Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO
DI

L.B.

Rimini gelata e dolcissima

Numeri da guinness a Sigep 2020

Come garantire al cliente che entra in gelateria non soltanto un ottimo prodotto, ma anche un'esperienza memorabile che lo spinga a tornare? Come deve integrarsi il pasticciere in una brigata di cucina e come può armonizzare il suo impegno anche con gli elementi di arredo, le luci, la musica, ingredienti dell´aspetto esperienziale della ristorazione? Quesiti di alta professionalità, che interessano i migliori professionisti del "pianeta dolcezza".

Tra un tiramisù da Guinness, "ciabatte" da leccarsi i baffi e caffè la cui superficie è una mini opera d'arte (come quello del campione italiano Matteo Beluffi, che ha stupito nell'area della centenaria Filicori Zecchini) , nei padiglioni della Fiera di Rimini ha chiuso i battenti la 42 esima edizione del SIGEP, il salone internazionale di gelateria, pasticceria, caffè e panificazione, con oltre 200mila presenze di operatori professionali, 33mila buyer provenienti da 187 Paesi.

Qualità, italianità, innovazione, expertise, design e passione sono state giudicate le parole chiave di Sigep 2020, fotografia 3D di settori in cui l'Italia brilla nel mondo e che costituiscono anche un fondamentale polo economico.

La Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio, quantifica in 4,2 miliardi di euro, con quasi 40 mila aziende, il fatturato del comparto del gelato artigianale italiano, nel quale i nostri connazionali hanno fatto scuola nel mondo. Attualmente in Europa si contano oltre 65.000 punti vendita che impiegano oltre 315.000 addetti. Nel mondo, le gelaterie artigianali sono oltre 100 mila. A farle crescere bene contribuisce un altro polo d'eccellenza tricolore: quello delle macchine per la lavorazione dei gelati. Prima fra tutti la Carpigiani di Bologna, leader mondiale, che al gelato ha dedicato anche un Museo ed una University. E che nella platea del Sigep ha fatto sfilare "campioni" come Santi Palazzolo, pasticciere siciliano con 100 anni di successi all'attivo.