



## A Sigep 2023 il gelato artigianale torna protagonista

**Alla manifestazione di Italian Exhibition Group, un ricco palinsesto di eventi e concorsi internazionali per esaltare una delle eccellenze alimentari del Made in Italy**

Al **Sigep 2023 The Dolce world Expo**, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, il gelato artigianale torna protagonista.

La 44<sup>a</sup> edizione, organizzata da **Italian Exhibition Group** e in programma a Rimini Fiera **dal 21 al 25 gennaio**, dedica alla filiera ben 12 padiglioni. A questi si aggiunge la **Gelato Arena**, lo spazio in cui è in calendario un ricco programma di eventi con la partecipazione dei migliori professionisti a livello mondiale.



L'ingresso di Rimini Fiera, dove ha sede Sigep 2023 (Foto © Sito web ufficiale di Sigep).

## Sigep 2023: il “dolce freddo” trait d’union tra le filiere presenti

Il gelato sarà il *trait d’union* tra le filiere della manifestazione (che oltre al gelato sono pasticceria, cioccolato, caffè e panificazione artigianale), con eventi che vedranno i gelatieri “creare” assieme ai pasticceri. Un’occasione di formazione d’eccellenza per vedere i maestri all’opera e per scoprire in anteprima prodotti e tecnologie utilizzati nella lavorazione. Spazio anche ai trend di settore, grazie alla presenza di tutte le principali associazioni di riferimento: Associazione Italiana Gelatieri, Artglace, CNA, Confartigianato, Federazione Artigianale Gelatieri.

## Tornano le grandi competizioni internazionali

Con l’edizione 2023 tornano anche le grandi competizioni internazionali ospitate nella **Dolce Arena**, new entry dell’edizione in apertura. Qui avrà luogo anche la **Gelato Europe Cup**, che selezionerà i team europei per la 10<sup>a</sup> Gelato World Cup, la competizione promossa dal Comitato Organizzatore della Gelato World Cup, presieduto dal **Maestro Giancarlo Timballo** ed organizzata da Sigep, in collaborazione con la Confederazione Pasticceri Italiani.



Alcune creazioni al cioccolato (Foto © Sito web ufficiale di Sigep).

## Gelato Arena: cuore pulsante del “dolce freddo”

In posizione centrale Sigep 2023, sarà la Gelato Arena: cuore pulsante dell'area dedicata all'industry del “dolce freddo”. È qui che i grandi maestri e i campioni verranno coinvolti nelle sessioni dimostrative per valorizzare la maestria delle star del gelato e le novità tecnologiche e di prodotto.

Durante le cinque giornate, vi saranno inoltre sessioni formative e divulgative, con speaker internazionali chiamati per ispirare gli operatori in visita, condividendo know-how e presentando scenari attuali e futuri per il settore.

Per tornare al tema dei grandi concorsi internazionali, il 22 gennaio ci sarà la **seconda selezione dedicata ai maestri gelatieri tedeschi** del circuito [Gelato Festival World Masters](#), i vincitori della quale si aggiudicheranno la qualificazione alla finale del 2024 per rappresentare la Germania alla competizione mondiale.

Il giorno successivo lo stesso palco ospiterà **Gambero Rosso**, che ha scelto Sigep per presentare la **Guida alle Gelaterie 2023** con i migliori laboratori artigianali dello Stivale, mentre il 24 si terrà la premiazione di CNA Agroalimentare ai propri associati, articolata in tre categorie: carriera, innovazione, giovane promessa e gelateria con titolare d'azienda donna.

## Chi sarà il nuovo gelatiere dell'anno?

Il miglior gelatiere dell'anno sarà decretato nel padiglione C5, al termine dell'omonima competizione promossa dalla Associazione Italiana Gelatieri, che coinvolgerà i professionisti selezionati partecipando alle altre sfide AIG dell'edizione 2023 del Sigep che, nell'ordine, saranno il **Memorial Alberto Pica** – Gelato al gusto nocciola; le **Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno**; l'eccellenza delle torte gelato e i Sorbetti dal mondo.

## Le altre iniziative negli stand espositivi

**Artglace**, associazione promotrice del [Gelato Day](#), l'unica giornata che il Parlamento europeo ha finora dedicato a un alimento, presenterà a Sigep (Padiglione C7) il **gusto 2023 dedicato all'Austria: l'apfelstrudel**, e proporrà per i cinque giorni di fiera un intenso calendario di sessioni dimostrative, con gelatieri membri del comitato nazionale, tra cui i pluripremiati **Thomas Infanti**, **Guido Zardonà** e **Alberto Gobbi**.



## Competizione mondiale di granita alla siciliana

Il **Trofeo Polvere di Stelle**, competizione mondiale di granita alla siciliana per individuare la migliore granita al gusto di limone al pari del concorso internazionale Il carrettino d'oro (23 gennaio), quest'anno incentrato sul tema il gelato alla nocciola, si terranno invece nello stand

---

della Federazione Italiana Gelatieri (nel Padiglione C4), che ne cura anche l'organizzazione.

Infine, nel proprio spazio, (Padiglione A4), Confartigianato darà ampia visibilità ai maestri associati, protagonisti di due demo al giorno nel corso delle quali verranno rielaborate le ricette della tradizione alla luce dei trend di gusto contemporanei.

## **Sigep 2023... in pillole**

**Dove:** Rimini Fiera in contemporanea con AB Tech Expo

**Quando:** dal 21 al 25 gennaio 2023

**Orari:** dal 21 al 24 gennaio 9,30 – 18 25 gennaio 9:30 – 17

**Ticket:** biglietto giornaliero 65 euro. L'ingresso è riservato esclusivamente agli operatori del settore.

**Sito internet:** [www.sigep.it](http://www.sigep.it)

### **Data di creazione**

30/12/2022

### **Autore**

tiziano-argazzi