

# Aprono a Rimini Fiera il 34° salone leader al mondo nel dolciario artigianale e la fiera delle tecnologie per la filiera dell'arte bianca

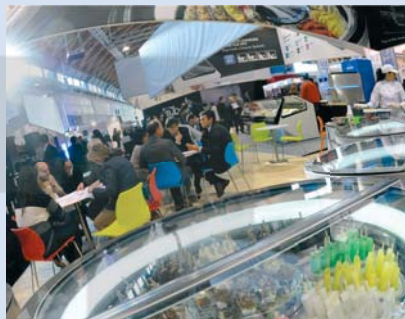
Al via Sigep e A.B. Tech Expo 2013. Quartiere 'sold out' da sabato 19 a mercoledì 23 gennaio

**È** il 'capodanno' del settore, la manifestazione che più di altre pone sotto i riflettori internazionalità e business. E' SIGEP, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che dal 19 al 23 gennaio prossimi terrà a Rimini Fiera la sua 34esima edizione.

Tutti i sedici padiglioni del quartiere sono occupati, con un incremento di espositori e l'attesa di oltre 120.000 operatori, almeno il 20% provenienti dall'estero.

Il taglio del nastro sarà affidato a Vasco Errani Presidente della Regione Emilia-Romagna. Interverranno Lorenzo Cagnoni, Presidente di Rimini Fiera e Alex Zanardi, prima grande campione automobilistico e poi olimpionico (due ori e un argento) alle Paralimpiadi di Londra 2012.

La grande novità di quest'anno è il debutto di A.B. TECH EXPO, il 3° Salone Internazionale delle tecnologie e Prodotti per Panificazione, Pasticceria e Dolciario acquisito da Rimini Fiera che va a completare e a rafforzare la filiera dell'arte bianca, così da offrire al set-



tore concrete opportunità di business, anche e soprattutto sui mercati internazionali.

Come tradizione, le giornate ospiteranno grandi eventi. Spiccano Sigep Gelato d'Oro (competizione fra i candidati a comporre la squadra italiana che parteciperà alla Coppa del Mondo della Gelateria di SIGEP 2014), il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores (giovani pasticceri da cinque continenti), The Star of Sugar (concorso internazionale dedicato agli artisti dello zucchero), Gol-

den Bread Cup (cinque nazioni proporranno un affascinante viaggio nella tradizione del pane in tutto il mondo). Inoltre i Campionati Italiani di Pasticceria Juniores e Seniores, il Campionato Italiano di Cioccolateria valevole per il World Chocolate Master, i Campionati Italiani Baristi, il Cake Design all'interno del Villaggio del Decoro, i Bakery Events (con il concorso Panino d'Oro dedicato ai panificatori italiani) ad A.B. TECH EXPO e tanti altri ancora.

[www.sigep.it](http://www.sigep.it) - [www.abtechexpo.it](http://www.abtechexpo.it)



## Quella® l'originale presenta Quell'altra® la novità

Un invito dai Maestri Gelatieri MEC3: pronti a raddoppiare il gusto?

**P**er tutti coloro che non possono fare a meno di Quella®, l'originale crema alle nocciole e cacao che diventa gelato, arriva Quell'altra®, la prima crema spalmabile di puro cioccolato bianco per la gelateria! Da versare direttamente in vaschetta per ottenere un gelato cremoso e vellutato, che non indurisce alle basse temperature; perfetta come gusto gelato ma anche come farcitura per nuovi e ghiotti abbinamenti, Quell'altra® è l'ingrediente speciale per ritrovare la bontà di una golosa tavoletta di cioccolato bianco nelle ricette di gelateria.

Insomma, il gusto raddoppia anzi... si moltiplica! I Maestri Gelatieri MEC3 hanno messo a punto un completo ricettario per creare con Quella® e Quell'altra® golosi cremi per infinite variazioni di gusto: strati di gelato si alternano in perfetta armonia alla loro cremosità, creando ricette dal sapore inimitabile e sorprendente!



Cremino Quell'altra® nocciola

Quella® e Quell'altra® vi aspettano al SIGEP alla Hall Ovest allo stand MEC3. [www.mec3.it](http://www.mec3.it)

## Trittico CO<sub>2</sub>: la Green Revolution del gelato

Da Bravo spa la prima macchina per gelati a energia pulita

**P**er la gelateria una nuova era sta per iniziare: si tratta di una grande svolta ecologica, la prima in tal senso in questo settore. Bravo Spa, azienda leader nella tecnologia dei macchinari per gelateria, pasticceria e cioccolato, presenterà in anteprima mondiale a Sigep Trittico® CO<sub>2</sub>, il primo vero prototipo di macchina combinata a basso impatto ambientale per la produzione di gelato artigianale.

La Green Revolution è la grande sfida che questo secolo ci chiede e va incontro ad una società, ad un consumatore e ad un produttore più attenti e sensibili alle risorse del pianeta. Questa nuova tipologia di Trittico® utilizza gli stessi principi funzionali del modello di macchina attuale, ma opera le fasi di miscelazione, pastorizzazione e mantecazione degli ingredienti utilizzando un ciclo termico a R744, noto comunemente come CO<sub>2</sub>, un tipo di gas ancora poco sviluppato nell'ambito dei macchinari professionali ma che offre grandi vantaggi dal punto di vista ambientale. Una tecnologia che è anche un modo per condividere e trasmettere messaggi importanti, quali quello dell'energia pulita, per un nuovo mondo gustoso... più green!

**TRITTI CO<sub>2</sub>**



Bravo Spa vi aspetta: Pad. C5 stand 001-040. [www.bravo.it](http://www.bravo.it)

