

ALLA 47ª EDIZIONE DELL'EVENTO ALLA FIERA DI RIMINI HANNO PRESO PARTE BEN 76 AZIENDE ESPOSITRICI DELLA NOSTRA REGIONE

“Sigep World”, la Campania è ancora protagonista

Un vero successo per la 47ª edizione di Sigep World-The World Expo for Foodservice Excellence, organizzato da Italian Exhibition Group (IEG) alla Fiera di Rimini. La Campania è stata protagonista con tutte le sue cinque province, con complessive 76 aziende espositrici.

Fra queste citiamo il grande, luminoso ed attraente stand realizzato da caffè “Kremoso” l'espresso di Napoli che, ha attirato di continuo il gran pubblico di imprenditori, esperti del settore caffè, ma anche tutti i visitatori della fiera, per far conoscere e permettere a tutti di gustare la bontà di un eccellente espresso napoletano, accolti dal titolare Walter Wurzbürger ed il suo staff. Lo stand di “Rispo frozen food srl” di Maddaloni, dove Salvatore Varriale ci ha presentato la ricca varietà di prodotti dall'azienda che rappresenta, espressioni della gastronomia classica ed artigianale campana. Poi l'attrattiva innovazione di questa edizione Sigep con i padiglioni della pizza, emozionanti sin dall'attraversamento dei due percorsi che a mò di tunnel por-

tavano attraverso movimentate immagini ed animati pannelli luminosi ad immergersi nel mondo della pizza. Nei nuovi grandi padiglioni dedicati al prodotto pizza, che in tutte le sue forme ha acquisito un business mondiale, non poteva mancare in primis l'Associazione Verace Pizza Napoletana con un proprio stand dove si è vista la presenza di tanti grandi maestri pizzaioli, molti dei quali si sono soffermati dando dimostrazione di come viene da loro continuata e tramandata quell'Arte del Pizzaiolo che ha ottenuto il riconoscimento Unesco come bene immateriale dell'umanità. Con la presenza di suoi dirigenti, l'Avpn che conta oltre 1.100 pizzerie sparse in più di 60 paesi nel mondo, con numerosi pizzaioli come Domenico Scola ed altri maestri iscritti al sodalizio, ha offerto la dimostrazione dell'arte nell'elaborare pizze che sono state donate a tutti i visitatori desiderosi di gustare la Vera e Verace Pizza napoletana.

Fin dalla giornata di inaugurazione il Sigep 2026, ha registrato gran numero di presenze di visitatori che

con il passare dei giorni è cresciuto in modo impressionante da rendere l'edizione di quest'anno il vero successo per un'organizzazione fieristica di IEG che vede tutti i suoi dipendenti e collaboratori artefici dell'aver realizzato un polo fieristico che potremmo definire “perfetto” se non fosse che la perfezione è per tutti irraggiungibile. Inaugurata dal ministro per le Disabilità, Alessandra Locatelli, Michele de Pascale, presidente della Regione Emilia-Romagna, Lorenzo Galanti, direttore generale di Ice Agenzia, Juri Magrini, assessore alle Attività Economiche del Comune di Rimini e Maurizio Ermeti, presidente di Italian Exhibition Group, Sigep 2026 ha visto crescere l'interesse verso Gelato, Pasticceria, Cioccolato, Caffè, Panificazione e Pizza davvero ragguardevole. Numerosi e di altissimo interesse i convegni tenuti nell'area Vision Plaza come quello il merito al riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Culturale Immateriale Unesco. A Sigep World sono state premiate le Start-Up più innovative del Food Service. Inoltre Sigep celebra



i 10 Pasticcieri italiani alla Coppa del mondo del Panettone, prevista a Milano il 7 e 8 novembre. L'ultimo atto della competizione italiana è andato in scena alla Fiera di Rimini con due categorie. Nella categoria “Panettone tradizionale” si sono classificati Riccardo Manduca (Aprilia), Roberto Moreschi (Chiaivenna), Fiorenzo Ascolese (San Valentino Torio), Luigi Vetrilla (Macerata Campania) e Matteo Papanice (Castellana Grotte). Per la categoria “Panettone al cioccolato” i finalisti sono Armando Pascarella (San Felice a Cancelli), Pompilio Giardino (Ariano Irpino), Luigi Avallone (Quarto), Andrea Ceracchi (Cori) e Alessandro Slama (Ischia).

Numerosi i convegni tenuti nella

grande area Vision Plaza, alcuni particolarmente affollatissimi con un auditorio attento ed interessato. Come quello con la partecipazione del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco

Lollobrigida che dopo una visita ai vari padiglioni e numerosi stand ha voluto soffermarsi nell'incontro in quest'area organizzato, sulla Cucina Italiana riconosciuta dall'Unesco Patrimonio immateriale dell'Umanità. A seguire, Carlotta Fabbri (presidente gruppo produttori per gelato di Uif), ha voluto annunciare l'impegno preso concordemente con il Ministro Lollobrigida al fine di istituire la formazione verso i giovani negli istituti alberghieri e di agraria, per portare insieme al Masaf con la nascita di corsi dedicati, i giovani a conoscere la cultura del gelato artigianale italiano e far capire ai ragazzi cosa vuol dire essere gelatiere e fare un gelato.

GIUSEPPE DE GIROLAMO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

