

SIGEP DAL 19 AL 23 GENNAIO

# Al via la 40ma edizione del salone mondiale del dolciario

–di **Natascia Ronchetti** | 18 gennaio 2019

Ci sono i gusti classici ed evergreen che resistono ad ogni novità ma diventano eccellenze alimentari con l'utilizzo di prodotti Dop e Igp come i pistacchi di Bronte e le nocciole Piemonte. Poi ci sono le innovazioni, come il **gelato Maringa** (prende il nome dall'omonima pianta che cresce in India ai piedi dell'Himalaya), quello allo zenzero o alla birra. Infine, ci sono le conferme: la filiera italiana del gelato artigianale non teme rivali nel mondo.

Le catene made in Italy – da La Romana a RivaReno – continuano ad espandersi all'estero. Quelle straniere puntano sul nostro Paese per la formazione professionale. Perché è qui che si apprendono i segreti per diventare maestri gelatieri. Ed è sempre qui che hanno sede le più importanti industrie mondiali nel campo dei semilavorati e delle macchine per le gelaterie. Dei 15 miliardi di euro di fatturato sviluppati dal settore a livello globale, quasi 4,5 sono generati dal made in Italy.

## Il salone festeggia i suoi primi 40 anni con 1250 espositori

Alla fiera di Rimini, **dal 19 al 23 gennaio**, torna **Sigep**, il salone internazionale dedicato al gelato artigianale, alla pasticceria, alla panificazione, al caffè e al cioccolato. Festeggia i 40 anni (la prima esposizione si tenne nel 1980) e mostra tutta la forza di filiere, a partire da quella del gelato, che dopo aver conquistato l'Europa si stanno aprendo ampi varchi nelle Americhe e nei Paesi del Far East. “La manifestazione si conferma un

punto di riferimento internazionale, le aziende italiane scelgono questo appuntamento per presentare le loro novità”, spiega Flavia Morelli, responsabile della divisione food&beverage di IEG, il gruppo fieristico nato dalla fusione tra Fiera di Rimini e Fiera di Vicenza.

Oltre 1.250 espositori, in prevalenza italiani, e visitatori provenienti da 180 Paesi (l'anno scorso furono 168mila) fanno ancora una volta del salone romagnolo il palcoscenico, a livello globale, delle ultime innovazioni del settore. L'Italia, con 39mila gelaterie che danno lavoro a 150mila addetti e sviluppano un fatturato di 2,7 miliardi di euro - pari a circa il 30% del mercato europeo - , riconferma il proprio primato, seguita dalla Germania (9mila gelaterie di cui 3.300 gelaterie pure e oltre 4.500 di proprietà di italiani in cui lavorano più di 20.000 persone, di cui la metà di origine italiana), dalla Spagna (2mila) e dalla Polonia (1.800): nel resto del mondo se ne contano 40mila, con in testa Argentina, Stati Uniti, Brasile. Ormai sganciato da un consumo circoscritto alla sola stagione estiva, il gelato artigianale italiano non conosce crisi. E assiste a una crescita significativa della domanda in Cina, Corea del Sud, Malesia, Australia. Le sole imprese di semilavorati per il gelato (45) generano un fatturato di 1,4 miliardi, di cui 600 milioni per quello artigianale. Numeri ai quali vanno aggiunti quelli relativi alla produzione delle macchine per la lavorazione e delle vetrine: un sistema industriale di 24 imprese, che con quasi 230 milioni di volume d'affari controllano il 90% del mercato mondiale.

La manifestazione è anche ricca di eventi e competizioni. In attesa della finalissima della **IX Coppa del mondo della gelateria 2020** – quattro le squadre provenienti da Messico, Singapore, Malesia e Giappone che si sfideranno l'anno prossimo a Rimini – approda a Rimini il **World Coffee Roasting Championship**, gara itinerante mondiale che premia l'eccellenza nella torrefazione del caffè: l'Italia, con 3,9 miliardi di euro di fatturato, è il quarto Paese al mondo per export. Tra le sfide, anche quella che impegnerà giovani pasticceri under 23 provenienti da vari Paesi nel Campionato mondiale di pasticceria Juniores.

### **Il gusto dell'anno è il tiramisù**

Al Sigep ci sarà anche un'anteprima della 7° edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, in programma il prossimo 24 marzo. In uno stand di Artglace sarà distribuito materiale informativo sull'iniziativa e verrà infatti presentato il gusto dell'anno proposto al nostro Paese: il tiramisù preparato da Thomas Infanti, giovane vincitore del concorso “Gelato Tiramisù Italian Cup”.