

# Rimini, tutti gli appuntamenti della seconda giornata di Sigep 2022

Mar 13, 2022



Seconda giornata per **Sigep 2022**, la manifestazione di IEG – Italian Exhibition Group, che **dal 12 al 16 marzo** alla fiera di Rimini torna in presenza con tutto il mondo italiano e internazionale del foodservice dolce e dell'horeca.

Tantissimi gli **appuntamenti** da segnare in agenda nella giornata di domenica 13 marzo, tra cui:

- **STORIA DEL CIOCCOLATO ECUADORIANO**

PASTRY ARENA (Pad. B5) Domenica 13 Marzo 2022, 10:00 – 10:45

In questo talk a cura di IILA, **Santiago Peralta**, Pacari co-founder, farà una breve panoramica della storia del cacao e del cioccolato ecuadoriani, degustando origini e sapori diversi, incarnati in diverse tavolette del marchio ecuadoriano Pacari.

- **IL PANE COME SINONIMO DI SALUTE**

BAKERY ARENA (Pad. B3) Domenica 13 Marzo 2022, 10:30 – 11:15

Un incontro a cura di Richemont Club Italia dedicato alla salute con il medico **Antonio Pacella**, specialista in Scienze dell'Alimentazione e dietetica che ci parlerà dell'importanza dei carboidrati, spesso demonizzati ma fondamentali nell'alimentazione giornaliera.

- **PANETTONE ARTIGIANALE: DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO, LA TRADIZIONE CHE PIACE AI GIOVANI**

SALA GARDENIA, Domenica 13 Marzo 2022, 11:30 – 13:00

In questo incontro organizzato da AIBI verranno presentati i dati della ricerca Nielsen-CSM sul mercato del grande lievitato italiano, analizzati da **Cristina Ballarini**, trade marketing director Europe & international CSM, e **Palmino Poli**, delegato alla Presidenza ASSITOL per fiere ed eventi. Seguirà una piccola degustazione di panettone.

- **LA CREMA BAVARESE SECONDO FRANCESCO BOCCIA**

STAND CARPIGIANI (C1/061, C1/143, C1/021, C1/015, C1/134), Domenica 13 Marzo 2022, 12:15

Cooking Show con **Francesco Boccia**, maestro pasticcere e membro del Team Italia vincitore de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015. Introduce **Alessandro Racca**, maestro pasticcere

- **L'IMPORTANZA DELLA LOYALTY COME LEVA DELLA RIPRESA NELLA RISTORAZIONE**

VISION PLAZA (HALL SUD), Domenica 13 Marzo 2022, 12:30 – 13:00

La pandemia è stata dirompente sui comportamenti noti dei consumatori nel fuori casa. Tra i nuovi trend emergenti di consumo la fedeltà sta diventando cruciale. **Jochen Pinsker**, senior vice president foodservice Europe di The NPD Group Inc mostrerà come e perché loyalty sta diventando rilevante per rimanere al passo con i tempi e anche come i dessert e il mondo dolce possono supportare e profittare da questa tendenza.

- **ALTA PASTICCERIA: E-COMMERCE E DELIVERY**

STAND AMPI (Pad B5, Stand 004) Domenica 13 Marzo 2022, 13:00

I nuovi canali distributivi per l'alta pasticceria saranno al centro del talk a cura di **AMPI** che vedrà gli interventi di Sal De Riso, Salvatore Gabbiano, Stefano Manili (CEO Cosaporto), Igor Maiellano (GM Valrhona), Coordina Carla Icardi, direttore area food Mncomm.

- **SLOW FOOD COFFEE COALITION, UNA RETE INCLUSIVA E COLLABORATIVA**

VISION PLAZA (HALL SUD), Domenica 13 Marzo 2022, 14:30 – 15:00

In questo talk di Slow Food Coffee Coalition, **Alessio Baschieri**, tecnico di organizzazione della produzione di aziende agricole di caffè, tecnico di filiera e qualità, **Massimo Battaglia**, agronomo tropicalista, esperto in filiere produttive di eccellenza e nella valorizzazione di produzioni coloniali, ed **Emanuele Dughera**, coordinatore dell'Ufficio per l'Africa e il Medio Oriente di Slow Food International, esplorano e raccontano la Slow Food Coffee Coalition, una rete inclusiva e collaborativa che unisce tutti i protagonisti della filiera del caffè, dagli agricoltori ai consumatori.

- **BAKERY 4.0: NASCE IL FORUM PERMANENTE DEI PANIFICATORI ITALIANI**

BAKERY ARENA (Pad.B3), Domenica 13 Marzo 2022, 16:30 – 17:00

Al Sigep verrà presentato il nuovo progetto di **Italian Gourmet** rivolto a tutti i professionisti dell'Arte Bianca: una grande community, fisica e digitale, per fare sistema e restare aggiornati su tutti gli aspetti che riguardano la professione, da quelli tecnici a quelli più legati alla dinamica delle imprese.

- **GUIDARE IL CAMBIAMENTO: FOOD SAFETY CULTURE, DESIGN E NUOVI RITUALI DI CONSUMO**

VISION PLAZA (HALL SUD), Domenica 13 Marzo 2022, 16:30 – 17:30

Alla luce della nuova coerenza internazionale, il 3 Marzo 2021 la Commissione Europea ha pubblicato il Regolamento UE 382/2021 che inserisce l'obbligo per gli Operatori del settore alimentare di istituire e mantenere un'adeguata "Cultura della Sicurezza Alimentare", garantendo un impegno da parte della dirigenza e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti. In questo incontro promosso da FCSI (Foodservice Consultants Society International), con il patrocinio di POLI.design e ESI – Euroservizi Impresa e la partnership del magazine Design Tellers, ne parleranno **Massimo Artorige Giubilesi**, chairman FCSI Italian Unit, tecnologo Alimentare, fonder & CEO Giubilesi & Associati e presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, **Gianpietro Sacchi**, coordinator of the Scientific Committee FCSI Italian Unit, progettista e consulente strategico e direttore corsi di Alta Formazione HO.RE.CA POLI.design fondato dal Politecnico di Milano, **Claudio Gallottini**, membro FCSI Italian Unit, CEO ITA Corporation, **Benta Wiley**, co-founder di Between Communication and Design – Gruppo Oryoki, e **Cosimo Libardo**, co-fondatore di Nomad Consulting.

- **PREMIAZIONE SIGEP GELATO D'ORO DELLA SELEZIONE PASTICCIERI**

GELATO ARENA (Pad. C3), Domenica 13 Marzo 2022, 17:30 – 18:00

Alla fine della seconda giornata di Sigep, si terrà la cerimonia di premiazione della selezione pasticciere di Gelato d'Oro, che entreranno nella squadra italiana che a Sigep 2024 si contenderà uno dei 12 posti disponibili alla 10ª la Gelato World Cup.

- **MASTERCLASS DI MORETTI FORNI**

STAND MORETTI FORNI (Pad. B5-D5 Stand 003), Domenica 13 Marzo 2022, dalle 10.00

A Sigep si terranno le masterclass di Moretti Forni, in cui si alterneranno i più grandi professionisti del settore, tutti membri della community #RoadtoSmartbaking, che hanno cioè portato nella propria attività la qualità dell'ingrediente calore firmato Moretti. Tra questi, nella giornata di domenica 13 marzo, professionisti pluripremiati come Giuseppe Amato, Stefano Callegari, Alessandro Scuderi, Jacopo Mercurio, Mirko Petracci, Concetto Fiorentino e Maurizio Greco.