



Ufi
Approved
Event

34° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

34th International Exhibition Artisan Production
of Gelato, Pastry, Confectionery and Bakery

19_23 GENNAIO JANUARY 2013 RIMINI ITALY



Programma Sigep AbTech 2013

SABATO 19 GENNAIO

09:30-18:30 CAMPIONATO MONDIALE PASTICCERIA JUNIORES - Pastry Arena Pad. B5

Cuore dei Pastry Events di Sigep 2013 è il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores in cui i giovani, provenienti dai 5 continenti esprimono tutta la passione, la tenacia e l'ambizione nel confrontare le loro professionalità, fatte di grande tecnica ed altresì di importanti capacità creative ed immaginifiche. Premiazione: 20/01 alle 17.30.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con CASTAlimenti

Con il patrocinio di: AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Relais Desserts, Conpait

Partner: MEC3, Valrhona

Main Sponsor: Besozzi Oro, Debic, AFA Arredamenti

Technical Sponsor: Bravo, Electrolux, Hausbrandt, Irinox, Mevi Confezioni, Paperlynen Pal Caps, Sagi, Selmi Chocolate Machinery, Silikomart Professional, Sirman

Media Partner: Pasticceria Internazionale, iT gelato&pasticceria, Il Pasticcere, Grandecucina, Dolcesalato, Dulcypas, Konditorei&Cafè

09:30-18:30 THE STAR OF SUGAR - Concorso Internazionale dell'Arte Dello Zucchero - Pastry Arena Pad. B5

Questo inedito concorso internazionale dello zucchero farà da cornice a tutte le giornate dei Pastry Events, accogliendo il pubblico in una suggestiva scenografica anche qui declinata secondo la migliore tradizione circense, il tema è infatti The Clown Girl.

Premiazione: sabato 19 gennaio ore 17.30

Con il patrocinio di: AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Relais Desserts, Conpait

Partner: MEC3, Valrhona

Main Sponsor: Besozzi Oro, Debic, AFA Arredamenti

Technical Sponsor: Bravo, Electrolux, Hausbrandt, Irinox, Mevi Confezioni, Paperlynen Pal Caps, Sagi, Selmi Chocolate Machinery, Silikomart Professional, Sirman

Media Partner: Pasticceria Internazionale, iT gelato&pasticceria, Il Pasticcere, Grandecucina, Dolcesalato, Dulcypas, Konditorei&Cafè

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Concorso Bimbi in Festa - Cake Design Area Pad. D3

Vota il Concorso Bimbi in Festa e vinci numerosi premi. 20 finalisti si contenderanno l'ambito trofeo di migliore cake designer dell'anno. A Rimini andranno in scena 10 finalisti selezionati tramite concorso web e 10 pasticceri decoratori provenienti da tutta Italia selezionati da Conpait.

Novità 2013: il pubblico potrà, oltre che ammirare le opere, assistere in diretta alla loro realizzazione. La gara prevede anche la degustazione e una giuria di esperti voterà le inedite creazioni. Mercoledì mattina sarà decretato il vincitore assoluto.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Speciale Sigep Giovani - Memorial Luciano Pennati - Cake Design Area Pad. D3



Giovani provenienti da numerosi Istituti Professionali di varie regioni d'Italia presenteranno il progetto SigepGiovani e affiancheranno i professionisti all'opera.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Il Villaggio del Decoro - Cake Design Area Pad. D3

Corsi di formazione su tecniche dell'arte del decoro e approfondimenti su temi specifici.

Pro-Workshop, convegni e seminari a forte valenza professionale e proattiva.

Sportello informativo per neoimprenditori del cake design.

Le aziende presentano i loro prodotti e novità.

Mostra sul packaging creativo, confezionamento e vetrinistica.

Sfilate e happy hour finali.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 GOLDEN BREAD CUP - Golden Bread Cup Area - Pad. B1

A conferma del successo e dell'affermazione a livello internazionale della Sigep Bread Cup, concorso di livello mondiale a 10 squadre realizzato per 6 anni consecutivi, quest'anno celebreremo la miglior panificazione di 5 Paesi del mondo che nelle passate edizioni sono usciti Campioni, vincitori di assoluti o di varie categorie.

Sabato 19 gennaio: Ungheria

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Club Arti & Mestieri

Main Sponsor: Debic, Polin. Event Sponsor: AB Mauri

Media Partner: Il Panificatore Italiano, Dolcesalato, www.pianetapane.it

09:30-18:30 BAKERY EVENTS - Il Pane del Futuro - Bakery Events Area - PAD. D7

Giornata dedicata alle Scuole di panificazione.

In ciascun laboratorio due allievi accompagnati dal proprio docente effettueranno una dimostrazione sulla base delle specifiche capacità acquisite durante gli anni scolastici. All'evento parteciperanno sia scuole italiane sia straniere in un'alternanza che metterà in rilievo gli aspetti comuni e le differenze che caratterizzano le realtà scolastiche di ciascun Paese.

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Richemont Club Italia

Main Sponsor: Corman Professional, Molino Grassi. Event Sponsor: Lesaffre

Media Partner: Dolcesalato, Il Panificatore Italiano, Pasticceria Internazionale, www.pianetapane.it

09:30-18:30 SIGEP GELATO D'ORO - Forum della Gelateria Pad. C3

Gran Premio Italiano valido per la selezione Italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014.

Prova del giorno: selezione dello scultore del ghiaccio.

Organizzato da Rimini Fiera ed Associazione Gelato e Cultura.

09:30-18:30 SIGEP COFFEE - CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria - Sigep Coffee Area - Hall Centrale

24 finalisti si contendono il titolo per rappresentare l'Italia al WBC World Barista Championship.

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande



analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC, una vera e propria Olimpiade del Barista, competizione patrocinata da SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America). Selezioni sabato 19 e domenica 20, Finali e Premiazioni lunedì 21.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Con il patrocinio di: Speciality Coffee Assn. of Europe

Partner Sigep Coffee: Gruppo Cimbali. Partner Campionati Italiani Baristi: Casadio. Partner Ufficiale CIBC: Nuova Simonelli. Partner Ufficiale CILA e CICS: Dalla Corte. Main sponsor Campionati Italiani Baristi: General Contract e Water & More. Event sponsor: Re Cappuccino, Centrale del Latte di Brescia, Miscela D'oro. Supporter: Asachimici, Pulycaff, Metallurgica Motta, Tris Moka, Compagnia del caffè, Universal Caffè.

10:00-17:00 CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA - Pad. B3

Finale selezione italiana valida per il World Chocolate Masters

Ore 10:00 Presentazione evento e inizio competizione

Organizzato da: Cacao Barry, Callebaut, Carma, in collaborazione con Rimini Fiera

11:00-12:30 PROVA E PREMIAZIONE CAFFÈ FROZEN - Pastry Arena Pad. B5

Prova fuori concorso rispetto al Mondiale Juniores. Ad ogni squadra partecipante al Campionato Mondiale di Pasticceria, verrà abbinato un barista d'eccezione per interpretare con inedite creazioni l'abbinamento tra monorigini di caffè selezionate ed il gelato gusto Dulche de Leche. La giuria sarà composta da giornalisti del settore provenienti da tutto il mondo. Con il patrocinio di: AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Relais Desserts, Conpait

Partner: MEC3, Valrhona

Main Sponsor: Besozzi Oro, Debic, AFA Arredamenti

Technical Sponsor: Bravo, Electrolux, Hausbrandt, Irinox, Mevi Confezioni, Paperlynen Pal Caps, Sagi, Selmi

Chocolate Machinery, Silikomart Professional, Sirman

Media Partner: Pasticceria Internazionale, iT gelato&pasticceria, Il Pasticcere, Grandecucina, Dolcesalato, Dulcypas, Konditorei&Cafè

In collaborazione con ACIB

11:00-15:00 IL MONDO SARÀ GELATO - Pad. C1

Squadre di gelatieri italiane e straniere si cimentano in diverse preparazioni: prima colazione di gelato a base di dolci in forno farciti con creme di gelato e frutta, spume di caffè e cappuccino; pranzo, con golose idee dolci e salate accompagnate con pane, frutta e verdura; pre/dopocena con drink, dessert creme, caffè gelati. Partendo da materie prime e da ingredienti composti, i professionisti del dolcificio devono produrre gelati buoni, ma anche originali, che sono giudicati per la loro salubrità, gusto e presentazione estetica. Ogni giorno, infatti, gli elaborati e relative ricette sono esaminati da una commissione composta da professionisti del settore e della stampa.

Programma del sabato: Accoglienza e Presentazione ufficiale agli Organi di Stampa degli stand e dei gruppi partecipanti con relativa descrizione del lavoro che eseguiranno.

A cura di: I Maestri della Gelateria Italiana ed in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e SIGEP.

11:30-13:00 INAUGURAZIONE UFFICIALE SIGEP 2013 - HALL SUD

Taglieranno il nastro un pool di grandi maestri di tutto il mondo: gelatieri, pasticceri, panificatori...

11:30-13:00 CONVEGNO ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia - Sala Diotallevi 2

Gli alimenti funzionali: un'opportunità per gli operatori della filiera del frumento tenero

Nel corso dell'evento, presieduto e moderato dal Presidente Italmopa Umberto Sacco, sono previsti i seguenti interventi:

Prof. Giovanni Quaglia - Docente in Tecnologia Alimentare, Prof. Pietro Migliaccio - Nutrizionista e Presidente



Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, Dssa Maria Grazia d'Egidio - Direttore Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali del CRA – QCE, Avv. Giuseppe Durazzo - Docente in Diritto Alimentare
Organizzato da: Italmopa in collaborazione con Rimini Fiera

12:30-13:00 CONFERENZA STAMPA GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE - Sala Diotallevi 1

Istituita ufficialmente lo scorso 5 luglio dal Parlamento di Strasburgo -ben 387 parlamentari hanno sottoscritto l'iniziativa- la Giornata è una grande occasione per promuovere uno dei prodotti più amati non solo in Europa ma nel mondo intero: il gelato artigianale. Organizzazione: ARTGLACE.

14:30-16:30 LOCATION, LOCATION, LOCATION! TROVA QUI ED ORA LA LOCATION IDEALE PER IL TUO ESERCIZIO COMMERCIALE ALL'ESTERO. - Sala Diotallevi 1

14.30 Saluti

Patrizia Cecchi - Direttore Business Unit 1 Rimini Fiera

Introduzione

Antonio Verga Falzacappa - Amministratore Unico Sistema Leader Srl

14:40 Location e posizionamento, la nuova creatività per il successo del retail

Renzo Bartoloni - Consulente strategico, studioso di trend di mercato e autore de Il Marketing Strategico (Sperling & Kupfer) e de La Ripartenza (Etas-Rizzoli)

15:10 Il futuro degli Shopping center e potenziale per il settore gelateria-caffetteria

Emilio Pedrocchi - Esperto di settore, responsabile investimenti Colliers retail Italia

15:30 L'esperienza diretta raccontata dai protagonisti

Luciano Dalle Rive - Gruppo 4D Gelaterie

Vincenzo Baldassarre - Rosso Arancio gelaterie italiane

16.00 Dibattito

16.15 Degustazione di gelato

I partecipanti ai lavori del workshop riceveranno una selezione esclusiva di informazioni riguardanti location per l'avvio di gelaterie-caffetterie in Germania, Polonia, Russia, Gran Bretagna, ecc.

La segnalazione delle migliori location seguirà a tutti i partecipanti registrati anche a seguito del workshop.

Organizzato da Sigep e SISTEMA GELATO Servizi per la Filiera del Gelato - divisione di Sistema Leader Srl, che opera in ambito internazionale a supporto delle principali realtà imprenditoriali legate al mondo della gelateria. Ricerca e struttura soluzioni in ambito finanziario, giuridico e commerciale, ed è la prima società in Italia a soddisfare le esigenze della filiera del gelato. www.sistemagelato.com

14:30-18:00 SIGEP COFFEE - TALK & TASTE - Degustazioni, scambi di esperienze e sperimentazioni - Talk & Taste Area - PAD. A1

Brevi incontri con approfondimenti seminariali per abbinamenti, sperimentazioni e degustazioni su caffetteria.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Conduce Elisa Molle - Campionessa Italiana Barista 2012

ORE 15,30 – 16,15 Le origini del caffè: dal seme alla tazza

A cura di Alberto Polojac – Imperator Srl

15:00-17:00 SIGEP CAKE DESIGN - Workshop - Cake Design Area Pad. D3

Le nuove professionalità del cake design incontrano la tradizione dell'arte del decoro in pasticceria. Aspetti tecnici, professionali, legislativi e nuove opportunità imprenditoriali.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Madame Lolou. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale



Ufi
Approved
Event

34° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

34th International Exhibition Artisan Production
of Gelato, Pastry, Confectionery and Bakery

19_23 GENNAIO JANUARY 2013 RIMINI ITALY



**16:30-18:00 WORKSHOP: GUIDA AI NUOVI STRUMENTI FINANZIARI A SUPPORTO
DELL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLA FILIERA - Sala Diotallevi 1**

16:30 Introduzione

Antonio Verga Falzacappa - Amministratore Unico Sistema Leader Srl

16:40 'Agrivventure a supporto della filiera del gelato'

Maurizio Marson, DG Agrivventure – Gruppo INTESA San Paolo

17:00 'Strumenti assicurativo-finanziari a supporto dell'internazionalizzazione'

Federico Bressan, SACE S.p.A.

17.15 'L'assicurazione del credito di SACE BT'

Stefano Meneghel, Responsabile Sviluppo Commerciale SACE BT

17.30 Dibattito conclusivo

18.00 Termine del workshop



DOMENICA 20 GENNAIO

09:30-18:30 CAMPIONATO MONDIALE PASTICCERIA JUNIORES - Pastry Arena Pad. B5

Cuore dei Pastry Events di Sigep 2013 è il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores in cui i giovani, provenienti dai 5 continenti esprimono tutta la passione, la tenacia e l'ambizione nel confrontare le loro professionalità, fatte di grande tecnica ed altresì di importanti capacità creative ed immaginifiche.

Premiazione: 20/01 alle 17.30.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con CASTAlimenti

Con il patrocinio di: AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Relais Desserts, Conpait

Partner: MEC3, Valrhona

Main Sponsor: Besozzi Oro, Debic, AFA Arredamenti

Technical Sponsor: Bravo, Electrolux, Hausbrandt, Irinox, Mevi Confezioni, Paperlynen Pal Caps, Sagi, Selmi Chocolate Machinery, Silikomart Professional, Sirman

Media Partner: Pasticceria Internazionale, iT gelato&pasticceria, Il Pasticcere, Grandecucina, Dolcesalato, Dulcypas, Konditorei&Cafè

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Concorso Bimbi in Festa - Cake Design Area Pad. D3

Vota il Concorso Bimbi in Festa e vinci numerosi premi. 20 finalisti si contenderanno l'ambito trofeo di migliore cake designer dell'anno. A Rimini andranno in scena 10 finalisti selezionati tramite concorso web e 10 pasticceri decoratori provenienti da tutta Italia selezionati da Conpait.

Novità 2013: il pubblico potrà, oltre che ammirare le opere, assistere in diretta alla loro realizzazione. La gara prevede anche la degustazione e una giuria di esperti voterà le inedite creazioni. Mercoledì mattina sarà decretato il vincitore assoluto.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Il Villaggio del Decoro - Cake Design Area Pad. D3

Corsi di formazione su tecniche dell'arte del decoro e approfondimenti su temi specifici.

Pro-Workshop, convegni e seminari a forte valenza professionale e proattiva.

Sportello informativo per neoimprenditori del cake design.

Le aziende presentano i loro prodotti e novità.

Mostra sul packaging creativo, confezionamento e vetrinistica.

Sfilate e happy hour finali.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP COFFEE - CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria - Sigep Coffee Area - Hall Centrale

24 finalisti si contendono il titolo per rappresentare l'Italia al WBC World Barista Championship.

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC, una vera e propria Olimpiade del Barista, competizione patrocinata



da SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America).
Selezioni sabato 19 e domenica 20, Finali e Premiazioni lunedì 21.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Con il patrocinio di: Speciality Coffee Assn. of Europe

Partner Sigep Coffee: Gruppo Cimbali. Partner Campionati Italiani Baristi: Casadio. Partner Ufficiale CIBC:

Nuova Simonelli. Partner Ufficiale CILA e CICS: Dalla Corte. Main sponsor Campionati Italiani Baristi: General
Contract e Water & More. Event sponsor: Re Cappuccino, Centrale del Latte di Brescia, Miscela D'oro.

Supporter: Asachimici, Pulycaff, Metallurgica Motta, Tris Moka, Compagnia del caffè, Universal Caffè.

09:30-18:30 BAKERY EVENTS - Pane di Casa Mia - Bakery Events Area - PAD. D7

Giornata dedicata alle Associazioni territoriali italiane di categoria e a professionisti stranieri.

Panificatori italiani, espressione di alcune regioni italiane e colleghi stranieri provenienti da Paesi con grande
tradizione panaria si confronteranno per promuovere i prodotti caratteristici del proprio territorio.

Un viaggio tra storia, cultura, arte gastronomica ed eccellenze del territorio.

I prodotti saranno realizzati in diretta, ma anche illustrati e raccontati da ciascuna delegazione attraverso
profumi, immagini, parole e suoni.

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Richemont Club Italia

Main Sponsor: Corman Professional, Molino Grassi. Event Sponsor: Lesaffre

Media Partner: Dolcesalato, Il Panificatore Italiano, Pasticceria Internazionale, www.pianetapane.it

09:30-18:30 GOLDEN BREAD CUP - Golden Bread Cup Area - Pad. B1

A conferma del successo e dell'affermazione a livello internazionale della Sigep Bread Cup, concorso di
livello mondiale a 10 squadre realizzato per 6 anni consecutivi, quest'anno celebreremo la miglior
panificazione di 5 Paesi del mondo che nelle passate edizioni sono usciti Campioni, vincitori di assoluti o di
varie categorie.

Domenica 20 gennaio: U.S.A.

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Club Arti & Mestieri

Main Sponsor: Debic, Polin. Event Sponsor: AB Mauri

Media Partner: Il Panificatore Italiano, Dolcesalato, www.pianetapane.it

09:30-18:30 CONCORSO INTERNAZIONALE PER GELATIERI - Pad. C1

Concorso "Gelato al gusto di Nocciola" e concorso "1000 idee per un nuovo gusto".

Organizzazione a cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera.

09:30-18:30 SIGEP GELATO D'ORO - Forum della Gelateria Pad. C3

Gran Premio Italiano valido per la selezione Italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014.

Prova del giorno: selezione del gelatiere.

Organizzato da Rimini Fiera ed Associazione Gelato e Cultura.

10:00-18:00 CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA - Pad. B3

Finale selezione italiana valida per il World Chocolate Masters

Dalle 10:00 alle 18:00 competizione

Organizzato da: Cacao Barry, Callebaut, Carma, in collaborazione con Rimini Fiera

11.00 CONFERENZA STAMPA ACCORDO CERTIFICAZIONE PER L'ENOGASTRONOMIA CILIACI Sala Tiglio 1 Pad. A6.

A cura di Siga.

11:00-15:00 IL MONDO SARÀ GELATO - Pad. C1

Squadre di gelatieri si cimentano in diverse preparazioni: prima colazione di gelato a base di dolci in forno



farciti con creme di gelato e frutta, spume di caffè e cappuccino; pranzo, con golose idee dolci e salate accompagnate con pane, frutta e verdura; pre/dopocena con drink, dessert creme, caffè gelati. Partendo da materie prime e da ingredienti composti, i professionisti del dolciario devono produrre gelati buoni, ma anche originali, che sono giudicati per la loro salubrità, gusto e presentazione estetica. Ogni giorno, infatti, gli elaborati e relative ricette so o esaminati da una commissione composta da professionisti del settore e della stampa.

Programma del giorno: La prima colazione di gelato; dolci da forno farciti con creme di gelato e frutta, spume di caffè e cappuccino...

A cura di: I Maestri della Gelateria Italiana ed in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e SIGEP.

11:30-18:00 SIGEP COFFEE - TALK & TASTE - Degustazioni, scambi di esperienze e sperimentazioni - Talk & Taste Area - PAD. A1

Brevi incontri con approfondimenti seminariali per abbinamenti, sperimentazioni e degustazioni su caffetteria.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

ORE 11.30 – 13.00 Il caffè da mangiare - A cura di Pasticceria Internazionale

ORE 14.30 – 15,15 Abbinamento, cioccolato, vino e caffè con degustazioni - A cura di Andrej Godina, consulente

ORE 15,30 – 16,15 Saper riconoscere la qualità del caffè verde e tostato - A cura di Alberto Polojac Imperator

ORE 16,30 –17,15 Le nuove frontiere del decaffeinato - A cura di Massimiliano Fabian - DEMUS Spa

14:00-15:30 L' INNOVAZIONE DEL PUNTO VENDITA TRA MERCATO, INNOVAZIONE E DESIGN - Pad. A6 Sala Tiglio 1

Tavola rotonda: Multifunzionalità, design e il ruolo del laboratorio nel mercato in trasformazione della Gelateria, Pasticceria Panetteria e dei Locali Pizzeria ´ e all´ analisi delle nuove tendenze di questi settori attraverso la presentazione dei risultati dei corsi di Alta Formazione Food Experience Design di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano www.foodexperiencedesign.it

Introduce:

Gabriella de Girolamo Project Manager Sigeep

Partecipano:

Oscar Cavallera Direttore Bar University

Carlo Meo Sociologo dei consumi

Gianpietro Sacchi Docente corsi POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano

Sponsor Accademici

SIGEP, Le Sinfonie e Le 5 Stagioni di Agugiaro & Figna Molini, PreGel, Florim, Lanterna Alimentari Genova, Vega/Jobeline, Marana Forni, Amica Natura-Alcass, Simas Acqua Space, Dornbracht

14:00-17:30 SIGEP CAKE DESIGN - La Galleria d´Arte della Pasticceria Italiana - Cake Design Area Pad. D3

I Grandi maestri plasmano la materia da semplici ingredienti, zucchero, cioccolato, ghiaccio, burro, vegetali e come per magia si trasformeranno in spettacolari opere d´arte che il pubblico potrà ammirare.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale



LUNEDI' 21 GENNAIO

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Concorso Bimbi in Festa - Cake Design Area Pad. D3

Vota il Concorso Bimbi in Festa e vinci numerosi premi. 20 finalisti si contenderanno l'ambito trofeo di migliore cake designer dell'anno. A Rimini andranno in scena 10 finalisti selezionati tramite concorso web e 10 pasticceri decoratori provenienti da tutta Italia selezionati da Conpait.

Novità 2013: il pubblico potrà, oltre che ammirare le opere, assistere in diretta alla loro realizzazione. La gara prevede anche la degustazione e una giuria di esperti voterà le inedite creazioni. Mercoledì mattina sarà decretato il vincitore assoluto.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Il Villaggio del Decoro - Cake Design Area Pad. D3

Corsi di formazione su tecniche dell'arte del decoro e approfondimenti su temi specifici.

Pro-Workshop, convegni e seminari a forte valenza professionale e proattiva.

Sportello informativo per neoimprenditori del cake design.

Le aziende presentano i loro prodotti e novità.

Mostra sul packaging creativo, confezionamento e vetrinistica.

Sfilate e happy hour finali.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP COFFEE - CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria - Sigep Coffee Area - Hall Centrale

24 finalisti si contendono il titolo per rappresentare l'Italia al WBC World Barista Championship.

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC, una vera e propria Olimpiade del Barista, competizione patrocinata da SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America).

Selezioni sabato 19 e domenica 20, Finali e Premiazioni lunedì 21.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Con il patrocinio di: Speciality Coffee Assn. of Europe

Partner Sigep Coffee: Gruppo Cimbali. Partner Campionati Italiani Baristi: Casadio. Partner Ufficiale CIBC:

Nuova Simonelli. Partner Ufficiale CILA e CICS: Dalla Corte. Main sponsor Campionati Italiani Baristi: General

Contract e Water & More. Event sponsor: Re Cappuccino, Centrale del Latte di Brescia, Miscela D'oro.

Supporter: Asachimici, Pulycaff, Metallurgica Motta, Tris Moka, Compagnia del caffè, Universal Caffè.

09:30-18:30 CONCORSO INTERNAZIONALE PER GELATIERI - Pad. C1

Concorso "Gelato al gusto di Nocciola" e concorso "1000 idee per un nuovo gusto".

Organizzazione a cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera.

09:30-18:30 SIGEP GELATO D'ORO - Forum della Gelateria Pad. C3



Gran Premio Italiano valido per la selezione Italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014.
Prova del giorno: selezione del gelatiere.
Organizzato da Rimini Fiera ed Associazione Gelato e Cultura.

09:30-18:30 CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA JUNIORES - Pastry Arena Pad. B5

Tornano i Campionati Italiani in cui i giovani ed i pasticceri che hanno più esperienza si confrontano animando l'arena. Le grandi tradizioni dolciarie dello stivale saranno rappresentate dai concorrenti provenienti da tutto Italia. Il Meglio delle interpretazioni e delle anticipazioni del made in Italy, la sua ricchezza, cultura e genialità saranno a disposizione del pubblico che potrà cogliere le suggestioni più fruttuose, magari reinterprelandole nel proprio laboratorio.

Premiazione: lunedì 21 gennaio ore 17.30

Con il patrocinio di: AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Relais Desserts, Conpait

Partner: MEC3, Valrhona

Main Sponsor: Besozzi Oro, Debic, AFA Arredamenti

Technical Sponsor: Bravo, Electrolux, Hausbrandt, Irinox, Mevi Confezioni, Paperlynen Pal Caps, Sagi, Selmi

Chocolate Machinery, Silikomart Professional, Sirman

Media Partner: Pasticceria Internazionale, iT gelato&pasticceria, Il Pasticcere, Grandecucina,

Dolcesalato, Dulcypas, Konditorei&Cafè

09:30-18:30 GOLDEN BREAD CUP - Golden Bread Cup Area - Pad. B1

A conferma del successo e dell'affermazione a livello internazionale della Sigep Bread Cup, concorso di livello mondiale a 10 squadre realizzato per 6 anni consecutivi, quest'anno celebreremo la miglior panificazione di 5 Paesi del mondo che nelle passate edizioni sono usciti Campioni, vincitori di assoluti o di varie categorie.

Lunedì 21 gennaio: Israele

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Club Arti & Mestieri

Main Sponsor: Debic, Polin. Event Sponsor: AB Mauri

Media Partner: Il Panificatore Italiano, Dolcesalato, www.pianetapane.it

09:30-18:30 BAKERY EVENTS - Profumo di Pane - Bakery Events Area - PAD. D7

Giornate dedicate all'evento valido per l'assegnazione del 'Panino d'oro'.

Una competizione tra panificatori che si cimenteranno in quattro prove diverse:

Il pane del buongiorno, dedicato ai prodotti da colazione.

Pane e... fantasia, in cui i panificatori proporranno dei prodotti realizzati sulla base della propria immaginazione, per stupire e far sognare il pubblico e i clienti.

Pane da chef, in cui i concorrenti proporranno dei pani da abbinare a diverse pietanze spiegandone le caratteristiche e illustrando le motivazioni dei singoli abbinamenti.

Pani senza frontiere, in cui i candidati proporranno la rivisitazione di pani internazionali

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Richemont Club Italia

Main Sponsor: Corman Professional, Molino Grassi. Event Sponsor: Lesaffre

Media Partner: Dolcesalato, Il Panificatore Italiano, Pasticceria Internazionale, www.pianetapane.it

09:30-18:30 SIGEP COFFEE - CILA Campionato Italiano Latte Art - Sigep Coffee Area - Hall Centrale

10 finalisti si contendono il titolo di Campione Italian Latte Art valido per il WLA World Latte Art Championship.

In questo tipo di gara i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di otto minuti si dovranno preparare due caffè latte identici, due latte macchiati caldi identici e due bevande personalizzate identiche da presentare a 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.

Selezioni lunedì 21, Finali e Premiazioni martedì 22.



Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi
Con il patrocinio di: Speciality Coffee Assn. of Europe
Partner Sigep Coffee: Gruppo Cimbali. Partner Campionati Italiani Baristi: Casadio. Partner Ufficiale CIBC: Nuova Simonelli. Partner Ufficiale CILA e CICS: Dalla Corte. Main sponsor Campionati Italiani Baristi: General Contract e Water & More. Event sponsor: Re Cappuccino, Centrale del Latte di Brescia, Miscela D'oro. Supporter: Asachimici, Pulycaff, Metallurgica Motta, Tris Moka, Compagnia del caffè, Universal Caffè.

10:00-18:00 CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA - Pad. B3

Finale selezione italiana valida per il World Chocolate Masters

Dalle 10:00 alle 16:00 competizione, a seguire premiazione

Organizzato da: Cacao Barry, Callebaut, Carma, in collaborazione con Rimini Fiera

10:30-18:00 SIGEP COFFEE - TALK & TASTE - Degustazioni, scambi di esperienze e sperimentazioni - Talk & Taste Area - PAD. A1

Brevi incontri con approfondimenti seminariali per abbinamenti, sperimentazioni e degustazioni su caffetteria.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi
ORE 10,30 – 11,15 "Scienza e tecnologia nel caffè espresso" - A cura di Maurizio Giuli e Lauro Fioretti – La Nuova Simonelli

ORE 11,30 – 12,15 Le varietà botaniche del caffè con degustazione di tre varietà diverse - A cura di Andrej Godina, consulente

ORE 14,30 – 15,15 Il MUMAC e la storia delle macchine per caffè espresso - A cura di Roberto Forestan, Gruppo Cimbali ed Enrico Maltoni, collezionista

ORA 15,30 – 16,15 La conoscenza come bene primario, la diffusione della cultura del caffè e il ruolo della letteratura specializzata - A cura di Franco Bazzara – Planet Coffee

11:00-17:00 INCONTRO DIRETTIVI CONFARTIGIANATO ALIMENTAZIONE - Sala Acero Ingresso Ovest

11:00-11:45 CONFERENZA STAMPA GELATO WORLD TOUR: ANTEPRIMA MONDIALE - Sala Diotallevi 1 Hall Sud

Via al Gelato World Tour 2013-14, le olimpiadi del gelato artigianale organizzate da Carpigiani Gelato University e Sigep. La mission? Diffondere la cultura di questo alimento fresco e di alta qualità, che rappresenta l'eccellenza e la creatività di migliaia di gelatieri artigiani, al grande pubblico di tutto il mondo.

11:00-15:00 IL MONDO SARÀ GELATO - Pad. C1

Squadre di gelatieri si cimentano in diverse preparazioni: prima colazione di gelato a base di dolci in forno farciti con creme di gelato e frutta, spume di caffè e cappuccino; pranzo, con golose idee dolci e salate accompagnate con pane, frutta e verdura; pre/dopocena con drink, dessert creme, caffè gelati. Partendo da materie prime e da ingredienti composti, i professionisti del dolciario devono produrre gelati buoni, ma anche originali, che sono giudicati per la loro salubrità, gusto e presentazione estetica. Ogni giorno, infatti, gli elaborati e relative ricette sono esaminati da una commissione composta da professionisti del settore e della stampa.

Programma del giorno: Il pranzo è servito; golose idee dolci e salate accompagnate con pane, frutta e verdura...

A cura di: I Maestri della Gelateria Italiana ed in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e SIGEP.

11:30-13:30 G.A. COMITATO NAZIONALE PER LA DIFESA E DIFFUSIONE DEL GELATO ARTIGIANALE E DI PRODUZIONE PROPRIA - Sala Verde Hall Sud

14:00-17:30 SIGEP CAKE DESIGN - La Galleria d'Arte della Pasticceria Italiana - Cake Design Area Pad. D3



Ufi
Approved
Event

34° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

34th International Exhibition Artisan Production
of Gelato, Pastry, Confectionery and Bakery

19_23 GENNAIO JANUARY 2013 RIMINI ITALY



I Grandi maestri plasmano la materia da semplici ingredienti, zucchero, cioccolato, ghiaccio, burro, vegetali e come per magia si trasformeranno in spettacolari opere d'arte che il pubblico potrà ammirare.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

14:00-14:45 DESIGNING GELATO CONE EVOLUTION: CERIMONIA DI PREMIAZIONE - Sala Diotallevi 1 Hall SUD

Tom Dixon e Babbi hanno decretato i vincitori dell'innovativo premio organizzato dalla Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani per sviluppare il cono del futuro. Nel corso dell'appuntamento verranno presentati in anteprima mondiale i 2 progetti vincitori delle borse di studio messe in palio da Carpigiani Gelato University e Babbi. I giornalisti sono invitati a partecipare.

14:30-16:00 LE RETI DI FRANCHISING E LA SOSTENIBILITÀ: LE ESPERIENZE DEI GRANDI BRAND. ESPERIENZE DI SVILUPPO RETE, E FOCUS SULLA SOSTENIBILITÀ. - Sala Ravezzi 2 Hall Sud

Moderatore: Fabio Pasquali, Direttore AZ Franchising

Relatori: Angelo Costa, Senior Consultant Subway International BV.

Enrico Scroccaro, Franchising Senior Manager McDonald's Italia

Carla D'Andrea, Environmental Manager McDonald's Italia

Mirco Comparini, Presidente Nazionale di IREF ITALIA

Norman Cescut, Coordinatore Nazionale di IREF ITALIA

A cura di IREF - Fédération des Réseaux Européens de Partenariat et de Franchise Francia www.franchise-iref.com. Per maggiori informazioni: info@iref-italia.it

14:30-17:00 ARTGLACE RIUNIONE ASSOCIATI - Sala Verde Hall Sud



MARTEDI' 22 GENNAIO

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Concorso Bimbi in Festa - Cake Design Area Pad. D3

Vota il Concorso Bimbi in Festa e vinci numerosi premi. 20 finalisti si contenderanno l'ambito trofeo di migliore cake designer dell'anno. A Rimini andranno in scena 10 finalisti selezionati tramite concorso web e 10 pasticceri decoratori provenienti da tutta Italia selezionati da Conpait.

Novità 2013: il pubblico potrà, oltre che ammirare le opere, assistere in diretta alla loro realizzazione. La gara prevede anche la degustazione e una giuria di esperti voterà le inedite creazioni. Mercoledì mattina sarà decretato il vincitore assoluto.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Il Villaggio del Decoro - Cake Design Area Pad. D3

Corsi di formazione su tecniche dell'arte del decoro e approfondimenti su temi specifici.

Pro-Workshop, convegni e seminari a forte valenza professionale e proattiva.

Sportello informativo per neoimprenditori del cake design.

Le aziende presentano i loro prodotti e novità.

Mostra sul packaging creativo, confezionamento e vetrinistica.

Sfilate e happy hour finali.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 CONCORSO INTERNAZIONALE PER GELATIERI - Pad. C1

Concorso "Gelato al gusto di Nocciola" e concorso "1000 idee per un nuovo gusto".

Organizzazione a cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera.

09:30-18:30 BAKERY EVENTS - Profumo di Pane - Bakery Events Area - PAD. D7

Giornate dedicate all'evento valido per l'assegnazione del 'Panino d'oro'.

Una competizione tra panificatori che si cimenteranno in quattro prove diverse:

Il pane del buongiorno, dedicato ai prodotti da colazione.

Pane e... fantasia, in cui i panificatori proporranno dei prodotti realizzati sulla base della propria immaginazione, per stupire e far sognare il pubblico e i clienti.

Pane da chef, in cui i concorrenti proporranno dei pani da abbinare a diverse pietanze spiegandone le caratteristiche e illustrando le motivazioni dei singoli abbinamenti.

Pani senza frontiere, in cui i candidati proporranno la rivisitazione di pani internazionali

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Richemont Club Italia

Main Sponsor: Corman Professional, Molino Grassi. Event Sponsor: Lesaffre

Media Partner: Dolcesalato, Il Panificatore Italiano, Pasticceria Internazionale, www.pianetapane.it

09:30-18:30 SIGEP COFFEE - CILA Campionato Italiano Latte Art - Sigep Coffee Area - Hall Centrale

10 finalisti si contendono il titolo di Campione Italian Latte Art valido per il WLA World Latte Art



Championship.

In questo tipo di gara i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di otto minuti si dovranno preparare due caffè latte identici, due latte macchiati caldi identici e due bevande personalizzate identiche da presentare a 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.

Selezioni lunedì 21, Finali e Premiazioni martedì 22.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Con il patrocinio di: Speciality Coffee Assn. of Europe

Partner Sigep Coffee: Gruppo Cimbali. Partner Campionati Italiani Baristi: Casadio. Partner Ufficiale CIBC: Nuova Simonelli. Partner Ufficiale CILA e CICS: Dalla Corte. Main sponsor Campionati Italiani Baristi: General Contract e Water & More. Event sponsor: Re Cappuccino, Centrale del Latte di Brescia, Miscela D'oro. Supporter: Asachimici, Pulycaff, Metallurgica Motta, Tris Moka, Compagnia del caffè, Universal Caffè.

09:30-13:00 NUOVE OPPORTUNITA' NEL SETTORE ALIMENTARE - Sala Ravezzi 2

Workshop organizzato da: Ordine dei Tecnologi Alimentari, in collaborazione con Rimini Fiera

Argomenti trattati: i materiali a contatto con gli alimenti, l'impiego del malto in panificazione, la produzione di gelati a base di latte crudo e bio, informazioni nutrizionali obbligatorie nelle collettività, nuove tecnologie utili al miglioramento del prodotto e della qualità della vita dei lavoratori

09:30-18:30 CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA SENIORES - Pastry Arena Pad. B5

Tornano i Campionati Italiani in cui i giovani ed i pasticceri che hanno più esperienza si confrontano animando l'arena. Le grandi tradizioni dolciarie dello stivale saranno rappresentate dai concorrenti provenienti da tutto Italia. Il Meglio delle interpretazioni e delle anticipazioni del made in Italy, la sua ricchezza, cultura e genialità saranno a disposizione del pubblico che potrà cogliere le suggestioni più fruttuose, magari reinterprelandole nel proprio laboratorio.

Premiazione: martedì 22 gennaio ore 17.30

Con il patrocinio di: AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Relais Desserts, Conpait

Partner: MEC3, Valrhona

Main Sponsor: Besozzi Oro, Debic, AFA Arredamenti

Technical Sponsor: Bravo, Electrolux, Hausbrandt, Irinox, Mevi Confezioni, Paperlynen Pal Caps, Sagi, Selmi

Chocolate Machinery, Silikomart Professional, Sirman

Media Partner: Pasticceria Internazionale, iT gelato&pasticceria, Il Pasticcere, Grandecucina,

Dolcesalato, Dulcypas, Konditorei&Cafè

09:30-18:30 GOLDEN BREAD CUP - Golden Bread Cup Area - Pad. B1

A conferma del successo e dell'affermazione a livello internazionale della Sigep Bread Cup, concorso di livello mondiale a 10 squadre realizzato per 6 anni consecutivi, quest'anno celebreremo la miglior panificazione di 5 Paesi del mondo che nelle passate edizioni sono usciti Campioni, vincitori di assoluti o di varie categorie.

Martedì 22 gennaio: Germania

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Club Arti & Mestieri

Main Sponsor: Debic, Polin. Event Sponsor: AB Mauri

Media Partner: Il Panificatore Italiano, Dolcesalato, www.pianetapane.it

09:30-18:30 SIGEP GELATO D'ORO - Forum della Gelateria Pad. C3

Gran Premio Italiano valido per la selezione Italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014.

Prove del giorno: selezione del cioccolatiere e selezione dello chef.

Ore 18.00 Presentazione della squadra che parteciperà alla Coppa del Mondo di Gelateria 2014.

Organizzato da Rimini Fiera ed Associazione Gelato e Cultura.

09:30-18:30 SIGEP COFFEE - CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits - Sigep Coffee



Area - Hall Centrale

10 finalisti concorrono per il titolo di Campione Italiano di Coffee in Good Spirits, valido per il WCS World Coffee in Good Spirit Championship.

La gara si compone di due fasi distinte, una preliminare ed una fase finale. I concorrenti durante il turno preliminare hanno 5 minuti per la preparazione e 8 minuti di tempo per produrre quattro bevande: due caffè caldi a base di alcool (uguali), e due caffè freddi a base di alcool (uguali). La bevanda deve essere a tema con il paese che ospita il Campionato. I migliori sei concorrenti si sfideranno nel turno finale in cui sono chiamati a produrre quattro bevande: due irish Coffee e due caffè caldi o freddi a base di alcool. Selezioni, Finali e Premiazioni martedì 22.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

Con il patrocinio di: Speciality Coffee Assn. of Europe

Partner SigeP Coffee: Gruppo Cimbali. Partner Campionati Italiani Baristi: Casadio. Partner Ufficiale CIBC: Nuova Simonelli. Partner Ufficiale CILA e CICS: Dalla Corte. Main sponsor Campionati Italiani Baristi: General Contract e Water & More. Event sponsor: Re Cappuccino, Centrale del Latte di Brescia, Miscela D'oro. Supporter: Asachimici, Pulycaff, Metallurgica Motta, Tris Moka, Compagnia del caffè, Universal Caffè.

11:00-12:30 DAL GUSTO PUFFO ALL'ICE BAU. L'EVOLUZIONE DEL GELATO DAGLI ANNI 80 AI GIORNI NOSTRI: PAROLA D'ORDINE, TRASHIC! - Sala Diotallevi 1 Hall SUD

Show conference e dibattito col Ôsociologo del piacere Roberto Piccinelli.

Partecipano al dibattito: Leonardo Ceschin: Gelatiere e Campione del Mondo, campionato a squadre 2012

Beppo Tonon: Scultore di Vegetali e Campione del Mondo, campionato a squadre 2006

Francesco Osti: Responsabile Marketing & Comunicazione Comprital SpA

Roberto Piccinelli: giornalista, scrittore e autore dell'annuale Guida al Piacere e al Divertimento

11:00-15:00 IL MONDO SARÀ GELATO - Pad. C1

Squadre di gelatieri si cimentano in diverse preparazioni: prima colazione di gelato a base di dolci in forno farciti con creme di gelato e frutta, spume di caffè e cappuccino; pranzo, con golose idee dolci e salate accompagnate con pane, frutta e verdura; pre/dopocena con drink, dessert creme, caffè gelati. Partendo da materie prime e da ingredienti composti, i professionisti del dolciario devono produrre gelati buoni, ma anche originali, che sono giudicati per la loro salubrità, gusto e presentazione estetica. Ogni giorno, infatti, gli elaborati e relative ricette so o esaminati da una commissione composta da professionisti del settore e della stampa.

Programma eventi: Pre e Dopo Cena: Drink, Dessert creme, caffè gelati...

A cura di: I Maestri della Gelateria Italiana ed in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e SIGEP.

11:30-18:00 SIGEP COFFEE - TALK & TASTE - Degustazioni, scambi di esperienze e sperimentazioni - Talk & Taste Area - PAD. A1

Brevi incontri con approfondimenti seminariali per abbinamenti, sperimentazioni e degustazioni su caffetteria.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi

ORE 11,30 – 12,15 Il nuovo Campione Italiano Baristi Italiani

ORA 15,30 – 16,15 Caffè: nuovi metodi di estrazione e tendenze - A cura di Eddy Righi – The Coffee Box

14:00-17:30 SIGEP CAKE DESIGN - La Galleria d'Arte della Pasticceria Italiana - Cake Design Area Pad. D3

I Grandi maestri plasmano la materia da semplici ingredienti, zucchero, cioccolato, ghiaccio, burro, vegetali e come per magia si trasformeranno in spettacolari opere d'arte che il pubblico potrà ammirare.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy



Ufi
Approved
Event

34° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

34th International Exhibition Artisan Production
of Gelato, Pastry, Confectionery and Bakery

19_23 GENNAIO JANUARY 2013 RIMINI ITALY



Media Partner: Pasticceria Internazionale

14:30-16:00 L'ALIMENTO GIUSTO PER SALUTE E GUSTO: IL GELATO COME COMPONENTE DELLA "DIETA MEDITERRANEA" - Sala Ravezzi 2

Il consueto 'Caffè scientifico' è organizzato nell'ambito del progetto 'Il gelato artigianale entra all'Università' promosso da CNA Rimini, SIGEP, Uni.Rimini. L'incontro, dedicato ai gelatieri e alla stampa di settore, quest'anno approfondirà il gelato come alimento da considerare componente a pieno titolo di una dieta che, come quella mediterranea, abbia al centro la naturalità e la varietà dell'alimentazione e coniughi salute e sapore, prendendo spunto dal tema del SIGEP, le nuove frontiere della gelateria artigianale che puntano a gusti adatti a tutti i 'pasti' della giornata.

A parlarne sono:

Giorgio Cantelli Forti, Presidente del Polo Scientifico Didattico di Rimini- Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita- Alma Mater Studiorum Università di Bologna- Polo di Rimini

Silvana Hrelia, Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita- Alma Mater Studiorum Università di Bologna- Polo di Rimini

Patrizia Cecchi, Responsabile Business Unit 1 - Rimini Fiera

Primula Lucarelli, CNA Rimini

Coordina Mirella Falconi - Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie - Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Per informazioni: Ufficio Stampa BuonLavoro CNA – tel. 0541 760286 – ufficiostampabuonlavoro@cnarimini.it

16:00-17:00 PREMIO COMUNICANDO - Sala Neri 1 Hall Sud

A cura di PUNTO.IT Editrade.



MERCOLEDÌ 23 GENNAIO

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Concorso Bimbi in Festa - Cake Design Area Pad. D3

Vota il Concorso Bimbi in Festa e vinci numerosi premi. 20 finalisti si contenderanno l'ambito trofeo di migliore cake designer dell'anno. A Rimini andranno in scena 10 finalisti selezionati tramite concorso web e 10 pasticceri decoratori provenienti da tutta Italia selezionati da Conpait.

Novità 2013: il pubblico potrà, oltre che ammirare le opere, assistere in diretta alla loro realizzazione. La gara prevede anche la degustazione e una giuria di esperti voterà le inedite creazioni. Mercoledì mattina sarà decretato il vincitore assoluto.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-18:30 SIGEP CAKE DESIGN - Il Villaggio del Decoro - Cake Design Area Pad. D3

Corsi di formazione su tecniche dell'arte del decoro e approfondimenti su temi specifici.

Pro-Workshop, convegni e seminari a forte valenza professionale e proattiva.

Sportello informativo per neoimprenditori del cake design.

Le aziende presentano i loro prodotti e novità.

Mostra sul packaging creativo, confezionamento e vetrinistica.

Sfilate e happy hour finali.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con GlamourItalian Cake

Coordinamento a cura di Conpait

Partner: Rinaldi Superforni, Debic

Event Sponsor: Molino Vigevano, Silikomart Professional. Technical Sponsor: Monsieur Pierre. Sponsor

Sostenitori: I Pasticci di Molly, Mevi, Polifantasy

Media Partner: Pasticceria Internazionale

09:30-15:30 SIGEP GIOVANI - Memorial Luciano Pennati - Pastry Arena Pad. B5

La tradizione incontra l'innovazione...

Dopo anni di cup cake, cake design, lavorazioni in zucchero, cioccolato e altre idee innovative, il concorso di sigep giovani, sarà incentrato sul recupero della tradizione della pasticceria in Italia e nel mondo. Il concorso sigep giovani 2013 ha lo scopo di favorire e stimolare gli allievi al confronto e al continuo miglioramento nelle attività di pasticceria e si rivolge agli allievi delle scuole professionali del settore alimentare.

Programma della giornata: 8.30 delibera delle postazioni e delle scuole partecipanti, 9.00 inizio concorso, 13.00 fine concorso, 14.30 premiazione.

Organizzato Rimini Fiera con la partecipazione di Pasticceria Internazionale e sotto il coordinamento del Prof. Samuele Calzari

09:30-18:30 GOLDEN BREAD CUP - Golden Bread Cup Area - Pad. B1

A conferma del successo e dell'affermazione a livello internazionale della Sigep Bread Cup, concorso di livello mondiale a 10 squadre realizzato per 6 anni consecutivi, quest'anno celebreremo la miglior panificazione di 5 Paesi del mondo che nelle passate edizioni sono usciti Campioni, vincitori di assoluti o di varie categorie.

Mercoledì 23 gennaio: Italia

Organizzato da: Rimini Fiera con il coordinamento di Club Arti & Mestieri

Main Sponsor: Debic, Polin. Event Sponsor: AB Mauri

Media Partner: Il Panificatore Italiano, Dolcesalato, www.pianetapane.it



Ufi
Approved
Event

34° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

34th International Exhibition Artisan Production
of Gelato, Pastry, Confectionery and Bakery

19_23 GENNAIO JANUARY 2013 RIMINI ITALY



09:45-13:00 NON CONGELATECI IL SORRISO - Pad. C3 Pad. B1 Sala Neri Hall Sud

Progetto di contrasto al bullismo che mette in rete le gelaterie artigianali, 25 quest'anno, la scuola e le famiglie è giunto alla sesta edizione. L'impostazione di fondo: sviluppare le 'buone regole' di responsabilità personale che consentono di costruire rapporti positivi con se stessi e con gli altri, attraverso il laboratorio teatrale a scuola e l'elaborazione creativa dell'esperienza vissuta. Anche quest'anno ne sono nati slogan, disegni, video e objects d'art che saranno scambiati tra pari e presentati alla stampa nel corso di un workshop al SIGEP, una delle case del progetto, il 23 gennaio, presso la Sala Neri alle 11.00.

Per informazioni: Ufficio Stampa BuonLavoro CNA - tel. 0541 760286 - ufficiostampabuonlavoro@cnarimini.it

11:00-15:00 IL MONDO SARÀ GELATO - Pad. C1

Squadre di gelatieri italiane e straniere si cimentano in diverse preparazioni: prima colazione di gelato a base di dolci in forno farciti con creme di gelato e frutta, spume di caffè e cappuccino; pranzo, con golose idee dolci e salate accompagnate con pane, frutta e verdura; pre/dopocena con drink, dessert creme, caffè gelati. Partendo da materie prime e da ingredienti composti, i professionisti del dolciario devono produrre gelati buoni, ma anche originali, che sono giudicati per la loro salubrità, gusto e presentazione estetica. Ogni giorno, infatti, gli elaborati e relative ricette so o esaminati da una commissione composta da professionisti del settore e della stampa.

Programma del giorno: Conclusione dei lavori, confronto di idee e esperienze tra addetti ai lavori.

A cura di: I Maestri della Gelateria Italiana ed in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e SIGEP.