

# Ecco 'SIGEP World'

## Tornano le eccellenze del foodservice

Dal 16 al 20 gennaio la 47esima edizione della manifestazione organizzata da Italian Exhibition Group, che riunisce le filiere di gelato, pasticceria, cioccolato, caffè, panificazione e pizza

**La crescente  
attenzione dei mercati  
in espansione  
testimoniata dall'India  
Guest Country 2026**

**Le grandi  
competizioni:  
dalla Gelato World  
Cup alla Juniores  
Pastry World Cup**

**Rimini** torna sotto i riflettori del foodservice internazionale e da venerdì 16 a martedì 20 gennaio ospiterà nel suo quartiere fieristico la 47esima edizione di 'SIGEP World - The World Expo for Foodservice Excellence', la manifestazione di Italian Exhibition Group che riunisce le filiere del gelato, pasticceria, cioccolato, caffè, panificazione e pizza. Negli ultimi anni la fiera ha ulteriormente rafforzato il suo ruolo di piattaforma strategica per imprese, catene, buyer e professionisti che operano nel fuori casa a livello globale, ergendosi a punto d'incontro dove si osservano i cambiamenti del settore e si costruiscono nuove traiettorie di sviluppo.

«**SIGEP World** rappresenta un tassello fondamentale del nostro sistema fieristico – sottolinea Maurizio Ermeti, presidente di Italian Exhibition Group – abbiamo ampliato contenuti e progettualità, sviluppandoli per un pubblico di operatori sempre più qualificato. Questa edizione consoliderà la capacità della manifestazione di generare valore per tutto il comparto, con importanti ricadute anche sul territorio».

«SIGEP World è il luogo dove leggere in anticipo la direzione del foodservice globale – osserva Corrado Peraboni, amministratore delegato di Italian Exhi-

bition Group – qui convergono relazioni e tecnologie che aiutano operatori e brand a far business e a costruire strategie solide con buyers internazionali. Un'occasione unica per filiere e Paesi diversi di confrontarsi con i modelli di crescita che stanno ridisegnando il settore».

**Il recente** roadshow di Madrid ha segnato uno dei momenti più rilevanti del percorso verso l'edizione 2026 della fiera, portando al tavolo analisti, associazioni e operatori del foodservice iberico. Nell'occasione sono stati presentati i dati Circana, che registrano nei primi nove mesi del 2025 una crescita del +1,8% per il fuori casa nei cinque principali Paesi europei. A guidare l'avanzata è la Spagna, tra i contesti più dinamici del continente, con un +2,4% sia nella spesa sia nelle visite. Una performance che evidenzia la vitalità di un ecosistema in cui gelateria, pasticceria e caffetteria si affermano come elementi identitari dei nuovi concept urbani: spazi ibridi, replicabili e capaci di intercettare pubblici diversi nell'arco della giornata.

**Dalla tappa** madrilena sono state gettate le basi per nuovi filoni di collaborazione tra imprese italiane e operatori iberici. A facilitare lo scambio contribuiranno i collegamenti aerei diretti at-

tivati da IEG con Madrid, che si aggiungono a quelli già attivi con Monaco e rendono ancora più accessibile il quartiere fieristico di Rimini. La crescente attenzione da parte dei mercati in espansione è testimoniata quest'anno dall'India, che sarà Guest Country 2026 con una delegazione di buyer, media e istituzioni impegnati in incontri B2B e percorsi di approfondimento. Uno dei capitoli centrali dell'edizione 2026 riguarda il percorso che SIGEP World sta sviluppando per portare il Gelato oltre la gelateria tradizionale. Grazie a Gelato Meets Chains e alla campagna internazionale 'What Is Gelato?' SIGEP World offrirà strumenti pratici a catene alberghiere, coffee shop e gruppi della ristorazione che vogliono integrare il gelato nei menù in modo stabile, performante e riconoscibile.

**Una prospettiva** che guarda al futuro del mercato, dove qualità artigianale e standardizzazione dei processi devono convivere



re. L'arena di SIGEP World ospiterà l'attesissima 'Gelato World Cup', la competizione internazionale biennale che vedrà sfidarsi i migliori team di professionisti della gelateria.

La manifestazione amplia anche l'attenzione verso le nuove frontiere del bar, un settore in profonda trasformazione. L'Innovation Bar mostrerà come robotica intelligente, automazioni soft e flussi di lavoro ottimizzati possano ridisegnare la produttività, mentre il caffè di qualità diventa una competenza tecnica e non una moda passeggera. Talk, dimostrazioni e analisi di casi internazionali offriranno una lettura concreta dei nuovi scenari.

**Un altro** tassello fondamentale è l'hôtellerie di fascia alta, raccontata attraverso la Luxury Hotel Food Experience: un osservatorio dedicato a estetica del servizio, identità gastronomica, sostenibilità degli approvvigionamenti e nuove forme di esperienza per l'ospite. Qui convergeranno direttori F&B, pastry chef di grandi catene, scuole internazionali e studiosi che analizzano le dinamiche dell'ospitalità premium.

La pasticceria conferma il proprio ruolo innovativo. Ed è nelle grandi competizioni internazionali che questa evoluzione diventa visibile: lì dove si misurano gesti, sensibilità, ricerca, si capisce verso quale idea di dol-

ce stia andando il comparto. La Juniores Pastry World Cup, ad esempio, riporterà l'attenzione sulle nuove generazioni di pastry chef: tecnica, cultura delle materie prime e capacità narrativa diventeranno indicatori delle direzioni che la pasticceria sta assumendo.

La filiera della pizza, che ha debuttato lo scorso anno in fiera, si presenta già strategico e con Pizza (R)evolution, racconterà il prodotto includendo impasti, farciture, tecniche di cottura, formazione e modelli di servizio. La Pizza Arena sarà animata da talk e demo con il supporto di partner e realtà formative italiane e internazionali.

**Marco Principini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**CONTENUTI AMPLIATI**

**OSSERVATORIO GLOBALE**



**Corrado Peraboni**

Amministratore delegato di IEG

«**SIGEP World** si conferma ancora una volta e sempre di più il luogo dove leggere in anticipo la direzione del foodservice globale»



**Maurizio Ermeti**

Presidente di IEG

«**Per questa** nuova edizione abbiamo ampliato contenuti e progettualità, sviluppandoli per un pubblico di operatori sempre più qualificato»