

FIERE DEL GUSTO

Sigep in versione full digital

Tre giorni sul futuro del dolce

Dal 15 al 17 marzo sono già centinaia gli appuntamenti e i laboratori per professionisti sulle tre filiere del gelato, pasticceria, bakery e caffè

RIMINI

Internazionalità, competenze, tecnologia, mercato. Sono le coordinate su cui si svilupperà il palinsesto di SigepExp 2021, edizione completamente digitale della manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata alle filiere della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e al caffè, dal 15 al 17 marzo prossimi. Una piattaforma progettata per sviluppare business per gli espositori e buyers, condividere competenze e professionalità con due format di eventi live da studio televisivo, per non perdere il filo dell'evoluzione del comparto in attesa dell'edizione in presenza di gennaio 2022. Il Sigep si reinventa on line e i numeri sono già ragguardevoli. Ad oggi sono già stati programmati oltre 1.300 business meeting da buyer provenienti da 56 paesi nel mondo: SigepExp - The Digital Experience.

Gelateria

La filiera del gelato ancora una volta al centro, alla scoperta dei gusti dell'anno e di molte novità. È il caso del "Mantecado", il gusto

dell'anno, protagonista del Gelato Day 2021. Crema antica alla vaniglia, variegato con salsa di arance e decorato con scaglie di cioccolato fondente: un gusto che celebra la Spagna, crocevia di popoli, culture e sapori tra Mediterraneo e oceano Atlantico. Dal Sigep Lab si mostrerà come prepararlo, se ne scopriranno gli aspetti nutrizionali, in vista del 24 marzo, quando si celebrerà in Europa la Giornata Europea del Gelato Artigianale, l'unico alimento a cui il Parlamento europeo abbia dedicato una giornata ufficiale. Altro evento clou, la Coppa del Mondo della Gelateria vinta dall'Italia. Mentre Marco Martinelli, chef della squadra italiana campione, in diretta dall'aula magna di CAST Alimenti, presenta in esclusiva un suo nuovo gusto di gelato gastronomico. E poi le sfide dei mercati e delle nuove modalità di consumo del dolce freddo più amato al mondo. Da Argentina, Australia, Germania e Italia, con Alberto Massensini, docente CAST Alimenti e i gelatieri Martino Piccolo, Maximiliano



L'ultima edizione del Sigep in attesa di quella 2022

Maccarone e Luca Rizzardini, un viaggio alla ricerca di nuove soluzioni per interpretare al meglio il mercato domani. Nel palinsesto della piattaforma digitale, l'Associazione Italiana Gelatieri firma poi una serie di incontri che spaziano su materie prime, zuccheri, delivery.

Lab per professionisti

Dalla «a» di analisi dei mercati al-

la «z» di zucchero, passando appunto per il Mantecado, il lievito madre, gli spirits con cui miscelare un aperitivo al caffè, i vegetali nelle torte. C'è tutto l'alfabeto dei grandi maestri dell'arte gelateria, della creatività pasticceria, della sapienza della panificazione e dell'abilità nella caffetteria nel Sigep Lab, in diretta dalla sede di CAST Alimenti a Brescia.

