



AL-CANTÀRA®
Poesie da bere!



DONNAFUGATA
ETNA



Scopri le soluzioni di Electrolux Professional progettate per il mondo della Ristorazione

I pizzaioli siciliani protagonisti al SIGEP 2023

di [Redazione](#) - 22 Gennaio 2023



Torna con una nuova edizione l'evento più atteso nel settore della ristorazione, il SIGEP nei pressi dei padiglioni del quartiere fieristico di Rimini dove ancora una volta i pizzaioli siciliani saranno i protagonisti di questo importante evento a partire dal 22 al 25 gennaio 2023.

Giunta quest'anno alla sua 44a edizione, questa kermesse è dedicata agli operatori del settore di tutto il mondo, che si trovano alla Fiera di Rimini per conoscere **le nuove tendenze del settore**, anche in fatto di impianti e attrezzature, oltre che di materie prime e di ingredienti.

Sigep è un vero e proprio show, durante il quale è possibile assistere a eventi imperdibili, fissando appuntamenti per un networking sempre più utile nel business (con top buyers da tutti i continenti) e per godersi tantissimi **campionati del mondo**, come La coppa del mondo della gelateria, il Campionato mondiale di pasticceria femminile e quello Italiano Seniores.

Durante le 5 giornate di manifestazione, oltre a ospitare le sfide di panificazione, **la pizza sarà al centro di interesse** per tutti coloro che faranno tappa alla manifestazione.

Non potevano mancare alla fiera più importante del settore i **maestri della pizza siciliana** ospiti allo stand di **Moretti Forni**. Si inizierà con [Giovanni Zuccarello di "Sazi e Sani"](#), pizzeria tra le più rinomate di Catania e apprezzata dai pizza lovers per la selezione degli ingredienti e per la leggerezza degli impasti che propone. Lo scorso anno infatti ha ricevuto il prestigioso riconoscimento dei **2 spicchi nella Guida delle Pizzerie del Gambero Rosso**. Sarà protagonista domenica **22 gennaio alle ore 15:00** con una dimostrazione che lo vedrà impegnato a cimentarsi nella realizzazione della sua pizza che parla del rispetto per la materia prima e dell'autenticità della tradizione.





Alessandro Scuderi nella masterclass nello spazio di Moretti Forni

Mentre **lunedì 23 alle ore 11:00** sarà la volta della pizza di **Pierangelo Chifari**, patron e pizza chef, del locale [Archestrato di Gela](#). Fermentazioni spontanee, lievito madre, lunghe maturazioni, altissima digeribilità, una miscela semi integrale di grani pregiati macinati a pietra sono tutti gli elementi che fanno dei suoi lievitati delle straordinarie delizie per il palato.

Tra le presenze qualificate che rappresenteranno la Sicilia **martedì alle ore 11:00** troviamo quella di **Concetto Fiorentino** patron di ["Era ora Ortigia"](#), pizzeria situata nei pressi del Ponte Santa Lucia ad Ortigia con la sua pizza napoletana in veste del tutto contemporanea.

LEGGI ANCHE: [Bread and The City: al Sigep protagonisti maestri panettieri di tutto il mondo](#)

Martedì pomeriggio alle ore 17:00 sarà la volta del giovane **Lele Scandurra**, noto anche come **"il Pizzaiolo Etneo"** titolare della [Pizzeria "L'Evoluzione"](#) a Catania che presenterà la sua pizza contemporanea espressione di ricerca, qualità dei prodotti utilizzati, perfezione negli impasti e soprattutto innovazione senza mai dimenticare l'essenza della tradizione.

Inoltre, vi segnaliamo martedì 24 Gennaio alle ore 16 nello stand Farine Casillo il maestro pizzaiolo Paolo Di Pietro che guiderà una master class. "Un'altra bellissima esperienza dal **Molino Casillo** al SIGEP – dichiara il titolare della pizzeria **"Il Capriccio" di Avola** – dove svolgo il ruolo di consulente tecnico nelle province di Siracusa e Ragusa, con l'obiettivo di confrontare e fare conoscere le tipologie di farine ai clienti"

SIGEP è dunque uno **show mondiale** che premia davvero i talenti, porta l'eccellenza italiana nel mondo e investe sulle giovani generazioni ma non solo, rappresenta innanzitutto un punto di incontro tra i professionisti che sono alla continua ricerca delle **nuove tendenze, dell'innovazione e di una visione anche per quanto riguarda il mondo della pizza.**

© Riproduzione riservata

[Redazione](#)

»

