



Programma SIGEP 2009

SABATO 17 GENNAIO

09:00-15:00 GELATO IN TAVOLA "TROFEO ENZO VANNOZZI: Concorso Internazionale a Squadre" - Forum Gelateria Pad. C3

Cuochi e gelatieri provenienti da Argentina, Brasile, Francia, Italia, Germania, Italia, Ungheria, U.S.A. preparano davanti al pubblico tre piatti di alta cucina (entrée finger food, piatto di portata, dessert gelato) costruiti con "cucina calda" abbinata alla "cucina gelata".

Programma del giorno:

- Ore 09.30 - 12.30 - Le 8 squadre composte da un cuoco e un gelatiere, iniziano le preparazioni degli elaborati per il concorso internazionale.
- Ore 13.30 - Inaugurazione della Piazzetta e apertura al pubblico di Ristogelateria: Gelateria, Caffè ed Enoteca. Sfilata con bandiere nazionali e presentazione dei team e del programma di Gelato in Tavola 2009 da parte del Comitato organizzatore.
- Ore 15.00 - La Squadra spagnola presenta il menù con cui si è classificata I° all'edizione 2007 di Gelato in Tavola.

Il pubblico presente potrà degustare gli elaborati.

Organizzazione: Co.gel.Fipe e Sigep.

09:30-18:00 "SIGEP BREAD CUP: Campionato Internazionale della Panificazione." Pad. D7

Quest'anno, nell'innovativo e scenografico lay out da borgo antico si sfidano dieci squadre provenienti da: Belgio, Australia, Israele, Irlanda, Ungheria, Italia, Spagna, Francia, Messico e Portogallo.

La squadra tedesca, aggiudicatasi la SIGEP BREAD CUP 2008, è presente nell'area dimostrativa.

Ore 10:00 - 17:00 Competizione su "Pane Tradizionale".

Organizzazione: Sigep e coordinamento a cura di Club Arti & Mestieri.

10:00-16:30 "DELICIOUS & FAMOUS" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Sei fra i più rinomati pasticceri italiani (i Delicious) si esibiscono insieme a VIP dello spettacolo e del giornalismo (i Famous). Tema dell'edizione 2009: "Torte celebrative per il 30ennale di Sigep".

I Delicious sono i maestri pasticceri: Gianni Pina, Iginio Massari, Gino Fabbri, Luca Mannori, Salvatore De Riso, Salvatore Cappello.

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic

Coordinamento a cura di CASTAlimenti.

10:00-18:00 "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA" - Pad. B3 Stand 184

Dalla storica collaborazione tra il Comitato di Esperti, composto da Iginio Massari, Gianni Pina, Vittorio Santoro, Andrea Slitti, Danilo Freguja, Antonio Le Rose, Gianfranco Rosso, Callebaut, Cacao Barry e Carma nasce il primo CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA, la selezione italiana per il World Chocolate Masters (la più prestigiosa competizione internazionale di cioccolateria dedicata all'uso creativo del cioccolato in tutte le sue forme).

Il tema di questa edizione è "Alta Moda".

Tutti i lavori vengono valutati da una qualificata giuria di esperti internazionali che elegge il Campione Italiano di Cioccolateria 2009, rappresentante italiano alla finale mondiale del World Chocolate Masters di Parigi (Ottobre 2009).

10:00-18:00 "SIGEP GIOVANI STAGE" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Le scuole professionali di settore espongono la loro produzione e si confrontano con grandi pasticceri sul tema "torte nuziali".

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic

Concorso promosso da Pasticceria Internazionale e CastAlimenti.

Coordinamento a cura di Luciano Pennati.

10:00-18:00 "Presentazione prodotti tipici italiani e preparazione delle squadre che partecipano a Sigep Giovani" - Area CON.PA.IT Pad D5

A cura di CON.PA.IT Confedreazione Pasticceri Italiani.



10:00-18:00 "TROFEO SENSORIALE SIGEP CHOCOCLUB" - ChocoClub Pad. A3 Stand 142

Il Trofeo prevede l'allestimento di banchi di assaggio nelle manifestazioni dedicate al cioccolato organizzate da ChocoClub.

50 visitatori di Sigep sono coinvolti al fine di esprimere il proprio parere assaggiando le praline proposte da 10 artigiani selezionati compilando un'apposita scheda sensoriale. A questi giudizi si sommano quelli del panel di sensorialisti di ChocoClub.

Solo a Sigep 2009 sono decretati i vincitori della nuova competizione sensoriale.

A premiare i migliori sarà il maestro cioccolatiere Edouard Bechoux.

In gara:

- Andrea Depalma Pasticceria Vecchia Brianza MI
- Davide Lochtmans Gelateria Haziel MS
- Emiliano Fontanesi Chocoamour VI
- Francesco Crocco Pasticceria Poldo GE
- Giuseppe Bernardi Cioccolateria Ducale TV
- Marco Giovine Pasticceria Giovine e Giovine AT
- Marco Marangotto Pasticceria Marangotto VA
- Pierina Robbiano Pasticceria Robbiano GE
- Raffaella Iaffaldano Pasticceria La Riviera SV
- Silvio Bessone Pasticceria Le Delizie CN

Trofeosensoriale@chococlub.com

10:00-18:00 "IL LABORATORIO DELLE IDEE EUROPEO: Concorso a squadre per l'innovazione del gelato artigianale" - Pad. A5

Al termine di ogni giornata di lavoro, gli elaborati prodotti dai maestri gelatieri (sui temi della fragola e del cioccolato) vengono valutati da una commissione esaminatrice.

La preferenza viene determinata in base al gusto, all'originalità, alla presentazione e alla piacevolezza per il consumatore.

www.scuolaitalianagelateria.it www.maestriddellagelateriaitaliana.it

Organizzato dai Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria, AIIPA, ACOMAG e SIGEP.

11:00-18:00 "Franchising Day"

La giornata di approfondimento sul Franchising offre agli operatori ed agli imprenditori, la possibilità di un incontro per dialogare, analizzare, informarsi, per poter trasformare e/o investire in nuove attività commerciali legate alla ristorazione: gelaterie, yogurterie, cioccolaterie, piadinerie, pizzerie, ristorazione classica e fast.

Organizzazione: Federazione Italiana Franchising (F.I.F.) – Confesercenti, rivista "Pizza e Pasta Italiana", in collaborazione con Sigep.

La giornata si svolgerà secondo il seguente calendario:

ore 11:00 convegno sul Franchising della Ristorazione (Sala Ravezzi 2)

ore 12:00 Coffee Break

ore 13:00 Buffet presso lo stand di Pizza e Pasta Italiana (Pad. B7)

ore 14:00 apertura dei Tavoli d'Informazione ove sono presenti i titolari e responsabili delle catene partecipanti all'evento presso lo stand di Pizza e Pasta Italiana (Pad. B7).

17:00-18:30 "30 ANNI INSIEME CON GUSTO" - (Rotonda Hall Sud)

Sigep, nel suo trentesimo anniversario, vuole ringraziare tutte quelle aziende che hanno contribuito alla storia della manifestazione!

DOMENICA 18 GENNAIO

09:30-18:00 "SIGEP BREAD CUP: Campionato Internazionale della Panificazione." Pad. D7



Quest'anno, nell'innovativo e scenografico lay out da borgo antico si sfidano dieci squadre provenienti da: Belgio, Australia, Israele, Irlanda, Ungheria, Italia, Spagna, Francia, Messico e Portogallo.

La squadra tedesca, aggiudicatasi la SIGEP BREAD CUP 2008, è presente nell'area dimostrativa.

Ore 10:00 – 17:00 Competizione su "Pane Innovativo".

Organizzazione: Sigep. Coordinamento a cura di Club Arti & Mestieri.

09:30-18:00 "CONCORSO GELATO ALLA NOCCIOLA E MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO" – Pad. C3 Stand 68

Rimini Fiera S.p.A. e l'Associazione Italiana Gelatieri promuovono il concorso per gelatieri italiani ed esteri.

09:30-17:00 "GELATO IN TAVOLA "TROFEO ENZO VANNOZZI: Concorso Internazionale a Squadre" - Forum Gelateria Pad. C3

Grandi cuochi e grandi gelatieri insieme da tutto il mondo per dimostrare che cucina calda e cucina gelata formano un insieme formidabile. L'iniziativa vuole incentivare la destagionalizzazione del gelato. Importanti novità: l'evento si svolgerà su una piazzetta del Forum della Gelateria che comprenderà anche un ristorante, una gelateria, un caffè e ... perché no? Una enoteca.

Programma del giorno:

- Ore 09.30 - Presa di possesso dei box da parte delle 4 équipes sorteggiate e insediamento delle Giurie, fischio d'inizio del Concorso, cui partecipano le prime 4 squadre sorteggiate.

Organizzazione: Co.gel.Fipe e Sigep.

10:00-18:00 "IL LABORATORIO DELLE IDEE EUROPEO: Concorso a squadre per l'innovazione del gelato artigianale" - Pad. A5

Al termine di ogni giornata di lavoro, gli elaborati prodotti dai maestri gelatieri (sui temi della fragola e del cioccolato) vengono valutati da una commissione esaminatrice.

La preferenza viene determinata in base al gusto, all'originalità, alla presentazione e alla piacevolezza per il consumatore.

www.scuolaitalianagelateria.it www.maestriddellagelateriaitaliana.it

Organizzato dai Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria, AIIPA, ACOMAG e SIGEP.

15.00 – 16:00 "Cocktail party di POLI.Design" Hall Sud Stand 05

Cocktail party di presentazione dei progetti sviluppati durante i corsi di specializzazione postuniversitaria per architetti Food Experience Design - Panetteria Pasticceria Gelateria e Pizza Experience Design - Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.

Interranno Andrea Manfredi, Gianpietro Sacchi e Carlo Meo, docenti dei corsi.

SIGEP è Partner Accademico esclusivo dei corsi. www.foodexperiencedesign.it

10:00-18:00 "SIGEP GIOVANI STAGE" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Il concorso a squadre coinvolge le scuole professionali di settore che si sfidano sul tema delle "torte nuziali".

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic

Promosso da Pasticceria Internazionale CastAlimenti, e il coordinamento di Luciano Pennati.

10:00-18:00 "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA" - Pad. B3 Stand 184

Dalla storica collaborazione tra il Comitato di Esperti, composto da Iginio Massari, Gianni Pina, Vittorio Santoro, Andrea Slitti, Danilo Freguja, Antonio Le Rose e Gianfranco Rosso, e Callebaut, Cacao Barry e Carma nasce il primo CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA, la selezione italiana per il World Chocolate Masters: la più prestigiosa competizione internazionale di cioccolateria dedicata all'uso creativo del cioccolato in tutte le sue forme.

Gli sfidanti, divisi in due gruppi, realizzano le praline stampate ed a immersione, una torta al cioccolato, una monoporzionata al cioccolato e il "dolce del mistero", una volta che verrà svelata la sorprendente "Mystery Box".

Il tema di questa edizione è "Alta Moda". Tutti i lavori verranno valutati da una qualificata giuria di esperti internazionali che eleggerà il Campione Italiano di Cioccolateria 2009, rappresentante italiano alla finale mondiale del World Chocolate Masters di Parigi (Ottobre 2009).



10:00-18:00 "TROFEO SENSORIALE SIGEP CHOCOCLUB" - ChocoClub Pad. A3 Stand 142

Il Trofeo prevede l'allestimento di banchi di assaggio nelle manifestazioni dedicate al cioccolato organizzate da ChocoClub.

50 visitatori di Sigep sono coinvolti al fine di esprimere il proprio parere assaggiando le praline proposte da 10 artigiani selezionati compilando un'apposita scheda sensoriale. A questi giudizi si sommano quelli del panel di sensorialisti di ChocoClub.

Solo a Sigep 2009 saranno decretati i vincitori della nuova competizione sensoriale.

A premiare i migliori sarà il maestro cioccolatiere Edouard Bechoux.

In gara:

- Andrea Depalma Pasticceria Vecchia Brianza MI
- Davide Lochtmans Gelateria Haziél MS
- Emiliano Fontanesi Chocoamour VI
- Francesco Crocco Pasticceria Poldo GE
- Giuseppe Bernardi Cioccolateria Ducale TV
- Marco Giovine Pasticceria Giovine e Giovine AT
- Marco Marangotto Pasticceria Marangotto VA
- Pierina Robbiano Pasticceria Robbiano GE
- Raffaella Iaffaldano Pasticceria La Riviera SV
- Silvio Bessone Pasticceria Le Delizie CN

trofeosensoriale@chococlub.com

10:00-18:00 " Campionato Italiano di Pasticceria Juniores - Trofeo Bonati" - Area CON.PA.IT Pad D5

A cura di CON.PA.IT Confederazione Pasticcieri Italiani.

10:00-18:00 "LEZIONI DAI CAMPIONI DEL MONDO DI PIZZERIA" Pad. B7 Stand n. 34 Pizza New

Lezioni gratuite con i più noti istruttori e Campioni del Mondo della Scuola Italiana Pizzaioli sulla pizza in teglia e classica. Coordinamento a cura di Pizza e Pasta Italiana.

14:00-18:00 Convegno "E' possibile superare il momento di crisi e riduzione del consumo del pane? Quali vantaggi darebbe rinnovare il laboratorio e l'area di vendita, conoscere il mercato per rispondere alle richieste del consumatore?"

Sigep Bread Cup Pad. D7

L'incontro è rivolto a tutti gli artigiani, commercianti, panettieri, pasticceri e operatori del settore. L'introduzione a cura del Dott. Simone Pizzagalli, direttore della Compagnia delle Opere AgroAlimentare. Durante il convegno, i relatori, panificatori e imprenditori racconteranno la loro positiva esperienza partendo dalle nuove esigenze e richieste del consumatore: l'ammodernamento delle attività, il miglioramento delle condizioni di lavoro, la crescita delle vendite nonostante le difficoltà attuali.

Coordinamento a cura di Club Arti & Mestieri

LUNEDI' 19 GENNAIO

09:30-18:00 "CONCORSO GELATO ALLA NOCCIOLA E MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO" -Pad. C3 Stand 68

Rimini Fiera S.p.A. e l'Associazione Italiana Gelatieri promuovono il concorso per gelatieri italiani ed esteri.

09:30-18:00 "SIGEP BREAD CUP: Campionato Internazionale della Pianificazione" - Forum della Panificazione Pad. D7

Quest'anno, nell'innovativo e scenografico lay out da borgo antico dieci squadre si sfideranno nella produzione di un pane tradizionale, un pane innovativo, una scultura di pane, un dolce da forno. In gara: Belgio, Australia, Israele, Irlanda, Ungheria, Italia, Spagna, Francia, Messico e Portogallo. La squadra tedesca, aggiudicatasi la SIGEP BREAD CUP 2008, è presente nell'area dimostrativa con i propri esponenti.

Ore 10:00 - 17:00 Competizione su "Dolce da Forno e Pane Artistico".

Organizzazione: Sigep. Coordinamento a cura di Club Arti & Mestieri.



09:30-17:30 GELATO IN TAVOLA "TROFEO ENZO VANNOZZI: Concorso Internazionale a Squadre" - Forum Gelateria Pad. C3

Grandi cuochi e grandi gelatieri insieme da tutto il mondo per dimostrare che cucina calda e cucina gelata formano un insieme formidabile. L'iniziativa vuole incentivare la destagionalizzazione del gelato.

Programma del giorno:

- Ore 09.30 - Presa di possesso dei box da parte delle secondo 4 equipe sorteggiate e insediamento delle Giurie; fischio d'inizio dei lavori.
- Ore 17.00 - Conclusione dei lavori delle seconde 4 squadre.
- Ore 17.30 - Cerimonia di premiazione.

Organizzazione: Co.gel.Fipe e Sigep.

10:00-18:00 "IL LABORATORIO DELLE IDEE EUROPEO: Concorso a squadre per l'innovazione del gelato artigianale" - Pad. A5

Al termine di ogni giornata di lavoro, gli elaborati prodotti dai maestri gelatieri (sui temi della fragola e del cioccolato) vengono valutati da una commissione esaminatrice.

La preferenza viene determinata in base al gusto, all'originalità, alla presentazione e alla piacevolezza per il consumatore.

www.scuolaitalianagelateria.it www.maestridellagelateriaitaliana.it

Organizzato dai Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria, AIIPA, ACOMAG e SIGEP.

10:00-18:00 "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA" - Pad. B3 Stand 184

Dalla storica collaborazione tra il Comitato di Esperti, composto da Iginio Massari, Gianni Pina, Vittorio Santoro, Andrea Slitti, Danilo Freguja, Antonio Le Rose e Gianfranco Rosso, e Callebaut, Cacao Barry e Carma nasce il primo CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA, la selezione italiana per il World Chocolate Masters: la più prestigiosa competizione internazionale di cioccolateria dedicata all'uso creativo del cioccolato in tutte le sue forme. Gli sfidanti, divisi in due gruppi, realizzeranno le praline stampate ed a immersione, una torta al cioccolato, una monoporzione al cioccolato e il 'dolce del mistero', una volta che verrà svelata la sorprendente "Mystery Box".

Il tema di questa edizione è "Alta Moda". Il concorso prevede che gli aspiranti Campioni si sfidino in più discipline. Tutti i lavori verranno valutati da una qualificata giuria di esperti internazionali che eleggerà il Campione Italiano di Cioccolateria 2009, rappresentante italiano alla finale mondiale del World Chocolate Masters di Parigi (Ottobre 2009).

10:00-18:00 "SICILY DAYS" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Preparazioni e degustazioni di pasticceria e gelateria tipiche ad opera di professionisti siciliani. Una rassegna di gusti e profumi per imparare a conoscere una delle tradizioni dolciarie italiane più ricche, crocevia della cultura di Oriente ed Occidente.

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic.

Coordinamento a cura di CASTAlimenti.

10:00-18:00 "TEAM ITALY AL WORLD PASTRY TEAM CHAMPIONSHIP" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Presentazione della squadra italiana che avrà partecipato all'W.P.T.C. di Nashville: Roberto Rinaldini, Fabrizio Galla e Rossano Vinciarelli.

Coordinamento a cura di CASTAlimenti.

10:00-18:00 "SIGEP GIOVANI STAGE" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Le scuole professionali di settore espongono la loro produzione e si confrontano con grandi pasticceri.

Promosso da Pasticceria Internazionale e CASTAlimenti, e il coordinamento di Luciano Pennati.

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic

10:00-18:00 "Congresso della Confederazione Pasticcieri Italiani e sfilata" - Area CON.PA.IT Pad D5

A cura di CON.PA.IT Confederazione Pasticcieri Italiani.

10:00-18:00 "LEZIONI DAI CAMPIONI DEL MONDO DI PIZZERIA" Pad B7 Stand Pizza New n. 34



Lezioni gratuite con i più noti istruttori e Campioni del Mondo della Scuola Italiana Pizzaioli sulla pizza in teglia e classica.
Organizzazione: Pizza e Pasta Italiana.

**10:00-18:00 "Trofeo Città di Rimini per le specialità di Pizza Tonda Classica e Pizza in Teglia" Pad. B7
Stand Associazione Pizzerie Italiane n. 154**

Organizzazione: Associazione Pizzerie Italiane

MARTEDI' 20 GENNAIO

09:30-18:00 "CONCORSO GELATO ALLA NOCCIOLA E MILLE IDEE PER UN NUOVO GUSTO" –Pad. C3 Stand 68

Rimini Fiera S.p.A. e l'Associazione Italiana Gelatieri promuovono il concorso per gelatieri italiani ed esteri.

09:30-18:00 "SIGEP BREAD CUP: Campionato Internazionale della Panificazione" - Forum della Panificazione Pad. D7

Quest'anno, nell'innovativo e scenografico lay out da borgo antico dieci squadre si sfideranno nella produzione di un pane tradizionale, un pane innovativo, una scultura di pane, un dolce da forno. In gara: Belgio, Australia, Israele, Irlanda, Ungheria, Italia, Spagna, Francia, Messico e Portogallo. La Germania, aggiudicatasi la SIGEP BREAD CUP 2008, sarà presente nell'area dimostrativa con i propri esponenti.

Al miglior dolce da forno verrà assegnato il premio speciale da parte di Pasticceria Internazionale (Chiriotti Editori).

Ore 10:00 – 16:00 Competizione "Giovani Italiani".

Premiazione "SIGEP BREAD CUP 2009".

Organizzazione: Sigep. Coordinamento a cura di Club Arti & Mestieri.

09:30-16:00 "Lezioni di Gelateria"- Forum Gelateria Pad. C3

- Ore 09.30 - Lezioni di Gelateria: "Bilanciatura delle creme: dalla tradizione all'eccellenza". A cura di Mauro Petrini e Giancarlo Timballo.
- Ore 11.00 – "Bilanciatura dei Gelati alla frutta: dalla tradizione all'Eccelle". A cura di Sergio Dondoli, Sergio Colalucci:
- Ore 13.00 – "Il gelato gastronomico nell'alta cucina". A cura di Luca Landi e Mauro Petrini.
- Ore 15.00 – "I semifreddi e i pezzi duri: una nuova generazione di delizie per l'alta ristorazione". A cura di Alfio Tarateta e Giancarlo Timballo.
- Ore 16.00 – "Qualità e difetti del gelato artigianale italiano: impariamo a conoscerli". A cura di Luca Caviezel e Carlo Pozzi.

Organizzazione: Co.gel.Fipe.

10:00-18:00 "IL LABORATORIO DELLE IDEE EUROPEO: Concorso a squadre per l'innovazione del gelato artigianale" - Pad. A5

Al termine di ogni giornata di lavoro, gli elaborati prodotti dai maestri gelatieri (sui temi della fragola e del cioccolato) vengono valutati da una commissione esaminatrice.

La preferenza viene determinata in base al gusto, all'originalità, alla presentazione e alla piacevolezza per il consumatore.

www.scuolaitalianagelateria.it www.maestriddelgelateriaitaliana.it

Organizzato dai Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria, AIIPA, ACOMAG e SIGEP.

10:00-18:00 "SICILY DAYS" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Preparazioni e degustazioni di pasticceria e gelateria tipiche ad opera di professionisti siciliani. Una rassegna di gusti e profumi per imparare a conoscere una delle tradizioni dolciarie italiane più ricche, crocevia della cultura di Oriente ed Occidente.

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic.

Coordinamento a cura di CASTAlimenti.



10:00-18:00 "SIGEP GIOVANI STAGE" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Le scuole professionali di settore espongono la loro produzione e si confrontano con grandi pasticceri.
Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic.
Concorso promosso da Pasticceria Internazionale e CASTAlimenti.
Coordinamento di Luciano Pennati.

10:00-18:00 "Campionato Italiano di Pasticceria categoria Seniores" - Area CON.PA.IT Pad D5

A cura di CON.PA.IT Confederazione Pasticceri Italiani.

10:00-18:00 "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA" - Pad. B3 Stand 184

Dalla storica collaborazione tra il Comitato di Esperti, composto da Iginio Massari, Gianni Pina, Vittorio Santoro, Andrea Slitti, Danilo Freguja, Antonio Le Rose e Gianfranco Rosso, e Callebaut, Cacao Barry e Carma nasce il primo CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA, la selezione italiana per il World Chocolate Masters: la più prestigiosa competizione internazionale di cioccolateria dedicata all'uso creativo del cioccolato in tutte le sue forme. Il tema di questa edizione è "Alta Moda".

Tutti i lavori verranno valutati da una qualificata giuria di esperti internazionali che eleggerà il Campione Italiano di Cioccolateria 2009, rappresentante italiano alla finale mondiale del World Chocolate Masters di Parigi (Ottobre 2009).

10:00-18:00 "Trofeo Città di Rimini per le specialità di Pizza Tonda Classica e Pizza in Teglia" Pad. B7 Stand 154

Organizzazione: Associazione Pizzerie Italiane

10:00-18:00 "5° EDIZIONE GIROPIZZA D'EUROPA 2008/2009" Pad. B7 Stand n. 34 Pizza New

Organizzazione: Pizza e Pasta Italiana.

11:30 "TROFEO SENSORIALE SIGEP CHOCOCLUB" – PREMIAZIONE ChocoClub Pad A3 Stand 142

Il Trofeo prevede l'allestimento di banchi di assaggio nelle manifestazioni dedicate al cioccolato organizzate da ChocoClub.

A premiare i migliori sarà il maestro cioccolatiere Edouard Bechoux (Ore 11:30)

In gara:

- Andrea Depalma Pasticceria Vecchia Brianza MI
- Davide Lochtmans Gelateria Haziel MS
- Emiliano Fontanesi Chocoamour VI
- Francesco Crocco Pasticceria Poldo GE
- Giuseppe Bernardi Cioccolateria Ducale TV
- Marco Giovine Pasticceria Giovine e Giovine AT
- Marco Marangotto Pasticceria Marangotto VA
- Pierina Robbiano Pasticceria Robbiano GE
- Raffaella Iaffaldano Pasticceria La Riviera SV
- Silvio Bessone Pasticceria Le Delizie CN

trofeosensoriale@chococlub.com

16:30-17:45 PREMIO "COMUNICANDO" - Sala Neri 1 Hall SUD

Vengono premiate le migliori campagne pubblicitarie 2008 apparse sulle riviste dei settori di gelateria e pasticceria. Cinque le categorie in gara: arredamenti e vetrine, macchine e attrezzature, prodotti e materie prime, packaging e accessori, servizi e varie.

Riproposto anche il premio sulla campagna pubblicitaria "scelta dai lettori di PuntoIT".

In giuria Livia Chiriotti, direttore di Pasticceria Internazionale e Manuela Rossi, direttore di PuntoIT, affiancate quest'anno da Luciana Polliotti, penna storica del settore.

Nell'occasione vengono premiati anche i cinque allestimenti fieristici più votati dai visitatori di Sigep. Disponibili allo stand di Editrade (hall sud) le cartoline per votare gli stand preferiti.

Evento promosso dalla rivista PuntoIT.



MERCOLEDÌ 21 GENNAIO

10:00-18:00 "SIGEP GIOVANI STAGE" - Forum della Pasticceria Pad. B5

Le scuole professionali di settore espongono la loro produzione e si confrontano con grandi pasticciere.

Sponsor del Forum Pasticceria: Eridania Tate & Lyne e Debic.

Concorso promosso da Pasticceria Internazionale e CASTAlimenti, e il coordinamento di Luciano Pennati.

10:00-18:00 "TROFEO SENSORIALE SIGEP CHOCOCLUB" - ChocoClubPad A3 Stand 142

Il Trofeo prevede l'allestimento di banchi di assaggio nelle manifestazioni dedicate al cioccolato organizzate da ChocoClub.

50 visitatori di Sigep sono coinvolti al fine di esprimere il proprio parere assaggiando le praline proposte da 10 artigiani selezionati compilando un'apposita scheda sensoriale. A questi giudizi si sommano quelli del panel di sensorialisti di ChocoClub.

Solo a Sigep 2009 saranno decretati i vincitori della nuova competizione sensoriale.

A premiare i migliori sarà il maestro cioccolatiere Edouard Bechoux.

In gara:

- Andrea Depalma Pasticceria Vecchia Brianza MI
- Davide Lochtmans Gelateria Haziel MS
- Emiliano Fontanesi Chocoamour VI
- Francesco Crocco Pasticceria Poldo GE
- Giuseppe Bernardi Cioccolateria Ducale TV
- Marco Giovine Pasticceria Giovine e Giovine AT
- Marco Marangotto Pasticceria Marangotto VA
- Pierina Robbiano Pasticceria Robbiano GE
- Raffaella Iaffaldano Pasticceria La Riviera SV
- Silvio Bessone Pasticceria Le Delizie CN

trofeosensoriale@chococlub.com

10:00-18:00 "LEZIONI DAI CAMPIONI DEL MONDO DI PIZZERIA" Stand n.34 Pizza New Pad B7

Lezioni gratuite con i più noti istruttori e Campioni del Mondo della Scuola Italiana Pizzaioli sulla pizza alla soia e la pizza dessert e classica.

Organizzazione: Pizza e Pasta Italiana.

10:00-18:00 "Trofeo Città di Rimini per le specialità di Pizza Tonda Classica e Pizza in Teglia" Pad. B7 Stand 154

Organizzazione: Associazione Pizzerie Italiane

TUTTI I GIORNI

"FOOD EXPERIENCE DESIGN IN MOSTRA"- Hall Sud Stand 05

Spazio mostra con l'esposizione video degli innovativi progetti sviluppati durante i corsi di specializzazione postuniversitaria per architetti Food Experience Design - Panetteria Pasticceria Gelateria e Pizza Experience Design - Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria di POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano.

SIGEP è Partner Accademico esclusivo dei corsi.

Per saperne di più: www.foodexperiencedesign.it