

SALONE SIGEP

Rimini vetrina mondiale del gelato italiano

Valentini a pag. 12



Si apre a RiminiFiera il Sigep. Nel 2014 7 miliardi di fatturato per le aziende pasticciere

Dolci, a ciascuno il suo gusto

Gelato al riso per cinesi e ricette vegane: così si evolve il settore

DI CARLO VALENTINI

«**C**risi? Al contrario», dice **Gino Fabbri**, che più volte ha conquistato lo scettro di migliore pasticciere d'Italia, «si vende di più perché nei momenti di difficoltà le persone si rifugiano nei dolci per cercare un po' di gratificazione a buon prezzo». Sembra confermarlo la 36esima edizione di Sigep (Salone internazionale gelateria pasticceria e panificazione artigianali, da oggi al 21 gennaio a RiminiFiera, a tagliare il nastro sarà la conduttrice tv **Benedetta Parodi**) che attende 175 mila operatori professionali da tutto il mondo i quali saranno accolti da una grande (2,5 metri d'altezza e 1.500 chilogrammi di peso) Statua della libertà interamente in cioccolato che terrà in mano un cartello con la scritta: «Je suis Charlie». Successivamente sarà inviata, dentro uno speciale imballaggio, al presidente americano Barack Obama.

Sigep non è solo una fiera, ma anche performance ed eventi per intrecciare i prodotti col marketing e il business. Si svolgeranno il Campionato mondiale juniores di pasticceria, la gara tra le sculture di zucchero, l'International festival Pastry&Chef, il Gelato d'oro per individuare i quattro componenti della squadra ita-

liana per la Coppa del mondo della gelateria, il Bread Talent Show, concorso dedicato alle innovazioni di prodotto nella panificazione.

L'industria alimentare italiana è seconda, per fatturato, solo a quella metalmeccanica. Nel 2014 le aziende dolciarie hanno fatturato 7 miliardi, le gelaterie hanno incassato 2,5

miliardi e le imprese che vi ruotano attorno (ingredienti e macchinari) 1,3 miliardi, i produttori di pane invece registrano un fatturato di 1,2 miliardi di euro.

Il problema è l'export (scarso) e la difesa (lacunosa) del made in Italy sui mercati stranieri. Per quanto riguarda il gelato si proverà con una certificazione dell'italianità delle gelaterie all'estero, con tanto di sigillo di garanzia da parte del ministero delle Politiche agricole e alimentari (al progetto collabora anche il ministero degli esteri). Ma è tutta l'industria alimentare che ha bisogno di un colpo di reni

per tutelare i prodotti italiani arginando anche lo shopping di nostre aziende dall'estero: **Pernigotti** è oggi del gruppo turco **Toksoz**, **Sperlari** della svedese **Cloetta**, **Pasticceria Cova** della francese **Lvmh**, **Sefa** (pane surgelato) della francese **Nutrixo**, **Italpizza** (produce anche snack) dell'inglese **Bakkavor**. Se ne parlerà in alcuni convegni del Sigep, in una sorta di marcia d'avvicinamento all'Expo. Sarà analizzato anche il fenomeno dell'associazione no profit I love italian food, che tra sito Internet e social network ha già raccolto 750 mila adesioni.

Un'anteprima tra gli stand: Comprital propone un cooking show dal vivo con

le esibizioni di **Ernst Knam**, volto di punta di Real Time, e dimostrazioni di **Emanuele Di Biase**, mago della pasticceria vegan. In un altro padiglione (in totale sono 16) **Pierre Hermè**, alsaziano decorato con la Legion d'onore, darà prova della sua rivoluzione, i macaron all'olio d'oliva e vaniglia, **Fabbri** sta studiando nuovi gusti a base di riso per convincere i cinesi (dove ha aperto una sede) a mangiare gelato, **Barry-cacao** ha ideato un questionario (cercare sul web: Itinero) che vi dice qual è il cioccolato adatto a voi, **Babbi** nel suo catalogo ha superato i 40 gusti di gelato, **Carpigiani** (macchine per gelato) propone corsi online e finanzia chi vuole aprire gelaterie in giro per il mondo, infine la presen-

tazione di **Barista & Farmer**, il primo talent show dedicato alla promozione e alla cultura del caffè. In febbraio 10 baristi voleranno in Honduras per vivere come i produttori di caffè. Dalla sveglia all'alba fino alla buonanotte saranno seguiti da videocamere, sfidandosi tra gare di raccolta e di latte art, frequentando i corsi della Coffee Academy e quindi proponendo i loro caffè, partecipando a party dove il cacao trionfa. Viene alla mente un aforisma di Eduardo de Filippo: «Quando io morirò, tu portami il caffè, e vedrai che resusciterò come Lazzaro». Mentre Tom Hanks in *Forrest Gump* affermava: «La mia mamma diceva sempre che la vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita».

—© Riproduzione riservata—

