

PANORAMICA SIGEP

IL BOOSTER MONDIALE

Affollato non solo sul fronte dei visitatori, ma sempre contenitore di necessaria energia propositiva: benvenuti nel tour di quanto avvenuto a Sigep

“Internazionalità, visione, artigianalità, innovazione, identità territoriali diventano globali e si coniugano con il mondo al 45° Sigep, che conferma gli ottimi risultati della scorsa edizione, con visitatori provenienti da 160 Paesi”. Così **Maurizio Ermeti**, presidente di **Italian Exhibition Group**, commenta **The Dolce**



World Expo, Salone internazionale di gelato, pasticceria, panificazione, caffè e cioccolato alla Fiera di Rimini, arricchito da presenze estere provenienti da Spagna, Germania, Romania, Francia, Grecia, Croazia, Serbia, Albania, Medio Oriente, Africa, Nord America, Brasile Argentina, Messico, Asia e Sud est asiatico. Un contenitore affollato, a tratti caotico, capace di mettere in scena la forza del “sistema Italia”, integrandolo con il resto del mondo, grazie all’impegno e all’entusiasmo profuso da tutti coloro che ne sono coinvolti. Un vero **booster** necessario per segnare la via e infondere l’energia necessaria a far fiorire sempre di più i comparti interessati. Il tutto con un occhio di riguardo rivolto ai giovani, con il progetto **Sigep Academy** che ingloba SigepGiovani e Sigep per le scuole, con la partecipazione di **3.250 studenti da 70 scuole alberghiere e istituti professionali**.

Tanti tasselli uniti assieme, di cui, con orgoglio facciamo attivamente parte anche noi, che tracciano anche le tendenze, con la green economy quale tema sempre più centrale, insieme al vegetale e alle nuove frontiere dell’intelligenza artificiale, attraverso le start up presenti

nell’**Innovation District**. A cornice della ricca offerta delle aziende espositrici, una profusione di eventi e concorsi.

TRIBUTO AD EMILIA

Questa edizione è stata la prima senza **Emilia Cocco** **Chiriotti**, fra i fondatori del Sigep nel 1979. In più momenti il suo ruolo di “faro” della cultura dolciaria è stato celebrato e ringraziamo tutti coloro che, con grande affetto, ci affiancano nel proseguire il cammino della valorizzazione e del sostegno concreto del comparto e, in special modo, delle future generazioni, tanto coltivato dalla “madre” di Pasticceria Internazionale, che ci ha lasciati lo scorso ottobre.



IL PUNTO D'INCONTRO

Ormai un’istituzione, lo stand di **Chiriotti Editori** si è confermato il meeting point della Hall Sud, non solo per acquistare novità librarie e manuali utili al lavoro degli operatori, ma anche per riabbracciare amici e colleghi, chiacchierare con gli autori, seguire demo insieme a **Nicola Giotti** e **Francesca Speranza**, e fotografare vere opere d’arte, come le tre magnifiche pièce montée firmate da **Lorenzo Puca**, in occasione del lancio del suo “**Fragile**”. Momenti affollati anche per la presentazione degli altri due nuovi titoli: “**La frittura in pasticceria**” di **Franco Antoniazzi**, **Massimo Carnio** e **Marco Martinelli**, e il terzo acclamato “figlio” di **Giambattista Montanari**, “**Mater Fermentum**”.



PANORAMICA SIGEP

CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA JUNIORES: TRIONFA BONFIGLIO

Promosso da **Conpait**, si sono sfidati in nove under 24 sul tema "Un futuro sostenibile", davanti ad una giuria in cui



figuravano componenti delle associazioni Apei e Ampì, su tre prove di gara (presentazione artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato; monoporzionatura; cioccolatini). A trionfare è stato il 21enne **Giuseppe Bonfiglio**, originario di Sant'Eufemia d'Aspromonte, Rc; sul secondo gradino è salito **Francesco Marchitto** (San Severo, Fg), seguito da **Vincenzo La Monica** (Venetico Marina, Me).

CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA SENIORES, DEIDDA PRIMO

Il 39enne cagliaritano **Marco Deidda** è il nuovo Campione Italiano di Pasticceria Seniores. Dieci i concorrenti che si sono confrontati sul tema "In viaggio verso l'Oriente", attraverso due prove: presentazione artistica in zucchero, pastigliaggio o cioccolato e torta al cioccolato. A giudicare, una giuria in cui figuravano membri di Ampì e di Apei, con la regia di Conpait, in collaborazione con Cast Alimenti. Secondo posto per **Emilio Glorioso**, 35 anni, originario di Cefalù; terzo **Sabeur Dabbabi**, 25enne di origini tunisine, nato a Gorla Minore, Va, dove risiede.



JUNIORES PASTRY WORLD CUP, TRIONFA LA FRANCIA

La 7ª edizione del concorso a squadre rivolto ai giovani talenti under 23, con 11 nazioni, ha applaudito la vittoria della Francia di **Pierre-Henri Roulard**, **Alistair Smith** e **Julien Maheux**. Secondo posto per Chinese Taipei, con **Kuo Yi Lee**, **Che Wei Lee** e **Shang Cheng Wang**; terzo Hong Kong con **Yiu Man Roger Fok**, **Lok Yin Lee** e **Ho Man Yiu**. Il tema, scelto dal presidente **Roberto Rinaldini**, era "Miti e Leggende", con



la presentazione artistica in cioccolato e zucchero, la torta moderna al cioccolato, il dessert tipico dello street food del proprio Paese e un sorbetto bicchiere vegan. A giudicarli, la giuria interna-

zionale costituita dai team manager con il presidente d'onore **Iginio Massari** e il presidente di giuria **Eugenio Morrone**.

L'ITALIA VINCE LA GELATO WORLD CUP

Alla sua 10ª edizione, il campionato del mondo dedicato alla gelateria, organizzato da **Gelato e Cultura** e **Italian Exhibition Group**, ha visto l'Italia aggiudicarsi la medaglia d'oro, sul podio con Corea del Sud e Ungheria. A decretare la vittoria, una giuria internazionale che ha valutato il gusto e quella dei team manager, che si è occupata dell'aspetto artistico. Due i presidenti di giuria, quattro i commissari di gara. Il team Italy era composto da **Vincenzo Donnarumma**, **Rosario Nico-demo**, **Filippo Valsecchi** e **Domenico di Clemente**, allenati da **Davide Malizia**.



33 ANNI DI SIGEP GIOVANI

Celebrando 33 anni di formazione giovanile, "Pasticceria Internazionale" e IEG, in collaborazione con Conpait e Cast Alimenti, hanno indetto **Sigep-Giovani 2024 - Memorial Maestri Luciano Pennati e Fulvio Scolari** che, oltre a coinvolgere scuole da tutta Italia durante le varie giornate di fiera, prevedeva il tradizionale concorso per squadre composte da 4 studenti ognuna, sul tema della valorizzazione del territorio attraverso la mignon. A seguire il tutto c'era il direttore tecnico **Samuele Calzari**, insieme ad una giuria di esperti. Il **Trofeo "Pasticceria Internazionale"** è stato assegnato all'Istituto professionale **"Filippo De Cecco"** di Pescara, e la docente è stata premiata con la Targa "Luciano Mignami". Al secondo posto, IAL Saronno e al terzo AFOL Como.



PANORAMICA SIGEP

**IL VALORE DELLA PRODUZIONE 2023
SI ATTESTA A 13,4 MILIARDI DI EURO**

Dall'indagine campionaria ALBI-Format Research è emerso come in Italia ci siano 46.818 imprese attive nella produzione (35.253, il 76% del totale) e nel commercio (11.565, 24%) di prodotti di panificazione, pizza e pasticceria. Nel 2023, il valore alla produzione del comparto è stato di 13,4 miliardi di euro, il 67% del quale prodotto da realtà con oltre 10 addetti, nonostante queste costituiscano appena l'8,2% del totale. Per il 2024 si prevede una crescita media dei consumi pari all'1,6%, con progressivi cambiamenti nelle tendenze di consumo degli italiani: il 54,4% chiede che il prodotto sia digeribile e il 31,2% lo preferisce di tipo salustico; per il 66,4% è fondamentale la scelta degli ingredienti, con le farine tradizionali che prevalgono (scelte dal 66,6% degli intervistati) e la crescita di quelle alternative come riso, soia e manitoba, che nel 2024 potrebbero coprire più del 20% del mercato. Tra i grassi domina il burro, ma il 16% degli artigiani apprezza la nuova margarina, a base vegetale e ripensata per chi ha problemi dietetici o intolleranze (fonte Associazione Italiana Bakery Ingredients).

LOLLOBRIGIDA E IL DDL



Il Ministro dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) **Francesco Lollobrigida** ha parlato di un disegno di legge per promuovere l'eccellenza dell'arte culinaria italiana attraverso l'istituzione di un premio al merito denominato "Maestro dell'arte della cucina italiana". In attesa degli sviluppi, il ministro afferma: "La chiamiamo 'Legge Massari' per riconoscere a **Iginio Massari**, presidente **Apei**, la paternità e gli offriamo la guida della commissione che sarà incaricata di giudicare tecnicamente la qualità dei maestri meritevoli del riconoscimento".

GIOVANI E BENESSERE CON AMPI

"Guardare Oltre" è la mission che Accademia Maestri Pasticceri Italiani ha condiviso attraverso un palinsesto di attività che hanno spaziato dall'estetica al mercato, dalla nutrizione alla comu-



Pasticceria Internazionale n.352

IN MEMORIA DI CAGNONI E PICA

Danilo Cinelli è il miglior gelatiere dell'anno 2024, all'interno del contest organizzato dall'Associazione Italiana Gelatieri (Aig), che lo ha visto trionfare anche nel neonato concorso "Memorial Lorenzo Cagnoni - Mille idee per un nuovo gusto". Intanto un nuovo premio va ad arricchire il palmarès di **Alessandro Squatrito** che,



con il fratello gemello **Vincenzo**, è titolare della Gelateria Ritrovo Orchidea a Oliveri, Me. Dopo essersi imposto a Sigep su oltre 40 concorrenti internazionali, ha infatti conquistato il concorso **Memorial Alberto Pica**

2024 per il Miglior Gusto Stracciatella. Artigiano dal 1994, nominato Ambasciatore del Gelato nel Mondo e Ambasciatore della Stracciatella di Bergamo, con il fratello e il collega Pietro di Noto ha fondato la prima Scuola di Granita al Mondo. **E.B.**



Alessandro e Vincenzo Squatrito

nicazione, dai lievitati al salato. I pasticci di AMPI Giovani, tra i 20 e 30 anni, hanno dimostrato che il futuro è in buone mani: guidati dal Armando Palmieri, hanno dato vita a più demo. Sul fronte di benessere e nutrizione, ecco proposte dolci lactose free, gluten free e a basso contenuto di zuccheri e, a sfatare i falsi miti dell'alimentazione, è stato il biologo nutrizionista **Iader Fabbri**, con diversi consigli, come quello di aggiungere alimenti proteici ai carboidrati e preferire il consumo delle proteine per prime.

BAMBINI IN GELATERIA

Nello spazio Gelato Lab, il talk "Bambini e Gelateria", organizzato da noi di **TuttoGelato**, ha sottolineato l'importanza della figura del bambino e della sua corretta alimentazione, grazie agli interventi di **Adriana Tancredi**, direttrice di Gelato Festival, **Andrea Vescia**, fondatore della Scuola di Gelateria Delicati Equilibri, **Carlotta Peroni**, medico in formazione specialista in scienze dell'alimentazione, e **Martino Liuzzi**, esperto di alimentazione e presidente Associazione Festival di Agugliano. Fra i gusti di gelato artigia-

nale, fresco e senza coloranti, vanno privilegiati "cioccolato fondente, nocciola, pistacchio, gusti con la frutta secca, golosa, energetica e saziante". In merito alla quantità da proporre ai bambini dai 5-10 anni normopeso, si suggerisce una coppetta piccola o due palline 2/3 volte la settimana e con gusti alla crema, specie se praticano attività sportive. Da segnalare il richiamo alla sicurezza alimentare, avendo cura di seguire anche a casa la catena del freddo.



GROLLERO SI AGGIUDICA LA SELEZIONE ITALIANA DEL WCM

Arriva da Mondovì, Cn, ed è responsabile di produzione del reparto cioccolato di DaV: **Tommaso Grollero**, 28 anni, ha conquistato l'accesso alla finale del World Chocolate Masters 2025, che avrà luogo a Parigi nell'ottobre del prossimo anno. Il suo lavoro organizzato, la creatività elegante e l'originalità hanno entusiasmato la giuria, presieduta da **Matteo Berti** direttore di Alma, con **Anna Gerasi**, **Frank Haasnoot** e **Silvia Federica Boldetti**. I finalisti - **Mohammed Elkourik**, **Francesco Maggio**, **Eris Mone** - si sono sfidati sul tema Play: Share the Fun è stata la prima sfida con la creazione di un dolce al cioccolato per il dopocena, da condividere con 6 persone; Whimsical Bon Bon sulla pralina e Playbox, esposizione artistica di cioccolato che racconta la storia della pralina presentata. Infine, Pastry Play, la pasticceria al cioccolato fresca, realizzata e presentata in diretta.



PANORAMICA SIGEP

FRUTTA, ERBE AROMATICHE E CIOCCOLATO BIANCO

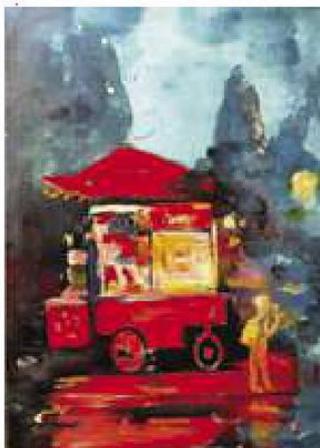
A **Sigep Gelato d'Oro**, selezione italiana volta a indicare il gelatiere e il pasticciere che competeranno nella 2° edizione di Gelato Europe Cup, a Rimini l'anno prossimo, ad imporsi su 14 concorrenti nella sezione gelatieri è stato **Gabriele Fiumara** di California Café di Santa Teresa di Riva, Me, già inserito a ottobre tra gli 8 migliori gelatieri d'Italia nel circuito Gelato World Master (andrà alle finali nel 2025) e vincitore alla scorsa MIG di Granita in Sicilia Festival. Quattro le prove in cui ha primeggiato: due mystery box, una per la crema, in cui ha utilizzato il cioccolato al latte, e una per la frutta, con mirtillo e maggiorana; un gelato al bicchiere (tiramisù allo zabaione, cioccolato peruviano e pere caramellate), e un gelato gourmet all'olio d'oliva, abbinato ad aglio. Secondo, **Salvatore Ravese** del Garden a Marina di Gioia Tauro, Rc, che ha convinto con un insieme ispirato ad Arte e Musica (vedi foto), con due mystery box, in cui spiccava il gusto A.M.A.M.I., acronimo di arancia, mandarino, manna di frassino e miele di sulla bio, in un insieme agrumato ottenuto da infusi a freddo di zeste di arance e clementine con latte delattosato completato da un crumble speziato e salsa di corbezzolo e bergamotto di Reggio Calabria. Terza posizione per **Marco Reato** di Jimmy Gelateria a Feltre, Bl, che ha presentato una crema al mascarpone con infusione di rosmarino e salsa con miele, arancia e zenzero con granella di nocciola, e una all'albicocca arricchita con pesca e infusione di lavanda. Nel bicchierino Reato ha usato un cremino di mandorla cruda con



frolla al burro aromatizzato alla menta; per il bicchierino, un gelato alla liquirizia salata, per il gelato gastronomico, olio di oliva insaporito con maggiorana e origano. **E.B.**

GELATO SU TELA

La 1ª edizione della mostra-concorso di pittura tradizionale e arte digitale **Gelato su Tela**, ideata da **Nicole Montelli**, pittrice, cromoterapeuta e performer, e da **Davide Scantamburlo**, consulente e formatore, in collaborazione con IEG, ha messo in mostra le creazioni degli artisti che hanno avuto campo libero riguardo la scelta della tecnica pittorica, dello stile e della rappresentazione.



Da sinistra a destra, l'opera vincitrice per la pittura tradizionale, Il Chiosco Gelato di Davide Scutece; per l'arte digitale, il Gelato Caduto di Paola Canzonetta. Accanto, fuori concorso, l'opera di Angelo Grasso.

NELLE CITTÀ D'ARTE UN CLIENTE SU DUE IN GELATERIA È UN TURISTA

Oltre il 52% dei clienti delle gelaterie delle città d'arte italiane è un turista. E sono oltre 9 milioni i turisti che negli ultimi 3 anni hanno partecipato a una visita guidata in una gelateria artigianale. Secondo **Assoturismo Confesercenti** e **Associazione Italiana Gelatieri**, il settore vale oltre 4 miliardi di euro e dà lavoro a più di 100mila persone. Il gelato artigianale italiano si conferma dunque un'eccellenza nel mondo e un segmento strategico della nostra industria agro-alimentare. Un prodotto che per la prima volta in Europa ha superato il traguardo di 10 miliardi di euro (+11% sul 2022), con un giro d'affari in netto aumento rispetto ai 9,83 miliardi del 2022.

INFLAZIONE CLIMATICA: QUALE FUTURO CI ATTENDE?

In "Inflazione climatica: quale futuro ci attende?", **Francesca Petrini** (presidente CNA Agroalimentare), **Fabio Del Bravo** (direttore dei Servizi sviluppo rurale di Ismea), **Luca Mercalli** (meteorologo e divulgatore scientifico) e **Serena Giacomini** (meteorologa e presidente Italian Climate Network) hanno dibattuto sul tema reso più scottante dai conflitti internazionali, dalla pandemia, dalla crisi finanziaria e dal cambiamento climatico. Secondo dati Eurostat, il costo annuale del cambiamento climatico ammonta in Europa a 36 miliardi di euro. Nella sola Italia, considerata hotspot climatico (che si sta riscaldando più rapidamente di altri luoghi, registrando variazioni importanti in temperature e precipitazioni), si pagano ogni anno circa 5 miliardi di euro di danni. Tutto ciò non può che riverberarsi nella filiera alimentare, che secondo l'indice IPCA, nel 2023 ha registrato un'inflazione di +10,2%, pur senza subire fenomeni speculativi di rilievo. Gli effetti dei cambiamenti climatici sull'agricoltura hanno un impatto sul fronte dell'offerta (con riduzioni o perdite dei raccolti, aumento dei costi, diffusione di malattie e parassiti nuovi, calo della qualità) e su quello della domanda (si verificano boom di richieste di prodotti alimentari proprio in quelle zone in cui l'aumento dei prezzi li rende inaccessibili). La conclusione su cui concordano i relatori è che per l'Italia è essenziale investire su strategie di adattamento, a livello di comunità, imprese e individui.

PINNA, MIGLIOR BARISTA ITALIANO

Per il Campionato Italiano Baristi Caffetteria, i concorrenti hanno dovuto preparare, in 15 minuti, 4 espressi, 4 bevande a base di caffè e latte caldo, e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso (le regole sono le stesse del World Barista Championship). Campione italiano della categoria Barista 2024 è risultato **Federico Pinna**, seguito da **Matteo Pavoni** ed **Erika Giardino**.

PANORAMICA SIGEP

GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS

La competizione mondiale per singoli gelatieri, con partner Carpigiani e Sigep, è in viaggio dal 2022 al 2025 alla ricerca del miglior gelato del mondo. Dopo 49 tappe in 18 mesi, ha festeggiato la cinquantesima tappa a Rimini, con lo **European & Middle East Challenge** a cui



hanno partecipato 14 gelatieri da Austria, Svizzera, Francia, Portogallo, Estonia, Regno Unito ed Egitto. A trionfare è stato **Sacha Copigneaux** della Sacha Glace di Marsiglia (Francia) con Néroli, gelato con acqua aromatizzata all'arancio e pistacchio. Secondo, **Noah Bühler** di Gelatissimo di Hinteregg (Svizzera) con Dalla natura per la natura, a base di fiori di latte, tè nero e noci tostate. Chiude il podio **Julie Flaven** della Flazzi di Forcalquier (Francia).

DAL FAST CASUAL AL CARE CASUAL

Un italiano su 3 ha ridotto i consumi fuoricasa e, se da un lato il 40% è più attento alla spesa a causa di una dimi-

nuzione del potere d'acquisto, dall'altro, a guidare la scelta del ristorante è il grado di fidelizzazione. Il 48% ha una lista di luoghi preferiti più ridotta rispetto al passato ed è rassicurato da un'offerta inclusiva, ovvero un menù che accontenti tutti gli stili di consumo. L'offerta e la qualità sono alla base della scelta: si rivelano fondamentali la ricerca di un'esperienza non replicabile a casa, la sostenibilità e il benessere. Prendersi cura di sé, degli altri e del mondo conta più dell'essere veloci. Infatti, in termini di offerta di prodotti e punti vendita, se in passato abbiamo assistito all'ascesa del fast casual, oggi l'offerta del futuro è sempre più proiettata al care casual (fonte Circana).

LA FINALE ITALIANA DELLA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

Dopo le preselezioni svolte lungo lo stivale, 5 candidati per ogni categoria si sono qualificati per la finale mondiale che si svolgerà **a Milano dal 6 al 8 novembre**. Per la categoria **panettone** tradizionale: primo posto per Pompilio Giardino, Adriano Iripino, Av, seguito



da Pesce Pasquale Avella (AV), Damiano Pagani di Dello, Bs, Musumeci Antonino di Misterbianco, Ct, Lastra Francesco di Castellammare di Stabia. Per la categoria **panettone** al cioccolato, primo è giunto Armando Pascarella di San Felice a Canello, Ce, seguito da Alessandro Slama di Ischia, Andrea Marzo di Rivoli, To, Michele Somma di Santa Maria la Carità, Na, Pasquale Iannelli di Lamezia Terme. Si compone così la rosa dei candidati che si sfideranno alla finale, provenienti da Spagna, Portogallo, Svizzera, Francia, Brasile, Stati Uniti, Perù, Giappone e Australia.

SELF M-AID AWARD

È risultata **Silvia Chirico** la vincitrice di Self M-aid Award, premio istituito dalla **Fondazione Carlo Mendozzi**, creata da **Francesca e Paola Mendozzi** di **Medac**, in ricordo e omaggio al padre Carlo, imprenditore salernitano. La Fondazione, operando nel sociale, tende la mano non solo ai più bisognosi, ma intende affiancare i giovani imprenditori: in questa 1ª edizione sono stati svelati i vincitori degli assegni simbolici, grazie ai quali continuare ad investire sulla propria azienda. Chirico, imprenditrice salernitana in forza all'impresa di famiglia ad Ascea, in Cilento, con la sua "agrigelateria" intende far vivere un'esperienza unica attraverso la scoperta di gusti originali e la ricerca di materie prime del territorio. Motivazione del riconoscimento "l'aver proposto un progetto lungimirante fatto di intraprendenza e di gelati inediti". Alle sue spalle **Luca Butti** di Nonna Papera a Cantù, Co,

CHOCOLOVE UN DOLCE PER SAN VALENTINO

La finale del contest nato per i professionisti che si vogliono cimentare con ricette al cioccolato è stata vinta da **Arianna Facci e Mauro De Comite**, che sono così stati ospiti d'onore a ChocoLOVE Milano, tenutosi in febbraio. La finale di ChocoLOVE un Dolce per San Valentino è stata anche l'occasione per celebrare, con una targa donata alla



figlia Livia Chiriotti da **Monica Meschini e Denis Buosi**, una grande donna del comparto dolce come Emilia Cocco Chiriotti, che recentemente è venuta a mancare e che lasciato un ricordo indelebile per il suo impegno nella valorizzazione del mondo della pasticceria.



Francesca e Paola Mendozzi, titolari della Medac, con i vincitori. Da sinistra, Stefano Dassie, Silvia Chirico e Luca Butti.

PANORAMICA SIGEP

ARTE ALLA GIAPPONESE

Akihiro Kobayashi, a sinistra, e **Akane Mamaya**, a destra, sono i vincitori della 29^a e 30^a edizione del **Gran Premio Luxardo**. Qui i due giovani giapponesi sono al nostro stand con **Matteo Luxardo**, per la tradizionale assegnazione della medaglia d'oro, dopo aver elaborato in fiera le pièce in zucchero e cioccolato con cui hanno conquistato l'ambito concorso.



Gelato Apo & Niky a Zugliano, Vi, che ha messo al centro del portale <https://apoeniki.it/>, l'attenzione al cliente, con la personalizzazione delle torte. E adesso il Premio Self M-aid Award diventa un appuntamento annuale: dal 1° marzo è possibile inviare le candidature per la 2^a edizione, iscrivendosi su www.fondazionecarlomendozzi.org. **E.B.**

YOUNG IDEAS: VINCE ROVERETO

Alla Bakery Arena si sono svolte le premiazioni di Young Ideas, promosso da **Richemont Club Italia**: vincitore è l'Istituto di formazione professionale Rovereto, Tn. Argento per la Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottaglia (Castiglione delle Stiviere, Mn), bronzo all'Istituto professionale di Stato Martini per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (Montecatini Terme, Pt). I giovani talenti si sono confrontati in: pane ciabatta, pane di libera creazione, pani di piccolo formato, viennoiserie e un pezzo artistico.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

Italian Exhibition Group dà appuntamento per Sigep 2025 dal 18 al 22 gennaio, sempre alla Fiera di Rimini, mentre si prepara per Sigep China, dal 24 al 26 aprile a Shenzhen e per il debutto di Sigep Asia, in programma a Singapore dal 26 al 28 giugno. Intanto, un'altra manifestazione Food&Beverage targata IEG è alle porte: dal 18 al 20 febbraio la Fiera di Rimini ospita Beer&Food Attraction.

che con la moglie Alessandra Mauri ha portato avanti "un progetto sconsigliato da tutti da un punto di vista imprenditoriale", dimostrando che talvolta i sogni superano la realtà. Terzo posto per **Stefano Dassie**, con gelaterie a Treviso, Milano e Canarie, che ha presentato la sua idea di formazione e comunicazione con il podcast "20min of Excellence", in vista della creazione di una scuola di formazione imprenditoriale. Menzione speciale per **Nicolò Simonato** di Il Mio

VOTA LA COPERTINA

APPLAUSI A CAMEL

Il concorso dedicato alla copertina più votata dai lettori di "Pasticceria Internazionale" per il 2023 ha premiato Camel Distillerie



La targa premio per la migliore copertina 2023 è stata consegnata a Sigep. In foto, da sinistra, Lisa Tosolini, titolare ed export manager di Camel Distillerie; Monica Pagliardi, direttore strategie e marketing di "Pasticceria Internazionale"; Rachele Colle, graphic design e marketing dell'azienda friulana, e Livia Chiriotti.

Dal 1943 al servizio dei professionisti con infusi e distillati, **Camel Distillerie** ha festeggiato i suoi 80 anni conquistando anche il premio "Vota la Copertina 2023", grazie all'uscita sul n. 344 dello scorso febbraio, dedicata alla bagna a 70% vol. **Fresco Fresco**. Le note bilanciate e delicate di agrumi, menta e lime si esprimono nell'entremets fotografato in macro, ad evidenziare i dettagli che si riferiscono alla novità dell'azienda. Un visual caldo e goloso che ha attratto i lettori di "Pasticceria Internazionale", felici di riconoscerne l'efficacia con il maggior numero di voti. Ricordiamo che "Vota la Copertina" è stato istituito nel 2009 per promuovere la creatività aziendale e che i voti assegnati online vengono raccolti attraverso pasticceriainternazionale.it e i canali social della testata. Invitando sin d'ora i lettori, come sempre, ad esprimere il proprio gradimento anche nell'anno in corso, ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato. Arriverci in autunno con la prossima edizione di "Vota la Copertina"!