

MLINARSTVO IN PEKARSTVO

Prva slovenska strokovna revija za mlinarstvo, pekarstvo in slastičarstvo • Letnik 17 • Številka 99 Ljubljana 2016

ISSN 1408-581X



SIGEP - SVETOVNO SREDIŠČE ZA SLAŠČIČARSTVO

Razstveni prostor sejmišča na skupno 110.000 m² je napolnilo več kot tisoč podjetij iz celotnega slaščičarskega sektorja in z veliko mednarodno noto in katerih skupni imenovalec je bil poslovni uspeh.

Na razprodanem sejmišču so podjetja v 16 dvoranah predstavila najnovejše surovine za izdelavo sladoleda in slaščic, osnovne proizvode, naprave, stroje, opremo in pribor za izdelovalce sladoleda; predstavile so se slaščičarne, kavarne in obrtniške pekarnice

Piše: mag. Matjaž Žigon, MŽ Consulting & fairs

Letošnji že 37. Sigep je pridobil status svetovno najpomembnejšega sejma v sektorju gelata, kot primarnega evropskega dogodka za umetniške italijanske slaščice, svoj položaj na področju slaščic pa še krepi. 37. edicija Sigepa je potekala skupaj s sejmom Rhex (Rimini Horeca Expo) in je dosegla izjemne rezultate: 201.321 obiskovalcev, kar je 8% več kot leta 2015 (glede na certificirane podatke v postopku nadzora v skladu z mednarodnim standardom ISO 25639: 2008). Število tujih poslovnih obiskovalcev iz 150 držav se je povečalo na 41.122.

VEČ KOT 500 DOGODKOV

Razstveni prostor sejmišča na skupno

110.000 m² je napolnilo več kot tisoč podjetij iz celotnega slaščičarskega sektorja in z veliko mednarodno noto in katerih skupni imenovalec je bil poslovni uspeh. Na razprodanem sejmišču so podjetja v 16 dvoranah predstavila najnovejše surovine za izdelavo sladoleda in slaščic, osnovne proizvode, naprave, stroje, opremo in pribor za izdelovalce sladoleda; predstavile so se slaščičarne, kavarne in obrtniške pekarnice. Sejmišče Rimini Fiera je tako postalo svetovno središče za izdelovalce slaščic in gostinske verige, kar potrjujejo tudi veliki simbolični dogodki v različnih sektorjih: Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate in Gelato World Tour.

V času sejma se je zvrstilo tudi več kot 500 dogodkov pod pokroviteljstvom RiminiFiera in podjetij, ki so vključevali inovativnost in znanje ter so bili izjemna priložnost za izobraževanje in spremljanje novosti, ki se zahvaljujoč sejmu hitro širijo. Sejem je gostil številna mednarodna tekmovanja in natečaje, seminarje, tečaje, kar je prispevalo k edinstvenosti spektakularnega dogodka. Sigep 2017 bo združen z bienalnim sejmom gostinske opreme A.B.TECH EXPO in bo potekal od 21. do 25. januarja 2017. Natančna strategija RiminiFiera, da podpre razvoj SIGEP-a s poslovnega vidika, kot tudi z vidika infrastrukture, logistike in tehnoloških inovacij je sedaj

projektom, ki je skladen s konstantno rastjo sejma – projekt, ki bo pridobil nov razstveni prostor z racionalizacijo že obstoječih povezovalnih področij med dvoranami in bodo uporabne v letu 2018. Sejem je gostil številna tekmovanja, med njimi so bila najbolj odmevna Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate in Gelato World Tour.

GELATO WORLD CUP

Letos je po dveh letih ponovno slavila Italija, druga je bila Španija in tretja Avstralija. Tekmovalo je 13 ekip, skupaj 65 slaščičarjev iz Argentine, Avstralije, Japonske, Italije, Maroka, Mehike, Poljske, Španije, Švice, ZDA, Čila, Urugvaja in Singapura. Tekmovalci so svoje spretnosti pokazali v številnih nalogah: pripravi gelata v različnih okusih, izdelavi sladoleadne torte, štirih vrst čokoladnih Petit fours, z največjo težo 40 g, ledenih skulptur, pripravi treh vročih prigrizkov, ki so se morali ujemati s pikantnim sladoledom, pripravi ledenih plošč obogatenih s cvetjem, sadjem, oreški, suhim sadjem in začimbami. In nenazadnje tudi v izdelavi krhkih skulptur. Ekipo Italije, ki so jo izbrali že na lanskoletnem sejmu Sigep so zastopali Luigi Tirabassi (sladoleadni mojster iz Subiaca - Rim), Alberto Carretta (kuhar iz Thiene - Vicenza), Antonio Capuano (slaščičar iz Riccia Campobasso) in Amelio Mazzella di Regnella (izdelovalec ledenih skulptur iz Neaplja). Vodja ekipe je bil slaščičar Diego Crosara iz Altavilla Vicentina (Vicenza). Gelato World Cup je potekal v skupni sinergiji podjetja Gelato e Cultura in RiminiFiera.

GELATO WORLD TOUR 2016

Gelato World Tour, ki ga pripravljata Carpigiani in Sigep z namenom promocije gelata po svetu, bo v letu 2016 osvajal tudi Ameriko, 27. do 29. maja v Chicagu in septembra po turneji ob zahodni obali. Letos bo Gelato World Tour Italian Challenge po celotni Italiji iskal finaliste, ki se bodo potegovali za 8 prostih mest. Sigep 2017 bo tudi gostil izbor tekmovalcev za tekmovanje v

Nemčiji naslednje poletje. Stotine slaščičarjev se bo potegovalo za prestižni naslov World's Best Gelato. Veliki finale 2. edicije Gelato World Tour pa bo potekal septembra 2017 v Riminiju.

PASTRY QUEEN

Letošnja kraljica slaščičarstva je Silvia Federica Boldetti iz Italije, ki je premagala Aki Tanimuri iz Japonske ter Marleene Bachelierie iz Francije. Tekmovanja, ki poteka vsaki dve leti se je letos udeležilo osem tekmovalk, poleg zmagovalnih treh so bile še Sanjana Patel iz Indije, Farida Babugoeva iz Rusije, Chia-Ying Lin iz Tajvana, Giuliana Cupini iz Brazilije in Nikolina Loncar iz Hrvaške.

THE STAR OF CHOCOLATE

Italijanski čokoladni mojster Lorenzo Puca iz Pescare je zmagal v 2. mednarodnem tekmovanju čokoladnih mojstrov iz celega sveta (Japonske, Brazilije, Indije, Italije, Avstrije in Francije). Drugo mesto je osvojil Francoz Jerome Martinaud in tretje mesto Italijan Tommaso Molaria iz Valguarnere Caropepe. Tema tekmovanja je bila Jazz glasba.

BREAD IN THE CITY

Tudi v tekmovanju peke kruha je slavila Italija pred Švico, Japonsko in Kitajsko. Tekmovalo je osem ekip

profesionalnih pekov iz celega sveta (Peru, Mali, Francija, Alžirija). V petih tekmovalnih dnevih so ekipe opravile deset nalog med njimi tudi pripravo tradicionalnega in posebnega kruha, peko Viennoiserie, pizze in preizkus vsebnosti slanosti dodatkov. Posebno nagrado je dobila italijanska ekipa za najboljšo Ciabatto in najboljšo predstavitev, medtem ko je nagrado za najboljšo pizzo dobila ekipa iz Peruja. Italijansko ekipo so sestavljali Riccardo Liccione, Cristian Trione in Settimo Tassotti.

Letošnje štiri zmagovalne ekipe se bodo skupaj z lanskoletnimi zmagovalnimi ekipami iz Belgije, Španije, Nizozemske ter Izraela pomerile naslednje leto na AB-TECH EXPO, dvoletnemu sejmu, ki se odvija sočasno s Sigepom in združuje celoten pekarski sektor vključno s tehnologijami ter predstavi ključna evropska podjetja. Mednarodno tekmovanje poteka pod pokroviteljstvom Sigepa v sodelovanju z Richemont Club Italia in pod pokroviteljstvom Richemont Club International.

