

PEKARSTVO

SPECIJALIZOVANA STRUČNA REVIJA ZA PEKARSTVO, MLINARSTVO, POSLASTIČARSTVO I INDUSTRIJSKU AMBALAŽU * GODINA VIII * BROJ 22 * NOVI SAD 2016. * PRODAJA U PRETPLATI * IZLAZI ČETIRI PUTA GODIŠNJE





SIGEP »KRALJ« SVETSKOG POSLASTIČARSTVA

Sajam Rimini Fiera je postao svetsko središte za proizvođače poslastica i hotelske lance, što potvrđuju takođe i velika znakovita događanja u različitim sektorima: Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate i Gelato World Tour.

Piše: mr. Matjaž Žigon, M& Consulting & fairs

Ovogodišnji, već 37. po redu SIGEP, dobio je status najrespektabilnijeg i značajnijeg svetskog sajma u području gelata, prvorazrednog evropskog događaja za umetničke italijanske poslastice, što mu u konačnici daje laskavi epitet neprikosnovenosti na području poslastica. Ovo, 37. izdanje SIGEP-a održano je zajedno sa sajmom Rhek (Rimini Horeca Ekpo) te je zabeležilo izuzetne rezultate: 201.321 posetilaca,

što je za 8 odsto više nego u 2015. godini (ovo su sertifikovani podaci u sistemu nadzora u skladu s međunarodnim standardom ISO 25639: 2008). Broj inostranih, poslovnih posetilaca iz 150 država sveta se povećao na 41.122.

NOVITETI ZA CELI

POSLASIČARSKI SVET

Izložbeni prostor sajma na skupno 110.000 m² zauzelo je više od hiljadu preduzeća iz celog poslastičarskog

sektora, s posebnim naglaskom na Internacionalnost a zajednički nazivnik svega bio je: poslovni uspeh. Na rasprodatom sajmeni prostoru bila su preduzeća u 16 dvorana te predstavila najnovije sirovine za proizvodnju sladoleda i poslastica, osnovne proizvode, pomagala, mašine, opremu i pribor za proizvođače sladoleda. Uz to predstavile su se poslastičarne, kafane i zanatske pekare. Sajam Rimini Fiera je postao svjetsko središte za proizvođače poslastica

i hotelske lance, što potvrđuju takođe i velika značajna događanja u različitim sektorima: Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate i Gelato World Tour. U vreme sajma odvijalo se više od 500 događanja pod pokroviteljstvom RiminiFiera i preduzeća, koji su sadržavali inovativnost i znanje, te su bili izuzetna prilika za edukaciju i upoznavanje sa novitetima, koji se zahvaljujući sajmu, brzo šire. Sajam je ugostio brojna međunarodna takmičenja i smotre, seminare, kurseve, što je u konačnici doprinelo k dojmu jedinstvenosti i neponovljivosti spektakularnog događanja.

GELATO WORLD CUP

SIGEP 2017. će se udružiti s bijenalnim sajmom ugostiteljske opreme ABTECH EXPO te će se održavati od 21. do 25. januara 2017. Detaljnja strategija RiminiFiera, da podupre razvoj SIGEP-a s poslovnog gledišta, kao i s infrastrukturnog aspekta, logistike i tehnoloških inovacija, sada je proširena sa projektom, koji je u skladu sa stalnom uzlaznom razvojnom linijom sajma - projekat, koji će dobiti novi izložbeni prostor sa racionalizacijom već postojećih, povezanih prostora među dvoranama, koje će biti na raspolaganju 2018. godine. Sajam je ugostio brojna takmičenja, a među njima su bila narespektabilnija Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate i Gelato World Tour.

U GELATO WORLD CUP-u ove godine, nakon dve godine ponovo je slavila Italija, druga je bila Španija i treća Australija. Natjecalo se 13 ekipa, 65 poslastičara iz Argentine, Australije, Japana, Italije, Maroka, Meksika, Poljske, Španije, Švajcarske, USA, Čilea, Urugvaja i Singapura.

Takmičari su svoje veštine pokazali u brojnim zadacima: pripravi sladoleda u različitim ukusima, izradi sladoledne torte, 4 vrsta čokoladnih Petit foursa, s

najvećom težinom od 40 g, ledenih skulptura, pripravi 3 vrucih užina, koje su se morale konzumisati sa slanim sladoledom, pripravi ledenih ploča obogaćenih cvećem, voćem, orasima, sušenim voćem i začinima. Naposljetu je bila izrada skulptura.

Ekipu Italije, izabranu još na prošlogodišnjem SIGEP-u, zastupali su Luigi Tirabassi (Master sladoledarstva iz SUBIACO - Rim), Alberto Garretta (kuvar iz Thiene - Vicenza), Antonio Capuano (poslastičar iz Riccia Kampobaso) i Amelio Mazzella di Regnella (izrađivač ledenih skulptura iz Napulja).

Voda ekipe je bio poslastičar Diego Crosara iz Altavilla Vicentina (Vicenza). Gelato World Cup se održavao u zajedničkoj sinergiji preduzeća gelato e Cultura i RiminiFiera.

GELATO WORLD TOUR 2016

Gelato World Tour, koji organizuje Carpigiani i SIGEP u cilju promocije sladoleda po svetu, tokom 2016. godine osvajat će Ameriku, od 27. do 29. maja u Čikagu i u septembru nakon turneje po Zapadnoj obali.

Ove godine će Gelato World Tour Italian Challenge po celoj Italiji tražiti finaliste, koji će se nadmetati za 8 slobodnih mesta. SIGEP 2017. će ugostiti i izbor takmičara za takmičenje u Nemačkoj tokom sledećeg leta.

Stotine poslastičara će se takmičiti za prestižni naslov World's Best Gelato. Veliko finale 2. edicije Gelato World Tour održće se u septembru 2017. u Riminiju.

PASTRY QUEEN

Ovogodišnja kraljica poslastičarstva je Silvia Federica Boldetti iz Italije, koja je pobedila Aki Tanimura iz Japana te Marleen Bachellerie iz Francuske.

Takmičenje koje se organizuje svake dve godine, ove godine je imalo 8 takmičarki, osim 3 pobednica takmičile su se Nikolina Lončar iz Hrvatske, Sanjana Patel iz Indije, Farida

Babugoeva iz Rusije, Chia-Iing Lin iz Tajvana i Giuliana Cupini iz Brazila.

THE STAR OF CHOCOLATE

Italijanski majstor čokolaterstva Lorenzo Puca iz Pescare pobedio je u 2. Međunarodnom takmičenju majstora - čokolatera iz celog sveta (Japan, Brazil, Indija, Italija, Austrija i Francuska). Drugo mesto osvojio je Francuz Jerome Martinaud i treće mesto Italijan Tommaso Molara iz Valguarnera Caropepe. Tema takmičenja bila je Jazz muzika.

BREAD IN THE CITY

I u takmičenju pečenja hleba slavila je Italija ispred Švajcarske, Japana i Kine. Takmičilo se osam ekipa profesionalnih pekara iz celog sveta (Peru, Mali, Francuska, Alžir). U petodnevnom takmičenju ekipa su izvršile 10 zadataka među kojima je pripremanje tradicionalnog i posebnog hleba, pečenje Viennoisserie, pizze i degustaciju sadržaja slanih dodataka. Posebnu nagradu dobila je italijanska ekipa za najbolju ciabattu i najbolju prezentaciju, međutim, nagradu za najbolju pizzu dobila je ekipa iz Perua. Ekipa Italije bila je u sastavu; Riccardo Liccione, Cristian trion i Settimo Tassotti.

Ovogodišnje 4 pobjedničke ekipa takmičice se zajedno sa prošlogodišnjim pobjedničkim ekipama iz Belgije, Španije, Holandije i Izraela sledeće godine na AB - TECH EKSPO, bijenalnom sajmu, koji se događa istovremeno sa SIGEP - om te ujedinjuje ceo pekarski sektor, uključujući i tehnologije te predstavlja eminentna evropska preduzeća.

Međunarodno takmičenje događa se pod pokroviteljstvom SIGEP - a u saradnji sa Richemont Club Italia i pod pokroviteljstvom Richemont Club Internationala.

