



HOME / HOME / TOP NEWS

Sigep 2023, panettieri di tutto il mondo si sfidano alla Bread and the City

ristonews.com

Cerca



La 44ª edizione di Sigep – the Dolce world Expo dal 21 al 25 gennaio in contemporanea con AB Tech Expo per una panoramica completa sulla filiera dei lievitati

Alla 44ª edizione Sigep – the Dolce world Expo, che quest'anno si affianca alla 7ª edizione di AB Tech Expo (21-25 gennaio 2023 alla fiera di Rimini), torna Bread in The City, il campionato internazionale di panificazione, realizzata grazie alla prestigiosa collaborazione con Richemont Club Italy, organizzazione internazionale di eccellenze della panificazione che promuove processi e pratiche di produzione a elevato valore artigianale. La fiera di Rimini diventa così la piazza dove l'intera filiera dell'industria del dolce si riunisce, un doppio appuntamento firmato da Italian Exhibition Group, per formarsi, informarsi, sviluppare business e valorizzare eccellenza, grazie a concorsi, eventi, demo, talk con ospiti internazionali e speciali sessioni formative.



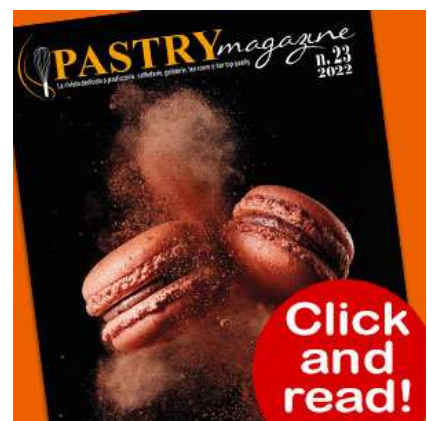
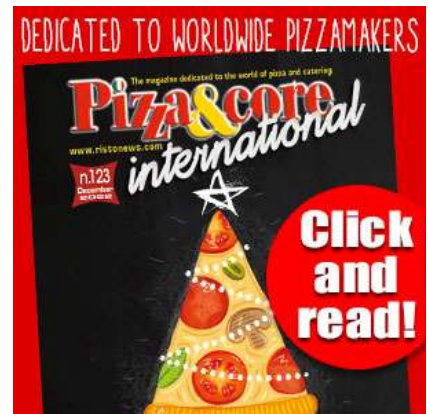
All'interno della Bakery Arena 9 squadre da tre continenti (Europa, Asia e America del Sud) si fronteggeranno nella 5ª edizione di Bread in The City, campionato internazionale di panificazione. I team, provenienti da Cina, Croazia, Israele, Italia, Messico, Olanda, Perù, Portogallo e Spagna sono composti da 2 concorrenti e 1 coach e si fronteggeranno in cinque diverse specialità: Ciabatta e Pani Speciali; Pani Liberi; Vienneserie; Torte da Forno; e Presentazione Salata.

Durante le 5 giornate di manifestazione, oltre a ospitare le sfide di panificazione, la Bakery Arena diventa il centro delle attività specificamente pensate per la filiera dei lievitati e realizzate in collaborazione con le più prestigiose associazioni di settore nazionali e internazionali, che presenteranno anche ricerche e studi realizzati ad hoc per delineare lo stato e le prospettive di sviluppo del comparto, come per esempio Aibi e Assipan, con lo studio realizzato dal Cerved sul consumo di pane tra sostenibilità e nuovi trend alimentari; Italmopa, in rappresentanza della voce del mondo delle farine; Assipan; la Federazione italiana panificatori pasticceri e affini e il già citato Club Richemont.



La presenza in contemporanea di AB Tech Expo garantisce per la filiera dei lievitati la possibilità di aggiornarsi anche su tutte le principali novità di settore come macchinari e impianti, materie prime e ingredienti, arredamento e attrezzature, vetrinistica e confezionamento, accessori per la presentazione del prodotto, packaging, franchisor, formazione professionale e servizi. Una panoramica completa che segue tutte le fasi produttive: dallo stoccaggio del prodotto alla preparazione delle ricette, dall'impasto alla lavorazione, fino a lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e imballaggio finale,

compresi naturalmente tutti i servizi che seguono la qualità del processo.



Ricette



Pizza al Sapore di Panettone



Pizza Mandorland



Pizza Meraviglia



Pizza Belcastro

LOCALI

Gli sponsor della Bakery Arena sono: Molino Dalla Giovanna (Platinum Sponsor); Corman e Lesaffre (Golden Sponsor); Eurovo e Fiamma (Silver Sponsor); Bread. & Edible Labels, Goodmorning Paper, Irinox, Jac, Mondial Forni, Moretti Forni, Sottoriva, Tecnomac e Tekno Stamap (Technical Sponsor); Il panificatore italiano (media partner).

FOCUS ON SIGEP E AB Tech Expo 2023

Data: 21-25 gennaio 2023; Organizzazione: Italian Exhibition Group SpA; edizioni: 44ª Sigep e 7ª AB Tech Expo; periodicità: annuale; qualifica: fiera internazionale; ingresso: riservato agli operatori professionali; info: www.sigep.it

20/01/2023

Torna SU ↑

    ShareThis



Pizzeria friggitoria da Nino Pannella

18/12/2022 Siamo ad Acerra alla

scoperta della Pizzeria da Nino Pannella, la cui insegna già ci svela il nome del protagonista...




Pizzeria I Belcastro

18/12/2022 Siamo a Roma: la "capitale del mondo" dicevano i


latini, certamente ancora oggi capitale di bellezza, storia e arte. A...

Home | Per saperne di più

 personale di sala

I personale di sala

"CERCASI AIUTO IN CUCINA&rdq...

 La Grappa un piacere slow

La Grappa un piacere

slow

La grappa appartiene alla tradizione...

 Archivio

Copyright  - Viale Aldo Moro, 44 - 70043 Monopoli (BA) - Tel. 080.9306460 - Fax 080.9373100 - input@inputedizioni.it - www.inputsr.it - Tutti i diritti sono riservati

RISTONEWS

Attualità, sondaggi, news
Interviste e opinioni
Gestione e legislazione

MONDOPIZZA

Pizzanews
Professione pizzaiolo
Pizza&core
Ricette

RISTORANTI

Professione ristoraro
Ricette

LOCALI D.O.C.

Pizzerie
Ristoranti
Locali serali e bar

FOOD SERVICE

Aziende
Prodotti

BEVERAGE

Aziende
Prodotti

ATTREZZATURE

Aziende e prodotti
Arredi e hotellerie

EVENTI

Fiere
Eventi

Top News Filo Diretto Beverage

CONTATTI PRIVACY - COOKIES

PUBBLICITA'
Feed RSS