

■ Jelovnik:
**THE TWENTY TWO
RESTAURANT**
Metropol Palace Beograd

■ Kulturni turizam:
NADEŽDA PETROVIĆ
Modernost I Nacija

■ Intervju:
IVA MARINKOVIĆ
Samo nam je EB potreban

■ Tema broja:
**SRPSKA VINA KRUPNIM
KORACIMA NAPRED**

■ Ugostiteljstvo:
**ZABRANA PUŠENJA U LOKALIMA,
MIC PO MIC**

The Dolce World Expo

Rimini, Italija



U Expo Centru u Riminiju u Italiji, od 21. - 25. januara u organizaciji Italian Exhibition Group održao se SIGEP, jedan od najvažnijih međunarodnih sajmova posvećen zanatski spremljenim desertima i kafi. Više od 40 godina SIGEP je referentna tačka za inovacije u celom sektoru za sladolede, poslastičarstvo, pekarstvo i kafu, koja pruža potpuni pregled svih novih tržišnih dešavanja u svetu sirovina i sastojaka, mašina i opreme, kao i pakovanja

Najveći Internacionalni sajam u ovoj oblasti ugostio je posetioce iz čitave Evrope, a u isto vreme održano je i 7. izdanje A.B. Tech Expo-izložbe mašina i tehnologije za pekarstvo: od skladištenja do pripreme i pečenja. U Riminiju su se okupili svi važniji proizvodni lanci koristeći ovu priliku da uspostave saradnju sa zanatskim i industrijskim, nacionalnim i međunarodnim udruženjima majstora sladoleda i poslastičara, pekara, barista i specijalista za kafu. Kroz novosti iz oblasti sirovina, proizvoda, najnovijih mašina i si-

stema, pažnja je bila usmerena i na pitanja o održivosti i uštedi energije, nameštaja i opreme, vitrina i pultova, kao i svega što je neophodno za savremeno pakovanje. Profesionalci iz ovog sektora su imali uvid u evoluciju na međunarodnom tržištu, jer specijalizovani mediji dovode analitičare i stručnjake, koji svake godine pružaju korisne alate za međunarodnu konkurentnost.

SIGEP je sinonim i za velika međunarodna takmičenja, koja su izvanredna prilika za profesionalno usavršavanje i otkrivanje

novih talenata. Međunarodna takmičenja su se, u šest arena, smenjivala sa demo prezentacijama velikih majstora koji koriste najnovije tehnološke inovacije u obuci i nastavi.

Dolce arena je ovom prilikom bila domaćin takmičenja talenata Gelato Europe Cup, koji predstavlja preliminarnu fazu kvalifikacija za evropske timove pred svetsko prvenstvo u sladoledu, na SIGEP-u 2024, zatim juniorsko svetsko prvenstvo u poslastičarstvu i svetsko prvenstvo za žene koje je izabralo novu kraljicu kolača.



Na poziv SIGEP-a, imao sam priliku da kao deo internacionalnog žirija prisustvujem na ova dva poslednja takmičenja. Organizacija je bila besprekorna, pobe su odneli italijanski pastry šefovi, Rikardo Primiani iz Parme i Tomazo Nembrini from Breše, dok je nova kraljica kolača postala takođe Italijanka, Ilaria Kastelaneta iz Salerna.

U Gelato areni su održane prezentacije i razgovori, dok je Pastry arena bila domaćin seniorskog prvenstva Italije - Italian senior Championship, i juniorskog prvenstva Italije -Italian Junior Championship, kao i SIGEP Giovani.

Coffee arena bila je poprište sedam nacionalnih prvenstava koja se boduju za svetsko prvenstvo u kafi, za najbolje italijanske bariste. Sa druge strane, u Bakery areni se održalo Bread in the City, međunarodno pekarsko takmičenje pod pokroviteljstvom Richemont Cluba. Spektakularno je bilo i u Choco areni, uz demo snimke i razgovore majstora čokolade i stručnjaka za kakao, koji su govorili o istoriji i posebnosti čokolade.

