food Safety" della Barilla).

NEL SEGNO DI LEONARDO DA VINCI I CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA A SIGEP 2020

Il genio di Leonardo Da Vinci aleggerà sulla prossima edizione di Sigep grazie alla collaborazione tra IEG e il Comitato Internazionale Leonardo Da Vinci che ha ideato il progetto The Immortal Light, per celebrare i 500 anni dalla morte del grande artista, intellettuale, filosofo, avvenuta il 2 maggio 1519. Un progetto che partirà a marzo di quest'anno per terminare nel maggio 2020. Articolato in 15 sezioni, toccando i numerosi settori in cui si esprime la grande mente e arte del genio toscano, The Immortal Light prevede anche una sezione Gourmet. Leonardo coltivò infatti anche l'arte culinaria, tanto che insieme a Botticelli elaborò delle ricette. In un'arte, quella della pasticceria, dove la genialità è di casa, non poteva quindi mancare l'omaggio a Leonardo Da Vinci. E' quello che hanno pensato gli organizzatori di Sigep impegnandosi a dedicare al genio di Leonardo i concorsi che si terranno il prossimo anno nella Pastry Arena. Sarà proprio questo il tema del prossimo campionato mondiale Pastry Queen, che si disputerà nel 2020 alla Fiera di Rimini e che vedrà impegnate in gara le migliori pasticciere a livello internazionale.

Rimini. Sigep, l'Italia vince

il mondiale juniores di pasticceria



Filippo Valsecchi di Lecco e Vincenzo Donnarumma di Napoli riportano il titolo in Italia precedendo Francia e Singapore al Sigep2019 Quartiere Fieristico di Rimini, 19-23 gennaio. L'Italia ha vinto al 40° Sigep di Italian Exhibition Group il campionato mondiale juniores di pasticceria. Protagonisti del successo, che riporta il titolo in Italia dopo la vittoria del Giappone a Sigep due anni fa, i giovani under 23 Filippo Valsecchi (Lecco) e Vincenzo Donnarumma (Napoli). Al loro fianco l'allenatore, il pastry chef Davide Malizia. Alle spalle dell'Italia, Francia e Singapore. Da segnalare la grandissima prova dei ragazzi italiani, dominatori di quasi tutte le singole prove, che a Sigep 2018 furono scelti per rappresentare l'Italia e che per un anno si sono allenati a Cast Alimenti.

Alla Pastry Arena allestita alla fiera di Rimini sono stati undici gli under 23 del mondo che si sono confrontati nelle prime due giornate di Sigep. In gara le squadre provenienti da Australia, Cina, Croazia, Filippine, Francia, India, Italia, Russia, Singapore, Slovenia e Taiwan. Il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores ha avuto per tema 'Il Volo' ed ogni concorrente, supportato dal rispettivo team, ha espresso tecnica e creatività nelle sette prove previste.

“Una competizione di altissimo livello, con giovani molto preparati e professionali. Dieci anni fa, quando abbiamo iniziato, non c’era questo tipo di preparazione – è il commento di Roberto Rinaldini, Maestro pasticciere ideatore del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores – Quello che abbiamo visto ci dice che la formazione porta sempre a grandi risultati”.

Degne di apprezzamento tutte le squadre: “Perfette in tutto – continua Rinaldini – dall’ingresso alla pulizia, alle sculture alla degustazione. Le squadre europee hanno espresso livelli altissimi, ma quelle asiatiche hanno dimostrato una crescita costante. Abbiamo avuto la percezione che c’è stato un grande lavoro di preparazione, le squadre hanno lavorato tutte con impegno per questa competizione. I risultati si sono visti, e penso ancora alle degustazioni, giudicate ad altissimo livello”.

“La competizione aiuta sempre a crescere, tanto più i giovani – è il commento del Maestro Iginio Massari – Aiuta a confrontarsi, quindi a condividere conoscenza. Una bella edizione dei Campionati, complimenti a tutti e avanti su questa strada. L’importante è stare uniti, compatti nella promozione di questo made in Italy che ha le carte in regola per dominare al vertice mondiale”.

Entusiasta Kanjiro Mochizuki, autentica star della pasticceria giapponese, al comando di una brigata di 60 pasticceri e Presidente di giuria a Sigep: “Sono grato per essere stato invitato a Sigep, una manifestazione fieristica di livello mondiale. E’ stata una competizione con straordinari talenti della pasticceria, ho visto impegno e preparazione, ne è scaturita una sfida eccezionale”.

RISULTATI

1° classificato: Italia – 2° classificato: Francia – 3° classificato: Singapore

Premi speciali: Miglior coppa gelato al bicchiere: Singapore –

Miglior dessert al piatto al caffè: Italia – Miglior mignon da forno: Italia – Miglior torta al cioccolato: Italia – Miglior tavolo di presentazione: Italia

Sponsor Pastry Events SIGEP 2019

Partners: Valrhona, Besozzi Oro, Debic; Silver Sponsors: Hausbrandt,, La Spaziale, Silikomart, Vitalfood; Technical Sponsors: Bragard, Bravo, Cascina Italia, Laped, Irinox, Lainox, Pavoni, Scatolificio Venezia, Selmi, Tekna; Media Partners: Pasticceria Internazionale, Il Pasticcere, Dulcipas, Punto It, Il Gelatiere Italiano, Dolcesalato; Konditorei&Café