

# Sigep 2022: racconti dal Salone di Rimini

written by Raffaello De Crescenzo | 15/03/2022



## **Dopo l'inaugurazione di sabato 12 marzo, prosegue la 43° edizione del Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè**

Quando il cibo diventa arte, quando la tecnologia diventa coadiuvante pressoché necessario alla realizzazione di piatti e creazioni che vedono nella fantasia dell'artista l'unico limite, ecco che diviene necessario confrontarsi, arricchirsi di spunti, scoprire nuovi mondi.

È proprio per questo che **SIGEP 2022**, il Salone internazionale della gelateria, della pasticceria, della panificazione artigianale e del caffè, è nato 43 anni fa ed è ancora tappa obbligatoria per chi lavora nell'ambito delle tecnologie alimentari applicate alla pizza, ai dolci ed alla caffetteria.

### **Sigep 2022 a Rimini**

Anche quest'anno a Rimini si spazia dalle materie prime ai macchinari, passando per l'arredamento di un punto vendita, il packaging e i servizi. Non solo: numerosi sono gli eventi, gli show e le

occasioni di incontro per lo scambio di idee, tendenze e visioni che permettono il dialogo di esperti ed opinion leader del settore. Nelle varie **Arene tematiche**, si tengono dibattiti, competizioni internazionali, dimostrazioni, talk show, workshop e anche incontri di formazione.

Tornata finalmente in presenza, la kermesse riminese offre l'opportunità di scoprire i nuovi scenari legati al cambiamento epocale del fuori casa e come questa trasformazione vada a toccare il modo di fare business, sia per le aziende che per tutti i professionisti che gravitano in questo ambito merceologico.

## **Il futuro del foodservice...più dolce che c'è**

Dal 12 al 16 marzo, come sempre a Rimini, si è tornati a svelare il presente e il futuro del foodservice...più dolce che c'è.

A partire dal Master Chef della scuola di formazione G-pizza, **Giuliano Pieroncini**, presente da ben 20 anni a Sigep.

«Questa edizione post pandemica - ci ha detto il maestro pizzaiolo - è certamente particolare: partita in modo ridotto per via dell'assenza di molte aziende e della chiusura a scuole e a minorenni. Tuttavia i visitatori sono tutte persone a target e ciò valorizza maggiormente il lavoro degli operatori».

Gli fa eco il collega **Edis Sacchi di Reggio Emilia**, che ci fa notare come, da sempre, i giorni di punta della manifestazione siano per eccellenza il lunedì ed il martedì, per via dei turni di riposo della maggior parte dei professionisti del settore.

Si avverte forte la voglia di rinascere e ripartire, da gustare tra un morso e l'altro di una buona pizza in pala romana, dall'impasto leggero, soffice all'interno e croccante all'esterno.

La stessa voglia che si scorge anche negli occhi di **Massimo Giannitelli** e **Federica Samarani**, pizzaioli all'opera presso lo stand di **Polcelli farine**, azienda del frosinate.

Questi due pizzaioli usano ormai da tempo le farine di questa azienda per le loro pizzerie: lei a Crema e lui a Roccasecca (FR). «*Sono farine classiche - ci spiegano - poco lavorate, naturali e con grani italiani*».

Nonostante i tanti km di distanza, il risultato resta sempre eccellente. Sono due gli impasti proposti: quello romano, con una pizza croccante esternamente e soffice all'interno, e quello napoletano, che ci porta ad addentare una pizza dal cornicione importante, ma sottile interamente, e meravigliosamente soffice al palato.

## **Il Gelato, protagonista di Sigep 2022**

Dalla pizza al gelato il passo è bravo e pressochè obbligatorio, senza però farsi mancare un sorso di buon caffè e aver provato una versione particolare e dissetante di **Caffè Illy**, nato dall'esigenza americana del caffè lungo, con il desiderio di offrire un prodotto rinfrescante: **Illy Cold Brew**. Sicuramente da riprovare in spiaggia tra qualche mese...

Da subito, invece, è da gustare il gelato di riso **R\_ICE**, nato dall'esigenza di offrire un prodotto veramente gustoso anche per chi ha problemi di intolleranza al lattosio e avversione agli zuccheri. È l'unico gelato realizzato con soli 3 ingredienti: il riso, lo sciroppo di riso e la variegatura;

quest'ultima può essere alla nocciola, al pistacchio, al limone, al cioccolato, alla mandorla o al mirtillo selvatico.

«*Prossimamente altre novità, quali verdure e legumi*», ci racconta sorridendo **Paola Di Giambattista**, nutricef che ha deciso di collaborare con questa azienda marchigiana che, grazie alla semplicità degli ingredienti, è arrivata a proporre sul mercato un gelato idoneo per essere consumato da tutti.

«Si tratta - ci spiega il titolare **Andrea Pepi** - di un prodotto senza zucchero, senza latte e derivati, senza prodotti animali, senza conservanti, senza coloranti, senza grassi idrogenati, senza aromi artificiali e senza glutine».

Una miscela di gelato UHT a lunga conservazione subito pronta all'uso: solo da versare, mantecare e gustare...!

## **I canditi Crispo: storicità e naturalezza**

Con ancora in bocca la dolce piacevolezza di questo gelato, decidiamo, allora, di concludere in bellezza il nostro viaggio nel salone del gusto, con una visita allo stand dell'azienda **Canditi Crispo**, con sede a Fisciano (SA); si tratta di una azienda familiare, giunta alla quarta generazione.

Qui incontriamo **Donatella Crispo**, sales manager e responsabile marketing dell'azienda, che ci racconta del grande lavoro di selezione a livello di materie prime, scelta da tutta Italia, soprattutto dalle regioni del sud. I mercati principali, oltre a quello nazionale, sono soprattutto in Europa e nei Paesi Arabi.

Ciliegie, cedro e agrumi le referenze maggiormente trattate, con un occhio alle innovazioni: da alcuni, infatti, si è scelto di introdurre una linea "**Precious fruit**".

Si tratta di una linea naturale di canditi e semicanditi; questi ultimi sono prodotti con un contenuto zuccherino inferiore, che ne permette una ulteriore lavorazione e richiede una linea produttiva dedicata.

**Canditi Crispo** partecipa al Sigep fin dagli albori della manifestazione e vede in quella di quest'anno

«...una edizione di buon auspicio, anche se vi sono ora nuovi ostacoli da affrontare per via della guerra. C'è aspettativa di ripresa, per guardare al futuro, dopo due anni che, in una prima fase, ci hanno penalizzato e disorientato».

Si lavora molto con ristoranti e pasticcerie, ma anche con l'estero; tuttavia adesso la guerra desta una certa preoccupazione, anche per via dei rincari pesanti per il mercato, che penalizzano tutti.

«Non resta, comunque, che cercare di essere ottimisti e a non fermarsi mai, provando a raggiungere nuovi mercati, come gli USA», afferma con grinta la manager dell'azienda che ci auguriamo di ritrovare con lo stesso spirito battagliero e positivo anche alla prossima edizione.

## **IRCA, ingredienti e preparati**

Prima di accomiatarci, una visita nel meraviglioso stand dell'**IRCA**, azienda food, leader negli ingredienti e preparati, per un **viaggio sensoriale nel mondo artistico del dolce**: un padiglione che da solo vale il prezzo del biglietto e che ci porta anche ad assaggiare "i 5 sensi": 5 gelati in grado di solleticare il palato (e non solo), fornendo stimoli capaci, appunto, di coinvolgere tutti i sensi.

## **Mixology e Sigep 2022**

Non ci resta che brindare al SIGEP 2022, con uno dei "*drink ready to use*" proposti dall'Azienda "**The Perfect Cocktail**", di **Max Razionale**: una soluzione brillante per tutti quei locali che non hanno un barman professionista e che vogliono poter offrire un drink davvero ben fatto. Un'idea gustosa anche per chi a casa vuole coccolarsi con un buon cocktail, senza dover per forza allestirsi una bottigliera in salotto.

Insomma, un viaggio nel gusto che anche quest'anno non ci ha deluso, pur avendo forse offerto qualche spunto in meno rispetto ad edizioni passate.

L'importante era tornare in presenza: ora il futuro...non può che esser dolce! Questo è l'augurio che vogliamo farci, in vista dei prossimi eventi assolutamente da non perdere: [Beer Attraction](#), [Vinitaly](#) e [Cibus](#). Il viaggio nel gusto, è appena cominciato.

Per informazioni: <https://www.sigep.it/>