

DAL 16 AL 20 GENNAIO A RIMINI

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

Sigep, universo

della dolcezza

Gelato grande protagonista con la Coppa del Mondo e con le nuove tendenze per il 2026. E poi cioccolato caffè e pasticceria. E il salato fa capolino con la pizza

**In Italia
nel 2025
la vendita
di coni e coppe
ha generato
un valore
di 3 miliardi**



on è la fabbrica del cioccolato di Willy Wonka, ma molto di più: perché non c'è soltanto il cacao in tutte le sue lavorazioni, fondente al latte, bianco o seguendo la moda Dubai Style. C'è un universo di pasticceria da scoprire, nuovi sapori da assaggiare, tendenze da scoprire, e soprattutto l'infinito dei desideri di gusti di gelato che neanche il freddo può sconfiggere.

La fabbrica del cioccolato che è molto di più è l'appuntamento con Sigep, a Rimini, dal 16 al 20 gennaio 2026: una di quelle date che di anno in anno (e nel frattempo siamo arrivati a 47 edizioni) si segnano sul calendario, perché rappresentano la fine di una stagione (quella natalizia) apprendone immediatamente una nuova con il suo carico di golosità e di speranze, dando una prospettiva migliore, anche ai più pessimisti, dell'anno che verrà. Non poteva

allora che essere gennaio il mese ideale per tuffarsi a capofitto tra le golosità, italiane e non. Già, perché per il 2026 il Paese che avrà un ruolo d'onore alla Fiera di Rimini, nell'evento mondiale organizzato International Exhibition Group, è l'India, uno dei mercati effervescenti per qualità della gastronomia e dell'ospitalità.

Il gelato a Sigep è quindi grande protagonista: a partire dalla Gelato World Cup, arrivata all'undicesima edizione, e che rappresenta la competizione internazionale più prestigiosa al mondo, che riunisce i migliori professionisti della gelaterìa, pasticceria e alta cucina. Nella Gelato Arena (Pad. A7), dodici nazioni - Argentina, Belgio, Cina, Ecuador, Francia, Giappone, Indonesia, Italia, Messico, Polonia, Perù e Singapore - si sfideranno in nove prove tecniche e artistiche per conquistare il titolo di Campioni del Mondo, che lo scorso anno è stato conquistato dalla formazione italiana. Ogni squadra, composta da gelatieri, pasticciere, chef e team manager, è arrivata in finale dopo un lungo percorso di selezioni svolte in tutto il mondo. Cerimonia di premiazione martedì 20 gennaio, alla Vision Plaza (Hall Sud).

Che il gelato stia vivendo una fase di grande euforia lo confermano anche i dati relativi ai consumi: l'estate scorsa ha fatto

registrare consumi (a valore) in crescita del 3 per cento rispetto al 2024. Durante la stagione estiva si concentra almeno il 70% del fatturato del settore in Italia,

stimato intorno ai 3 miliardi di euro. Più in generale, l'Italia - assieme a Francia e Spagna - ha trainato i consumi di gelato in Europa rappresentando insieme a Francia e Spagna il 68% delle porzioni vendute nei primi cinque mercati. L'India, paese ospite, è in forte espansione per il settore del gelato, ma un occhio di riguardo è anche per la Germania, con il progetto 'Sigepland', rivolto a quello che è il secondo mercato mondiale per numero di gelaterie dopo l'Italia. Tanto gelato, quindi, per un'edizione che tra pasticceria, cioccolato, caffè, panificazione e pizza avrà 1.300 brand espositori da oltre 30 Paesi, distribuiti su 30 padiglioni, e una stima di operatori professionali in visita provenienti da oltre 150 nazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





3

Atmosfera

I padiglioni della Fiera di Rimini che ospitano Sigep, l'appuntamento con il mondo dei gelati e dei lievitati, dolci e salati