

A Rimini la fiera che, dal gelato, si è allargata a pasticceria, caffè, cioccolato, pizza, pane

Sigep, al via il villaggio del food

Paese ospite, l'Arabia. Sul cono il gusto dedicato al Giubileo

DI CARLO VALENTINI

Prima scommessa: convincere gli arabi a mangiare il gelato e ad apprezzare architetture e accoglienza delle gelaterie in stile made in Italy. Seconda scommessa: il lancio di bioreattori in cui crescono muschi e microalghe dalla doppia funzione. La prima, catturare una quantità di CO2 pari a quella di dieci alberi, la seconda, produrre una polvere di proteine vegetali altamente nutrienti da utilizzare come ingredienti per la produzione di nuovi gusti di gelato. Terza scommessa: l'exploit dei micro roaster, piccoli torrefattori che personalizzano il gusto del caffè.

A lanciare le tre sfide è Sigep, la fiera che si apre il 18 gennaio (fino al 22) a Rimini (è alla 46esima edizione), nata con una specializzazione sul gelato ma che negli anni si è allargata a pasticceria, caffè, cioccolato, pizza, pane. Quanto alle scommesse: il paese straniero ospite è l'Arabia Saudita, che si vuole convincere a gratificarsi con gelati e dolci rigorosamente tricolori. Poi nei padiglioni sono stati messi in funzione 13 bioreattori per comprovare il double face: anti-inquinamento e produttori di proteine vegetali. Infine uno spazio è stato denominato Micro Roaster Village e qui i piccoli torrefattori illustrano le loro performance, sperando di avere lo stesso successo di mercato dei birrai artigianali.

Sigep è un villaggio del food: 30 padiglioni, 1.300 brand, buyer provenienti da 79 paesi. Nella sezione dedicata al gelato c'è Casa Optima, gruppo multibrand (tra i marchi: Mec3, Pernigotti, Maestri gelatieri italiani) leader nel gelato artigianale ma presente anche nei prodotti per pasticceria. Ospita il maître chocolatier **Ernst Knam**: «I miei dolci preferiti in generale sono quelli della memoria, il passato che profuma di futuro». Poi ricorda: «Bisogna incominciare dal basso. A **Carlo Cracco** ho fatto pulire le fughe delle piastrelle con gli spazzolini da denti».

La filiera italiana del gelato nel suo complesso (gelaterie, ingredienti, macchine, attrezzature, vetrine) ha superato nel 2024 i 4 miliardi di fatturato. Gli oltre 39mila punti vendita presenti in Italia sono suddivisi in 9.235 gelaterie vere e proprie, 12.000 pasticcerie e circa 18.000 bar che vendono gelato artigianale. La spesa più elevata delle famiglie per gelati artigianali si riscontra in Lombardia con 315 milioni, seguita da Lazio con 167 milioni e Veneto con 147 milioni.

Il Sigep terrà a battesimo anche quello che si ritiene sarà il gusto dell'anno: Hallelujah, dedicato al Giubileo e patrocinato dal Dicastero per l'evangelizzazione: colore tenue, gusto dolce ma non troppo, però accattivante, declinato in vario modo a seconda dei prodotti locali che possono essere aggiunti e della fantasia dei gelatai. Nella sezione pasticceria c'è Babbi, al primo posto nella produzione di cono per gelato, ma che qui propone la pizza dolce, per dessert, farcita con creme, granelle e variegati oltre a linee di pasticceria gluten-free, vegan e senza zuccheri aggiunti «per allinearsi alle tendenze alimentari e culturali contemporanee» e al variegato Love Is, a base di lamponi liofilizzati ed essenza naturale di rosa: «Il colore rosso dei lamponi rappresenta passione e intensità, il loro gusto dolce-acidulo suggerisce equilibrio e vivacità, mentre il profumo delicato della rosa evoca la bellezza».

Quanto alla pizza, **Umberto Calemme**, executive chef della catena milanese Cocciuto, guiderà una giornata dedicata all'arte della pizza con masterclass, dimostrazioni e showcooking, alla scoperta dei segreti dell'impasto, delle farciture e delle tecniche di lavorazione. I consumi di pizza nel 2023 sono aumentati in Italia del 14% rispetto al 2022, con un fatturato complessivo di circa 15 miliardi realizzato negli oltre 101mila locali tra pizzerie e ristoranti che servono anche pizza.



Al Sigep 30 padiglioni, 1.300 brand, buyer provenienti da 79 paesi

— © Riproduzione riservata —

