

# Il Giornale del Cibo

— Conoscere, Scoprire, Gustare. —

Home Attualit^



## SIGEP 2018: I NUOVI TREND DEL SALONE INTERNAZIONALE PIÙ GOLOSO DI TUTTI I TEMPI

Redazione

25/01/18

Attualità

Giunto alla 39ª edizione, Sigep, il Salone internazionale più goloso di tutti i tempi, si è concluso ieri portando con sé numeri da capogiro e grandi novità per i settori della **gelateria**, **pasticceria**, **panificazione artigianale** e del **caffè**. Non potevamo di certo restare a guardare, così siamo partiti alla volta del Polo Fieristico di Rimini, che tra il 20 e il 24 gennaio ha ospitato più di **160.000 visitatori** da tutto il mondo.

Oltre ai **900 eventi**, **32 competizioni** (di cui 7 internazionali) e più di **90 convegni**, in ogni settore sono state presentate diverse innovazioni e vi assicuriamo che girare tra i padiglioni senza mettere nulla sotto i denti è stato praticamente impossibile. Ma le nostre papille gustative, oramai educate all'assaggio, hanno scelto con cura e selezionato per voi le migliori proposte tra **le novità del Sigep 2018**.



## Sigep 2018: i trend e le novità che hanno catturato la nostra attenzione

### Un caffè al Sigep

Dalla scorsa edizione, il Sigep, in linea con le nuove tendenze, ospita il meraviglioso mondo del caffè. Infatti, tra le 1250 imprese presenti in fiera e distribuite su una superficie di 129.000 mq (è il record di quest'anno!), diverse proponevano tecniche particolari, macchinari, utensili e prodotti relativi a questo profumatissimo settore.

Appena entrati abbiamo notato subito i grandi nomi, come Lavazza e Nespresso, ma ci siamo lasciati catturare dall'eleganza dei colori che contraddistinguono **Filicori**, azienda bolognese, quasi secolare che, oltre che per un prodotto di **eccezionale qualità**, risalta per le **raffinate linee del suo packaging** e per l'attenta cura dei dettagli che denota uno spiccato amore per il design. Il gusto, poi, è anche questo.



Tra i grandi nomi della torrefazione era presente anche **illy**, che ha proposto un prodotto molto particolare: il **Cold Brew**, un'innovativa bevanda che nasce dall'infusione a freddo del chicco del caffè, da gustare liscia o come ingrediente per un cocktail al caffè. Noi lo abbiamo assaggiato

in versione Mojito. Un'alternativa sicuramente dissetante che potrebbe, per~, far storcere il naso agli amanti del caffè in puro stile italiano.

Da una proposta innovativa alla pura e tradizionale pausa caffè, quella portata in fiera da **Caffè Vergnano**, che si presenta con uno **stand molto accogliente** e con, ovviamente, tutto il meglio della sua produzione.

Infine, nel padiglione dedicato alle torrefazioni, tra uno stand e l'altro, non potevamo fare a meno di notare la regale presenza di **Caffè Borbone**, con le sue regine e il suo inconfondibile aroma di **caffè napoletano**. Lo abbiamo assaggiato ed è stato come fare un salto nella meravigliosa città partenopea.

### **Dal gelato nero alle torte con: ecco cosa troverete nelle gelaterie questa estate**

Tra le novità della gelateria, la più particolare è sicuramente il **gelato nero (Black Hawaii)** dell'azienda **Rubicone**, in tutte le versioni possibili e immaginabili: torte, stecchi, semifreddi, coni. Una goloseria al sapore di cocco e fave di cacao grezze (il cui gusto è difficilmente percettibile), che promette all'organismo gli effetti di un **alimento disintossicante**, probabilmente perché tra gli ingredienti contiene il **carbone vegetale** naturale, di cui vi abbiamo parlato in un recente articolo.



Che dire, non notarlo era impossibile, assaggiarlo è stato un piacevolissimo doverlo.

Interessanti anche le proposte di gelato al fico d'India, al cioccolato biondo, ma soprattutto i gusti **Fior di Panda e Ciocco Panda**, realizzati rigorosamente con materie prime trattate secondo la filosofia di tutela del WWF dalla **Fugar Produzione**. L'idea, ci raccontano, nasce dalla volontà di riprodurre i colori naturali tipici del panda.

Confermata anche per quest'anno la tendenza in ascesa del gelato artigianale su stecco e, per concludere, come ciliegina sulla torta (appunto) le classiche torte della pasticceria mondiale rivisitate in chiave ice cream. Avete mai visto un **salame al cioccolato su un cono** ?

## Pasticceria: tutta la dolcezza del Sigep

Parlando di pasticceria, il protagonista di questa edizione del Sigep, per quanto ci riguarda, è stato il grande **Iginio Massari**, sempre con il sorriso sulle labbra e il suo nuovo libro tra le mani. *The Sweetman*, appunto, è già tra gli scaffali della nostra libreria.



Tra i dolci, un omaggio alle emozioni legate allo sport e, in modo particolare, alle sciatrici italiane che a Bad Kleinkirchheim hanno messo a segno uno storico tris che pochi dimenticheranno. L'opera si chiama **Valanga rosa** ed è un dolce composto da una mousse al mascarpone ricoperta da una glassa al cioccolato bianco e Amarena. Si tratta di una variante di **Amarè**, una specialità proposta da **Amarena Fabbrini**, ma soprattutto un delizioso peccato di gola che in fiera ha spopolato.

Infine, siamo rimasti stregati anche noi dall'ultima creazione di **Nicola Fiasconaro: Marron Noir**, la nuova colomba pasquale realizzata dal maestro siciliano che ha voluto dedicare la sua opera al Piemonte, luogo in cui ha trovato le castagne perfette per la sua opera d'arte. Bella e buona.

Per concludere, questa è davvero l'ultima, un prodotto davvero molto particolare che nasce per i ristoratori e che, quindi, potrete ritrovare prestissimo sul tavolo del vostro ristorante preferito. Si scrive **MEESOO** e si legge *Misù*, vi ricorda qualcosa?

Dopo avervi raccontato delle **origini del tiramisù**, vi parliamo della prima macchina al mondo in grado di realizzarlo in maniera espressa, in in 30 secondi. Tutto vero! abbiamo assaggiato il dolce e possiamo garantirvi che il risultato non è niente male: la crema al mascarpone è densa e montata al punto giusto e i savoiardi rimangono sodi anche se ben impregnati di caffè.



### Farine e panificati: ritorno alla natura e al pane di una volta

Tra le farine abbiamo notato con piacere che, in risposta alle richieste del mercato, gli operatori del settore puntano a proporre prodotti sempre più naturali. La **naturalit**^ quindi è la caratteristica che spunta tra le varie farine, ognuna dedicata ad una preparazione diversa (colomba, panettone, pasta frolla, pizza, pane, pastaÉ).

Inoltre, **Molino sul Clitunno** , nota azienda di farine umbre, ha portato in fiera un prodotto piuttosto innovativo: la farina integrale e di tipo 1. entrambe macinate a pietra, permettono di sfornare un **pane altamente proteico**, meno calorico e ricco di fibre e vitamine B1, B3 e B5.

Nel padiglione c'è stato posto anche per le intolleranze. **Molino Pasini** , un'azienda di spicco nella produzione delle farine artigianali, ad esempio, ha proposto Granozero, una **farina gluten free** realizzata in collaborazione con specialisti del senza glutine, quindi: garantita. Anche loro, molto legati ad un'anima etica e green.

Che dire, **Sigep 2018** si conferma sicuramente un evento importantissimo per settori che abbiamo citato. Questo è stato, per noi, il meglio di questa edizione, ma chiaramente è possibile che ci siano persi qualche novità interessante. Voi, ci siete stati e siete rimasti colpiti da altre proposte?

Fonte immagine di copertina: facebook.com



### Altri articoli interessanti sugli stessi temi:

1. **Food trend: di cosa non potremo fare a meno nel 2018?**
2. **Live Wine 2017: Salone internazionale del vino artigianale**
3. **Gelato salato: 3 ricette sfiziose per sperimentare nuovi abbinamenti**