Sigep 2022, l'agenda del quarto giorno della manifestazione di Rimini

20-01-18-sigep-2020-pasticceria-b3a6899f

Quarta e penultima giornata per Sigep 2022, la manifestazione di IEG - Italian Exhibition Group, che dal 12 al 16 marzo alla fiera di Rimini torna in presenza con tutto il mondo italiano e internazionale del foodservice dolce e dell'horeca.

Tantissimi gli **appuntamenti** da segnare in agenda nella giornata di martedì 15 marzo, tra cui:

- **ROSA DI GUSTO!**

PASTRY ARENA (Pad. B5), Martedì 15 marzo, 10:15 - 10:30

Le nuove frontiere della pasticceria si tingono sempre più di rosa. In questo talk a cura di Punto IT, viene presentato un brand vincente coniugato al femminile, quello di Alessandra Mion, in arte Frau Knam. Coordina l'evento Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore e CEO di Editrade.

- **LA USER EXPERIENCE INFLUENZA LE NOSTRE VITE MA È UN CONCETTO CHE SFUGGE A MOLTI, AZIENDE COMPRESE. COS'È ESATTAMENTE?**

VISION PLAZA (HALL SUD), Martedì 15 marzo, 10:30 - 11:00

Un incontro divulgativo e accessibile a tutti introdurrà il tema della user experience, oggi sempre più decisivo, evidenziando i punti fondamentali attraverso lo studio del nuovo sito web di CAST Alimenti realizzato da Welcome Digital. Talk a cura di CAST Alimenti e Welcome Digital. Intervengono Andrea Dell'Orco, general manager di Welcome Digital, e Carlo Simonini, lead manager di Welcome Digital.

- **CLUB KAVÈ E GAMBERO ROSSO UNISCONO LE FORZE PER LA GUIDA PASTICCERIE**

STAND CLUB KAVÈ (Pad. A1, stand 131), Martedì 15 Marzo, ore 11:00

Club Kavè e Gambero Rosso annunciano la collaborazione triennale per la guida Pasticcerie. Intervengono Marina Savoia, curatrice Guida Pasticceri e Pasticcerie Gambero Rosso, e Luca Filicori, amministratore delegato con delega sviluppo nuovi prodotti Club Kavè.

- **IL GIN NEL PASTRY PAIRING**

PASTRY ARENA (Pad B5), Martedì 15 marzo, 11:15 - 12:00

Per ampliare le occasioni di consumo, le pasticcerie possono allestire una proposta selezionata di cocktail. In questo talk, a cura di New Business Media, verrà raccontato come strutturarla e come proporla al pubblico. Andrea Mongilardi, giornalista di Bargiornale e Dolcegiornale, Francesco Angotti, brand ambassador Vantguard - Gin Mare, e Fabrizio Fiorani, consulente internazionale Pasticceria e Gastronomic Partner Gin Mare.

- **FONDI PNRR A SOSTEGNO DEGLI ESPORTATORI DELLA FILIERA DOLCE PER INVESTIMENTI IN SOSTENIBILITA' E DIGITAL**

VISION PLAZA (HALL SUD), Martedì 15 marzo, 11:30 - 12:00

I fondi messi a disposizione dal PNRR aiutano le imprese che vogliono crescere all'estero, con digitale, e-commerce e comunicazione. Una lezione sulle opportunità più interessanti per gli imprenditori del mondo dolce. In questo talk a cura di Sistema Gelato si confrontano Antonio Verga Falzacappa, CEO Sistema Leader, Ernesto Brambilla, giornalista di Dolcegiornale, e Gabriella Severi, senior external relations Simest.

- **ECONOMIA CIRCOLARE IN PASTICCERIA**

VISION PLAZA (HALL SUD), Martedì 15 Marzo, 13:00 - 13:45

Circolarità e svolta "green" della pasticceria. Saranno questi i temi principali del talk curato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Per un futuro e una filiera sempre più sostenibili ed ecologici.

- **I TREND DELLA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE**

STAND AMPI (Pad. B5, Stand 004), Martedì 15 Marzo, 13:00

In questo talk, Fabrizio Fiorani e Mattia Casabianca della Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) discuteranno sulle nuove tendenze della pasticceria del mondo della ristorazione. Un ambito in

continua evoluzione che va monitorato e tenuto d’occhio. Il talk è coordinato da Franco Cesare Puglisi, giornalista, editore e CEO Editrade.

- **MEMORIAL ALBERTO PICA: PREMIO AL MIGLIOR GELATO AL GUSTO NOCCIOLA**

STAND AIG (Pad. C5, stand 131), Martedì 15 Marzo, 13:00 - 14:00

Presso lo stand Associazione Italiana Gelatieri verranno premiati i primi 10 classificati del Concorso internazionale “Memorial Alberto Pica”, voluto dal Segretario Generale Claudio Pica e coordinato dal Presidente dell’Associazione Italiana Gelatieri, Vincenzo Pennestrì. La giuria esaminerà i gusti di gelato, premiando il miglior gelato al gusto nocciola.

- **I COMPORTAMENTI DI CONSUMO FUORI CASA IN ITALIA E PROSPETTIVE FUTURE**

VISION PLAZA (HALL SUD), Martedì 15 Marzo, 15:00 - 15:30

Matteo Figura, responsabile Foodservice Italia per The NPD Group, illustrerà i principali cambiamenti nei comportamenti di consumo fuori casa in Italia e le prospettive di crescita attese per il 2022 attraverso l’analisi dei dati su consumatori raccolti giornalmente da NPD.

- **IL MIGLIOR GELATIERE DELL’ANNO**

STAND AIG (Pad. C5, stand 131), Martedì 15 marzo, 15:00 - 16:00

Nello stand dell’Associazione Italiana Gelatieri, i primi classificati dei concorsi “Memorial Alberto Pica - Gelato al gusto nocciola”, “Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno”, “L'eccellenza delle torte gelato” e “Sorbetti dal mondo”, gareggeranno per aggiudicarsi l’ambito titolo “Il miglior gelatiere dell’anno”.

- **L’ACQUA DI MARE IN PANIFICAZIONE**

BAKERY ARENA (Pad. B3), Martedì 15 Marzo, 15:30 - 16:00

In questo talk a cura di Richemont Club, verrà presentato un importante progetto in collaborazione con il CNR di Napoli, ovvero il pane all’acqua di mare, vincitore del premio Innovazione e Sostenibilità di quest’anno. Acque di mare depurate e farine da grani antichi per un pane che fa bene alla salute e all’ambiente.

- **LE SCELTE DOLCI DEI CONSUMATORI NEL FUORI CASA POST PANDEMIA**

VISION PLAZA (HALL SUD), Martedì 15 Marzo, 17:00 - 17:30

In questo talk curato da Trade Lab, Angela Borghi, responsabile commerciale AFH, e Rita Clivio, senior consulting Trade Lab, cercheranno di dare una risposta ad una serie di quesiti legati al futuro del fuori casa dopo il Covid 19: come sono cambiati i comportamenti dei consumatori? Quali sono le scelte di prodotti dolci e di bevande che li accompagnano nelle diverse occasioni di consumo, in particolare durante colazione e pause? In quali canali? Quanto valgono questi mondi in termini di consumazioni?

- **ISTRUZIONE E FORMAZIONE DELLA PROSSIMA GENERAZIONE DI PANETTIERI, MAESTRI PASTICCERI E MAESTRI PASTICCERI**

PASTRY ARENA (Pad. B5), Martedì 15 Marzo, 17:00 - 17:45

Esperti ed alumni della Johnson & Wales University si confrontano sui cambiamenti del settore della pasticceria e della panificazione e su come la nostra istruzione famosa in tutto il mondo sia cambiata per andare incontro alle esigenze del settore della pasticceria.

- **PREMIAZIONE CAMPIONATO ITALIANO BREWERS CUP**

COFFEE ARENA (Pad. D1), Martedì 15 Marzo, 17:30 - 18:00

Cerimonia di premiazione del Campionato italiano Brewers Cup, organizzato da SIGEP, con la collaborazione di SCA Italy e World Coffee Championship. Valido per la World Brewers Cup, campionato mondiale che promuove la preparazione manuale del caffè e l'eccellenza del servizio.