

# ПЕКАРСТВО И СЛАТКАРСТВО

Прва македонска стручна ревија за пекарство, млинарство, слаткарство, производство на тесто и производство на амбалажа Година 9 Број 37 Скопје 2016.





## СИГЕП «КРАЛ» НА СВЕТСКОТО СЛАТКАРСТВО

Сајмот во Римини станал светско средиште за производителите на слатки и хотелските синџири, што го потврдуваат исто така и големите значајни настани во различни сектори: Гелато Њорлд Цуп, Паstry Љуен, Бреад ин тхе Цитс, Тхе Стар оф Чоцолате и Гелато Њорлд Туор.

Пишувач: мр. Матјак Жигон, M & J Консултинг & фамирс

**О**вогодишниот, веќе 37-ми. по ред SIGEP, доби статус на најреспектабилен и најзначаен светски сајм во подрачјето на сладоледот, првокласен европски настан за иметничките италијански слатки, што на крајот му го дава ласкавиот епитет на неприкосновеност па подрачјето на слатките. Ова, 37-мо. издание на SIGEP одржало е заедно со сајмот Rhex (Rimini Horeca Expo) и бележи извонредни резултати: 201.321 посетители, што е за 8 посто

повеќе во однос на 2015. година (ово се цертифицирани податоци во системот на надзор во согласност со меѓународните стандарди ISO 25639: 2008). Бројот на странските, деловни посетители од 150 држави на светот се покачил на 41.122.

### НОВИТЕТИ ЗА ЦЕЛИОТ СЛАТКАРСКИ СВЕТ

Изложбениот простор на сајмот кој изнесува вкупно 110.000 m<sup>2</sup>, примил повеќе од илјада претпријатија од целиот слаткарски сектор, со посебен

нагласок на интернационалноста, а заеднички показател за сите беше деловниот успех. На распродадениот сајмски простор, беа претпријатија во 16 хали и ги презентираа најновите сировини за производство на слатки, основните производи, помагала, опрема и прибор за производителите на сладолед. Покрај тоа, се претставија слаткарници, кафани и приватни пекари. Сајмот Rimini Fiera стана светско средиште за производителите на слатки и хотелските синџири, за што наоѓаме потврда во

големиот интерес за случувањата во различните сектори: Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate и Gelato World Tour.

За време на сајмот се случуваа и повеќе од 500 настани под покровителство на Rimini Fier и претпријатијата со иновативност и знаење кои беа извонредна прилика за едукација и запознавање со новостите, кои благодарение на сајмот брзо се шират. Сајмот организираше многубројни меѓународни натпревари и смотри, семинари, курсеви и други содржини кои придонесоа за впечатокот за единственост и неповторливост на спектакуларните звиднувања.

### GELATO WORLD CUP

СИГЕП 2017. ќе се здружи со биеналниот сајм за угостителска опрема A.B.TECH EXPO и ќе се одржува од 21. до 25. јануари 2017. Деталната стратегија на Rimini Fier, да го подржи развојот на СИГЕП од деловен аспект, како и инфраструктурниот аспект, логистиката и технолошките иновации, сега е прошириена со проектот, кој е во согласност со постојаниот нагорен развој на сајмот, проект кој ќе добие нов изложбен простор со рационализација на веќе постојните, поврзани простори меѓу халите кои ќе бидат на располагање во 2018 година. Сајмот организираше многубројни натпреварувања, а меѓу нив најреспектабилни беа: Gelato World Cup, Pastry Queen, Bread in the City, The Star of Chocolate и Gelato World Tour.

Во GELATO WORLD CUP-от оваа година, после две години една по друга, повторно славеше Италија, втора беше Шпанија, а трета Австралија. Се натпреваруваа 13 екипи, 65 слаткарки од Аргентина, Австралија, Јапонија, Италија, Мароко, Мексико, Полска, Шпанија, Швајцарија, САД, Чиле, Уругвај и Сингапур.

Натпреварувачите ги презентираат своите вештини во многубројните задачи: подготвка на сладолед со разни вкусови, изработка на сладоледна торта, четири видови на чоколадни Petit foursi, со најголема тежина од 40 g, ледени скулптури, подготвка на три вида топли ужинки кои мораше да се конзумираат со пикантен сладолед,

подготовка на ледени коцки обогатени со цвеќе, овошје, ореви, сушено овошје и зачини. На крајот беше изработката на скулптури.

Екипата на Италија, одбрана уште на минатогодишниот СИГЕП, ја претставуваа Луиги Тирабаси (мајстор на сладоледарството од Рим), Алберто Царретта (кувар од Тхиене - Виценза), Антонио Цапуано (слаткар од Рицца Цампобассо) и Амелио Мазелла ди Регнелла (изработувач на ледени скулптури од Неапол). Водач на екипата беше слаткарот Диего Цросара од Алтавилла Вицентина (Viценза). Gelato World Cup се одржуваше во заедничката синерија на претпријатието Gelato e Cultura и Римини Фиер.

### GELATO WORLD TOUR 2016

Gelato World Tour, кој го организира Carpigiani и СИГЕП со цел да се промовира сладоледот низ целиот свет, во текот на 2016. година ќе ја освојува Америка, од 27. до 29 мај во Чикаго и во септември после турнејата по Западниот брег. Оваа година Gelato World Tour Italian Challenge по цела Италија ќе бара финалисти, кои ќе се натпреваруваат за осумте слободни места. СИГЕП 2017. ќе го угости и изборот за кандидат кој ќе се натпреварува следното лето во Германија.

Стотина слаткарки ќе се натпреваруваат за престижниот наслов World's Best Gelato. Големото финале ќе се одржи во септември 2017. во Римини.



LADIES WORLD  
PASTRY CHAMPIONSHIP

### PASTRY QUEEN

Овогодишната кралица на слаткарството е Силвия Федерица Болдetti од Италија, која је побиједила Аки Танимури од Јапонија и Марлеене Бацхеллерие од Франција. Натпреварувањето кое се организира секоја втора година, оваа година имаше осум кандидатки, покрај трите победнички, се натпреваруваат уште и Николина Пател Лончар од Хрватска, Санјана Пател

од Индија, Фарида Бабугоева од Русија, Цхиа-Синг Лин од Тајван и Гиулиана Цупини од Бразил.

### THE STAR OF CHOCOLATE

Италијанскиот мајстор за чоколади Лоренzo Пуца од Пескара победи во 2. Меѓународно натпреварување на мајсторите - чоколадери од целиот свет (Јапонија, Бразил, Индија, Италија, Австралија и Франција). Второ место освои французинот Јероме Мартинауд, а третото место му припадна на Италијанецот Томмасо Молара од Валгуарнере Царопепе. Тема на натпреварувањето беше Јазз музика..

### BREAD IN THE CITY

И во натпреварувањето во печење на леб славеше екипата на Италија, пред Швајцарија, Јапонија и Кина. Се натпреваруваат осум екипи на професионални пекари од целиот свет (Перу, Мали, Франција, Алжир). Во петдневните натпревари, екипите требаше да извршат десет задачи, меѓу кои и подготвка на традиционален леб и печење на посебен леб, печење на Виененоисери, пizza и дегустација на содржини со солени додатоци.

Посебна награда доби италијанската екипа за најдобра циабатта и најдобра презентација, меѓутоа, наградата за најдобра пizza ја доби екипата од Перу. Екипата на Италија беше во следниот состав; Рицардо Лиционе, Кристијан Трионе и Сеттимо Тассоти.

Овогодишните четири победнички екипи, ќе се натпреваруваат заедно со минатогодишните победнички екипи на Белгија, Шпанија, Холандија и Израел, следната година на AB-TECH EXPO, биеналниот сајм, кој ќе се одржи истовремено со СИГЕП и го обединува целиот пекарски сектор, вклучувајќи ја и технологијата, на тој начин ги презентира најеминентните претпријатија од цела Европа. Меѓународното натпреварување се одвива под покровителство на СИГЕП во соработка со Richemont Club Italia и со покровителство на Richemont Club International.

