

infundo

DOLCE ARMONIA



RASSEGNA STAMPA

Infundo Italia Zuccheri

Data: 27 / 06 / 2023

Indice

STAMPA / WEB

● Il Panificatore Italiano - 01 01 2023	-----	p. 5
● Il Panificatore Italiano_2 - 01 01 2023	-----	6
● Pasticceri d'Italia - 01 01 2023	-----	7
● Il Pasticcere e Gelatiere Italiano - 01 01 2023	-----	8
● Dolcesalato - 01 01 2023	-----	9
● Pasticceria Internazionale - 01 01 2023	-----	10
● News Rimini - 13 01 2023	-----	11
● Beverfood - 13 01 2023	-----	12
● Chiamamicittà - 13 01 2023	-----	13
● Geronimonews - 13 01 2023	-----	14
● Italianfoodtoday - 13 01 2023	-----	15
● Italia Squisita - 13 01 2023	-----	16
● La Repubblica - 13 01 2023	-----	17
● Lastampaedeconomia - 13 01 2023	-----	18
● Smart Comunicazione - 13 01 2023	-----	19
● Spreaker - 13 01 2023	-----	20
● Teleborsa - 13 01 2023	-----	21
● Ditestaegola - 14 01 2023	-----	22
● Lentium - 14 01 2023	-----	23
● Newsfood - 14 01 2023	-----	24
● Vinup - 14 01 2023	-----	25

Indice

STAMPA / WEB

● Euroricette - 15 01 2023	-----	p. 26
● Foodaffairs - 16 01 2023	-----	27
● Rimininotizie - 16 01 2023	-----	28
● Ristonews - 19 01 2023	-----	29
● Gustoh24 - 20 01 2023	-----	30
● Rtmnews - 20 01 2023	-----	31
● Italianfoodnews - 21 01 2023	-----	32
● Comunicaffè - 22 01 2023	-----	33
● Comunicaffè - 23 01 2023	-----	34
● Italia a Tavola - 24 01 2023	-----	35
● Agen food - 27 01 2023	-----	36
● Italian Gourmet - 27 01 2023	-----	37
● Foodservice - 27 01 2023	-----	38
● Qualivita - 27 01 2023	-----	39
● Dolcesalato - 01 02 2023	-----	40
● Italian Gourmet - 01 02 2023	-----	41
● Horecanews - 02 02 2023	-----	42
● Foodmagazine - 02 02 2023	-----	43
● Portalegelato - 03 02 2023	-----	44
● Ristonews - 06 02 2023	-----	45
● Dolcesalato - 01 03 2023	-----	46

Indice

STAMPA / WEB

● Il Pasticcere e Gelatiere Italiano - 01 03 2023	-----	p. 47
● Il Pasticcere e Gelatiere Italiano_2 - 01 03 2023	-----	48
● Il Panificatore Italiano - 01 03 2023	-----	49
● Italian Gourmet - 27 03 2023	-----	50
● Il Pasticcere e Gelatiere Italiano - 01 04 2023	-----	51
● Tutto Gelato - 01 04 2023	-----	52
● Ampi News - 01 04 2023	-----	53
● Italian Gourmet - 01 05 2023	-----	54
● Dolcesalato - 01 06 2023	-----	55



PREMI E RICONOSCIMENTI

Una moneta celebra Franciacorta e Panettone

L'Istituto Poligrafico Zecca dello Stato, con l'ultima emissione della Collezione Numismatica 2022, ha deciso di celebrare, attraverso la nuova moneta realizzata dall'artista incisore Marta Bonifacio e prodotta presso le Officine della Zecca dello Stato, due eccellenze della Regione Lombardia: Franciacorta e Panettone.

EVENTI

A Sigep i nuovi brand ambassador Infundo

infundo.it

Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri, si amplia e arricchisce di nuove referenze per un'offerta sempre più completa (vedi servizio pagg.72-82). Lo annuncia Italia Zuccheri guardando a Sigep, poiché proprio la grande manifestazione sarà teatro d'eccezione per il lancio degli innovativi prodotti targati Infundo. Ma non solo, la fiera riminese offrirà l'occasione di scoprire e incontrare i nuovi volti che saranno brand ambassador Infundo per il 2023.



Attualità • Briciole di...

EVENTI

Il Palco del Gusto di Molino Dallagiovanna

dallagiovanna.it

Un calendario ricco di eventi e novità prenderà il via allo stand di Molino Dellagiovanna (Pad. B5 Stand 067). Si parte sabato 21 alle 11 con Giuseppe Amato, pastry chef del ristorante La Pergola di Roma, che terrà la masterclass "Ricordo D'Infanzia. Pane Latte e Cioccolato. Alle 14, Achille Zoia e Fabio Del Sorbo presenteranno la prima novità 2023 mostrandone l'impiego in pasticceria. Domenica alle 11 Leonardo Di Carlo parlerà de "Il lievito degli Innamorati", mentre alle 12.30 sarà il momento della seconda novità dedicata alla panificazione con Mattia Masala e un "Hamburger tutto da gustare". Gino e Valeria Fabbri alle 14.30 saranno impegnati con "Mattinodoro 2.0". Lunedì alle 12.30, il maestro Iginio Massari presenterà la quinta edizione del Meet Massari R-evolution (*nella foto*), che nel 2023 volerà fino in Spagna. Con lui ci sarà il consulente Giacomo Pini. Infine, martedì si apriranno le danze con Denis Dianin e "La verticale di frolla" alle 11, e alle 14 i tecnici Gianluca Ferrari e Fabio Del Sorbo chiuderanno il sipario con un'altra novità: un alleato dei piccoli lievitati.



EVENTI

Forno Follador a Taste

panificiofollador.it

Il Forno di Antonio Follador parteciperà, per la prima volta, a Taste, dal 4 al 6 febbraio 2023, in occasione della sedicesima edizione dell'appuntamento fiorentino presso la Fortezza da Basso. Follador presenterà



la sua proposta di lievitati pasquali 2023, tutti nati da pasta viva di lievito madre, artigianalità e ricerca. Oggi, Antonio Follador è un punto di riferimento per i maestri della panificazione e lievitazione, in Italia e all'estero; è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e fra i 35 maestri di fama nazionale e internazionale ad aver raggiunto le fasi finali di Panettone World Championship. Inoltre, è socio garante del neonato Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco. Senza dimenticare il pane: artigianalità e filiera certificata, pasta viva di lievito madre e farine che hanno origine da grano biologico 100% italiano. Sono questi gli ingredienti alla base della produzione di Forno Follador, premio Due Pani della Guida Pane & Panettieri d'Italia 2022 del Gambero Rosso. L'azienda di Pordenone oggi conta un laboratorio di 1.400 mq, tre negozi - La Bottega, Il Posto e Lo Spaccio - e uno shop online con distribuzione su tutto il territorio nazionale.

Innovare il pane • in laboratorio e punto vendita

IREKS

A tutto farro

ireks.it

Fiordifarro è la miscela che permette di realizzare un pane rustico e buono con un unico cereale. La nuova miscela di Ireks è infatti realizzata solo ed esclusivamente con ingredienti derivati dal farro, il cereale antico oggi molto apprezzato come alternativa al frumento, soprattutto da quei consumatori attenti e consapevoli di ciò che portano in tavola. All'interno di questo prodotto si trovano ingredienti come farina di farro, fiocchi di farro, granella di farro, pasta acida essiccata di farro integrale, malto di farro e il farro verde, antica e interessante materia prima di origine tedesca. Una speciale combinazione di materie prime per un pane unico, tutto da gustare!



ITALIA ZUCCHERI

Il lato dolce dell'innovazione

infundo.it

Innovare il pane significa anche ampliare la propria offerta con prodotti da forno dolci e chi meglio di uno specialista dello zucchero come Italia Zuccheri può aiutarvi in tale senso? In occasione di Sigep, l'azienda presenterà una novità che arricchirà la gamma professionale Infundo. Stiamo parlando di Carafin uno zucchero candito in polvere in sostituzione del saccarosio. Carafin permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore "caramello". Ideale per pan di Spagna, crema pasticcera, biscotteria; in sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure evitando l'asciugatura precoce dell'impasto. Carafin proviene dal processo di produzione dello zucchero candito in cristalli e successiva polverizzazione e miscelazione con sciroppo di zucchero caramellato. Si tratta di un prodotto naturale (non codificato come E150), per prodotti finiti dall'etichetta pulita.

LESAFFRE

Livendo rinnova l'offerta del panificio

lesaffre.it

Tre le novità che vanno ad ampliare e completare l'offerta di lieviti madre di Lesaffre per il mondo della panificazione e che verranno presentate a Sigep spiccano Mater Tradizione, lievito madre disattivato in pasta a base di farina di segale, Mater Soft, lievito madre di segale disattivato con semi, e Mater Mia, preparazione a base di lievito madre essiccato con enzimi e ingredienti. Questi prodotti si aggiungono alla gamma Livendo e sono frutto dell'impegno costante di Lesaffre nell'innovazione e nello sviluppo di soluzioni per rispondere alle esigenze del panificatore contemporaneo e di un mercato, quello del lievito madre, in costante crescita, il 10% ogni anno (fonte Cerved, maggio 2022). Sono sempre di più, infatti, i consumatori che ritrovano in questo organismo vivente dalle molteplici proprietà, la tradizione e l'autenticità di un tempo, in grado di donare ai prodotti naturalità, freschezza, gusto e salubrità. Il nuovo kit Livendo permetterà di sfruttare al meglio i prodotti della gamma e comunicarli in maniera efficace alla clientela. Infine, a sostegno del lancio delle novità di Livendo, Lesaffre ha realizzato anche tre diversi video tutorial.





il redazionale

Italia Zuccheri

La famiglia Infundo si allarga:
arriva Carafin, lo zucchero candito in polvere, insieme ad altre novità!

*Italia Zuccheri amplia la gamma dedicata ai professionisti: l'azienda presenterà
a SIGEP Carafin e altre referenze professionali, ma anche nuovi volti come brand ambassador 2023*



Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri, si amplia e arricchisce di nuove referenze per un'offerta sempre più completa, al servizio di pasticceri e gelatieri. Lo annuncia Italia Zuccheri guardando a **SIGEP** (Rimini, dal 21 al 15 gennaio 2023), poiché proprio la grande manifestazione sarà teatro d'eccezione per il lancio degli **innovativi prodotti targati Infundo**. Ma non solo: la Fiera offrirà l'occasione di scoprire e incontrare i **nuovi volti** che saranno **brand ambassador Infundo** per il **2023**. Infundo si troverà al **padiglione B5 stand 114**: dopo il successo dello scorso anno, torneranno i momenti dedicati alle dimostrazioni nel laboratorio attrezzato. Showcooking e demo con gli storici brand ambassador e i nuovi volti daranno dimostrazione di utilizzi e interpretazioni delle referenze Infundo, per sfruttarne al meglio potenzialità e caratteristiche, ottimizzando tempi e risultati in laboratorio.

Tra le **novità 2023**, arriva **Carafin**: uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio. Permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello. Ideale per pan di Spagna, crema pasticcera, biscotteria, in sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure evitando l'asciugatura precoce dell'impasto. In gelateria, aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi. Carafin proviene dal processo di produzione dello zucchero candito in cristalli e successiva polverizzazione e miscelazione con sciroppo di zucchero caramellato. Si tratta di un **prodotto naturale** (non codificato come E150), per prodotti finiti dall'etichetta pulita. Dopo il lancio di Nostrano nel 2022, Carafin va così a completare la linea Infundo composta dai tre Vagliati Fine, Medio e Grande, il Fondente in polvere, l'Impalpabile e la Granella (tre le pezzature: piccola, media, grande). Una proposta in linea con la mission di Italia Zuccheri: l'Azienda riunisce oltre 5mila produttori di barbabietola in Italia, producendo l'unico zucchero 100% italiano. Carafin non sarà l'unica new entry per Infundo: altri lanci di prodotto prenderanno vita all'interno di SIGEP 2023, offrendo spunti e idee sul futuro della pasticceria. Per saperne di più: www.infundo.it
Contatti aziendali
Italia Zuccheri Commerciale Srl
Via Mora, 56





ITALIA ZUCCHERI

LA FAMIGLIA INFUNDO SI ALLARGA

Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri, si amplia e arricchisce di nuove referenze per un'offerta sempre più completa, al servizio di pasticceri e gelatieri. Lo annuncia l'azienda guardando a Sigep: proprio la grande manifestazione sarà l'occasione per scoprire e incontrare i nuovi brand ambassador Infundo 2023. L'appuntamento è al **Padiglione B5 - Stand 114** dove, dopo il successo dello scorso anno, torneranno i momenti dedicati alle dimostrazioni nel laboratorio attrezzato: showcooking e demo con gli storici brand ambassador e i nuovi volti. A Sigep saranno infatti presenti le new entry Infundo **Luigi Biasetto, Paolo Griffa e Stefano Guizzetti**, figure di spicco tra le più importanti dei settori pasticceria e gelateria. Tutti e tre, con Giacomo Besuschio, Fabrizio Fiorani, Gianluca Fusto e Federica Russo, si troveranno allo stand Infundo, impegnati in demo volte a illustrare e spiegare potenzialità e declinazioni delle referenze

in gamma, tra cui i nuovi prodotti che verranno svelati proprio in fiera. Tra le novità arriva **Carafin**, uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio. Non codificato come E150, consente la realizzazione di prodotti finiti clean label. Ma non sarà l'unica novità: altri prodotti ad alto valore di innovazione e per ora top secret verranno svelati proprio a Sigep 2023. Italia Zuccheri fa sapere che si tratta di referenze studiate per elevare gli standard qualitativi delle creazioni di pasticceria in modo naturale, offrendo la possibilità di realizzare dolci con etichetta pulita al 100%, a favore di un pubblico sempre più esigente in termini di clean label. **infundo.it**



DEI PROTAGONISTI ESSENZIALI PER LE PREPARAZIONI DI ALTA PASTICCERIA E GELATERIA

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

I prodotti della Gamma Pasticceria e Gelateria delle Fattorie Fiandino sono realizzati con Latte 100% italiano e possono essere utilizzati per le migliori preparazioni.

Le panne ottenute per centrifuga dal nostro prezioso Latte 100% Piemontese vengono lasciate riposare 72 ore prima di diventare **Burro 1889**, vincitore del premio **Quality Award 2019 e 2021**.

(Disponibile in pani da 1 - 5 - 25 kg e PIATTO da 1 kg)

La **Panna 1889** è ricavata per centrifuga da Latte 100% italiano, viene sottoposta ad un "delicato" trattamento UHT che non ne compromette le caratteristiche organolettiche uniche. (Disponibile 35% e 38%, brik da 1 L - 12 per cartone)

Consigliati dai Grandi Maestri Pasticceri **Diego Crosara, Giuseppe e Prisco Pepe e Alessandro Racca**.



Via Termine 25, 12020 Villafalletto (CN) - info@fattoriefiandino.it - fattoriefiandino.it



INFUNDO CARAFIN: nuovo zucchero candito in polvere

Italia Zuccheri rafforza la sua gamma dedicata ai professionisti presentando a Sigep il nuovo zucchero Carafin. In arrivo in fiera anche nuovi brand ambassador e altre referenze professionali

Nuove referenze si aggiungono a Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri nata per rispondere alle diverse esigenze di pasticceri e gelatieri. In occasione di Sigep (a Rimini, dal 21 al 25 gennaio 2023) vengono lanciati alcuni **innovativi prodotti targati Infundo, tra cui lo zucchero Carafin**. Ma non solo: in fiera trovano spazio anche i nuovi brand ambassador per l'anno 2023. A Sigep, Infundo si trova al **padiglione B5, stand 114**: dopo il successo riscosso nella scorsa edizione, Italia Zuccheri ha scelto di riproporre momenti dedicati alle dimostrazioni nel laboratorio attrezzato, per mettere alla prova i suoi prodotti. Sono inoltre in programma showcooking e demo con gli storici brand ambassador, che insieme ai nuovi volti daranno dimostrazione di utilizzi e interpretazioni delle referenze Infundo per mostrarne al meglio tutte le potenzialità e le caratteristiche, ottimizzando tempi e risultati in laboratorio.



Showcooking e demo di Italia Zuccheri a Sigep

LA LINEA INFUNDO

Dopo il lancio di Nostrano nel 2022, Carafin va a completare la linea Infundo già composta da **Vagliati Fine, Medio e Grande, il Fondente in polvere, l'Impalpabile e la Granella** (tre le pezzature: piccola, media, grande), tutti pensati per rispondere al meglio a diversi e specifici utilizzi in pasticceria e gelateria. Una proposta in linea con la mission di Italia Zuccheri: l'azienda riunisce in Italia oltre 5 mila produttori di barbabietola producendo così l'unico zucchero 100% italiano e garantendo una filiera corta. Ma le novità di Infundo non terminano con Carafin: a Sigep prendono vita altri lanci di prodotto, mentre si riflette sul futuro e sulle prospettive della pasticceria. Per scoprire tutto sulla linea: www.infundo.it



CARAFIN: PER PRODOTTI NATURALMENTE COLORATI E DAL SAPORE CAMELLO

Tra le novità che segnano l'anno 2023 per Italia Zuccheri spicca **Carafin**: uno **zucchero candito in polvere** specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio. Grazie alle sue qualità Carafin consente ai professionisti di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello. La nuova referenza risulta **ideale per pan di Spagna, crema pasticcera, biscotteria**, oppure in sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure, evitando l'asciugatura precoce dell'impasto. In gelateria, invece, aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi. Come nasce Carafin? "Proviene dal processo di produzione dello zucchero candito in cristalli e successiva polverizzazione e miscelazione con sciroppo di zucchero caramellato", spiegano da Italia Zuccheri. "Si tratta di un prodotto non codificato come E150, adatto alla realizzazione di prodotti finiti dall'etichetta pulita".

infundo
DOLCE ARMONIA

Italia Zuccheri

Italia Zuccheri Srl
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)
www.italiazuccheri.it

Per tutelare il lievito madre

Il Consorzio per la tutela del lievito madre da rinfresco, istituito ad agosto 2022, consiste in un progetto di cooperazione nazionale ed estera finalizzato a tutelare e valorizzare le produzioni alimentari artigianali (dolci e salate), nate dall'utilizzo esclusivo della pasta madre, senza aggiunta di lievito di birra, starter o coadiuvanti.

In novembre è stato presentato a Milano presso la sede di Altis - Graduate School Business & Society, Scuola di formazione per studenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, con cui è stato siglato un progetto di collaborazione. Alla tavola rotonda hanno partecipato **Vito Moramarco** (direttore di Altis e docente di Politica economica, Università Cattolica), **Patrizia Catellani** (docente di Psicologia Sociale, Università Cattolica), **Rossana Pennazio** (Università Piemonte Orientale), **Stella Gubelli** (responsabile consulenza di Altis e docente di Programmazione e Controllo, Università Cattolica), **Alessandro Sensidoni** (docente di Tecnologie Alimentari, Università Udine), **Anna Sartori** (Presidente del Consorzio) e **Antonio Follador** (membro CdA del Consorzio).

"Non difendiamo un prodotto, ma un metodo di lavorazione - ha sottolineato Sartori -. Il mondo dei lieviti è costituito da una miriade di prodotti diversi tra loro, ma meno del 3% degli artigianali viene realizzato con lievito madre da rinfresco. È necessario fare chiarezza mettendo in evidenza le differenze: serve per i consumatori e anche per i produttori". La presidente ha poi illustrato le modalità con le quali gli aderenti si impegnano a tutelare il prodotto: in primis la vigilanza attraverso un'attenta selezione dei nuovi soci, il controllo dei prodotti grazie a metodi analitici di laboratorio sviluppati ad hoc, un marchio registrato per la certificazione dei prodotti e sistemi anticontroffazione.

Il Consorzio riunisce attualmente 17 imprese (e non persone fisiche) italiane e tra gli obiettivi viene data importanza alla sensibilizzazione dei consumatori sui temi legati al lievito madre (compreso quello della sostenibilità), promuovendo una proposta di legge sull'etichettatura (il sistema attuale, di fatto, non consente al consumatore di distinguere i lieviti ottenuti con diversi metodi di lavorazione). Un altro obiettivo riguarda la formazione dei professionisti attraverso un supporto tecnico-scientifico ai consorziati.

Riassunti in 10 punti, i principi fondamentali sono raccolti nella **Carta dei valori**, elaborata in collaborazione con Altis. consorzioilievitomadre.it R.C.

La famiglia si allarga

Si arricchisce di nuove referenze **Infundo**, la gamma professionale di **Italia Zuccheri** e **Sigep** è il teatro della presentazione e l'occasione in cui vedere all'opera gli storici e i nuovi brand ambassador. Presso lo spazio dedicato (pad B5, stand 114) tornano infatti momenti dedicati nel laboratorio attrezzato e nel corso di showcooking e demo vengono interpretate le referenze della gamma, spiegando come sfruttarne al meglio potenzialità e caratteristiche, ottimizzando tempi e risultati in laboratorio.

Tra le novità arriva **Carafin**, zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria, in sostituzione del saccarosio. Permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello; per pari di Spagna, crema pasticcera e biscotteria, si può impiegare in sostituzione parziale o totale del cacao per paste scure, evitando l'asciugatura precoce dell'impasto, mentre in gelateria aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi. Carafin proviene dal

processo di produzione dello zucchero candito in cristalli, con polverizzazione e miscelazione con sciroppo di zucchero caramellato, e si tratta di una referenza naturale (non codificata come E150) per prodotti finiti dall'etichetta pulita.

Dopo il lancio di Nostrano lo scorso anno, Carafin va così a completare la linea Infundo composta dai tre Vaghiati Fine, Medio e Grande, il Fondente in polvere, l'impalpabile e la Granella in tre pezzature (piccola, media, grande). Una proposta in linea con l'operato di Italia Zuccheri, che riunisce oltre 5 mila produttori di barbabietola nel nostro Paese, producendo l'unico zucchero 100% italiano.

Durante lo svolgimento di Sigep sono previsti altri lanci, offrendo ulteriori spunti e idee. infundo.it

Per cornetti e brioche

Brioche 00 Molino Pasini è ideale per la produzione di brioche, sfoglia grassa con burro, cornetti surgelati e babà. Grazie alla particolare struttura proteica, questa farina per dolci sopporta bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale si presenta di un bel colore chiaro con un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Anche in surgelazione conserva inalterate le caratteristiche organolettiche. È disponibile in confezioni da 10 e 25 kg. molinopasini.com

Dallo chef stellato **Carlo Cracco**, chiamato a raccontare le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica; a **Davide Comaschi**, campione del mondo di cioccolateria e membro Relais dessert international. Sono solo due

degli attesi protagonisti di **Sigep**, il salone del gusto di Italian exhibition group in programma **a Rimini dal 21 al 25 gennaio**.

Nella **Vision plaza** dell'expo si delineerà il futuro del food service grazie a un calendario di eventi per raccontare le evoluzioni del settore. Con il coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The Npd group-Iri, Deloitte, Doxa e Cerved, e la presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento. Più nel dettaglio The Npd group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale, mentre i dati Doxa sono il punto di partenza per tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentiment degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria. Chef Cracco è atteso lunedì 23 gennaio e Comaschi il giorno prima per illustrare "La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione".

La Federazione italiana Pubblici esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano le sfide del bar del futuro e sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolce si concentra Cast Alimenti. Ma protagonisti nella Vision plaza saranno anche sostenibilità energetica e umana, con Legambiente Agricoltura e Coprob-Italia zuccheri. Infine anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre impatto sociale e ambientale con due appuntamenti.



Nella Vision Place di SIGEP - The Dolce World Expo il focus del Food Service viene affrontato grazie a un'esperienza ricca di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei Redi all'Avanguardia del mondo in Italia. La manifestazione di Future Exhibition Group italiana e globale, pasticceria, pasticceria artigianale, cioccolato e caffè, che apre la porta a Fiera di Roma dal 21 al 23 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori del settore e di meeting artigianale dolci.

La Vision Place di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di mercato, grazie alla collaborazione e all'impulso di alcuni dei leader di primo piano come The NPD Group - IRL, Innova, Bion e Ceresi, e alla presenza di tutti le associazioni e i media di riferimento per l'analisi delle cinque filiere rappresentative di industriali italiani e internazionali come IFA.



The NPD Group offre in tre distati momenti una spaccata sulla situazione del consumo di foodservice in Italia italiana e globale (Globe e opportunità nel food service Europe, 22 gennaio, 12.30), tra differenza e sostenibilità nei trend europei e a valle e analisi, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne i dolci, l'andamento del mercato. Da tempo internazionale l'attenzione alla 12.15 di lunedì 23 gennaio, di Carlo Ceresi, titolare APIMedicalFood, l'attenzione all'innovazione italiana, chiamata a raccontare quali siano le tendenze del cibo personale nella ristorazione e nell'home food, con l'obiettivo di il mondo, e livello internazionale, dell'alta pasticceria nella pasticceria e nell'home food. Nella stessa giornata vengono presentati anche i dati di Bion e Ceresi sul cibo e food service market: quali principali tendenze ed evoluzioni.

I dati Bion e Ceresi di ricerca e di mercato per anticipare gli scenari di mercato, grazie alla collaborazione e all'impulso di alcuni dei leader di primo piano come The NPD Group - IRL, Innova, Bion e Ceresi, e alla presenza di tutti le associazioni e i media di riferimento per l'analisi delle cinque filiere rappresentative di industriali italiani e internazionali come IFA.



Dalio Comelli, Presidente del Mondo di Conoscenza 2017 e member della Banca Mondiale, è invece protagonista il 22 gennaio di la conoscenza di un persona professionale di salute, competenza, abilità e determinazione, come il Partecipante Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con l'obiettivo di creare un'esperienza tangibile del potere della squadra in la sfidando nella gara (22 gennaio, 14.30).

Con il talk Il Futuro della pasticceria: la scommessa di ANIP - Pasticceria, comunicazione, crescita il gruppo ANIP GIOVANI (22 gennaio, 13.30) viene presentata a SIGEP ANIP GIOVANI - il nuovo gruppo istituzionale nel 2023 e composto da ragazzi e ragazze pasticcieri, pasticciere e pasticciere di pasticceria, ma nel complesso tra i 18 e i 30 anni, che per due anni avranno la possibilità di vivere direttamente il mondo di pasticceria e le sue attività, sempre a cura di ANIP - Accademia Maestri Pasticci Italiani e della FIP (la pasticceria professionalmente e qualità del prodotto, soprattutto in cui l'Accademia Pasticci Italiani ha collaborato per realizzare l'esperienza di di elaborare una strategia business per generare l'attività della pasticceria in futuro.

La Federazione Italiana Pasticci Italiani, nel 2023 del 23 gennaio, di oltre 100 anni la storia di ha del lavoro pasticcieri, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli agenti organizzativi e generativi delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Nella stessa area anche l'esperienza organizzata da PASTICCIERI italiani e pasticciere l'ultima sfidando: Con il titolo nel settore Redi 21 gennaio, 14.00, che secondo l'esperienza nella necessità di definire strategie per garantire la propria identità, rafforzando il ruolo e innovando allo stesso tempo. Un'identità che tuttavia deve essere rilevante nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come l'ultima Fiera nel suo format eventi Fiera e mercato per valorizzare un patrimonio del Paese (21 gennaio, 12.30). Al centro della prima di Sigep invece il marketing della pasticceria, quali trend e le migliori per avere successo, presentato da Italian Coneset, settore New Business, come l'ultima Fiera e i prodotti (21 gennaio, 14.30).

Sempre nell'ambito internazionale del food service della SIGEP, all'interno, la scuola di Cucina e dei Maestri del Cibo, nella giornata del 23 gennaio, Italia e l'esperienza dell'esperienza di la nuova modalità di alta formazione internazionale indispensabile per i produttori del food, per creare nuove pratiche e il successo del proprio business. Esperienze come presentate agli ospiti, nella Vision Place del SIGEP sono offerte al centro di sostenibilità, emergenza e a tema, con numerosi appuntamenti - Inglese Agricoltura, con l'uscita della testimonianza italiana di COP20 - ITALIA 2020 (21 gennaio) e la serie del Bion e Ceresi e l'esperienza italiana della filiera agro-alimentare (22 gennaio, 13.00). Al centro del Ceresi e la nuova tendenza della pasticceria, come prodotti a lunga durata, packaging e rispetto con, attenzione al cliente e la sua agilità di qualità, sono invece al centro dell'esperienza presentata da ANIP (21 gennaio) e l'ultima Fiera (21 gennaio, 13.00), mentre l'ultima Fiera e la serie della sfidando la sfida sfidando i concetti emergenti (22 gennaio, 10.30).

Al centro della sfidando la sfida sfidando i concetti emergenti (22 gennaio, 10.30).

Anche la sfidando la sfida sfidando i concetti emergenti (22 gennaio, 10.30).

Per informazioni dettagliate sugli eventi consultare il programma che segue.

Chiamamicittà.it

L'informazione online di Rimini e Provincia

ECONOMIA E LAVORO

Rimini. SIGEP: tendenze, analisi e sostenibilità protagonisti assoluti della Vision Plaza

13 Gennaio 2023 / Redazione

f

t

in

wh

yt

ig

me

Nella Vision Plaza di SIGEP - The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NPD Group - IRI, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IILA.

The NPD Group offre in tre distinti momenti: uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (**Sfide e opportunità nel food service Europeo**, 22 gen. 12:30), tra differenze e similitudini nel trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (**I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future**, 23 gen. 11:30 e **La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo**, in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 14:30). Il **fuoricasa in casa** è invece l'appuntamento (25 gen. 12) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

I dati Doxa sono il punto di partenza di **Prepararsi alle sfide del 2023**, organizzato da Dolcesalato - 22 gennaio - che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentiment degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore APEI-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di **I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hospitality**. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di **Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni**.

Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di **La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione**, evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gen. 16:30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano **Le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità**, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (**Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food** 21 gen. 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Un'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fiipe nel suo **Locali storici. Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese** (24 gen. 12:30). Al settore della pastry si rivolge invece **Il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo**, promosso da Italian Gourmet, mentre **New business: come ingaggiare i grandi clienti** è a cura di Bargiornale e Dolcegiorale (23 gen. 16:30).

Sempre sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolce CAST Alimenti, la **Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto**, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di **Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business**.

Tema ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di **sostenibilità, energetica e umana**, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell' **Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare** (25 gennaio, 11) i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (**Pane: il futuro è sostenibile** 24 gen. 11:30), mentre PUNTO.IT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10:30).

Anche la **filiera del caffè** testimonia il proprio impegno per ridurre impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - **Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro** 21 gen. 15:30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da **AL INVEST VERDE**, il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e sostenibile in risposta alle nuove sfide globali in Centro e Sud America, e **IILA** che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo e rafforzamento di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi. Il secondo (24 gen. 16:30) - **La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale** - promosso da COMUNICAFÉ, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

www.sigep.it

Stampa

f

t

in

wh

yt

ig

me

13

Ufficio Stampa DRG COMUNICAZIONE

Tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it

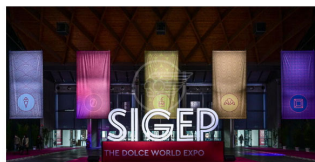
DRG

COMUNICAZIONE



CRONACA 15:02 | 13/01/2023 - Rimini

Sigep 2023: trend e prospettive del food service protagonisti della Vision Plaza



Nella Vision Plaza di SIGEP – The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce. La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NP Group – IRI, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IILA.

The NP Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 14:30). Il fuoricassa in casa è invece l'appuntamento (25 gen. 12) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

I dati Doxa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023, organizzato da Dolcesalato – 22 gennaio – che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentiment degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore APEI-Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni.

Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di un evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gen. 16:30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano Le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze. Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food 21 gen. 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Al settore della pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Bargiornale e Dolcegiornale (23 gen. 16:30).

Tema ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti. Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB – ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell'Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (25 gennaio, 11); i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (Pane: il futuro è sostenibile 24 gen. 11:30), mentre PUNTOIT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10:30).

Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo – Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro 21 gen. 15:30 – si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST VERDE, il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e sostenibile in risposta alle nuove sfide globali in Centro e Sud America, e IILA che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo e rafforzamento di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi. Il secondo (24 gen. 16:30) – La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale –, promosso da COMUNICAFTE, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

APPUNTAMENTI / AZIENDE E PRODOTTI



Anteprima SIGEP 2023: alcune novità tra gli stand



In attesa dell'inaugurazione di sabato 21 Italian Food Today presenta in anteprima alcune delle novità che saranno presenti alla Fiera del Foodservice dolce a Rimini dal 21 al 25 gennaio.

SCA ITALY sarà presente al padiglione D1 interamente dedicato al caffè di qualità, in cui non mancheranno tutti i diversi attori della filiera grazie al lavoro di SCA che, con il chapter italiano, si fa promotore di una cultura autentica del caffè di qualità. Accanto allo stand di SCA, sempre all'interno del padiglione, **nasce** inoltre il nuovissimo Roasters Village, uno spazio espositivo di circa 100 metri quadri con più di dieci torrefattori. Una news importantissima per questa edizione della fiera, che per la prima volta apre uno spazio nuovo ai piccoli attori che rappresentano l'eccellenza di questo comparto **produttivo**: le piccole torrefazioni con il proprio stand saranno le vere e proprie protagoniste dell'evento, per portare la propria esperienza e le proprie peculiarità tutte da degustare all'interno dell'area.



Durante l'evento si svolgeranno infine **le finali dei campionati italiani di SCA Italy**, in cui 60 concorrenti si sfideranno per portare a casa il titolo nazionale nelle categorie di:

- Barista
- Brewers cup
- Cup Tasters
- Latte Art
- Coffee in Good Spirits
- Roasting

ITALIA ZUCCHERI presenta le novità di **Infundo**, la gamma professionale tra cui spicca **Carafin**: zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio. L'azienda durante tutte le 5 giornate del SIGEP effettuerà presentazioni ed eventi specifici dedicate ai professionisti della pasticceria e della gelateria.

LESAFFRE propone le novità della **gamma di lieviti madre Livendo**, composta da starter di lievito madre, lieviti madre attivi, lieviti madre disattivati/essiccati e preparazioni a base di lievito madre. **Tre le novità, presentate in anteprima assoluta**, che vanno ad ampliare e completare l'offerta di **lieviti madre Lesaffre per il mondo della panificazione**: **Mater Tradizione**, lievito madre disattivato in pasta a base di farina di segale, **Mater Soft**, lievito madre di segale disattivato con semi, e **Mater Mia**, preparazione a base di lievito madre essiccato con enzimi e ingredienti.

GRUPPO CAFFO 1915 è presente al SIGEP 2023 con i suoi prodotti di punta. In particolare, l'**Elisir Borsci S. Marzano** che sarà anche un ingrediente della Mystery Box nella gara di Coppa del Mondo di Gelateria. A rappresentare l'azienda quest'anno sarà presente anche Roberto Lippolis, professionista di lungo corso sia del mondo dei liquori sia nel mondo delle basi per pasticceria e gelateria, al suo primo appuntamento pubblico nella veste di nuovo Responsabile dello Stabilimento Borsci.

FABBRI 1905 nell'Isola Fabbri presenterà la **novità croccante firmata Amarena Fabbri** e le **inedite varianti** di due grandi classici della gelateria e della pasticceria, il **cioccolato** e il **pistacchio**. Tra i protagonisti dello spazio anche i **tre vasi gemelli** che racchiudono altrettanti tesori di casa Fabbri: l'iconica **Amarena**, anima e cuore di infinite specialità di pasticceria; la **Fragola**, delizia di frutti semi-canditi di piccolo calibro in sciroppo di fragola; lo **Zenzero**, piccante prelibatezza con pepite di zenzero immerse in pregiato sciroppo di zenzero e curcuma.

AIBI racconta il futuro del pane in tutte le sue sfaccettature. Alla manifestazione l'Associazione Italiana Bakery Ingredients sarà presente con un suo stand (**n. 44, Hall D4**), vero e proprio hub pensato per l'incontro con le istituzioni, locali e nazionali, e con i rappresentanti delle associazioni di categoria.



ITALIA ZUCCHERI: LE NOVITÀ PRESENTATE AL SIGEP 2023

Paola Griffa e Stefano Guizzetti i due nuovi volti dell'azienda dello zucchero 100% italiano.

Italia Zuccheri, realtà bolognese che riunisce più di 5000 aziende agricole italiane per la coltivazione sostenibile di barbabietole da zucchero, ha presentato due **nuovi ambasciatori Infundo**, la linea dedicata ai professionisti e specifica per la pasticceria e la gelateria.

Si tratta di **Paolo Griffa**, pastry chef stellato, e **Stefano Guizzetti**, talentuoso e creativo gelatiere.

Insieme a **Luigi Biasetto**, **Gianluca Fusto**, **Fabrizio Fiorani**, **Giacomo Besuschio** e **Federica Russo** si sono avvicendati in un calendario ricco di eventi, show cooking e incontri durante la cinque giorni riminese.

A SIGEP 2023 il lancio di tre nuove referenze che ampliano la gamma **Infundo**: **Extra Crescita**, la miscela che favorisce lo sviluppo del lievito e dell'alveolatura; **Extra Tempo**, la soluzione che agevola la shelf life dei prodotti; e **Carafin**, lo zucchero candito che dona sentore di caramello e colore alle preparazioni in pasticceria e gelateria, in modo del tutto naturale.

IN QUESTA NOTIZIA

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**

ABBONATI	LA STAMPA	ACCEDI
Economia		
Lavoro		
Agricoltura		
TuttoSoldi		
Finanza		
Borsa Italiana		
Fondi		

SIGEP 2023: Trend e prospettive del Food Service protagonisti della Vision Plaza
Dal 21 al 25 gennaio 2023 alla Fiera di Rimini associazioni e media di settore, istituzioni, istituti di ricerca per promuovere lo sviluppo dell'industria fiore all'occhiello del made in Italy

TELEBORSA Pubblicato il 13/01/2023
Ultima modifica il 13/01/2023 alle ore 16:15

 Nella Vision Plaza di SIGEP - The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NPD Group - IRI, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IILA.

The NPD Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (filiale e opportunità nel food service Europeo, 22 gen. 12:30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (i consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gen. 13:30 e La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo, in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 16:30), il foodservice in casa è invece l'appuntamento (25 gen. 12 di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

I dati Doxa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023, organizzato da Dolcemat - 22 gennaio - che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentiment degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore APEI-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni.

Davide Comaschi, campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione, evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gen. 16:30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food 21 gen. 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. L'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Tipe nel suo Locali storici Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese (24 gen. 12:30). Al settore della pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Bargiornale e Dolcegiornale (23 gen. 16:30).

Sempre sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolce: CAST Alimenti, la Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Tema ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell' Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agrolimentare (23 gennaio, 10). I dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIRI (Pane: il futuro è sostenibile 24 gen. 11:30), mentre PUNTOIT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10:30).

Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro 21 gen. 15:30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST VERDE, il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e sostenibile in risposta alle nuove sfide globali in Centro e Sud America, e IILA che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo e rafforzamento di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi. Il secondo (24 gen. 16:30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da COMUNICAFE, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

SMART

Italian Exhibition Group



Italian Exhibition Group

Venerdì 13 Gennaio 2023

Sigep 2023: trend e prospettive del food service protagonisti della Vision Plaza

Nella Vision Plaza di SIGEP – The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NPD Group – IRI, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IILA.

The NPD Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (Sfide e opportunità nel food service Europeo, 22 gen. 12:30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gen. 11:30 e La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo, in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 14:30). Il fuoricasa in casa è invece l'appuntamento (25 gen. 12) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

I dati Doxa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023, organizzato da Dolcesalato - 22 gennaio - che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentiment degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore API-Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni.

Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione, evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gen. 16:30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food 21 gen. 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Un'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fiye nel suo Local stories Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese (24 gen. 12:30). Al settore della pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Bargiornale e Dolcegiornale (23 gen. 16:30).

Sempre sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolce CAST Alimenti, la Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Tema ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB – ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell' Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (25 gennaio, 11); i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (Pane: il futuro è sostenibile 24 gen. 11:30), mentre PUNTO.IT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10:30).

Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro 21 gen. 15:30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST VERDE, il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e sostenibile in risposta alle nuove sfide globali in Centro e Sud America, e IILA che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo e rafforzamento di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi. Il secondo (24 gen. 16:30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da COMUNICAFÉ, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

Per informazioni dettagliate sugli eventi consultare il programma cliccando qui.

4857 - Infundo a SIGEP 2023 nuove referenze e demo con i brand ambassador

HORECA AUDIO NEWS - Le pillole quotidiane



Condividi



Like



Download



INFO

Aria di novità per Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri: a Sigep, infatti, verranno svelati nuovi prodotti che andranno ad arricchire la linea.

Protagonisti della cinque giorni, anche i brand ambassador Infundo per il 2023. I nuovi volti che rappresenteranno la gamma sono quelli di Luigi Biasetto, Paolo Griffa e Stefano Guizzetti che, assieme a Giacomo Besuschio, Fabrizio Fiorani, Gianluca Fusto e Federica Russo, si daranno appuntamento al Padiglione B5 Stand 114, impegnati in showcooking e demo rappresentative delle peculiarità e potenzialità delle referenze in gamma.

🕒 5 mesi fa #audio, #awayfromhome, #beverage, #food, #foodservice, #horeca, #horecanews, #news, #notizie, #notizieaudio, #outofhome

Venerdì 23 Giugno 2023, ore 15:09

teleborsa

Accedi • Registrati • Segui su [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [RSS](#) [Feed RSS](#)

Asien Milano

09 A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

NOTIZIE

QUOTE

RUBRICHE

AGENDA

VIDEO

ANALISI TECNICA

STRUMENTI

GUIDE

PRODOTTI

L'AGENZIA

Cerca notizie, titoli o ISIN

Home Page / Notizie / SIGEP 2023: Trend e prospettive del Food Service protagonisti della Vision Plaza

SIGEP 2023: Trend e prospettive del Food Service protagonisti della Vision Plaza

Dal 21 al 25 gennaio 2023 alla Fiera di Rimini associazioni e media di settore, istituzioni, istituti di ricerca per promuovere lo sviluppo dell'industria fiore all'occhiello del made in Italy

commenta

altre news

Economia - 13 gennaio 2023 - 16:18



(Teleborsa) - Nella Vision Plaza di SIGEP – The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.



Vai In Pensione Evitando Quasi 3 Maggiori Rimpatri

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NPQ Group – IRI, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IILA.

The NPQ Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (5file e opportunità nel food service Europeo, 22 gen. 12:30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gen. 11:30) e La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo, in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 14:30). Il fuoricasa in casa è invece l'appuntamento (25 gen. 12) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

I dati Doxa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023, organizzato da Doloesalato - 22 gennaio - che vuole trarre le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sui sentimenti degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore APEI-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di I trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni.

Davide Comaschi, campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, vision e determinazione, evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gen. 16:30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano Le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food 21 gen. 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proteggere la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Un'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fipe nel suo Locali storici Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese (24 gen. 12:30). Al settore della pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Bargiomale e Doloeigomale (23 gen. 16:30).

Sempre sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolce CAST Alimenti, la Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Tema ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB – ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell' Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (25 gennaio, 11); i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (Pane: il futuro è sostenibile 24 gen. 11:30), mentre PUNTOIT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10:30).

Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro 21 gen. 15:30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST VERDE, il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e sostenibile in risposta alle nuove sfide globali in Centro e Sud America, e IILA che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo e rafforzamento di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi. Il secondo (24 gen. 16:30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da COMUNICAFEE, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

21

Ufficio Stampa DRG COMUNICAZIONE

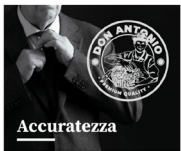
Tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it

DRG

COMUNICAZIONE

Sigep 2023 (21-25 Gennaio) : i
convegni principali

di sabato 16 gennaio 2023 04:00 pm
Il podcast interessante Foodnews ed eventi, News



Nella Visione Pura di SIGEP - The Food World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei forti attrattori del ruolo in Italia. La manifestazione di Italia Esposizione Group dedicata a gusto, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Roma da 21 a 25 gennaio 2023, conferma così il sempre ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale d'Italia.

L'efficienza Piacca SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani grazie alla conoscenza e al coinvolgimento di tutti di ricerca di prima mano come TheNFO Group - IM, Dolella, Dosa e Cereali e alla presenza di tutte le associazioni e media di riferimento per coprire dalla ricerca fino rappresentativa di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come AL, INVEST Verde - I.R.A. Organizzazione Internazionale Italia-Latinoamericana.

The NFOGroup offre in tre distretti nazionali uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (DHR e opportunità nel food service Europeo, 22 gennaio, 10.30). Tra efficienza e sostenibilità nei trend europei e a valle e ottimi, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paesaggi di consumo comporta il consumo fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gennaio 11.30 e La collezione fuori casa e in casa. La opportunità per il food service passando ai comportamenti di consumo, in collaborazione con IM, 24 gennaio, 16.30. Il futuro in casa di invece l'appuntamento (25 gennaio, 10.00) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il futuro da export e da delivery.

I dati Dosa sono il punto di partenza di Propegniti alla sfida del 2023, organizzato da Delicatissimo - 22 gennaio - che vuole trarre le somme sulle conseguenze sociali dell'emergenza sanitaria e sui sentimenti degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale l'Inferno, alle 13.15 di lunedì 23 gennaio, di Carlo Caccia, titolare AFIP Associazioni Pasticcieri dell'Industria Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'industria turistica nell'ambito di i trend, la livello internazionale, dall'alta pasticceria nella ristorazione e nell'industria. Nella stessa giornata vengono presentati anche i dati di Dolella nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni.

Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolato 2012 e mentore Italia Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale in bakery, competenza, valori e determinazioni, evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Furini e l'esperienza tangibile del patto dello squadrone la Chiglia alla torta (22 gennaio, 16.30).

Con il talk Il futuro della pasticceria la scommessa di AMPI - Formazione, comunicazione, crescita il gruppo AMPI GIOVANI (22 gennaio 10.30) viene presentata a SIGEP AMPI GIOVANI - il nuovo gruppo costituito nel 2022 e composto da ragazzi e ragazze pasticciere, pastry chef e consulenti di pasticceria, con età compresa tra i 20 e i 30 anni, che per due anni avranno la possibilità di avere direttamente il mondo di lavoro e le sue attività. Sempre a cura di AMPI - Accademia Maestri Pasticcieri Italiani anche Proing in pasticceria, padronamento e qualità del prodotto, appuntamento in via San Rocco e Fabrizio Furini si confrontano per individuare l'importanza di adottare una strategia business per garantire l'attività della pasticceria in futuro.

La Federazione Italiana Pubblici birrai, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano le sfide del far del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese infatti delle recenti emergenze.

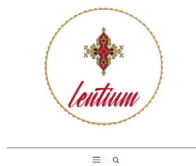
Tutto stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (domenica 21 gennaio) l'ultima spiaggia. Come sbucare nel settore food 21 gennaio, 14.00 che secondo l'attenzione sulla necessità di definire strategie per prevenire la crisi identità, affrontare le rischi e reinvestire allo stesso tempo. Un'identità che sbucata deve essere ritrovata nella conoscenza e valorizzazione delle proprie radici: come ricorda Fara nel suo talk Enrico Ragni e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese (24 gennaio, 12.30). Al settore delle pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italiani Gourmet, mentre live business come viaggiare i grandi clienti è a cura di Begumina e Designgroup (23 gennaio, 16.30).

Sempre sull'aspetto imprenditoriale del food service della C&S? Aliment, la Scuola di Cucina e dei Hostess del Dato, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e successo del proprio business.

Argomenti ormai permeante ogni settore, anche nella Visione Pura del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetico e umano, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuale di COPROB - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell'Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (25 gennaio, 11.00). I dati del Cereali e la nuova tendenza della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e alla agli gli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da ABE (Pasta e futuro a sostegno 24 gennaio, 11.30), mentre PLATTOTI si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gennaio, 10.30).

Anche la Vision del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro 21 gennaio, 10.30 - si concentra sulla testimonianza fornita da AL, INVEST Verde - I.R.A. Organizzazione Internazionale Italia-Latinoamericana. Il secondo (23 gennaio, 16.30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale - promosso da CORFAGAPTE, è incentrato sul valore del documento di lavoro di sostenibilità e sulle strategie ottimali mediante la digitalizzazione della filiera.



ASSOCIAZIONI, BISCUITI PRODUTTORI, CAFFÈ, CAFFÈ PRODUTTORI,
CONSORZI, DOLCI, DOLCI PRODUTTORI, EMILIA ROMAGNA, EVENTI - FIERE
FESTIVAL - SPETTACOLO - TEATRO, EVENTI FOOD, FOOD & WINE, FOOD
PRODUTTORI, GELATERIE, GELATI, GUSTO24, NOTIZIE FOOD, PASTICCERIE
PRODOTTI FOOD

**SIGEP dal 21 al 25 gennaio:
trend e prospettive del
Foodservice**

14 GENNAIO 2023 | BY DONATO TROIANO 39



SHARE THE RISK

Facebook Twitter Pinterest

Protagonisti della vision Plaza. Alla Fiera di Rimini associazioni e media di settore, istituzioni, istituti di ricerca per promuovere lo sviluppo dell'industria fiore all'occhiello del made in Italy

Nella Vision Plaza di SIGEP – The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 23 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.

La Vision Piazzati: SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come **TheNPD Group - IRI, Deloitte, Duxa e Cerved**, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come **Agenzia ICR**, e internazionali come **AN INVEST Verde - IILA, Organizzazione Internazionale Italo-Latinoamericana**.

The NPDGroup offre in tre distinti momenti uno **spaccato** sulla situazione del comparto del **foodservice a livello italiano e globale** (Slide e opportunità nel food service Europeo, 22 gennaio, 12:30), tre differenze e similitudini nel trend europeo e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gennaio 11:30) e la colossale sfida posta e le crisi. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo in collaborazione con IRI, 24 gennaio, 14:30). Il foodservice in casa è invece l'appuntamento (25 gennaio, 12:00) di Foodlab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il settore da agosto a da delivery.

I dati Doka sono il punto di partenza di **Prepararsi alle sfide del 2023**, organizzato da DoCalcolato - 22 gennaio - che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sui sentimenti degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

Di respiro internazionale l'intervento, alle 13:15 di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore APEI-Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di **i trends**, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: **principali tendenze ed evoluzioni**.

Daide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione, evento di Pastieria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gennaio, 16-30).

Con il tema **Il futuro della pasticceria: la scommessa di AMPI GIOVANI** (28 gennaio 1995) sono presentati a SUGER AMPI GIOVANI il II nuovo gruppo costituito nel 2022 e composto da ragazzi e ragazze pasticcieri, pastry chef e consulenti di pasticceria, con età compresa tra i 20 e i 35 anni, che per due anni avranno la possibilità di vivere direttamente il mondo di Accademia e le sue attività. Sempre a cura di AMPI – Accademia Maestri Pasticcieri Italiani anche Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto, appuntamento in cui **Santi Palazzolo e Fabrizio Fiorani** ci confrontano per evidenziare l'importanza di adottare una strategia business per garantire all'attività della pasticceria un

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano **Le sfide del bar del futuro**: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (**Identità e innovazione: l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food** 21 gennaio, 14-00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Un'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fipe sul caso **Locali storici Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese** (24 gennaio, 12-30). Al settore della pastry si rivolge invece **Il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo**, promosso da Italian Group, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Barjorale e Dolegiorale (25 gennaio,

Sempre sull'aspetto imprenditoriale del food service dolce CAST Alimenti, la Scuola di Cucina e dei Metieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Argomento ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SICEP viene affrontato il concetto di **sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.**

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROS - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell'**Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare** (23 gennaio, 11:00): i dati del Cervi e le nuove tendenze della pianificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (Pane: il futuro è sostenibile 24 gennaio, 11:30), mentre PUNTOIT si concentra sulle strategie per abbassare consumi energetici (23 gennaio, 10:30).

Anche la **filiera del caffè** testimonia il proprio impegno per ridurre impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - **Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro** 21 gennaio, 15:30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST Verde - IILA, Organizzazione Internazionale Italo-Latinoamericana. Il secondo (24 gennaio, 16:30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da **COMUNICAFIT**®, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

Per informazioni dettagliate sugli eventi consultare il programma cliccando qui.

Sigep 2023: trend e prospettive del food service

di Redazione - 14 Gennaio 2023



Nella Vision Plaza di Sigep - The Dolce World Expo il futuro del food service, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy, verrà delineato e raccontato grazie a un calendario fitto di eventi ed ospiti d'eccezione.

La manifestazione di **Italian Exhibition Group** dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, apre le porte alla **Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023**, confermando così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolce.

La **Vision Plaza di SIGEP** diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come **The NPD Group - IRI, Deloitte, Doss + Cervo**, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate.

The NPD Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del **foodservice** a livello **italiano e globale (Sfide e opportunità nel food service Europeo**, 22 gennaio, 12:30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (**1 consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future**, 23 gennaio 11:30 e **La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo**, in collaborazione con IRI, 24 gennaio, 14:30). **Il fuoricasa in casa** è invece l'appuntamento (25 gennaio, 12:00) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

Di respiro internazionale l'intervento, alle 12:15 di lunedì 23 gennaio, di Carlo Cracco, relatore **APEI-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana**, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di **il trend, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie**.

LEGGI ANCHE: Un anno e mezzo di Slow Food Coffee Coalition: 29 nuove Comunità Slow Food in nove paesi del mondo



Vision Plaza - Sigep

Con il talk **Il futuro della pasticceria: la scommessa di AMPI - Formazione, comunicazione, crescita: il gruppo AMPI GIOVANI** (22 gennaio 13:30) viene presentata a SIGEP AMPI GIOVANI - il nuovo gruppo costituitosi nel 2022 e composto da ragazzi e ragazze pasticceri, pastry chef e consulenti di pasticceria, con età compresa tra i 20 e i 30 anni, che per due anni avranno la possibilità di vivere direttamente il mondo di Accademia e le sue attività. Sempre a cura di **AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani** anche **Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto**, appuntamento in cui Santi Palazzolo Fabrizio Fiorani si confrontano per evidenziare l'importanza di adottare una strategia business per garantire all'attività della pasticceria un futuro.

La **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano **Le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità**, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sempre sull'aspetto imprenditoriale del food service dolce **CAST Alimenti**, la Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di **un nuovo modello di alta formazione manageriale** indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Legambiente Agricoltura, con l'ausilio della testimonianza virtuosa di COPROB - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell' **economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare** (25 gennaio, 11:00); i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da **AIBI (Pane: il futuro è sostenibile** 24 gennaio, 11:30).

Anche la **filiera del caffè** testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - **caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro** 21 gennaio, 15:30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST Verde - IILA, Organizzazione Internazionale Italo-Latinoamericana. Il secondo (24 gennaio, 16:30) - **la cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale** -, promosso da **COMUNICAFÉ**, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

© Riproduzione riservata





IGEP

DOLCE WORLD EXPO

21-25 GENNAIO 2023

FIERA DI RIMINI

EUROCOMUNICAZIONE.COM



Abtech expo

ARTI BIANCHE E TECNOLOGIE

Settore

SIGEP 2023: trend e prospettive del food service

A Daniela Orsi

15 GENNAIO 2023

Dal 21 al 25 gennaio 2023 alla Fiera di Rimini associazioni e media di settore, istituzioni, istituti di ricerca per promuovere lo sviluppo dell'industria foodservice del made in Italy - Il Trending, analisi e sostenibilità protagonisti assoluti della Vision Plaza

Rimini, gennaio 2023 - Nella Vision Plaza di SIGEP - The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a studiare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale d'alto.

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The NPD Group - IRi, Deloitte, Doxa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come AL INVEST Verde - IILA, Organizzazione Internazionale Italo-Latinoamericana.

The NPD Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (5file e opportunità nel food service Europeo, 22 gennaio, 12:30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (i consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gennaio 11:30 e La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo, in collaborazione con IRi, 24 gennaio, 14:30), e fuoricasa in casa è invece l'appuntamento (25 gennaio, 12:00) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da asporto o da delivery.

I dati Doxa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023, organizzato da Doceasato - 22 gennaio - che vuole trarre le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sul sentimento degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria. Di respiro internazionale l'intervento, alle 13:15 di lunedì 23 gennaio, di Carlo Cracco, relatore APRI-Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di i trend, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni, Davide Cosmachi, Campione del Mondo di Cioccolateria 2013 e membro Relais Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visioni e determinazione, evento di Pasticceria Internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La ciliegina sulla torta (22 gennaio, 16:30).

Con il talk il futuro della pasticceria: la scommessa di AMPI - Formazione, comunicazione, crescita, il gruppo AMPI GIOVANI (22 gennaio 15:30) viene presentata a SIGEP AMPI GIOVANI - il nuovo gruppo costituitosi nel 2022 e composto da ragazzi e ragazze pasticceri, pastry chef e consulenti di pasticceria, con età compresa tra i 20 e i 30 anni, che per due anni avranno la possibilità di vivere direttamente il mondo di Accademia e le sue attività. Sempre a cura di AMPI - Accademia Maestri Pasticcieri italiani anche Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto, appuntamento in cui Santi Palazzolo e Fabrizio Fiorani si confrontano per evidenziare l'importanza di adottare una strategia business per garantire l'attività della pasticceria un futuro.

La Federazione Italiana Pubblici Espositori, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano Le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design Identità e innovazione: l'ultima spiaggia, Case studies nel settore food (21 gennaio, 14:00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo.

Un'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fipe nei suoi Locali storici (regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese (24 gennaio, 12:30). Al settore della pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come ingaggiare i grandi clienti è a cura di Berginiale e Dolcisonale (23 gennaio, 16:30).

Sempre sull'aspetto imprenditoriale del food service dolce CASI Alimentari, la Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto, nella giornata del 24 gennaio, invita a riflettere sull'importanza di Un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per i professionisti del food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Argomento ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'aiuto della testimonianza virtuale di CORROS - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell'Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (25 gennaio, 11:00); i dati del Cerved e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da AIBI (Pancie: il futuro è sostenibile 24 gennaio, 11:30), mentre PUNTOIT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gennaio, 10:30). Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro (21 gennaio, 15:30) - si costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST Verde - IILA, Organizzazione Internazionale Italo-Latinoamericana. Il secondo (24 gennaio, 16:30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da COMUNICAFIRE, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

Per informazioni dettagliate sugli eventi consultare [SIGEP.it](https://sigep.it)

26

Ufficio Stampa DRG COMUNICAZIONE	Tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it	
----------------------------------	---	---

Advertisement Advertisement

FOODaffairs

COMUNICAZIONE

A Sigept 2023 protagonisti, trend e prospettive del food service

21-25 GENNAIO 2023
FIERA DI ROMA

SIGEP

THE SWEET WORLD EXPO

Artisanato, pasticceria, pasticceria, pasticceria artigianale e dolci

GELATO

PASTICCERIA

CHOCOLATO

CAFFÈ

BAKERY

Nella Vision Plaza di Sigep - The Dolce World Expo il focus del food service viene delineato grazie a un calendario fitto di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, pasticceria artigianale, cioccolato e caffè, che apre le porte alla Fiera di Roma dal 21 al 25 gennaio, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell'industria alimentare artigianale dolci. La Vision Plaza di Sigep diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The Apd Group - H, Deloitte, Doss e Savini, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia Ica, e internazionali come Al, Invest Verde - Ita, Organizzazione Internazionale Italia-Istitutoamericani.

The Apd Group offre in tre distinti momenti uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale ("Stile e opportunità nel food service Europe", 22 gennaio, 12.30), tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, quali siano le opportunità che il cambiamento dei paradigmi di consumo comporta (I consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gennaio 11.30 e La colazione fuori casa - H, Deloitte, Doss e Savini, per il food service guardando ai comportamenti di consumo", in collaborazione con H, 24 gennaio, 14.30). Il focus è in casa e invece l'appuntamento (23 gennaio, 12.00) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il gelato da esportare o da delivery.

I dati Doss sono il punto di partenza di "Prepararsi alle sfide del 2027", organizzato da Dolcetalento (22 gennaio), che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sui sentimenti degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria. Di respiro internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Ciacio, relatore Apd-Ambasciatore pasticceria dell'eccellenza italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di "I trend, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nell'hotellerie", nella stessa giornata vengono presentati anche i dati di Deloitte nel corso di "Food Service market monitor: principali tendenze ed evoluzioni".

David Comaschi, "Campione del mondo di Cioccolateria 2017" e membro Beld Dessert International, è invece protagonista il 22 gennaio di "La costruzione di un percorso professionale fra talento, competenza, visione e determinazione", evento di Pasticceria internazionale, che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorini e l'esperienza tangibile del potere delle squadre in "La ciliegina sulla torta" (22 gennaio, 16.30). Con il talk "Il futuro della pasticceria: la scommessa di Angi - Formazione, comunicazione, crescita il gruppo Angi Gourmet" (22 gennaio, 13.30) viene presentata a Sigep Angi Gourmet, il nuovo gruppo costituitosi nel 2022 e composto da ragazzi e ragazze pasticciere, pastry chef e consulenti di pasticceria, con età compresa tra i 20 e i 30 anni, che per due anni avranno la possibilità di vivere direttamente il mondo di Accademia e le sue attività. Sempre a cura di Angi anche "Pricing in pasticceria: posizionamento e qualità del prodotto", appuntamento in cui Santi Polizzotto e Fabrizio Fiorini si confrontano per evidenziare l'importanza di adottare una strategia business per garantire l'attività della pasticceria un futuro.

La Federazione Italiana pubblici esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze. Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da Polidesign (l'identità e innovazione l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food", 23 gennaio, 14.00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per preservare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. L'identità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come ricorda Fae nel suo "Locali storici. Regole e strumenti per valorizzare un patrimonio del Paese" (24 gennaio, 12.30). Al settore delle pastry si rivolge invece "Il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo", promosso da Italian Gourmet, mentre "New business: come ingaggiare i grandi clienti" è a cura di Bagnato e Dolcetalento (23 gennaio, 16.30).

Argomento ormai permeante ogni settore, anche nella Vision Plaza di Sigep viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'aiuto della testimonianza virtuosa di Coprob - Italia Zucchini testa il tema dell'Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare" (23 gennaio, 11.00). I dati del Conad e le nuove tendenze della panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'appuntamento promosso da Abil ("Per il futuro è sostenibile", 24 gennaio, 11.30), mentre Puntoli si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gennaio, 10.30).

Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - "Caffè e sostenibilità in America Latina: buone pratiche, sfide e prospettive per il futuro", 21 gennaio, 15.30 - si costruisce sulla testimonianza fornita da Al. Invest Verde - Ita, Organizzazione internazionale Italia-Istitutoamericani. Il secondo (24 gennaio, 16.30), "La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale", promosso da Comunicaffè, è incentrato sul valore dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

[In Home](#) [Menu](#) [Network](#) [Rappresentazioni Grafiche](#) [Info e Accessi](#)

Riminotizie.

Vision Plaza Sigeep 2023: alla Fiera di Rimini arrivano trend e prospettive del Food Service

di Redazione | 13 Gennaio 2023 - 16:26 [Commenta](#) [Stampa](#) [Invia notizia](#) [Link](#)

Più informazioni su [vigoep 2023](#) • [rimini](#)

Nella Vision Plaza di SIGEP – The Dolce World Expo il futuro del food service viene delineato grazie a un calendario ricco di eventi volti a raccontare le evoluzioni del settore, uno dei fiori all'occhiello del made in Italy. La manifestazione di Italian Exhibition Group dedicata a gelato, pasticceria, panificazione artigianali, cioccolato e caffè, che apre la porte alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio 2023, conferma così il proprio ruolo di riferimento per gli operatori dell’industria alimentare artigianale dolce.

La Vision Plaza di SIGEP diventa il laboratorio per anticipare gli scenari di domani, grazie alla collaborazione e al coinvolgimento di istituti di ricerca di primo piano come The WPD Group - IRI, Delibeti, Dosa e Cerved, e alla presenza di tutte le associazioni e i media di riferimento per ciascuna delle cinque filiere rappresentate, di istituzioni nazionali come Agenzia ICE, e internazionali come IFIA.

The WPD Group offre in tre distinti momenti, uno spaccato sulla situazione del comparto del foodservice a livello italiano e globale (SIGE) e opportunità nel food service Europeo, 22 gen. 12.30; tra differenze e similitudini nei trend europei e a stelle e strisce, con l'obiettivo di tracciare, almeno per quanto concerne il nostro Paese, alcune tendenze e previsioni sul cambiamento dei paradigmi di consumo comportando i consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future, 23 gen. 11.30 e La colazione fuori casa e in casa. Le opportunità per il food service guardando ai comportamenti di consumo, in collaborazione con IRI, 24 Gennaio, 14.30). Il focus sarà in casa e invece l'appuntamento (25 gen.) di FoodLab di Design Group Italia per valutare le prospettive per il platano da asporto o da delivery.

I dati Dosa sono il punto di partenza di Prepararsi alle sfide del 2023, organizzato da Docelastore – 22 gennaio – che vuole tirare le somme sulle conseguenze lasciate dall'emergenza sanitaria e sui sentimenti degli italiani rispetto ai prodotti artigianali di pasticceria-bakery e gelateria.

In merito internazionale, l'intervento di lunedì 23 gennaio di Carlo Cracco, relatore APEI Ambasciatore Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana, chiamato a raccontare quali siano le tendenze della pasticceria nella ristorazione e nell'accoglienza turistica nell'ambito di il trends, a livello internazionale, dell'alta pasticceria nella ristorazione e nel retailing. Nello stesso giorno vengono presentati anche i dati di Delibet nel corso di Food & Power market monitor: principali tendenze ed evoluzioni.

Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolatoista 2012 e membro Relais Dessert Internazional è invece protagonista il 22 gennaio di La costruzione di un percorso professionale fra talenti, competenze, visioni e determinismo, evento di Partecipare e Prospettare che il giorno seguente sottolinea l'importanza del lavoro in team con Fabrizio Fiorani e l'esperienza tangibile del potere della squadra ne La cilegna sulla torta (22 gen. 16.30).

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel talk del 23 gennaio, si chiede quali siano le sfide del bar del futuro: prezzi, qualità, professionalità, alla luce del cambiamento degli assetti organizzativi e gestionali delle imprese indotti dalle recenti emergenze.

Sullo stesso tema anche l'appuntamento organizzato da POLI.design (Identità + innovazione, l'ultima spiaggia. Case studies nel settore food 21. gen. 14.00) che accende l'attenzione sulla necessità di adottare strategie per proiettare la propria identità, differenziando il rischio e innovando allo stesso tempo. Unicità che talvolta deve essere ritrovata nella conservazione e valorizzazione delle proprie radici, come quella Fine pig nel suo Local stories Redwood e storie ispirate a valorizzare un patrimonio del Paese (24 gen. 12.30). Al settore della pastry si rivolge invece il marketing della pasticceria: nuovi trend e le regole per avere successo, promosso da Italian Gourmet, mentre New business: come lanciare i grandi clienti e cura di Bagnarelle e Dolciemagica (23 gen. 16.30).

Sempre sul tema dell'aspetto imprenditoriale del food service dolci CAST Alimentari, la Scuola di Cucina e dei Mettieri del Gusto, nella giornata del 23 gennaio, invita a riflettere sull'impatto di un nuovo modello di alta formazione manageriale indispensabile per chi vuole distinguersi nel food, per creare buone pratiche e il successo del proprio business.

Tema ormai permanente ogni settore, anche nella Vision Plaza del SIGEP viene affrontato il concetto di sostenibilità, energetica e umana, con numerosi appuntamenti.

Legambiente Agricoltura, con l'aiuto della testimonianza virtuosa di COPROB - ITALIA ZUCCHERI tratta il tema dell'Economia circolare e sviluppo sostenibile della filiera agroalimentare (21 gennaio, 11); i dati del CERVED e le nuove tendenze dalla panificazione, come prodotti a lunga durata, packaging a impatto zero, attenzione al territorio e lotta agli sprechi, sono invece al centro dell'incontro promossi da AIBI (Pace: il futuro è sostenibile 24 gen. 11.30), mentre PUNTO.IT si concentra sulle strategie per abbassare i consumi energetici (23 gen. 10.30).

Anche la filiera del caffè testimonia il proprio impegno per ridurre l'impatto sociale e ambientale con due appuntamenti. Il primo - Caffè e sostenibilità in America Latina: buoni esempi pratici, idee e prospettive per il futuro 21 gen. 15.30 - ad costruisce sulla testimonianza fornita da AL INVEST VERDE. Il programma regionale europeo per sostenere lo sviluppo di filiere produttive con un approccio innovativo e promuovere la risposta alle nuove sfide globali in Europa e Sud America, e HLA che nell'ambito del progetto appena citato supporta i governi latinoamericani nella formulazione e implementazione di politiche per lo sviluppo economico di imprese con elevati standard ambientali e lavorativi, il secondo (24 gen. 16.30) - La cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale -, promosso da COMMUNICAFEE, è incentrato sui valori dei documenti di bilancio di sostenibilità e sulle sinergie ottenibili mediante la digitalizzazione della filiera.

Per informazioni dettagliate sugli eventi consultare il programma cliccando qui.

FOCUS ON SIGEP & A.B. Tech Expo 2023

Data: 21-25 gennaio 2023; Organizzatore: Italian Exhibition Group SpA; edizioni: 44° Sigep e 7° A.B. Tech Expo; periodicità: annuale; qualifiche: fiera internazionale; ingresso: riservato agli operatori professionali, info: [www.sigep.it](#).

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Informativa Estesa](#) [Accetto](#)

Napoli
TRADIZIONE CONTEMPORANEA

dedicata ai Campioni!

Ristonews **I** **♥** **P** **Pizza & PASTRY**

HOME **RISTONEWS** **MONDOPIZZA** **RISTORANTI** **MONDO PASTRY** **FOOD SERVICE** **BEVERA**

HOME / FOOD SERVICE / AZIENDE

Infundo a SIGEP 2023: nuove referenze in gamma e ricco calendario demo con i brand ambassador

Luigi Biassetto, Paolo Griffa e Stefano Guizzetti sono i nuovi volti della gamma professionale Italia Zuccheri, insieme a Giacomo Besuschio, Fabrizio Fiorani, Gianluca Fusto e Federica Russo



Aria di novità per **Infundo**, la gamma professionale di Italia Zuccheri: palco d'eccezione su cui verranno svelati nuovi prodotti che andranno ad arricchire la linea **SIGEP** (Rimini, 21/25 gennaio 2023); protagonisti della cinque giorni, anche i brand ambassador Infundo per il 2023. I nuovi volti che rappresenteranno la gamma sono quelli di **Luigi Biassetto, Paolo Griffa e Stefano Guizzetti** che, assieme a **Giacomo Besuschio, Fabrizio Fiorani, Gianluca Fusto e Federica Russo**, si daranno appuntamento al **Padiglione B5 Stand 114**, impegnati in **showcooking** e **demo rappresentative** delle peculiarità e potenzialità delle referenze in gamma.

Tra le anticipazioni, Italia Zuccheri fa sapere che ad arricchire la linea Infundo arriva **Caraffin**: zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio. Non codificato come E150, consente la realizzazione di prodotti finiti **clean label**. Non sarà l'unica novità di prodotto: altri due lanci sono previsti a SIGEP, ancora riservati. L'Azienda rende per il momento noto che si tratta di referenze dagli alti standard qualitativi, studiati e realizzati per dolci clean label destinati ad un pubblico sempre più esigente in termini di qualità.

Ecco il calendario demo Infundo a SIGEP 2023:

Sabato 21 Gennaio

dalle 11.30 alle 12.30: **Fabrizio Fiorani**
dalle 15.00 alle 17.00: **Fabrizio Fiorani**

Domenica 22 Gennaio

dalle 11.00 alle 12.00: **Gianluca Fusto**
dalle 13.30 alle 15.30: **Gianluca Fusto**
dalle 15.30 alle 18.30: **Gianluca Fusto**

Lunedì 23 Gennaio

dalle 11.00 alle 12.00: **Paolo Griffa**
dalle 13.30 alle 14.30: **Federica Russo**
dalle 15.30 alle 17.30: **Federica Russo**

Martedì 24 Gennaio

dalle 11.00 alle 12.00: **Luigi Biassetto**
dalle 15.00 alle 16.00: **Stefano Guizzetti**

Mercoledì 25 Gennaio

dalle 10.00 alle 11.00: **Giacomo Besuschio**
dalle 11.30 alle 13.30: **Giacomo Besuschio**

Comunicato stampa

www.italiazuccheri.it

19/01/2023

Torna SU ↑



RTMNEWS

23 Giugno 2023 - 15:24:38

Attualità / Modica

Modica. The Chocolate Way sabato al SIGEP di Rimini

Redazione · Gennaio 20, 2023 · 11:12

0 · 1410

Tempo di lettura: 2 minuti

CHOCOARENA

21 gennaio 2023

ore 14.00 - 15.00

Chocolate

CNA

CNA

INTERVENTI

MIRCO DELLA VECCHIA

GABRIELE ROTINI

VINCENZO DE POMPEIS

NAOMI COSTANTINI

ALESSANDRO BENINCA

MASSIMO DE GIUSEPPE

NINO SCIOVETTO

SIGEP

THE CHOCOLATE WORLD EXPO

The Chocolate Way – Ethical, Cultural And Sustainable Legacy Of Cocoa In Europe è la più grande Rete europea culturale ed economica nel settore cacao e cioccolato ha scelto SIGEP, punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore del Foodservice Dolce, per presentarsi al grande pubblico degli specialisti di cioccolato e di dolci in generale.

L'evento in programma sabato 21 gennaio dalle ore 14, nel padiglione della CNA prevede la partecipazione di Nino Sciovetto presidente della Associazione Culturale Europea The Chocolate Way, del Vicepresidente Mirco della Vecchia che rappresenta la CNA nel Consiglio Direttivo della Associazione e da Gabriele Rotini che rappresenta CNA nella Assemblea di TCW.

All'incontro interverranno: Massimo De Giuseppe, Università Iulm Milano, nella qualità di Componente del Comitato Scientifico di TCW; Vincenzo De Pompeis, Presidente Fondazione Dei Musei Civici Di Loreto Aprutino, Socio Onorario di The Chocolate Way; Naomi Costantini, Segreteria Socioeconomica IILA (Istituto Italo Latino-americano); Alessandro Beninca, di Italia Zuccheri.

Per l'occasione, sarà proiettato il Video di candidatura a Itinerario Culturale Europeo.

The Chocolate Way è la principale rete internazionale che celebra il Patrimonio Materiale e Immateriale, i costumi e le tradizioni dei cittadini europei e dei paesi terzi vicini (come il Messico e l'Ecuador). Partner pubblici e privati di dieci paesi hanno collaborato a questa impresa con l'obiettivo di promuovere e collegare gli storici distretti europei del cioccolato di alta qualità. TCW si configura come un percorso di interesse storico, sociale e culturale che attraversa diversi paesi (Italia, Spagna, Germania, Svizzera, Croazia, Azerbaijan, Israele, Inghilterra, Francia), e fa riferimento al valore di un turismo culturale emergente nei collegamenti tra le nazioni e identità in Europa, attraverso le quali è possibile rafforzare gli obiettivi di cooperazione, sviluppo sostenibile e coesione sociale, come capisaldi per l'assimilazione della necessaria risorsa interculturale europea. The Chocolate Way è impegnata a valorizzare i segni e i beni immateriali presentati in quei musei che documentano sia l'evoluzione del processo di lavorazione del cioccolato sia i cambiamenti socioeconomici e paesaggistici dell'Europa. In linea con la nuova museologia, si possono vivere percorsi mirati di ricerca e studio, irradiando l'aura del mitico cacao e delle sue affinità antropologiche e culturali. Per questo le tappe citate ne "La Via del Cioccolato" privilegiano Musei e archivi – Patrimonio documentario

Soci istituzionali di TCW sono: Unioncamere, Camera di Commercio di Cuneo, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, Camera di Commercio dell'Umbria, Camera di Commercio del Gran Sasso, Camera di Commercio del Sud Est Sicilia, Comune di Le Castellet;

Soci ordinari: Tuebingen Erleben GmbH; Consorzio Tutela Del Cioccolato Di Modica IGP; Asociación De Fabricantes de Turrón Derivados Y Chocolate De La Comunidad De Valencia; CNA; Consejo Regulador Indicaciones Geográficas Protegidas;

Soci onorari: Fondazione La Fabbrica di Cioccolato (Svizzera); Fondazione Loreto Aprutino (Italia); Amadria Park (Croazia), Ganja Confectionery OISC (Azerbaijan); MoltoBen (Israele); Museo del Cioccolato di Modica (Italia); Ruta (Lituania).

Il Comitato Scientifico, presieduto dalla Etnoantropologa Grazia Dormiente, è composto da: Prof. Gian Carlo Di Renzo (ISCHOM, Università di Perugia), Prof. Giorgio Calabrese (Università di Messina, Alessandria e Torino), Prof. Vincenzo Russo (IULM Milano), Prof. Filippo Grasso (Università di Messina), Prof.ssa Roberta Garibaldi (Università degli Studi di Bergamo), Dott. Alexis Verdù (TDC, Valencia), Prof.ssa Clementina Battcock (Instituto Nacional de Antropología e Historia - INAH - Secretaría de Cultura - México).

The Chocolate Way ha sottoscritto accordi di collaborazione con l' IILA- Istituto Italo Latino-americano, l' UTE - Università dell'Ecuador, l' Itinerario Culturale Europeo "Caffè Storici della Grecia", l' Itinerario Culturale Europeo della vite e del vino "Iter Vitis" e con l' Istituto Alberghiero "Principi Grimaldi" di Modica.

Salva

© Riproduzione riservata

31

Ufficio Stampa DRG COMUNICAZIONE

Tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it

DRG

COMUNICAZIONE

COMUNICATO STAMPA FIERE E MANIFESTAZIONI
La Fiera: gli highlight by Les Enderlin Bureau

Da non perdere lunedì 24 Gennaio, alle ore 11.00, presso Stand Apei, Hall Sud/044, lo show cooking di Pasticceria Martesana in cui il maestro Domenico di Clemente preparerà la torta Dolce Sinfonia

22 Gennaio 2023



Il tempo di Saper

MILANO - **Sigep** è l'appuntamento imprescindibile per scoprire le ultimissime novità, innovazioni e tendenze dell'universo del dolce: dalla gelateria alla pasticceria, dalla panificazione al caffè. Una piazza d'incontro per dialogare con aziende e professionisti, diversi show cooking, assaggi e premiazioni.

Si segnalano le attività in cui sono coinvolti **Stefano Guizzetti** della galleria **Ciaccio Lab**; i fratelli imprenditori di **Pasticceria Moschella**; la scuola di alta cucina **Congusto Gourmet Institute**, che da poco ha nominato come direttore didattico pasticceria **Marco Pedron**; il maître chocolatier **Gianluca Fusto** con tre imperdibili show cooking; lo chef stellato **Paolo Griffa** con la sua creatività sorprendente; la storica pasticceria milanese, **Martesana** con tante novità di prodotto da non perdere.



Stefano Guizzetti presente alla Guida alle gelaterie d'Italia 2023 mentre con Simone De Feo preparano delle deliziose dolci creazioni per una colazione golosa.

Lunedì 23 Gennaio, dalle ore 14.30 alle ore 16.30 presso **Gelato Arena Pad.A5**, a cura di **Gambero Rosso** a Sigep si terrà la premiazione della **Guida alle gelaterie d'Italia 2023** dove **Stefano Guizzetti**, founder di **Cicco Lab**, Parma e Milano, è stato confermato anche quest'anno per l'importante riconoscimento di **Tre Coni** del Gambero Rosso.

Martedì 24 Gennaio dalle ore 12.00 alle ore 13.00 presso lo stand di Bravo SPA padiglione CS - 075 (Sigeo), **Stefano Guizzetti insieme a Simone De Foa** parleranno della **Merenda Sottovuoto** e prepareranno delle deliziose creazioni utilizzando il sistema sottovuoto firmato Bravo, l'azienda multinazionale italiana del settore metalmeccanico, che produce macchine per gelato, pasticceria, cioccolato e ristorazione.

Innovation and trend, un talk sul palco Vision Plaza di Sigep con il racconto dei due giovani fratelli, founder di Pasticceria Moschella.

Lunedì 23 Gennaio 2023, dalle ore 16:30 alle ore 17:00 presso **Vision Plaza**, Hall Sud, in un talk a cura di **Bargiornale** e **Dolcegiornale**, **Nicolò** e **Christopher Moschella**, cofondatori di **Pasticceria Moschella** a Milano e a **Comaredo**, racconteranno la loro storia imprenditoriale innovativa dialogando con **Andrea Mongilardi**, giornalista di **Bargiornale** e **Dolcegiornale**. Il tema del talk è **Innovation and trend**.

School of Rolls: Congusto Gourmet Institute, con il suo celebre pastry chef Marco Pedron, collabora con Petra Molino Quaglia.

Dal 21 al 25 Gennaio 2023, **School of Rolls** – una sorta di “scuola degli impasti” – il format ideato dal pastry chef Marco Pedron insieme al team Congusto Gourmet Institute, prevede diverse demo presso lo stand Petra Molino Quaglia, padiglione D5/D29: preparando un unico impasto di brioche, verranno realizzate più tipologie di prodotti, dolci e salati, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi sino ad ottenere zero scarti.

Con **Marco Pedron** ci sarà un team di tre assistenti tra cui la resident pastry chef della scuola Cingusto Gourmet Institute, **Francesca Bossi**.

Italia Zuccheri ospita tre dei migliori pastry chef della scena italiana: Gianluca Fusto, Paolo Griffa e Stefano Guizzetti sul palco per tre diversi show cooking

Dal 21 al 25 Gennaio presso lo stand di **Italia Zuccheri**, Padiglione B5 stand 114, **Gianluca Fusto**, **Paolo Griffo** e **Stefano Guizzetti** saranno impegnati in show cooking e demo rappresentative del brand. Domenica 22 gennaio Gianluca Fusto intratterrà ospiti e addetti ai lavori con tre appuntamenti: alle 11:00 alle 12:00; dalle 13:30 alle 15:30; dalle 15:30 alle 18:30.

Lunedì 23 gennaio ci sarà Paolo Griffa dalle 11:00 alle 12:00, mentre martedì 24 Gennaio dalle 15:00 alle 16:00 Stefano Guizzetti.

Pasticceria Martesana presenta la nuova identità visiva e la collezione di torte e di mono Primavera Estate tra tradizione e modernità

Dal 21-25 gennaio, la storica pasticceria milanese **Martesana** insieme a **Domenico Di Clemente**, Executive Pastry Chef, e al team marketing, sales e pasticceri, sarà ospite presso lo stand Tecnoarredamenti Pad D3/ Stand 120, partner specializzato nella progettazione e produzione degli arredi su misura per il mondo del food retail.

Durante la fiera il team di Pasticceria Martesana presenterà la nuova identità visiva del brand e tante novità della collezione primavera/estate in anteprima tra cui: la nuova torta da forno con mandorle e albicocche, le praline e i macaron di Domenico Di Clemente.

Non mancheranno le creazioni tradizionali del maestro Vincenzo Santoro, la meravigliosa torta al cioccolato revival Scaglia Scura e i suoi biscotti, petit fours, lingue di suocera, girelle, pastine di mandorla e parisienne.

Da non perdere lunedì 24 Gennaio, alle ore 11.00, presso **Stand Apei**, Hall Sud/044, lo show cooking di **Pasticceria Martesana** in cui il maestro Domenico di Clemente preparerà la torta **Dolce Sinfonia**.

TESS	<i>Piero di Rimini</i>	<i>particolare</i>	<i>Siena</i>
-------------	------------------------	--------------------	--------------

*Esthlinia maculata**Artibeus curzeae*



[illegible]

5. Che gli enzimi funzionano benissimo anche nello zucchero

Prova ne sono le nuove referenze **Infundo**, presentate a Sigep e create in collaborazione con **Il Granaio delle Idee**. Extra Crescita ed Extra Tempo sono infatti due miscele innovative a base di Zucchero Vagliato Fine ed enzimi. La prima aumenta lo sviluppo del lievitato e l'alveolatura. La seconda prolunga la shelf life dei prodotti da forno. Tutto ad etichetta pulita al 100%. **Infundo Extra Crescita** e **Infundo Extra tempo** sono state protagoniste di numerose demo con grandi maestri del dolce, come **Luigi Biasetto** (nella foto, insieme alla dirigenza Infundo).

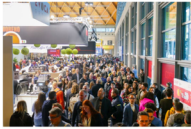


FOOD SERVICE LIBRO

SIGEP TORNA AI LIVELLI DEL 2020

27 Gennaio 2023

L'ultima edizione della fiera di Rimini si è conclusa con presenza ai livelli record delle edizioni pre Covid. Tra i temi in evidenza è entrata la colazione, a cui sarà dedicata la prossima cover story di Foodservice



La 44esima edizione di **Sigep** è stata un successo. Il Salone Internazionale dedicato a gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè ha visto il pieno di visitatori ed espositori: oltre 1.000 imprese distribuite in 38 padiglioni, 130.000 metri quadri di spazio espositivo, buyer provenienti da 165 Paesi del mondo, presenze allineate ai valori del 2020.

La manifestazione organizzata da **Italian Exhibition Group**, insieme alla triennale **ABTtech**, si è tenuta dal 21 al 25 gennaio e nonostante le difficili condizioni meteo, ha visto una costante affluenza di addetti ai lavori.



77% DI PRESENZE DALL'EUROPA

Per quanto riguarda le provenienze, svetta l'Europa con il 77% delle presenze totali e con Germania, Spagna, Grecia, Francia e Gran Bretagna ai primi posti. Il 12% dei visitatori è arrivato da Asia e Medio Oriente con prevalenza da Israele, Libano, India, Corea e i Paesi dell'Irae del Golfo. Il 7% dalle Americhe con Stati Uniti, Canada, Messico, Brasile e Argentina ai primi posti. Infine, il 4% è stato di provenienza africana con Marocco, Algeria, Egitto, Libia e Nigeria in particolare evidenza. Iga ha accolto 450 top buyers provenienti da 78 paesi del mondo grazie alla partnership strategica con Iga Algeria e il ministero degli Affari Esteri e della cooperazione internazionale, con il supporto della rete internazionale di regional advisor Iga. In fiera erano rappresentati i settori gelato, pastry, choco, caffè e bakery, quest'ultima fiera potenziata grazie alla contemporaneità con Abt Tech Expo.



COLAZIONE IN EVOLUZIONE

Tra i temi al centro delle attenzioni e degli eventi è emerso quello della colazione fuori casa, che sarà oggetto della prossima cover story di Foodservice magazine. In uscita a febbraio. La colazione non è più un cammino da timbrare prima di recarsi al lavoro, occorre conquistare le nuove generazioni con un'offerta più esperienziale, sana e originale per rilanciare un'occasione di consumo che promette una forte crescita, partendo da un giro d'affari di 6,2 miliardi (stime **Nord Group**) e osservando un trend di invecchiamento del target legato alla breadless perché gli over 30 pensano per quasi il 70% sui consumi totali. Il cambiamento è quindi necessario per conquistare il consumatore del futuro, la cui propensione all'acquisto è fortemente condizionata dal contenuto innovativo dell'offerta. Di questo si è parlato a Sigep nella maggior parte delle occasioni di confronto analitiche in scena durante la fiera.



INCLUSIONE DEI MENU'

L'evoluzione passa innanzitutto attraverso un'offerta inclusiva e rispettosa delle richieste di consumatori vegani, vegetariani o intolleranti al glutine, ai quali devono essere proposte alternative in grado di riconquistare la loro fiducia e rilanciare la propensione al consumo.

L'impatto di queste nuove tendenze è evidente non solo nella scelta del latte, dove i prodotti alternativi di origine vegetale stanno salendo di quota (e intanto si assiste a un boom di nicchia quali orzo e grano), ma anche in quella del caffè, con il consumer sempre più attento alla correttezza e all'eticità del processo di filiera. Quest'ultimo aspetto spalanca le porte di un altro grande tema oggi centrale ovvero la sostenibilità dell'offerta, che deve essere trasmessa al consumatore ricorrendo agli strumenti digitali.

Strada persona, ad esempio, da Lavazza, che ha messo a punto un sistema di QR code per raccontare non solo le proprietà dei propri caffè, ma anche i modelli di supply chain rispettosi delle comunità agricole. "Stanno lavorando per portare questi strumenti direttamente sulla tazzina al bar", ha commentato **Michèle Cannone**, Global brand director away from home di **Lavazza**, intervenendo al talk dedicato alla cultura del caffè alla luce della sostenibilità e dello sviluppo digitale.

PRATICHE SOSTENIBILI

L'attenzione è altrettanto elevata nella panificazione, come emerso durante il convegno "l'ame il futuro è sostenibile" con **ABI** (Associazione Italiana Bakery Ingredients) che ha evidenziato i margini di miglioramento in materia, partendo dall'adozione di soluzioni più efficienti del punto di vista energetico per arrivare all'aumento degli sprechi.

Un tema, quest'ultimo, che dipende anche dall'adozione di regole di buona economia all'interno delle cucine e dei laboratori di produzione. "A mio personale do tre figli di carta assorbente al giorno e devono bastare fino alla fine del servizio", ha affermato il maestro pasticcere **Luigi Bissetto** durante uno show cooking da **Italia Zuccheri**.

L'attenzione per i temi del benessere salgono a monte della filiera dove abbondano le novità finalizzate alla preparazione di alimenti che rispettano l'ambiente e la salute del consumatore: è il caso di **Malini Fagioli** (gruppo Aguilano & Fagnoli), che ha presentato la linea **Chir** - Origine Italiana a Biscotti Zero, l'unica farina in Italia certificata a residuo zero. Sul tema dell'esperienza, il settore deve imparare a fare i conti con la svolta del Metaverso, ancora in fase embrionale ma destinato a una crescita esponenziale.

© Simondalcolazione/Contrasto

[illegible]

ITALIA ZUCCHERI: a Sigep innovazione e sostenibilità

Alla fiera sono state presentate tre nuove referenze pensate per realizzare dolci 100% clean label. Cresce l'impegno verso l'ambiente e arrivano nuovi volti a rappresentare il brand Infundo

Nel suo secondo anno di partecipazione a Sigep, Italia Zuccheri ha deciso di mettere al centro **l'innovazione e la sostenibilità**. A Rimini, l'azienda ha presentato tre nuove referenze che ampliano la gamma Infundo dedicata ai professionisti e ha rivelato quelli che saranno i nuovi brand ambassador per il 2023.

NUOVE REFERENZE INFUNDO

Italia Zuccheri ha studiato tre nuove referenze per consentire a chef e pastry chef di realizzare dolci di qualità eccellente, sempre più clean label e naturali: si tratta di **Extra Crescita, Extra Tempo e Carafin**. La prima è una miscela innovativa a base di Zucchero Vagliato Fine ed enzimi in grado di aumentare lo sviluppo del lievito e l'alveolatura. La seconda, anch'essa miscela di Vagliato Fine ed enzimi, prolunga la shelf life dei prodotti da forno. Queste miscele contengono coadiuvanti naturali che consentono **elevate performance di prodotto, facilità di utilizzo ed etichetta pulita**. L'ultima novità, Carafin Infundo, è uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria, pensato per creare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello. Presentato nel pratico formato da 1 kg, Carafin non è codificato come E150: questo consente la realizzazione di prodotti finiti privi di additivi chimici.

I BRAND AMBASSADOR

Il pastry chef stellato **Paolo Griffa** e il talentuoso gelatiere **Stefano Guizzetti** saranno i due volti che avranno il compito di rappresentare il brand, raccontando, attraverso la loro esperienza e la loro creatività, le qualità e la versatilità dei prodotti Infundo.

A Rimini i nuovi brand ambassador hanno inoltre partecipato a show cooking e demo volte a valorizzare le potenzialità delle referenze dedicate ai professionisti. Con loro durante la fiera anche gli ambassador **Luigi Biasetto, Gianluca Fusto, Fabrizio Fiorani, Giacomo Besuschio e Federica Russo**.



Italia Zuccheri a Sigep

SOSTENIBILITÀ AL CENTRO

Si è parlato di **ambiente e colture sostenibili** con **Angelo Gentili**, Responsabile Legambiente Agricoltura, **Claudio Gallerani**, Presidente COPROB - Italia Zuccheri e **Andrea Segrè**, professore ordinario del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna. Centrale è stata l'analisi della case history di Italia Zuccheri, che riserva 2 mila ettari di coltura al cultivar della **barbabietola biologica**. Un esempio volto a dimostrare come la coltivazione biologica e sostenibile per l'ambiente e per l'economia non solo sia possibile, ma sia anche efficiente. L'auspicio di Gallerani è proprio quello di continuare a investire in questo ambito, promuovendo uno zucchero italiano virtuoso, sempre più rispettoso dei cicli naturali, e che sappia allo stesso tempo rispondere alle esigenze del mercato. Un esempio su cui scommettere? Il **progetto di coltura autunnale della barbabietola**, che è già passato da 400 ettari nel 2022 a 600 ettari nel 2023, con un'ottima resa in termini di prodotto.

infundo
DOLCE ARMONIA
Italia Zuccheri Srl
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)
www.italiazuccheri.it

[illegible]

[illegible]

THEFOODMAGAZINE.IT

IL MAGAZINE INTERAMENTE DEDICATO AL MONDO DEL FOOD

HOME / 2023 / FEBBRAIO / 2 / NUOVI VOLTI, NUOVE REFERENZE, SOSTENIBILITÀ: IL SIGEP 2023 DI ITALIA ZUCCHERI



1

NUOVI VOLTI, NUOVE REFERENZE, SOSTENIBILITÀ: IL SIGEP 2023 DI ITALIA ZUCCHERI

By thefoodmagazine.it / 2 febbraio 2023

Innovazione, sostenibilità e nuovi brand ambassador: sono questi gli elementi che hanno caratterizzato la partecipazione per il secondo anno di Italia Zuccheri a SIGEP, la grande fiera riminese svoltasi, per il 2023, dal 21 al 25 Gennaio.

Paolo Griffo e Stefano Guizzetti sono i nuovi brand ambassador Infundo presentati durante l'evento riminese: pastry chef stellato il primo, talentuoso e creativo gelatiere il secondo, racconteranno l'expertise dei prodotti Infundo, la gamma di Italia Zuccheri dedicata ai professionisti, attraverso il loro talento e il know how che li contraddistingue.

I nuovi volti hanno preso parte a show cooking e demo, rappresentative delle peculiarità e potenzialità delle referenze in gamma, un ricco calendario di cinque giornate che ha visto protagonisti ambassador del calibro di **Luigi Biasetto, Gianluca Fusto, Fabrizio Fiorani, Giacomo Besuschio e Federica Russo**.

SIGEP 2023 è stato anche teatro del lancio di tre nuove referenze che andranno ad ampliare la gamma Infundo: **Extra Crescita, Extra Tempo e Carafin**. La prima è una miscela innovativa a base di Zucchero Vagliato Fine ed enzimi in grado di aumentare lo sviluppo del lievito e l'alveolatura. La seconda, anch'essa miscela di Vagliato Fine ed enzimi, prolunga la shelf life dei prodotti da forno **fino a 12 settimane**. I vantaggi sono molteplici: elevate performance di prodotto, facilità di utilizzo ed etichetta pulita trattandosi di miscele contenenti coadiuvanti naturali.

Carafin Infundo è uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria, che permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello. Presentato nel pratico formato da 1 kg, Carafin non è codificato come E150: questo consente la realizzazione di prodotti finiti privi di additivi chimici.

Si tratta di tre nuove referenze studiate per elevare gli standard qualitativi delle creazioni di pasticceria in maniera naturale, offrendo la possibilità di realizzare dolci dall'etichetta pulita al 100%, a favore di un pubblico sempre più esigente in termini di clean label.

Nostrano Infundo e Cioccolato di Modica, un connubio tutto italiano

Protagonisti nello spazio della Choco Arena durante la manifestazione riminese, **Italia Zuccheri** e il **Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica** hanno raccontato come nasce il Cioccolato di Modica IGP, il primo cioccolato in Europa ad aver avuto la denominazione IGP. Due gli ingredienti che caratterizzano questo prezioso cioccolato: pregiata pasta di cacao e **Nostrano**, il primo e unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. La sua granulometria costante, unito al sapore caratterizzante grazie alla presenza di melassa (trattandosi di uno zucchero non totalmente raffinato) rendono Nostrano l'ingrediente ideale per la realizzazione del Cioccolato di Modica IGP. Una **partnership duratura**, garanzia di italianità, sostenibilità ed eccellenza.

Tags: Italia zuccheri, sigep

YOU MAY ALSO LIKE

SUI COLLI BOLDONESI TORNA LA FESTA DEL VIOLETTO DI SAN LUCA, TRA GUSTO, TRADIZIONE E SOLIDARIETÀ

BY THEFOODMAGAZINE.IT / 10 MARZO 2023

PRESENTATO AL SENATO IL SECONDO RAPPORTO CENSIS-ITALGROB

BY THEFOODMAGAZINE.IT / 10 APRILE 2023

GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO PER LA 14ª EDIZIONE DEL FARMFOOD FESTIVAL DI GALLO ROSSO

BY THEFOODMAGAZINE.IT / 21 MARZO 2023

A IMPRONTA D'ACQUA L'EVENTO LIGURIA - FRIULI-ANDATA E RITORNO, UNA SERATA ENOGASTRONOMICA SOTTO IL CAPELLO DI TAVOLEDO LIGURIA

BY THEFOODMAGAZINE.IT / 22 MARZO 2023

25 MARZO 2023: 1ª EDIZIONE DEL FARM FOOD FESTIVAL A MERANO

BY THEFOODMAGAZINE.IT / 16 FEBBRAIO 2023

NOPIA E NATURASI INSIEME CONTRO LA PLASTICA MONOUSO

LOVE IS LOVE! LE DOLCI CREAZIONI DI ROBERTO RIVALLINI PER SAN VALENTINO

EVVIVA IL CIBO MADE IN ITALY-ADERISCI!

43

Ufficio Stampa DRG COMUNICAZIONE

Tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it

DRG

COMUNICAZIONE

FLASH

Al via la promozione Gelato Estate 2023, clicca per acquistare il kit

IT

Menu

TWIST, la prima macchina per gelato che si lava e si sanifica con un "click" www.frigomat.com

Home / News

News

Nuovi volti, nuove referenze, sostenibilità: il Sigeep 2023 di Italia Zuccheri

puntoIT

3 Febbraio 2023

Tempo di lettura: 3 minuti

Il nostro zucchero, la tua arte.

L'ambra perfetta per ogni ricetta, unica e preferibile anche studiata per diversi utilizzi

Catalogo Edizione 2022

Izzetti sono i nuovi brand ambassador Infundo presentati durante il Sigeep 2023: pastry chef stellato il primo, talentuoso e creativo gelatiere il secondo, racconteranno l'expertise dei prodotti Infundo, la gamma di Italia Zuccheri dedicata ai professionisti, attraverso il loro talento e il know how che li contraddistingue. I nuovi volti hanno preso parte a show cooking e demo, rappresentative delle peculiarità e potenzialità delle referenze in gamma; un ricco calendario di cinque giornate che ha visto protagonisti ambassador del calibro di

Questo sito si avvale di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

Accetto

Maggiori Informazioni

ampliare la gamma Infundo: Extra Crescita, Extra Tempo e Carafin. La prima è una miscela innovativa a base di Zucchero Vagliato Fine ed enzimi in grado di aumentare lo sviluppo del lievito e l'alveolatura. La seconda, anch'essa miscela di Vagliato Fine ed enzimi, prolunga la shelf life dei prodotti da forno fino a 12 settimane. I vantaggi sono molteplici: elevate performance di prodotto, facilità di utilizzo ed etichetta pulita trattandosi di miscele contenenti coadiuvanti naturali. Carafin Infundo è invece uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria, che permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramellato. Si tratta di tre nuove referenze studiate per elevare gli standard qualitativi delle creazioni di pasticceria in maniera naturale, offrendo la possibilità di realizzare dolci dall'etichetta pulita al 100%, a favore di un pubblico sempre più esigente in termini di clean label.

Protagonisti nello spazio della Choco Arena durante la manifestazione riminese, Italia Zuccheri e il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica hanno raccontato come nasce il Cioccolato di Modica IGP, il primo cioccolato in Europa ad aver avuto la denominazione IGP. Quello di Nostrano Infundo, il primo e unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna, e Cioccolato di Modica è un connubio tutto italiano garanzia di sostenibilità ed eccellenza.

Italia Zuccheri ha portato al Sigeep anche i valori aziendali che gli sono propri, come agricoltura sostenibile e biologica, tutela dell'ambiente ed economia circolare, tutti aspetti che si impegna a rendere fattuali adottando misure a tutela delle api definendo delle fasce di rispetto fiorite attorno alle coltivazioni biologiche. Oltre a portare colore e profumo al paesaggio, questi fiori aiutano da un lato, a creare un ambiente favorevole per le api, e dall'altro sostengono la fertilità del suolo a lungo termine e assicurano l'allontanamento di alcuni parassiti che aggrediscono le bietole.

Un importante appuntamento si è svolto presso la Vision Plaza in compagnia di Angelo Gentili, Responsabile Legambiente Agricoltura, Claudio Gallerani, presidente COPROB - Italia Zuccheri e Andrea Segrè, Professore Ordinario Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Alma Mater Studiorum - Università di Bologna. Al centro del dibattito l'economia circolare e lo sviluppo della filiera agroalimentare: Coprob - Italia Zuccheri ha raccontato la sua testimonianza come case history virtuosa. Oltre 2mila ettari di coltura dedicata alla coltivazione della barbabietola biologica, coltivazione resa possibile grazie al controllo efficiente di malerbe e funghi. Il caso COPROB è l'emblema di come una coltivazione biologica, sostenibile per l'ambiente e per l'economia sia fattiva e fattibile.

Obiettivi per il futuro? Far crescere lo zucchero italiano, andando di pari passo con la grande pasticceria e gelateria italiane, settori in continua evoluzione, sempre più sensibili a tematiche quali la sostenibilità e l'etichetta pulita. È questo l'auspicio promulgato da Claudio Gallerani: lo zucchero italiano, per rispondere in modo fattivo alle esigenze del mercato, può e deve crescere in maniera sostenibile adottando comportamenti sempre più virtuosi e rispettosi del ciclo ambientale. Ne è un esempio la coltura autunnale della barbabietola (di norma il ciclo di coltivazione della barbabietola ha inizio a gennaio e termina a settembre con la raccolta): un progetto che è quasi realtà, poiché si è passati dalla coltura di 400 ettari destinati alla barbabietola nel 2022 ai 600 ettari realizzati nel 2023, con un'ottima resa in termini di prodotto.

Per maggiori informazioni visita: www.infundo.it

Ti potrebbe interessare



HOME / FOOD SERVICE / AZIENDE

Italia Zuccheri: nuovi volti, nuove referenze e sostenibilità

Tantissime le attività che hanno animato lo stand di Italia Zuccheri a Sigep 2023, tra queste la presentazione di tre nuove referenze della linea professionale Infundo: Extra Crescita, Extra Tempo e Carafin. Presenti anche i nuovi brand ambassador Paolo Griffo e Stefano Guizzetti

Presenti anche i nuovi brand ambassador Paolo Griffo e Stefano Guizzetti

Innovazione, sostenibilità e nuovi brand ambassador: sono questi gli elementi che hanno caratterizzato la partecipazione per il secondo anno di **Italia Zuccheri** a SIGEP, la grande fiera riminese evoluta, per il 2023, dal 21 al 25 Gennaio.

Paolo Griffo e Stefano Guizzetti sono i nuovi brand ambassador **Infundo** presentati durante l'evento riminese: pastry chef stellato il primo, talentuoso e creativo gelatiere il secondo, racconteranno l'expertise dei prodotti Infundo, la gamma di Italia Zuccheri dedicata ai professionisti, attraverso il loro talento e il know how che li contraddistingue.

I nuovi volti hanno preso parte a show cooking e demo, rappresentative delle "peculiarità" e "potenzialità" della referenze in gamma; un ricco calendario di cinque giornate che ha visto protagonisti ambassador del calibro di Luigi Biasotto, Gianluca Fusto, Fabrizio Fiorani, Giacomo Beausio e Federico Russo.

SIGEP 2023 è stato anche teatro del lancio di tre nuove referenze che andranno ad ampliare la gamma Infundo: **Extra Crescita**, **Extra Tempo** e **Carafin**. La prima è una miscela innovativa a base di Zucchero Vagliato Fine ed enzimi in grado di aumentare lo sviluppo del lievito e l'alveolatura. La seconda, anch'essa miscela di Vagliato Fine ed enzimi, prolunga la shelf life dei prodotti da forno fino a 12 settimane. I vantaggi sono molteplici: elevate performance di prodotto, facilità di utilizzo ed etichetta pulita trattandosi di miscele contenenti additivi naturali.

Carafin Infundo è uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e gelateria, che permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello. Presentato nel pratico formato da 1 kg, Carafin non è codificato come E150: questo consente la realizzazione di prodotti finiti privi di additivi chimici.

Si tratta di tre nuove referenze studiate per elevare gli standard qualitativi delle creazioni di pasticceria in maniera naturale, offrendo la possibilità di realizzare dolci dall'etichetta pulita al 100%, a favore di un pubblico sempre più esigente in termini di clean label.



Nostrano Infundo e Cioccolato di Modica, un connubio tutto italiano

Protagonisti nello spazio della Choco Arena durante la manifestazione riminese, Italia Zuccheri e il **Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica** hanno raccontato come nasce il Cioccolato di Modica IGP, il primo cioccolato in Europa ad aver avuto la denominazione IGP.

Due gli ingredienti che caratterizzano questo prezioso cioccolato: pregiata pasta di cacao e **Nostrano**, il primo e unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. La sua granularità costante, unito al sapore caratterizzante grazie alla presenza di melassa (trattandosi di uno zucchero non totalmente raffinato) rendono Nostrano l'ingrediente ideale per la realizzazione del Cioccolato di Modica IGP. Una partnership duratura, garanzia di italianità, sostenibilità ed eccellenza.

Agricoltura sostenibile, filiera agroalimentare e italianità nella pasticceria (e gelateria): Italia Zuccheri a SIGEP 2023

Italia Zuccheri ha portato a SIGEP anche i valori aziendali che gli sono propri, come agricoltura sostenibile e biologica, italianità, tutela dell'ambiente ed economia circolare. Valori che non si limitano alle parole ma che Italia Zuccheri si impegna a rendere fattuali: una scelta su tutte, quella di adottare misure a tutela delle api difendendo dalle fasce di rispetto fiorite attorno alle coltivazioni biologiche. Oltre a portare colore e profumo al paesaggio, questi fiori aiutano da un lato, a creare un ambiente favorevole per le api, e dall'altro sostengono la fertilità del suolo a lungo termine e assicurano l'altalenamento di alcuni parassiti che aggrediscono le bietole.

Un importante appuntamento si è svolto in **Vision Plaza**, mercoledì 25 Gennaio in compagnia di **Angelo Gentili**, Responsabile Legambiente Agricoltura, **Claudio Gallerani**, presidente COPROB - Italia Zuccheri e **Andrea Segrè**, Professore Ordinario Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Alma Mater Studiorum - Università di Bologna.

Al centro del dibattito l'economia circolare e sviluppo della filiera agroalimentare: Coprob - Italia Zuccheri ha raccontato la sua testimonianza come case history virtuosa. Oltre 2mila ettari di coltura dedicata al cultivar della barbabietola biologica; coltivazione resa possibile grazie al controllo efficiente di malattie e funghi. Il caso COPROB è l'emblema di come una coltivazione biologica, sostenibile per l'ambiente e per l'economia sia fattiva e fattibile.

Obiettivi per il futuro? Far crescere lo zucchero italiano, andando di pari passo con la grande pasticceria e gelateria italiane, settori in continua evoluzione, sempre più sensibili a tematiche quali la sostenibilità e l'etichetta pulita.

È questo l'auspicio pronunciato da Gallerani: lo zucchero italiano, per rispondere in modo fattivo alle esigenze del mercato, può e deve crescere in maniera sostenibile adottando comportamenti sempre più virtuosi e rispettosi del ciclo ambientale. Ne è un esempio la coltura autunnale della barbabietola (di norma il ciclo di coltivazione della barbabietola ha inizio a Gennaio e termina a Settembre con la raccolta): un progetto che è quasi realtà, poiché si è passati dalla coltura di 400 ettari destinati alla barbabietola nel 2022 ai 600 ettari realizzati nel 2023, con un'ottima resa in termini di prodotto.

Fonte: horecanews.it/nuovi-volti-nuove-referenze-sostenibile-il-sigep-2023-di-italia-zuccheri/



06/02/2023

Torna SU



Infundo Extra: oltre lo zucchero

Solo zucchero, farina ed enzimi: sono questi i componenti delle innovative miscele **Extra Tempo** ed **Extra Crescita** **Infundo**, nella linea professionale di **Italia Zuccheri** dedicata ai professionisti dell'Arte bianca e della pasticceria. Extra Tempo prolunga la shelf life dei prodotti da forno fino a 12 settimane, mentre Extra Crescita aumenta lo sviluppo del lievitato e l'alveolatura, donando una maggiore sofficità. I loro plus? Facilità di utilizzo, grazie allo zucchero Vagliato Fine Infundo, che permette di mantenere la stessa ricetta senza modificare il dosaggio degli ingredienti; etichetta pulita, trattandosi di miscele contenenti coadiuvanti naturali, ed elevate performance di prodotto, che garantiscono risultati ottimali e un notevole risparmio in termini di food cost.

www.infundo.it

Soft Style Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

Elle & Vire Professionnel® ha presentato in occasione di Sigep il nuovo **Soft Style Cream Cheese**, che si caratterizza per le sue applicazioni in pasticceria, panificazione, gelateria e cucina. Perfetto da spatolare, può essere utilizzato per il tartinaggio o per la farcitura di panini, sandwiches, toast, canapé, brioches e bagel, arricchendo gusto, cremosità e tenuta. Facile da incorporare, si fonde alla perfezione con gli altri ingredienti ed è ideale per preparazioni cremose salate (salse, creme per pesce o carne, verrine, ripieni) e dolci (composti cheesecake, farciture per viennoiserie, biscotti, macaron, mignon, millefoglie). Resistendo molto bene alla cottura, è anche adatto per preparazioni cremose di dolci da forno, quiche salate o pizza. Disponibile in vaschetta da 1 kg.

www.elle-et-vire.com/it/it/pro



Iginio Massari premia a Sigep Polin Group

A Sigep **Polin Group** è stata premiata dal Maestro **Iginio Massari**: "Un riconoscimento al Gruppo per la progettazione e realizzazione delle migliori tecnologie 4.0 per garantire soluzioni personalizzate chiavi in mano universalmente riconosciute in tutti i settori dell'Arte bianca".

Tra le principali realtà industriali nella **progettazione e realizzazione di forni e di macchine per il pane, per pasticceria e per biscotti**, il Gruppo riunisce i brand **Mixer, Vimek, Ram, Raumer**. A ritirare il **premio Apei**, gli Amministratori Cesare e Alberto Cometti, e il Direttore commerciale Francesco Cento: "Per il nostro team questo riconoscimento rappresenta lo stimolo a guardare al futuro con sempre maggiore determinazione e passione nel progettare la migliore tecnologia per lavorare ogni giorno a fianco di artigiani, pasticceri, chef e imprenditori del domani" ha affermato Cesare Cometti.



www.polin.it

Burro Tradizionale Corman: per i grandi lievitati

Dal 1935 Corman produce diversi tipi di burro, panna, margarina e mélange per i professionisti della pasticceria e della panificazione. Pioniera di importanti novità, l'azienda ha da sempre l'obiettivo di offrire le migliori soluzioni ai suoi clienti, per risultati perfetti. **Burro Tradizionale Corman 82% m.g.** è un vero must have per i grandi lievitati poiché conferisce un inimitabile gusto fresco ai prodotti finiti, esaltandone le componenti aromatiche, si incorpora e si amalgama con facilità, senza fare grumi. È un prodotto stabile tutto l'anno, che garantisce una buona struttura del prodotto finito. L'ottimo punto di fusione, infatti, rende il prodotto particolarmente scioglievole e gustoso al palato, e ne garantisce una migliore conservazione. Disponibile in blocchi da 2,5 kg.

www.corman-pro.it



COMMUNITY

NEWS//PERSONE//EVENTI



A cura
di **Luca Favero**

TENDENZE

l'**82%** degli "zoomers" ha interagito con post dedicati al food; il **70%** si è fatto ispirare per provare un nuovo snack; il **54%** degli italiani segue i food influencer per consigli in cucina



POLTRONE

PREGEL

IL MIGLIOR GELATO DEL REGNO UNITO 2023

Da oltre 55 anni, PreGel supporta con la qualità dei suoi prodotti i propri clienti per raggiungere l'eccellenza. Come quella di Franks Ice Cream, che ha recentemente vinto il prestigioso premio "Miglior gelato del Regno Unito" per l'anno in corso, all'evento nazionale di gelateria più importante d'Inghilterra.
pregel.it - franksicecream.co.uk



ICAM E ITALIA ZUCCHERI COLLABORAZIONE TRICOLORE PER PRODOTTI ETICI

Una collaborazione consolidata, quella tra Icam e Italia Zuccheri - Coprob, che vede coinvolte due realtà virtuose dell'agroalimentare italiano, accomunate da un modello di business che privilegia i rapporti diretti con i coltivatori della materia prima per garantire un prodotto di alta qualità, controllato e rispettoso della filiera. Un esempio sono le tavolette di cioccolato Vanini monorigine Bagua, con lo zucchero 100% italiano da agricoltura sostenibile di Italia Zuccheri - Coprob, e le tavolette biologiche Vanini monorigine Uganda con lo zucchero 100% italiano da filiera certificata in qualità biologica.

icamcioccolato.com - italiazuccheri.it

16

NUOVO INGRESSO IN CDA PER FABBRI 1905

A poco più di un anno dal suo ingresso in Fabbri 1905 come direttore generale, Michele Magli entra a far parte del CDA dell'azienda, affiancando Paolo, Umberto, Nicola e Stefania Fabbri, IV e V generazione dal fondatore Gennaro.



CORMAN RINFORZA IL SUPPORTO TECNICO

Per rinforzare il supporto tecnico sul territorio italiano, Corman e La Maison de l'Excellence Savencia® aprono le porte ad Arianna Trentini, pastry chef giovane, determinata e talentuosa, che lavorerà con lo storico e stimato pastry chef dell'azienda, Giambattista Montanari e gli altri professionisti operativi in Italia e all'estero.



DUE AMBASSADOR 2023 PER INFUNDO



Paolo Griffa, talentuoso pastry chef stellato, e Stefano Guizzetti, visionario gelatiere sono i nuovi brand ambassador Infundo presentati durante Sigep 2023.

ESSE CAFFÈ E SEBASTIANO CARIDI

Sebastiano Caridi è il brand ambassador dell'azienda per l'anno in corso. Giovane ma d'esperienza, emergente ma affermato, è alla guida di due pasticcerie e porta avanti la passione trasmessagli dal padre, Paolo Caridi.



INNOVAZIONE+MERCATO // SIGEP 2023

ITALIA ZUCCHERI

INFUNDO EXTRA: OLTRE LO ZUCCHERO

Solo zucchero, farina ed enzimi: questi i componenti a base delle innovative miscele **Extra Tempo** ed **Extra Crescita** Infundo, la linea professionale di Italia Zuccheri. La prima prolunga la shelf life dei prodotti da forno fino a 12 settimane, mentre la seconda aumenta lo sviluppo del lievitato e l'alveolatura, donando una maggiore sofficità. Sono molto semplici da utilizzare, grazie allo zucchero Vagliato Fine Infundo come principale elemento della miscela, che permette di mantenere la stessa ricetta senza modificare il dosaggio degli ingredienti. Hanno etichetta pulita perché contengono coadiuvanti naturali, e garantiscono elevate performance con un notevole risparmio in termini di food cost.

infundo.it



LESAFFRE

TRADIZIONE E AVANGUARDIA PER UN LIEVITO MADRE UNICO

Presentate le nuove referenze della linea **Livendo**, una gamma completa di lieviti madre ispirata alla natura. Comprende starter di lievito madre, lieviti madre attivi, lieviti madre disattivati/essiccati e preparazioni a base di lievito madre. Tra loro, **Mater Mia**: frutto di un processo industriale all'avanguardia, conserva l'attività fermentativa e le proprietà di un autentico lievito madre come tradizione comanda. Così si semplifica e standardizza l'alta qualità dei prodotti da forno, esaltandone il profilo aromatico tipico delle lunghe fermentazioni. Facile da utilizzare e molto versatile, Mater Mia non richiede preparazione e si incorpora direttamente nell'impastatrice.

lesaffre.it



40



INDUSTRIA MOLITORIA DENTI

MANTIENI LA TRADIZIONE, CAMBIA LA SOLUZIONE

Molino Denti presenta **Dolce Vivo**: una miscela innovativa di farine contenenti germe di grano tostato e parti cruscali, sempre tostate, per la preparazione di panettoni, pandori, colombe e molto altro. Senza alterarne il colore, questi componenti hanno il vantaggio di incrementare nel prodotto finito la capacità di mantenere la giusta umidità. Da sempre Molino Denti crede nei prodotti maturati, per fornire le migliori materie prime senza nulla in aggiunta.

molinodenti.it



MOLINO GRASSI

LIEVITATI DI PRIMAVERA IN VERSIONE GREEN

Colombe e grandi lievitati in versione biologica, con farina da grano 100% italiano: è questa la "rivoluzione" de **La Pasticceria Bio**, innovativa linea firmata Molino Grassi che comprende cinque farine specifiche per diversi prodotti finiti, certificate bio e italiane. Proprio in queste due caratteristiche sta l'unicità della gamma. Frolla, Pan di Spagna, Sfoglia, Croissant e - appunto - Lievitati: una linea realizzata in collaborazione con Pierluigi Sapiente, maestro pasticcere, che afferma: «Questa nuova linea di farine nasce con lo scopo ben preciso di dare la possibilità a tutti i professionisti di lavorare con farine biologiche e da grano 100% italiano, senza mettere in difficoltà gli operatori o dover rivedere i propri standard produttivi. Sono appunto farine tecniche con miscele di grani adatti all'utilizzo in pasticceria».

lapasticceria.bio.it

2/2023 IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO

48



BAKE ITALY

La nuova era di gallette e snack

bakeitaly.eu

Bake Italy, marchio di Re Pietro, lancia l'innovativa pressa per gallette e snack per realizzare in pochi secondi una gustosa alternativa al pane (e molto altro). Con questo strumento si possono creare, personalizzare e diversificare prodotti come gallette, snack e spuntini a base di cereali, ideare decorazioni per arricchire le vostre proposte. La pressa Bake Italy è disponibile in nove diversi modelli per pressare diverse forme: tonda media, grande e piccola a superficie liscia, tonda rigata, a cuore, triangolare, quadrata e due diversi rettangoli. Il processo di lavorazione della sola macchina dura pochi minuti. Ha un design robusto e compatto (650x510x1.480 mm), si può spostare facilmente grazie alle quattro ruote su cui poggia, necessita di un semplice collegamento elettrico a 220V monofase e la manutenzione è semplicissima. Lo stampo, così come tutte le parti a contatto con il prodotto, sono costruite con materiali idonei per la lavorazione di prodotti alimentari come da Reg. 1935/2004 CE.

CSM INGREDIENTS

Più freschi più a lungo

csmingredients.com

Sigep è stato per Csm Ingredients il contesto ideale per presentare il primo prodotto realizzato in collaborazione con Hi-Food, azienda specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale e parte del Gruppo da febbraio 2022. Si tratta di Lievifresh H24+, un coadiuvante enzimatico in polvere in grado di prolungare la freschezza dei prodotti lievitati da forno freschi, come brioche e croissant. La fibra di origine vegetale e l'innovativo complesso enzimatico, che caratterizzano Lievifresh H24+, permettono infatti di trattenere l'acqua e di conferire al prodotto finito sofficità e prolungata freschezza. In particolare, Lievifresh H24+ può essere utilizzato in impasti realizzati con tutti i tipi di grassi (vegetali, misti o burro) e per prodotti congelati da lievitare, consente di mantenere freschi i prodotti a temperatura ambiente nell'arco di una giornata e fino a quattro giorni se conservati in sacchetti di plastica per alimenti.



ITALIA ZUCCHERI

La dolcezza si rinnova con Infundo

infundo.it

Innovazione, sostenibilità e nuovi brand ambassador: sono questi gli elementi che hanno caratterizzato la partecipazione per il secondo anno di Italia Zuccheri a Sigep. Lo chef stellato Paolo Griffo e il gelatiere Stefano Guizzetti sono i due nuovi volti che rappresenteranno la gamma Infundo e che si aggiungono agli storici brand ambassador: Luigi Biasetto, Gianluca Fusto, Fabrizio Fiorani, Giacomo Besuschio e Federica Russo. Tre sono invece le novità di prodotto presentate in fiera: Extra Crescita, Extra Tempo e Carafin. Extra Crescita è una miscela a base di zucchero vagliato fine ed enzimi in grado di aumentare lo sviluppo del lievito e l'alveolatura. Extra Tempo è sempre una miscela di vagliato fine ed enzimi, ma serve a prolungare la shelf life dei prodotti da forno fino a dodici settimane. Carafin è uno zucchero candito in polvere specifico per pasticceria e

gelateria, che permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello. Presentato nel formato da 1 kg, Carafin non è codificato come E150: questo consente la realizzazione di prodotti finiti privi di additivi chimici.





LE AZIENDE RISPONDONO

NON SOLO FARINA: A SIGEP ABBIAMO VISTO GLI ENZIMI ANCHE NELLO ZUCCHERO. COME MAI QUESTA SCELTA E CHE VANTAGGI PORTA IN LABORATORIO?



Prende il via una nuova rubrica dedicata alle vostre curiosità su prodotti, tecniche e tecnologie. Le vostre domande saranno rivolte dalla redazione direttamente agli esperti delle aziende, che cercheranno di sciogliere i vostri dubbi in maniera esaustiva e chiara.

Scrivi a
redazione.pasticcere@dbinformation.it



RISPONDE GIUSEPPE PARMEGIANI, PRODUCT DEVELOPMENT MANAGER DI ITALIA ZUCCHERI

«Lo zucchero attivato con enzimi è una rivoluzione per l'arte bianca, perché fino ad oggi sul mercato erano presenti mix contenenti enzimi addizionati alla farina. Questo implicava un cambiamento importante a livello di ricetta e dosaggio degli ingredienti. La scelta di abbinare gli enzimi allo zucchero nasce quindi per fornire prodotti di **facile utilizzo**, che possano **adattarsi alle ricette** che ogni professionista esegue già nel proprio laboratorio. Gli enzimi sono catalizzatori, cioè proteine che accelerano le reazioni biologiche. Si attivano in fase di lievitazione e si dissolvono una volta raggiunti i 75°C. Il loro scopo è **migliorare le performance dei prodotti**, come ad esempio aumentarne la shelf life o lo sviluppo. Lo zucchero invece lega l'acqua libera degli alimenti, influenzando quindi la vita del prodotto. La sua capacità di diminuire l'acqua comporta una **riduzione significativa della crescita batterica** e, di conseguenza, un aumento di conservazione del prodotto».

Ecco perché Italia Zuccheri ha lanciato **Extra Tempo ed Extra Crescita** della linea professionale Infundo, entrambi a etichetta pulita. Extra Tempo prolunga la **shelf life** dei prodotti da forno **fino a 12 settimane**, mentre Extra Crescita **aumenta lo sviluppo** del lievito e l'alveolatura, donando una maggiore sofficità. Due referenze che garantiscono elevate performance, risultati costanti e ottimali, oltre a un notevole risparmio in termini di food cost.



QUALI SONO LE NORMATIVE DI IGIENE SUGLI UTENSILI UTILIZZATI NEI LABORATORI PROFESSIONALI E COME ESSERE IN REGOLA?



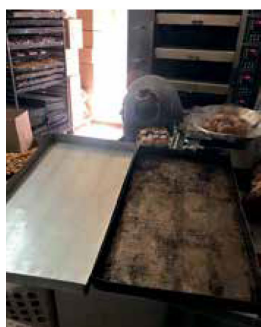
RISPONDE MASSIMILIANO BALDI, CO FONDATORE DI INNOVAZIONI E TECNOLOGIE

«Le norme che parlano di igiene sugli utensili usati quotidianamente in un laboratorio o in una cucina professionale sono i seguenti:

- Regolamento CE 178 del 2002 – Rintracciabilità
- Regolamento CE 852 del 2004 – HACCP
- Regolamento CE 1169 del 2011 – Allergeni/Contaminazione crociata/Imposizione origine prodotti
- Regolamento UE 2158 del 2017 – Acrilammide

La lavastoviglie è una ottima soluzione ma, da un'analisi approfondita di tutto il processo di lavaggio, si riscontra che spesso per l'utenzieria dei laboratori che presenta residui incrostati, carbonizzati o sporco difficile (teglie, padelle, griglie, filtri cappa, teglie GN, teglie 60x40/60x80, pirofile...) si rende **necessario un pre-lavaggio a mano** dell'operatore con risultati opinabili, non sicu-

ri e con l'assenza totale del controllo dei tempi e dei costi di gestione. Il prelavaggio a mano ad oggi attuato dalla maggior parte degli operatori, avviene con l'utilizzo di pagliette, spugne e detergenti talvolta non specifici, aumentando così in maniera esponenziale i **rischi** ai quali gli OSA vanno in contro (CE 178 del 2002 - CE 852 del 2004 - CE 1169 del 2011 - UE 2158 del 2017). Le abitudini di lavaggio "classiche", radicate nel mondo delle attività di trasformazione alimentare, hanno dunque processi da rivedere e discutere. **La lavapadelle a immersione** è invece una soluzione subito concreta per i professionisti. **Sgrassa, disincrosta e disinfecta** tutti gli utensili presenti nelle cucine e nei laboratori e garantisce non solo di **ottemperare alle normative vigenti**, ma fornisce anche **altri importanti vantaggi**: ottimizza i tempi dell'operatore e i costi di gestione del lavaggio, con una certezza costante dei risultati.



3/2023 IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO

DA INGREDIENTE A PROTAGONISTA

Con **Infundo**, la linea professionale di **Italia Zuccheri**, lo zucchero da ingrediente tecnico diventa protagonista, donando gusto e note aromatiche alle creazioni in gelateria. "Ho scelto di utilizzare **Nostrano** nell'elaborato **Le radici del gelato**, dove questo straordinario ingrediente esalta ed



enfatizza il sapore del sorbetto, realizzato con vero distillato di terra", racconta **Stefano Guizzetti**, gelatiere-scientziato titolare di Ciacco e nuovo brand ambassador di Infundo. Nostrano Infundo è l'unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. Si tratta di uno zucchero dalla granulometria costante, di particolare colorazione e sapore caratterizzante. "Oltre alla dolcezza — prosegue —, conferisce un gusto unico e un colore intenso, grazie all'alta percentuale di melassa. Le note di caramello e liquirizia caratteristiche di questo zucchero si rivelano ideali per la realizzazione di un gelato gourmet".



Perfetto per gelati dal colore intenso e dal ricco sapore caramello è **Carafin**, l'ultima novità della gamma. Presentato a Sigep nel pratico formato da 1 kg, è uno zucchero candito in polvere dalla granulometria extrafine, che dona un colore ambrato in



maniera del tutto naturale (non essendo codificato come E150) e un intenso gusto caramellato. infundo.it

PASTORIZZATI IN PASTA

La nuova linea di prodotti pastorizzati in pasta completi alla frutta di **PreGel** consente di ottenere gelati che conservano il sapore intenso dei frutti maturi. **Prontofruit®** sono pronti all'uso e di facile utilizzo, in quanto ricettati con la sola aggiunta di acqua. Contengono più del 50% di frutta e sono confezionati nella pratica lattina easy open. Senza pezzi, sono adatti gelati mantecati, soft e ghiaccioli. Vengono venduti in confezioni da 6 latte da 1,8 kg e sono disponibili nei sapori fragola, lampone, mango e passion fruit. pregel.it



PIÙ COLORE NEL CONFEZIONARE

Azienda modenese tra i leader nel settore packaging sin dagli anni 90, **Bombonette** crea e produce confezioni in cartone per pasticceria e non solo. Tra i prodotti più riconoscibili c'è la scatola Bombonette con chiusura a "farfallina", che può essere montata in pochissimo tempo grazie ad una tecnica studiata per favorire il confezionamento.



Tutti i prodotti sono disponibili in diversi colori, abbinamenti e misure, ed essi sono ulteriormente valorizzati dalla possibilità di personalizzazione della confezione con il logo del cliente o con una grafica studiata ad hoc. La gamma di colori disponibili include il verde, il rubino, il testa di moro, mentre per chi ama la semplicità si consiglia il bianco, molto adatto per le valorizzare i loghi a più colori. Inoltre, proprio quest'anno il team aziendale ha deciso di ampliare l'offerta introducendo nuove colorazioni, alcune moderne e allegre, come il rosa e l'arancione, ed altre più delicate e classiche, come il lino e il



tortora. Dal punto di vista della sostenibilità Bombonette è altresì attiva, avendo scelto per la maggior parte delle proprie referenze il cartone ondulato composto da una particolare struttura unita da collanti naturali, concretizzando così la propria attenzione ai concetti di riciclabilità e biodegradabilità. In questi mesi l'azienda sta lavorando al nuovo catalogo per esporre al meglio le novità, nelle forme e nei colori, e invita a seguire i propri profili social, per rimanere sempre aggiornati con le nuove proposte. bombonette.com

Zuccheri innovativi

ITALIA ZUCCHERI

Extra Crescita ed Extra Tempo Infundo, innovative miscele a base di zucchero Vagliato Fine ed enzimi, Aumentano lo sviluppo del lievitato e prolungano la shelf life dei prodotti da forno. Eliminano l'uso dei miglioratori chimici in maniera naturale.

infundo.it

[illegible]

12

DRG COMUNICAZIONE

divisione di DRG Systems srl

Via Galileo Galilei, 26, 29027 Gariga PC

t. +39 0523 364107

WWW.DRGCOMUNICAZIONE.IT

