

Il Sole **24 ORE** **com**



Anteprima

Sigep 2010, alla scoperta delle novità

Abbiamo studiato due itinerari di una giornata per chi vuole visitare con profitto l'edizione numero 31 del salone riminese dedicato a gelateria e pasticceria. Una guida a cosa cercare tra gli stand, tra nuovi prodotti e grandi

appuntamenti

Marina Bellati

18 Gennaio 2010

Si rinnova l'appuntamento del [Sigep](#), fiera specializzata in gelateria, pasticceria e panificazione, con spazi dedicati anche ad arredo contract, cioccolato, pizza, caffè e confezionamento. Senza la pretesa di essere completi, visto il gran numero di espositori presenti (745 la scorsa edizione), vi suggeriamo un percorso alla scoperta di cose interessanti ed eventi da non perdere. Abbiamo scelto la giornata del lunedì, la più utilizzata dai professionisti per visitare l'esposizione. Vi proponiamo due possibili tour, il primo dedicato alla pasticceria, il secondo alla gelateria.

Area pasticceria

Ore 9,30 Si parte dall'ingresso Sud, in prossimità della stazione ferroviaria. Sbrigate le formalità d'ingresso e recuperata una piantina, ci si avvia verso l'ala destra della fiera e i padiglioni dedicati alla pasticceria, senza dimenticare che molte aziende che espongono nell'area dedicata al gelato hanno prodotti, organizzano dimostrazioni e offrono degustazioni inerenti anche all'area pasticceria e viceversa. **Ore 10** Nel padiglione B1, vari gli stand da non perdere. Bene prevedere una sosta presso [Irinox](#) (stand 034) che presenta Multifresh, macchina innovativa frutto di due anni di studi, che rivoluziona la gamma aziendale. Non solo raffredda e surgela, ma anche lievita e scongela, grazie a una serie di cicli personalizzati. Gli interessati possono testarne le prestazioni nello spazio "E lavora con...", al fianco di noti maestri come Danilo Freguja, Leonardo di Carlo e Christian Beduschi. Stesso padiglione per [Rational](#) (stand 197), dove dolci e pizze sono sfornati a ritmo continuo dal Self Cooking Center Rational, a dimostrazione delle potenzialità del tecnologico forno.

Ore 11 Un giro da [Saqi](#) (Pad B1, stand 106) per scoprire le prestazioni delle vetrine tecnologiche Luxor. In rassegna anche i nuovi modelli, estensione della gamma, pensati

per la pasticceria e il cioccolato, con regolatore di temperatura e umidostato. Da [Electrolux](#) (stand 63), sponsor della Coppa del Mondo di Gelateria, dimostrazioni a ritmo continuo di pasticceria, panificazione e gelateria tenute da Roberto Lestani, campione del mondo di pasticceria che darà spiegazioni e consigli su come usare il conservatore professionale Air-O-Store, gli abbattitori e i forni Air-O-Steam.

Area gelateria

Ore 9,30 Dall'ingresso Sud ci si avvia a sinistra. Raggiungendo il padiglione A3 (stand 007) si incontra [Bocchini](#), presente con numerose novità. Prima fra tutte la B45 by Pininfarina, una vetrina gelateria, pasticceria, pralineria e gastronomia calda/fredda. Inoltre viene presentata una parte di arredo della catena egiziana "La Carnaval". Particolare la sezione pasticceria, con vetrine che richiamano le gioiellerie. Viene presentato anche il nuovo sistema di refrigerazione per le vetrine pasticceria e - per la gelateria - la vetrina Castalia Max a doppia ventilazione.

Ore 10 Nel padiglione A5 (stand C5) campeggia lo spazio di [Fabbri 1905](#), con oltre 400 mq di esposizione. Grande attesa per le novità, su cui ancora vige un ferreo silenzio. Dall'azienda assicurano che saranno numerose, sia nel campo della gelateria che in quello della pasticceria. Si prosegue il percorso e si incontra [Eraclea](#) (pad A5 stand 033). Varie le novità, specie legate alla cioccolata in tazza. A dimostrazione che la cioccolata è sempre un prodotto che fa tendenza, l'azienda ha dedicato per la prima volta uno spazio monotematico proprio al cioccolato (Pad B3, stand 003).

Ore 11 Da [Esse Caffè](#) (Pad A5, stand 161/200) la sosta è d'obbligo per un buon espresso e scoprire i nuovi prodotti. In arrivo una miscela esclusiva per il canale bar. Un prodotto da conoscere e degustare, e scoprire nel merchandising dedicato. Il tour prosegue con una sosta da [Natfood](#) (Pad. A5, stand 155), che rinnova il gelato al bar. Come? Per ora è tutto top secret, per scoprirlo bisogna visitare lo stand.

Ore 12,30 Sosta per la pausa pranzo, un caffè e poi si riprende il giro, piantina alla mano.

Ore 13,30 Ci si sposta nei padiglioni della zona C e si incontra lo stand [Bravo](#) (Pad. C1, Stand 200 e 166). All'avanguardia nel campo del dessert, si presenta con molte idee e novità. Main sponsor della Coppa del Mondo di Gelateria, nell'area dedicata all'evento Bravo ha una zona Vip riservata.

Ore 14 Poco distante, [Frigomat](#) (Pad C1, stand 80). Forte di 40 anni di esperienza nelle macchine per gelato è sponsor di "Verso l'eccellenza", evento che in fiera mette in luce le declinazioni regionali del gelato italiano. Da non mancare la visita, per scoprire la nuova gamma di macchine elettromeccaniche (G60 e G30 mantecatori verticali e Peb Mec, pastorizzatore) robuste, di semplice uso e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Ore 14,30 Per [Elenka](#) (pad C3 stand 121) la grande novità è la presentazione de "La Cremeria del Presidente": la ricostruzione di una tradizionale gelateria di stile italiano dove sono esposti 6 gusti d'eccellenza, i preferiti del compianto presidente Antonino Galvagno. In programma degustazioni con modalità "a sorpresa" e la presentazione di nuovi sistemi di lavorazione; 12 maestri tengono dimostrazioni sulla frutta intagliata.

Ore 15 Nello stesso padiglione (C3) presso il Forum della gelateria si tengono eventi da non mancare, come il Concorso internazionale per gelatieri e la Coppa del Mondo di Gelateria, con dieci squadre che si sfidano nella produzione di nuove creazioni.

Ore 17 Spostandosi al pad. C5 si fa visita a [Lippolis](#) (stand 043). L'azienda lancia una novità: la Linea Bio, che consente di produrre un gelato con oltre il 95% di ingredienti bio; 12 i gusti presentati. Poco oltre, lo spazio [Tre Valli Cooperlat](#) (stand 115) dove lo chef Marcantognini tiene dimostrazioni sull'uso della crema vegetale Hoplà Più senza grassi idrogenati. E la giornata può dirsi completa.