

## MENU



**AUTORE:** Redazione

**DATA:** 19 Gennaio 2025

**CATEGORIA:** Eventi

**TAGS:** # AVPN, # Molini Fagioli, # Moretti Forni,  
# Rimini, # Sigep 2025

## La pizza al SIGEP World

## **Fino a mercoledì 22 gennaio alla fiera di Rimini le filiere artigianali di Gelato, Pasticceria, Panificazione, Caffè, Cioccolato e Pizza tra innovazioni di prodotto e nuovi trend di consumo.**

È stata inaugurata sabato 18 gennaio la **46° edizione di SIGEP World – The World Expo for Foodservice Excellence**, la grande manifestazione dedicata a **Gelateria, Pasticceria, Panificazione, Caffè, Cioccolato e Pizza** di **Italian Exhibition Group (IEG)**. La più grande edizione di sempre, con una superficie di 138.000 metri quadrati di esposizione, 1.300 brand espositori e la partecipazione di oltre 3.000 buyer internazionali. Nel ricco programma, quest'anno **la pizza** ha un posto di riguardo rispetto alle precedenti edizioni, con tanti incontri, workshop e premiazioni. Ecco gli **appuntamenti principali** delle quattro giornate mentre il programma completo è sul sito:

### **Pizza Global Experience, Pizza Arena**

A cura di Ristorazione Italiana Magazine, l'evento celebra l'arte della pizza attraverso un viaggio culinario internazionale. I Brand Ambassador di rinomati marchi di pizza e ingredienti, e le squadre in gara al concorso **Pizza Senza Frontiere – World Pizza Champion Games**, guideranno un coinvolgente showcooking, svelando segreti e ricette dalle tradizioni di diverse nazioni. Un'opportunità imperdibile per scoprire nuovi sapori, tecniche e innovazioni, in un'esperienza interattiva che unisce passione, cultura e qualità.

### **Il Pizza Club di AVPN**

Dopo la diretta globale per il **Vera Pizza Day** del 17 gennaio, l'**Associazione Verace Pizza Napoletana** è alla Fiera di Rimini con l'interessante programma di appuntamenti del **Pizza Club**, presso il Padiglione B8. Nutrito il programma tra **convegni, masterclass e talk, ideato e gestito da AVPN**, per un ideale punto d'incontro tra la community di appassionati e i professionisti del settore. Un hub che vedrà in dialogo **maestri pizzaioli, chef, giornalisti e comunicatori del settore** per approfondire le tecniche di lavorazione, dagli impasti alla cottura, ai topping, ma anche per conoscere le origini e le tradizioni legate alla pizza e scoprire le nuove tendenze del settore.

L'apertura il 18 gennaio ha visto – oltre all'appuntamento quotidiano de *Il Caffé col Presidente*, il talk che, ogni mattina alle ore 11.00, vedrà dialogare il Presidente AVPN **Antonio Pace** con ospiti di rilievo internazionale quali lo chef stellato Gennarino Esposito, il Presidente AIS Sandro Camilli e il Segretario Generale dell'Associazione Paolo Surace – lo show cooking **“Generazione Verace”** con i maestri pizzaioli **Ciro e Antonio Coppola** e il convegno **“La Pizza Napoletana e la sua autenticità senza confini”** moderato

da Alberto Lupini in programma per le ore 14.30. A seguire la **premiazione di Best AVPN Pizzeria 2024**, il contest dell'Associazione che vede come giuria i pizzaioli di tutto il mondo e, in chiusura alle ore 16.00, la masterclass **"Margherita e le sue sorelle"** con Francesco Pone e Fulvio Belfiore.

**Domenica 19 gennaio** lo show cooking delle ore 12.00 avrà come protagonista **Antonello Cioffi**, seguirà poi, alle ore 14.30, il convegno **"Il futuro della formazione in pizzeria nel mondo. I nuovi trend del 2025"** moderato da Alberto Lupini. Alle 16.00 **Vincenzo Esposito**, maestro pizzaiolo di Carmnella (Napoli), presenterà la masterclass **"Margherita e le sue sorelle"**.

La giornata di **lunedì 20**, si aprirà alle ore 12.00 con lo show cooking di **Gianmarco Ferrandi e Giacomo Devoto**, chef una stella Michelin; spazio poi al convegno **"Catene di Pizzerie Artigianali: da nuova tendenza a realtà consolidata"** moderato da Antonio Puzzi e previsto per le 14.30, a cui seguirà la masterclass **"Margherita e le sue sorelle"** con **Ciro Salvo di 50 Kalò**.

**Martedì 21 gennaio**, lo show cooking **"Generazione Verace: Pizza e Cucina"** vedrà in dialogo **Luca Tudda e Corrado Scaglione**, che lascerà spazio al convegno sull'**Osservatorio Socio – Economico della Pizza Napoletana moderato da Antonio Fucito**. Il nuovo progetto che ha l'obiettivo di analizzare e comprendere il **business della pizza napoletana** nato dalla collaborazione di AVPN con l'Università degli Studi di Napoli Parthenope, la FIPE Confcommercio Campania e il Dipartimento di Scienze umane e sociali, patrimonio culturale del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-DSU). In chiusura, a partire dalle ore 16.00, la masterclass **"Margherita e le sue sorelle"** con **Luca Di Massa e Gennaro Langella** e, nell'ultima giornata, quella di **mercoledì 22**, lo show cooking **"Generazione Verace"** con **Mirko D'Agata**.

Le serate della manifestazione si concludono con il momento conviviale dell'**Aperipizza**, che abbina pizza e buona musica.

## **Moretti Forni, la SmartBaking Company a SIGEP**

Questa edizione vedrà, nello spazio dell'azienda leader nella produzione di tecnologie di cottura, il

coinvolgimento dei migliori professionisti del settore che si incontreranno sui palcoscenici dei **forni**

**serieX, Neapolis, serieS, Core e serieT** con masterclass e cooking experience incentrate sull'ingrediente calore come elemento determinante nel successo del business.

**Diego Vitagliano, Alessandro Scuderi, Renato Bosco, Tommaso Foglia, Mauro Morandin, Mirko**

**Petracci, Massimiliano Prete, Raffaele Bonetta** sono alcuni dei 24 nomi dei top chef che porteranno

in scena la propria filosofia e professionalità incontrando il pubblico di SIGEP WORLD.



Appuntamento quotidiano della kermesse, alle 16:30 allo stand di Moretti Forni, sarà **“Chain**

**Reaction”, il momento dedicato alle catene di ristorazione che utilizzano le tecnologie dell’azienda**

**marchigiana.** Sarà un’opportunità per comprendere le dinamiche di nascita ed evoluzione di un

business di successo che ha come denominatore comune l’ingrediente calore.

Su serieX, il primo forno al mondo con Inclusive Technology™, da domenica 19 a martedì 21, alle

ore 12.00 si terrà **“Piuच्heperfetto tour”,** un format che mostrerà come attrezzature intelligenti e

di facile utilizzo possano semplificare i processi produttivi, risultando fondamentali anche per

progetti imprenditoriali di inclusione ed emancipazione professionale e sociale.

Maggiore sostenibilità e una migliore organizzazione del lavoro che sappiano semplificare la

gestione dei processi produttivi. Questo sarà uno dei temi centrali dello spazio Moretti Forni grazie

al Refining®: l’esclusivo processo brevettato che permette di suddividere il ciclo di

cottura in due momenti diversi e distanti fra loro nel tempo, snellendo i flussi produttivi nel punto vendita, garantendo la stessa altissima qualità.

Su serieT, il forno a tunnel “No chef” per la sua facilità di utilizzo che coniuga la miglior qualità di cottura al mondo con l’elevata produttività, si terranno **18 cooking experience** in cui gli chef ambassador dell’azienda mostreranno come questa tecnologia sia perfetta per tutti i tipi di prodotto con altissima produttività e ripetibilità del risultato. **Lo stand Moretti Forni vedrà 32 masterclass, 18 cooking experience, più di 40 chef coinvolti**, storie di inclusione professionale e i più importanti player della grande ristorazione che racconteranno il proprio business. Qui il programma completo.

## La rivoluzione agricola di Molini Fagioli (in pasticceria come in pizzeria)



A **Sigep 2025 Molini Fagioli (Padiglione B5 stand 038)** presenta la sua particolare visione per il mondo della pasticceria, una vera e propria **rivoluzione agricola**. Al centro della partecipazione dell'azienda umbra alla fiera di Rimini, la **Linea Oro**, farine specificatamente pensate per i professionisti del settore, che incarnano la filosofia del Molino: **rispetto per la terra, filiera virtuosa e tracciata e qualità artigianale**.

Tre le farine della linea, di cui due ideali anche per la pizza: **Essenziale**, dal basso contenuto proteico che garantisce friabilità, scioglievolezza e sofficità del prodotto, perfetta per la pasticceria ma anche per la pizza, per **rinfrescare un impasto con biga** e andare in forno in breve tempo.

**Eccelsa**, prodotto derivato dalla miscela di grani di buon tenore proteico che si adatta in modo ottimale a ricette che necessitano di alte percentuali di idratazione, come la **pizza in teglia alla romana** e perfetta anche per la laminazione di croissant francesi, pasticceria viennese e pasta sfoglia. La **Pan-doro** è invece pensata appositamente per i grandi lievitati come pandori, panettoni e colombe.

## Il libro di Diego Vitagliano

Domenica 19 alle 16 presso lo stand Italian Gourmet (Hall Sud) si presenta **Il primo libro di Diego Vitagliano**, che vi avevamo già consigliato tra i regali di Natale: un volume che racconta la storia del maestro pizzaiolo napoletano e delle sue pizzerie 10 Diego Vitagliano (numero 1 della 50 Top Pizza Italia 2024, numero 2 della 50 Top Pizza World 2024, Tre Spicchi Gambero Rosso 2025). Un progetto per conoscere in maniera approfondita la ricerca di Diego Vitagliano sugli impasti innovativi e sulle ricette iconiche che lo hanno portato al vertice della scena internazionale. Un avvincente racconto sulla sua evoluzione nel mondo della pizza napoletana contemporanea. E vi ricordiamo che ci sono **le bellissime foto di Alessandra Farinelli!** (In apertura la *Margherita Storica* di Diego fotografata da lei).

## Molino Casillo presenta Altograno®

L'azienda pugliese presenta una **nuova categoria nel mondo degli sfarinati di grano**. Questo ingrediente versatile risponde alle esigenze di equilibrio e benessere dei consumatori, offrendo ad artigiani e aziende alimentari l'opportunità di soddisfare anche i palati più esigenti. Frutto di quattro anni di ricerca, **Altograno®** è l'ultima innovazione di Molino Casillo e sarà svelato ai professionisti del settore al **SIGEP World 2025** presso la Fiera del Food Service, in programma a Rimini dal 18 al 22 gennaio. Presso il **Padiglione 5 (stand 049/048)**, sarà possibile partecipare a un programma ricco e variegato, **powered by Identità Golose**: dagli show cooking agli interventi di esperti e nutrizionisti, fino alle interviste con personalità di spicco come l'ex rugbista e imprenditore agricolo **Andrea Lo Cicero**, l'**influencer Chiara Maci**, il divulgatore **Marco Bianchi** e il biologo nutrizionista **Iader Fabbri**.