



SIGEP

Si prospetta un'edizione da record quella dei 40 anni di Sigep, salone leader mondiale dedicato a gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, a Rimini **dal 19 al 23 gennaio**. Molti gli eventi di rilevanza, a partire da quelli nella Pastry Arena con la novità dell'International Pastry Camp, il Campionato Mondiale Juniores Under 23, gli assoluti italiani seniores e juniores e le selezioni del concorso Pastry Queen 2020. Per la parte gelateria si segnalano le selezioni di **Sigep Gelato d'Oro** per comporre la squadra italiana della prossima **Coppa del Mondo di Gelateria**. www.sigep.it - www.gelatodoro.it



EXPO SWEET

Si terrà **dal 17 al 20 febbraio** a Varsavia la 10ª edizione di Expo Sweet, la principale fiera annuale di pasticceria e gelateria in Polonia. A seguito del grande afflusso di visitatori nazionale e internazionali giunti nella capitale polacca da differenti nazioni, come Repubblica Ceca, Slovacchia, Bielorussia, Ucraina e Italia, si prevede un aumento dell'interesse e del numero delle presenze di operatori. Tra gli eventi, le competizioni messe a punto in collaborazione con importanti manifestazioni italiane: la Coppa del Mondo della Gelateria 2020 e il Campionato Mondiale di Decorazione FIPGC Design che si concluderà ad Host. E si segnala Elementi di Pasticceria Decorativa, che comprenderà una competizione internazionale suddivisa in cinque categorie di decorazione. www.exposweet.pl

TIRRENO C.T.

Dal 24 al 27 febbraio, negli spazi di Carrara Fiere, la 39ª edizione di Tirreno C.T., dedicata a tutto il comparto dell'ospitalità in Italia, con il potenziamento del settore per le forniture per stabilimenti balneari. Tra le novità, un'intera area per le aziende che promuovono prodotti bio, vegan, gluten free, oltre che a forniture biosostenibili. Da segnalare tra le competizioni, i 4 concorsi FIPGC per la Miglior Pralina, il Miglior Gelato e la Miglior Mono Moderna, e gli Internazionali d'Italia - Esposizione Culinaria 2019 con i Campionati nazionali individuali 2019 di cucina calda, cucina e pasticceria fredda, cucina e pasticceria artistica, indetti dalla FIC, seguendo le regole internazionali della Wacs. www.tirrenoct.it



IDENTITÀ GOLOSE

"Costruire Nuove Memorie" è il tema di Identità Golose 2019, in calendario **dal 23 al 25 marzo** a Milano, in sintonia con Il Fattore Umano, tema dell'edizione scorsa. Costruire Nuove Memorie - dice Paolo Marchi, l'ideatore del Congresso di Cucina - è quanto sognano, sperano di fare chef, pasticceri, pizzaioli, artigiani, gelatieri. Pensano e scrivono nuovi piatti, con la speranza che diventino nuove memorie collettive, nuove tradizioni". Nell'ambito di questa edizione si terrà nuovamente Identità di Gelato, sezione dedicata al gelato gastronomico, che la mattina del 23 vedrà la partecipazione di Enzo Crivella, Moreno Cedroni, Lucia Sapia, Maurizio Bernardini e Paolo Brunelli. www.identitagolose.it



FESTIVAL DEL GELATO ARTIGIANALE DI PESARO

Aiutare concretamente i giovani ad aprire una loro gelateria. Con questo obiettivo sono iniziate le fasi organizzative della 7ª edizione del Festival del Gelato Artigianale, a Pesaro **dal 9 al 12 maggio**. Un evento volto a promuovere, rafforzare e valorizzare la cultura del vero gelato artigianale. L'adesione è riservata a 15 giovani che abbiano frequentato un corso di gelateria professionale o lavorato presso un laboratorio negli ultimi 2 anni e che non abbiano ancora un'attività propria. Ogni concorrente sarà affiancato da un tutor, che avrà la possibilità di mettersi in mostra con uno show cooking incentrato su torte gelato. Ogni concorrente sarà impegnato nella preparazione e presentazione di due gusti di gelato, di cui uno classico e uno con prodotti del territorio di provenienza. Al vincitore l'organizzazione del Festival darà supporto per trovare il maggior numero possibile di sponsor tecnici, che saranno partner dell'apertura. Le iscrizioni vanno inviate entro il 14 marzo, compilando la scheda scaricabile nel sito www.festivalgelatoartigianale.it



HOSTMILANO

Poco meno di tre trimestri si frappongono all'apertura della 41ª edizione di HostMilano, a Fieramilano **dal 18 al 22 ottobre**. Leader per tutte le filiere dell'ospitalità professionale e organizzata da Fiera Milano, la fiera registra già 1.426 aziende confermate, delle quali il 44,39% internazionali da 48 nazioni - tra cui le new entry Albania, Lettonia e Colombia. Grazie alla collaborazione con ICE Agenzia saranno presenti oltre 1.500 hosted buyer da 80 Paesi, con l'80% di turnover e provenienti da USA, Canada, Medio Oriente, UAE, Cina e Russia. Non mancheranno accordi istituzionali con associazioni internazionali, quali FCSI - Foodservice Consultants Society International, Restaurants Canada, CEDA (UK) e AFEHC (Spagna), oltre che con associazioni italiane. www.host.fieramilano.it



IL 7° GELATO DAY

Sarà il **Tiramisù** il gusto dell'anno per la 7ª edizione del Gelato Day, la Giornata Europea del Gelato Artigianale, nata da un'idea di Longarone Fiere e Artglace, che si celebrerà in tutta Europa il **24 marzo**. Dopo aver omaggiato la tradizione tedesca con la German Black Forest, cioccolato variegato all'amarena, gusto del 2018, è stata l'Italia ad avanzare la sua proposta attraverso G.A. - Gelato Artigianale, Comitato per la difesa del gelato artigianale, optando per il tiramisù, secondo la ricetta ufficiale decretata dal Tiramisù Gelato Italian Cup, che ha visto, il 2 dicembre scorso, sfidarsi i gelatieri su preparazioni in tema. La Giornata Europea del Gelato Artigianale si celebra ufficialmente dal 2013 ed è l'unica che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera. Si tratta quindi di un'occasione unica per comunicare pregi e virtù delle produzioni artigianali, coinvolgendo i clienti in promozioni coordinate, contest, masterclass per bambini e insegnanti, manifestazioni con enti sportivi o associazioni impegnate nel campo della solidarietà). www.gelato-day.it



QUALCHE DATO STATISTICO

In Europa il gelato artigianale impiega **300.000 addetti** in **60.000 gelaterie**, per un fatturato di **9 miliardi l'anno** (con un trend di crescita annua del 4%). Solo in Italia si contano 39mila punti vendita di gelato artigianale e Roma è la "regina del gelato", con 1.400 gelaterie specializzate e 4.200 addetti. L'Italia è leader mondiale anche nel settore degli ingredienti e dei semilavorati (circa 45 imprese attive e un fatturato complessivo di 1,4 miliardi di euro, di cui 600 milioni di semilavorati per gelato) e in quello della produzione di macchine e vetrine per le gelaterie (fatturato totale da 481 milioni di euro). Ogni gelateria avviata all'estero - se ne contano oltre 100.000 - sviluppa, in un anno, un export per l'Italia pari almeno a 100 mila euro in attrezzature, arredi e macchinari e 25 mila euro in prodotti e ingredienti. (Osservatorio Sigep 2017 su dati Acomag, AIIPA, Uniteis)