

eventi

RIMINI ACCOGLIE L'EDIZIONE 2010

# Un Sigep da non perdere!

SARANNO GIORNI INTENSI QUELLI CHE SI SVOLGERANNO NELLA CITTÀ ROMAGNOLA NELL'AMBITO DELLA PIÙ IMPORTANTE FIERA DELLA GELATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI. IN SINTESI GLI EVENTI, I CONCORSI E LE NOVITÀ DI MAGGIOR RILIEVO DEL NOSTRO SETTORE



Si rinnova dal 23 al 27 gennaio l'appuntamento con il Sigep, il salone internazionale della gelateria, della pasticceria e della panificazione artigianale, la manifestazione più importante del comparto, che si sviluppa quest'anno su 14 padiglioni.

Tra le novità di rilievo si segnala la nascita di Sigift, Salone della Bomboniera, Confetteria, Decorazione e Regalo, che riunisce i più significativi produttori dei vari comparti citati e che catalizzerà l'attenzione degli operatori italiani e stranieri giunti ad hoc a Rimini. Ritorna anche quest'anno il Forum della Pasticceria organizzato da Sigep in collaborazione con il Club Arti & Mestieri, che prevede vari appuntamenti fra cui il 23 Delicieux & Famous, il 24 il Campiona-

to Juniores Compait, il 25 il Campionato Italiano e la Selezione della

126

IL PASTICCERE ITALIANO

## INCONTRI AL NOSTRO STAND

Nei giorni della manifestazione lo stand di Reed Business, posto nella Hall centrale di Rimini Fiera, sarà oltre che luogo d'incontro e di reperimento degli ultimi numeri de Il Panificatore Italiano, Il Gelatiere Italiano, Grande Cucina & Wine e chiaramente de Il Pasticcere Italiano, e dei libri finora pubblicati delle collane Oltre La Pasticceria, Fusion Ideas e Il Meglio di Grande Cucina & Wine, anche teatro di interessanti faccia a faccia con gli autori dei volumi di Oltre la Pasticceria.

Non mancate quindi gli appuntamenti con:

- Luca Montersino con Piccola Pasticceria Salata sabato 23 alle 11.00
- Ernst Knam con Dessert al piatto domenica 24 alle 11.00
- Filippo Zampieron e Federico Maronati con Gelati e semifreddi lunedì 25 alle 11.00
- Edouard Bechoux con I Predessert martedì 26 alle 11.00
- Diego Crosara con Pasticceria creativa martedì 26 alle 12.00.

Domenica e lunedì alle 12.00 e alle 14.30 si svolgeranno delle coinvolgenti dimostrazioni di confezionamento e arredo vetrina sui temi quali la scelta della carta, la Pasqua e la primavera/estate. A tenerli sarà la nota designer e consulente d'immagine Maria Teresa Pelosi.



In alto lo stand di Reed Business in fiera

n.1 gennaio 2010 - www.foodclub.it

squadra italiana per la Coupe du Monde, il 26 il Gemellaggio fra Italia e Polonia nel segno del babà, il 27 il Concorso di "Torta di San Valentino". Da sabato 23 a mercoledì 27 si terranno Europa Eventi Pastry e Spazio Giovani. Per questa categoria si terrà la terza edizione di un'iniziativa che ha già riscosso ampi consensi: si tratta di "Non-Congelateci il sorriso", promossa da CNA Rimini con l'obiettivo di sviluppare pratiche innovative di prevenzione del bullismo fra gli adolescenti attraverso il coinvolgimento di gelaterie del territorio che mettono in pratica un ampio concetto di responsabilità sociale, diventando vere e proprie antenne di percezione del fenomeno.

Da non perdere inoltre la quarta edizione della Coppa del Mondo di Gelateria in cui si sfideranno dieci nazioni (l'Italia salterà il turno in base al regolamento perché uscita vincitrice da due competizioni consecutive) e "Verso l'Eccellenza, evento unico e scenografico rivolto ai gelatieri. La sua realizzazione consiste nella ricostruzione di un angolo d'Italia in cui saranno presentati ricette e antichi sapori locali con la partecipazione di testimonial d'eccezione quali Luca Caviezel e Carlo

## AL VIA LA NUOVA STRUTTURA

Nell'ampio spazio Icam al pad. B3 stand 21 grande rilievo sarà dedicato alla presentazione del nuovo stabilimento di Orsenigo (Co).

Oltre a raddoppiare l'attuale capacità produttiva - arriveranno a 25000 tonnellate le fave di cacao lavorate ogni anno - la nuova struttura si distingue per l'utilizzo di tecnologie innovative messe a punto per la riduzione dei consumi energetici e l'affinamento dei processi di lavorazione del cacao, coniugando l'attenzione per il contesto ambientale con la funzionalità di ogni settore. La produzione, in affiancamento all'attuale sito di Lecco, inizierà nei primi mesi del 2010 con i semilavorati industriali e i prodotti di Linea Professionale. È dedicato al canale professionale l'impianto per la produzione di

coperture di cioccolato nel nuovo formato "in gocce" che consente di ottimizzare i tempi di scioglimento e di incrementare la duttilità nella lavorazione. Novità anche per le confezioni, richiudibili e realizzate per conservare intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto, che saranno proposte nelle grammature da 1 e 4 kg a garanzia di una produzione flessibile e modulare in linea con le specifiche esigenze del mercato professionale.

Con il nuovo stabilimento, Icam è in grado di offrire una maggiore personalizzazione e diversificazione della produzione per rispondere alle esigenze di specifici segmenti di mercato. Le innovative soluzioni tecnologiche sono adottate a beneficio di un ulteriore innalzamento degli standard qualitativi e di una completa tracciabilità di ogni lotto di produzione.



Pozzi, due maestri gelatieri che hanno fatto la storia del gelato.

### CONCORSI DI PRESTIGIO

Molti gli eventi e le iniziative interessanti a partire dal Grande Concorso "Monoporzioni al Cioccolato", indetto da Linea

Professionale Icam e dedicato ai professionisti di pasticceria, gelateria e ristorazione, che vedrà sfidarsi nei stand dell'azienda leccese il 24 e il 25 gennaio 12 concorrenti selezionati da una prestigiosa giuria sulla base di una speciale ricetta. Come an-

tecipato in precedenza, nell'ambito del Sigep e precisamente il 27, si concluderà con la finale il concorso "Torta di San Valentino", indetto da Club Arti & Mestieri, in collaborazione con Debic e Macè dedicato a pasticceri italiani e stranieri. Come nel caso precedente per partecipare alle selezioni occorre inviare la propria ricetta e 3 foto delle fasi salienti della sua preparazione che doveva contenere tassativamente, oltre ad altri ingredienti, burro, panna, frutta o crema di frutta. Nel padiglione B5, nell'ambito del Forum della Pasticceria, i sei finalisti si affronteranno realizzando in diretta la torta in concorso alla presenza di una giuria qualificata di pasticceri e giornalisti.



n.1 gennaio 2010 - www.foodclub.it

# eventi

RIMINI ACCOGLIE L'EDIZIONE 2010

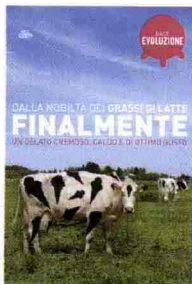
## NOVITÀ IN MOSTRA

### La cassata formato gelato

Da Pernigotti ecco una base pronta per preparare cremosi gelati alla ricotta con frutta candita e un variegato alla mandorla per ricreare fedelmente il tipico dolce siciliano anche nella vetrina gelato. Il kit comprende una base pronta alla ricotta pri-



va di grassi vegetali, con panna in polvere e contenente quasi il 30% di ricotta ovina disidratata, frutta candita per cassata di prima scelta in cubetti grandi, morbidi e gustosi (arancia, limone, cedro e ciliegie), variegato per cassata a base di mandorla e nocciola con pistacchi in granella e coloranti naturali.



### Mix fra scienza e natura

Contiene soltanto i grassi nobili del latte Base Evoluzione di Giuso e garantisce le stesse prestazioni delle basi realizzate con grassi vegetali. Base Evoluzio-

ne è realizzata con una miscela di grassi di latte frazionati e facilmente disperdibili mentre gli stabilizzanti sono tutti naturali e gli emulsionanti sono di ultima generazione; anche gli aromi seguono la stessa filosofia e sono naturali al 100%. La linea è composta da

3 referenze: Evoluzione M (una base 50 per latte), Evoluzione Mix (una base 500 per acqua) ed Evoluzione L (base 100 per latte).

Giuso propone anche la linea Dessert Freddi per semifreddo, in particolare L'América, che, montata solo con acqua, consente di ottenere una vera meringa all'italiana; Perfetto -18 per una semplice preparazione di un semifreddo con panna in singolo passaggio, Charm, che garantisce un'ottima tenuta alla mousse, e Cuzco Mousse realizzata con vero cioccolato. Di questa linea fanno parte anche Basecrema Neutra per realizzare a freddo creme neutre a base di latte e creme di frutta e GG Ovo, tuorli d'uovo di alta qualità.

### Soprattutto Bio

Continua a perseguire una strada di sviluppo ben espressa dallo slogan "essere o non essere biologically correct?". Parliamo di Bravo, che in occasione della fiera propone il Trittico Bio, l'unica macchina multi funzionale, certificata dal prestigioso istituto tedesco Muva Kempen, che permette di pastorizzare il latte crudo per un gelato a km zero, naturale e ricco di proprietà nutrizionali. La volontà dell'azienda, infatti, è quella di dar voce a chi ha scelto di essere "biologically correct" e che quindi crede in uno stile di vita ecosostenibile: prendere il latte crudo dal coltivatore diretto e pastorizzarlo direttamente, è fare un piccolo passo verso la ecosostenibilità della produzione, riducendo i passaggi tra il produttore e il consumatore, disponendo allo stesso tempo di un latte di alta qualità per fare il gelato. Se poi, oltre a scegliere un latte crudo, si privilegia un latte biologico,

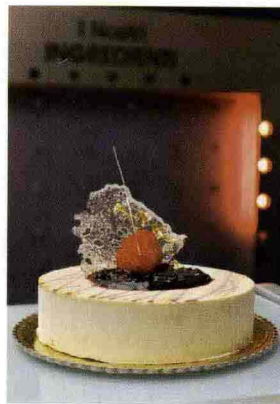


quel passo diventa un enorme balzo, "totally correct". Per conoscere le novità Bravo è possibile visitare gli stand 200,166 e 105 al padiglione C1.

### Idee fresche per l'estate

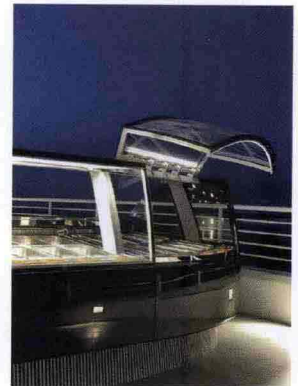
Una delle novità più esclusive in mostra da Rogelfrut al Sigep è data dal succo di limone di Sorrento Igp congelato, eccellenza mediterranea per i professionisti del gusto. Accanto a questa si trovano la frutta pochée surgelata, la frutta morbida ideale per la pasticceria e la gelateria di qualità, il Fruttello e il Muchogusto. Si tratta di freschissime idee per l'estate con cui Rogelfrut interpreta le tendenze del mercato essendo facili e veloci da realizzare e buoni e naturali al 100%. L'ingrediente è una purée di frutta surgelata Rogelfrut.

Rogelfrut espone al padiglione C5, stand 200.



### Arredi di prestigio

Sono numerose le novità presentate da Bocchini presso il padiglione A3, stand 7 della Fiera di Rimini. La principale è la nuovissima B45 by Pininfarina, una vetrina per gelateria, pasticceria, pralineria e gastronomia calda/fredda. Lanciata come prototipo nel 2009, in occasione di Sigep 2010 sarà presentata al pubblico come novità commerciale del Gruppo in tutta la gamma completa. In anteprima viene inoltre annunciata la parte di arredo della catena La Carnival (Cairo - Egitto) che l'azien-



da consegnerà a marzo 2010. Il locale, su tre piani al centro de Il Cairo, costituirà il ritrovo alla moda della capitale.

Particolarità assoluta dell'arredamento il settore dedicato alla pasticceria, con vetrine di esposizione che richiamano le gioiellerie. L'arredo è parte integrante di un progetto realizzato da Bocchini che esprime una nuova filosofia, nella quale sono previste pareti in alabastro, vetrine incastonate, illuminazioni e materiali di assoluto impatto estetico. Sempre attenta alle innovazioni tecnologiche, Bocchini propone in esclusiva al Sigep il nuovo sistema di refrigerazione per le vetrine pasticceria.

128

IL PASTICCIERE ITALIANO

n.1 gennaio 2010 - www.foodclub.it

# eventi

RIMINI ACCOGLIE LA 31A EDIZIONE

## Caffè, tè cioccolato

Manuel Caffè opera a livello internazionale con la sua gamma di prodotti che presentano un'immagine nuova e ricercata e linee che soddisfano i clienti del bar nei diversi momenti della giornata in base alle esigenze e alle richieste più particolari. L'espresso Manuel, punta di diamante dell'offerta, viene proposto nelle diverse armonie e varianti di sapori: dal gusto intenso e corposo di Solaroma al bouquet fruttato di Sublime. Tutte le miscele vengono presentate anche nella linea "Vending". Manuel Caffè inten-



de stupire i clienti con piccole coccole quotidiane e ha creato la linea "Voglia di cioccolata", 18 gusti ricchi di aromi e i colori in cui potersi tuffare. Per le pause in assoluto relax la linea "Voglia di tè" offre tisane ed infusi dalle ricche note di frutta disponibile sia in bustine-filtro monodose che in confezione "in foglia".

## Per dorare in pasticceria

Debic e FrieslandCampina presentano Dorure, l'innovativo doratore per pasticceria. Discostandosi dai tradizionali doratori spray a base chimica o dalle preparazioni in polvere, è stata studiata una formulazione unica, allo stato liquido, pronta all'uso. Dorure è infatti venduto nelle pratiche bottiglie richiudibili da 1



litro, pronto da spalmare, facilissimo da usare e, soprattutto, sicuro. Senza uova, composto esclusivamente da ingredienti naturali, Dorure risolve i problemi legati alla sicurezza alimentare meglio nota come Haccp. Dorure

ha inoltre una straordinaria resa: con 1 litro di prodotto si realizzano circa 500 croissant. Dorure va conservato in frigo a +4 °C, ma si può tenere anche in freezer, qualora un pasticcere non abbia alte rotazioni di prodotto nel suo esercizio; chiuso, dura 6 mesi, mentre una volta aperto si può conservare in frigorifero per 4-5 giorni.

## Ottime basi frutto di ricerca avanzata

Il centro ricerca e sviluppo di Babbi propone numerose novità. La prima è rappresentata dalla base per gelateria Pannatop: una base latte con dosaggio 50g/litro, senza grassi vegetali, con un'ottima performance, che permette di ottenere un gelato soffice e cremoso senza l'utilizzo di integratori.

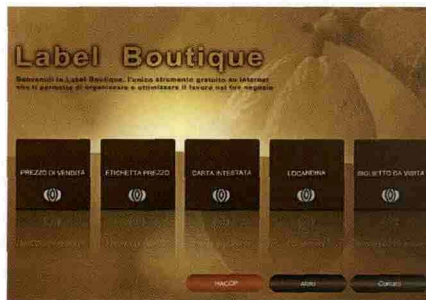
Altre due nuove basi sono Fruttatop - base frutta con dosaggio 50g/litro, senza derivati del latte, che dona al gelato una struttura cremosa ed esalta il gusto della frutta - e Frutta Na-



tura, una nuova base frutta con fruttosio che consente di preparare gelati alla frutta senza zucchero-saccarosio. La modalità d'uso è semplicissima: 1/3 di base, 1/3 di acqua e 1/3 di frutta fresca o purea di frutta. Fra le novità per il 2010 spicca anche il Lattelatte Cocco, che va a completare la gamma Lattelatte Babbi di miscele complete per la realizzazione di gelati al latte. Come per tutti i Lattelatte anche Lattelatte Cocco è di facile utilizzo: basta aggiungere ad una confezione di prodotto (1,25kg) 3 litri di latte. Questo semilavorato è già ricco di Cocco Rapé che rende il prodotto ancora più gustoso.

## Organizzare on line il negozio

Label boutique è il nuovo e innovativo strumento totalmente in italiano che Cacao Barry mette a disposizione gratuitamente di pasticceri e gelatieri



per ottimizzare l'organizzazione del negozio.

Grazie a questo potente strumento è infatti possibile calcolare il costo delle ricette, creare le etichette, la carta personalizzata, i poster, i bigliettini da visita e molto altro ancora.

Tutto il processo viene gestito direttamente online accedendo previa registrazione al sito [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com).

Lo strumento è semplice da usare e consente di ottenere risultati immediati.

## Solo le nocciole migliori...

Nell'alta Langa, zona che per clima e caratteristiche morfologiche del terreno è tra le più vocate alla produzione della noccia Piemonte Igp, sono



radicate le origini dell'azienda agricola Papa dei Boschi e della famiglia Noè, che da generazioni è dedita alla produzione della Tonda Gentile, ineguagliabile

per le caratteristiche organolettiche. L'impegno primario dell'azienda si concentra sulla qualità: tutta la produzione è certificata come noccia Piemonte Igp riconosciuta tra

le migliori al mondo per il gusto, l'aroma e la conservabilità. Le piccole dimensioni aziendali permettono una gestione semplice, nel rispetto della natura e con una produzione del semilavorato su ordinazione. La vendita è diretta. L'azienda agricola Papa dei Boschi utilizza esclusivamente il raccolto della propria produzione, garantendo aroma e sapore eccezionali.