

LINK: <http://www.conipiediperterra.com/rimini-17-21-gennaio-36-sigep-0116.html>

Edizione di: Venerdì, 16 gennaio 2015 ore 17:01 News Commenti



Con i
Piedi
per
Terra

Agricoltura, alimentazione e ambiente

CORRADI
IMPIANTI
ANTIGRANDINE
CORRADO

“Dal 1965
proteggiamo
la vostra frutta
e non solo”



Home News Agriturismo Agricoltura Politiche agricole Alimentazione Ambiente Appuntamenti Fiere Lettere in redazione Video attualità

Home » Appuntamenti » Rimini 17-21 gennaio 36° SIGEP

Rimini 17-21 gennaio 36° SIGEP

venerdì, 16 gennaio 2015, 17:25 Appuntamenti 2 views Commenta

Sani e buoni. Se si può trovare una tendenza comune per i tanti, innovativi prodotti esposti al grande SIGEP, il salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali che apre domani a Rimini Fiera, è in queste due parole. Gelati, dolci e pani devono soddisfare il palato e, allo stesso tempo, avere apporto calorico ridotto, essere attenti alle intolleranze, andare incontro alle tendenze del consumatore con proposte per vegani e amanti dei gusti esotici.

E ce ne sarà veramente per tutti i gusti sugli oltre centomila metri quadri di esposizione, sold out da oltre due mesi, occupati da più di mille imprese grazie anche alla contemporaneità con RHEX Ristorazione (Rimini Horeca Expo), fiera dedicata alle tendenze del food extradomestico, e alla biennale A.B.TECH EXPO, esposizione che riunisce tutto il settore bakery.



Opzioni per tutti i gusti anche perché a SIGEP 2015 ci sarà una nutrita presenza di operatori internazionali: sono previste delegazioni da 34 Paesi, dal Giappone all'Australia, dal Medio Oriente all'Europa Occidentale, dal bacino del Mediterraneo al Sudamerica, passando per i paesi dell'Est Europa e i mercati americani, fino al Sudafrica. Non c'è mercato mondiale che SIGEP non stia scandagliando alla ricerca di nuove relazioni in funzione del business delle imprese espositrici.

Tantissimi gli eventi in programma: dal Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores a SIGEP Gelato d'Oro, con le selezioni della squadra italiana per la Coppa del Mondo della Gelateria 2016, fino a The Star of Sugar che vedrà una rassegna di sculture in zucchero dedicata al mito della Ferrari. Il programma completo sul sito www.sigep.it

Fra le tante curiosità ricordiamo: la grande Statua della Libertà, tutta in cioccolato a cura dei professionisti dell'Accademia Cioccolatieri Italiani, diretta da Mirco Della Vecchia in visione da lunedì 19 gennaio nell'area The Chocolate Show (Pad. A7). La statua sarà alta 2,5 metri di altezza ed avrà un peso di 1.500 kg. Il cioccolato utile a realizzare la statua è stato ricavato fondendo assieme gli scarti di lavorazione non vendibili e non riutilizzabili.

La consegna del Premio di Poesia Gusto 2015 a Lucrezia Lerro. La poetessa e scrittrice salernitana sarà premiata dall'azienda Babbi presso il suo stand sabato 17,30, alla presenza della giuria composta da: Valerio Gruffi, Isabella Leardini, Antonio Riccardi e Davide Rondoni. Durante la cerimonia la vincitrice presenterà in anteprima una sua opera dedicata al gelato.

La ciabatta italiana sfida la baguette francese. La sfida troverà il suo teatro in Bread in the City, concorso con otto squadre internazionali, sedici concorrenti ed una giuria internazionale presieduta dalla Svizzera. Nei laboratori allestiti, la ciabatta e la baguette gareggeranno fra loro per capire quale sia il pane più adatto ad ospitare le farciture che i concorrenti internazionali proporranno.

Innumerevoli i personaggi famosi attesi negli stand delle aziende e ai convegni: lo psicologo Paolo Crepet, la soubrette Ellen Hidding, il cioccolatiere Ernst Knam, il pasticcere Roberto Rinaldini (entrambi star tv grazie ai recenti talent show di cui sono stati protagonisti), il 'Picasso della pasticceria' Pierre Hermè. E poi, da Masterchef, Spyros Theodoridis, Michele 'Cannibale' Cannistraro, Cristina Lunardini di Alice tv, Silvia Bianco, testimonial della cucina vegana, lo chef Moreno Cedroni. Madrina dell'evento inaugurale sarà Benedetta Parodi.

ingresso: riservato agli operatori professionali; orari: 9,30 – 18,00, ultimo giorno 9,30 – 15,00 (15,00 – 17,00 solo con ticket online)



Tags: gelateria, panificazione artigianale, pasticceria, Sigep

Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto)

Mail (richiesta, non verterà divulgata)

Sito web

Commento

« Ue-Marocco: accordo su riconoscimento Indicazioni geografiche

25 gennaio San Gabriele di Baricella (Bo) Festa del maiale »



Alta Digeribilità
Accadi
Senza Lattosio
inferiore allo 0,01%

PIÙ DIGERIBILE DI COSÌ!

News piu' lette
Discussioni
Commenti
Tags

1. **Appartamenti in affitto a jesolo:** E' stata una bellissima inizia...
2. **Adriana:** Queste iniziative fanno bene a...
3. **VerdureDiStagione.it:** Che buono l'inverno! Ci porta ...
4. **guido:** Punizioni esemplari in Italia?...
5. **antonino ciocci:** vorrei sapere in prevalenza qu...

Sottoscrizioni

Sottoscrivi i News Feed

Sottoscrivi i Feed dei Commenti

Aggiornamenti via mail:

Categorie

Pagine

↑ Inizio pagina

Home page

Politiche agricole

Fiere

Primo Piano

Alimentazione

Lettere in redazione

Trasmissioni

Video attualità

Agriturismo

Agricoltura

Ambiente

Appuntamenti

Romagna

Con i piedi per terra NEWS 15 gennaio 2015

Antenna Verde Live streaming

Assessorato Agricoltura Emilia Romagna

Redazione

Assessorato Agricoltura Emilia Romagna

Assessorato Agricoltura Emilia Romagna

crawi

News Feed

Feed dei commenti

Con i Piedi per Terra
Copyright © 2009 Con i Piedi Per Terra . All rights reserved.
Copyright © GTV s.r.l.
V. Bonazzi, 51 - 40013 Castel Maggiore (Bo) - tel: 051 63236 - fax 051 714795
P. Iva 01607481205 - C.F. 01161880388 - R.E.A. 347487 - R.I.BO 01161880388 - C.S. € 1.550.000,00 Vers. € 1.445.375,00
Concessionaria di Pubblicità Publivideo2 Srl

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato