



L'arte del gusto italiano nel mondo
SIGEP
GELATO

Sigep 2016: torna a Rimini il meglio della gelateria, pasticceria e panificazione artigianale

Sigep 2016: dal 23 al 27 gennaio gli operatori dei settori gelateria, pasticceria e panificazione artigianale si incontrano alla Fiera di Rimini.



Dopo 37 edizioni, il **Sigep** è indubbiamente uno degli eventi internazionali più prestigiosi nei settori di riferimento e riunisce, ogni anno, migliaia di operatori professionali che condividono incontri, scambi, conoscenza e contatti lavorativi.

L'edizione 2016 si svolge dal 23 al 27 gennaio sempre presso la **Fiera di Rimini** dove, il **Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale** porterà tutte le novità su materie prime e ingredienti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi per gelateria, pasticceria, caffè e panificazione artigianali.

Il **SIGEP 2016**, come di consueto, è riservato agli operatori professionali e delinea quel percorso che va dall'idea del prodotto alla ricerca degli ingredienti migliori, dalla fase della lavorazione fino alla presentazione all'utente finale che dovrà degustare gelati, dolci e pane artigianale.

Ma il Sigep non è una semplice fiera con padiglioni espositivi perché i cinque giorni dell'evento saranno arricchiti da diverse sezioni tematiche, da concorsi internazionali e campionati, dibattiti, conferenze, dimostrazioni e degustazioni, corsi e seminari di aggiornamento. Per il programma dettagliato si può visitare il [sito web del Sigep 2016](#) ma di seguito si riporta qualche utile accenno ad alcuni appuntamenti.

Al Sigep 2016 Rimini, il caffè e tutte le sue declinazioni

Barista & Farmer

Saranno presenti i dieci finalisti, di altrettante nazioni, che sono stati scelti per partecipare a **Barista & Farmer** il "coffee talent" che si svolgerà a San Paolo, in Brasile, dal 3 al 13 maggio 2016. I concorrenti potranno vivere come i produttori di caffè presso aziende cafeeicole e prendere parte a tutte le fasi della lavorazione. Si alzeranno all'alba e si cimenteranno nella raccolta in piantagione che inizia all'alba utilizzando le diverse tecnologie fino ad arrivare alla degustazione

del prodotto finito. Nel pomeriggio, frequenteranno l'**Accademia di Barista & Farmer**, una scuola multidisciplinare in cui insegnano i più grandi professionisti del settore.

I Concorsi

Al SIGEP 2016 scenderà in scena la migliore produzione mondiale di caffè insieme ai professionisti del settore e si svolgeranno le finali di alcune competizioni riconducibili al prestigioso circuito internazionale del WCE – World Coffee Events, promosso dalle Associazioni SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Specialty Coffee Association of America).

I Seminari

Il seminario che si svolge domenica, 24 gennaio, dalle ore 11,00 alle ore 13,00 (pad A1 – stand 06) dal titolo "**Il caffè a misura di pasticciere. La cultura, l'arte, al creatività, la professionalità**" sarà incentrato sul connubio tra caffè e pasticceria e sugli utilizzi della bevanda nella preparazione dei dolci. Un interessante workshop con degustazioni su misura, ricette e consigli per capire e degustare il caffè.

Espresso Bar e Brew Bar

Nell'**Espresso Bar** e nel **Brew Bar** saranno protagoniste le degustazioni sia del caffè estratto con metodo espresso che seguendo i sistemi pourover, chemex, aeropress, french press, che corrispondono ai rispettivi strumenti di preparazione della amatissima bevanda.

La Panificazione artigianale

Bread in the City

Sigep 2016 e Richemont Club Italia, con il patrocinio di Richemont Club International, organizzano "**Bread in the City**", uno spettacolo multisensoriale dedicato alla preparazione dell'alimento principe della tavola. Nel padiglione D3, area Bread Art, otto squadre di professionisti che rappresentano altrettante nazioni (Perù, Cina, Mali, Italia, Svizzera, Francia, Giappone, Algeria) si sfideranno nella preparazione di pani nelle varie forme, torte da forno, pasta sfoglia, pasta frolla e pizze. Una volta sfornate, queste delizie saranno valutate da una giuria formata da 9 Maestri panificatori.

Le quattro squadre premiate nell'edizione 2015 e i vincitori di questa edizione andranno a concorrere nel 2017, sempre a Rimini Fiera, ad AB-TECH EXPO, la fiera biennale che riunisce l'intero settore italiano della panificazione.

I Convegni

Sabato 23 gennaio alle 11.00, la Italmopa promuove un convegno dal titolo “La farina: sana energia per la buona tavola”.

Assipan: Gruppo Giovani Panificatori

Domenica 24 gennaio a SIGEP verrà costituito il nuovo **Gruppo Giovani Panificatori Assipan Confcommercio**, con il compito di lavorare per garantire un equilibrato ricambio generazionale all'interno della categoria nonché ascoltare, promuovere e dare voce alle istanze dei giovani panificatori italiani.

I Pastry events di Sigep 2016

La **pasticceria artigianale** sarà rappresentata dai migliori professionisti mondiali che, nella “**Pastry Arena**” ospitata nel padiglione B5 di Rimini Fiera, si affronteranno in diverse concorsi come “The Star of Chocolate” e Campionato italiano Pasticceria Seniores. Pastry & Culture, invece, sarà il tributo alla cultura dolciaria italiana.

Dove dormire per il Sigep 2016? La soluzione è l'Hotel Tritone!

La **Gazzetta del Gusto** ha effettuato una ricerca tra le **strutture ricettive a Rimini** che costituiscono una **soluzione conveniente e comoda per alloggiare durante il Sigep 2016**. Abbiamo scoperto l'**Hotel Tritone**, un **albergo a 3 stelle situato a Viserba di Rimini**, a circa 5 km dalla Fiera di Rimini.

Una struttura perfetta sia durante il Sigep 2016 che per **una vacanza in Riviera adriatica** perchè l'**Hotel Tritone** è a pochi passi dal mare e accontenta chiunque voglia trascorrere una vacanza in una terra ricca di emozioni e cultura. Rimini, infatti, non è solo una meta balneare o una città dei divertimenti; era una città rinomata già al tempo dei romani che hanno lasciato testimonianze importanti come l'**Arco d'Augusto** e il **Ponte di Tiberio**, l'unico ponte romano in Europa che sia ancora transitabile.

Hotel Tritone a Viserba di Rimini

Grazie alla posizione invidiabile sul lungomare riminese, l'**Hotel Tritone** consente di attraversare la strada e raggiungere la spiaggia e tutti i principali punti di interesse in zona come ad esempio il Parco tematico “**Italia in Miniatura**” di Rimini, il centro della città e tanto altro.

Le belle camere vista mare sono suggestive e romantiche, regalando una sensazione di benessere permanente e soprattutto al tramonto e al risveglio. Soggiornare all'Hotel Tritone è come sentirsi a casa per effetto dell'ambiente accogliente e familiare.

Il Ristorante interno all'albergo consente di scegliere la **pensione completa** e assaporare, in ogni piatto, l'amore e la passione con cui i cuochi dell'Hotel arricchiscono i piatti tipici della terra

romagnola. Ogni giorno viene proposto un menù a scelta di carne e pesce e un buffet ricco di prodotti tipici e verdure fresche.

Per informazioni e prenotazioni presso l'**Hotel Tritone** visitare il sito web della struttura:
www.hoteltritonerimini.it.
[slideshow_deploy id='5982?']

SIGEP 2016

37° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale

Dove: Rimini, c/o Quartiere fieristico in Via Emilia, 155

Quando: dal 23 al 27 gennaio 2016

Orari: dal 23 al 26 gennaio, dalle ore 9.30 alle ore 18.00; il 27 gennaio, dalle 9.30 alle 15.00 (dopo le 15 e fino alle 17 si potrà accedere SOLO con ticket on line, con le seguenti tessere: Press, Vip, Trade, Agenti, Distributori, Dimostratori o con altri badge contenenti codici a barre).

Costo del biglietto: intero € 55,00 (on line € 49,99) per chi non sia in possesso di biglietto invito o riduzione.

Sito web: <http://www.sigep.it> – #Sigep2016

[mappress mapid="110?"]

Data di creazione

18/01/2016

Autore

daniela-minnella