

RAPPORTO WEEKEND

Dal 16 al 20 gennaio Sigep World alla Fiera di Rimini con 1.300 brand ed espositori da 45 Paesi

L'ITALIA SPIEGA COS'È IL GELATO

I tre nuovi hub di innovazione del foodservice

Il gelato si conferma protagonista con un vero progetto culturale pensato per mostrare a catene, hotel e operatori internazionali in che modo e con quale modello imprenditoriale il gelato italiano rappresenti oggi una leva di business globale. Basti pensare alla storia di successo di Marco Ottaviani della Gelateria il Castello a Borgo San Lorenzo, Toscana, ex manager nel settore farmaceutico. Il Sigep World è uno degli eventi dell'appuntamento che riunisce in un unico luogo eccellenze manifatturiere, innovazione e mercati internazionali. The World Expo for Foodservice Excellence, il Salone internazionale di gelato, pasticceria, cioccolato, bakery, pizza e caffè organizzato da Italian Exhibition Group (Ieg), torna alla Fiera di Rimini da venerdì 16 a martedì 20 gennaio. Sigep World 2026 si presenta con un perimetro espositivo in espansione, forte di 1.300 brand espositori che portano a Rimini il meglio del Made in Italy, dalla tradizione di filiera alle tecnologie più avanzate. Accanto ad una presenza italiana solida e di assoluta eccellenza, rappresentata dalle aziende di punta delle filiere del foodservice, cresce in modo significativo anche la componente estera, che segna un +33% con 45 Paesi pronti a intercettare il mercato globale del dolce e dell'out-of-home. In questa geografia in continua espansione si distingue un gruppo di Paesi che, per peso industriale e capacità di innovazione, traina, assieme all'Italia le principali filiere del settore. Germania, Spagna, Francia, Cina, Turchia, Belgio, Polonia, Stati Uniti, Grecia e Danimarca saranno presenti in

fiera con tecnologie, ingredienti, produzioni e know-how capaci di orientare trend e strategie del mercato globale. A questo scenario si aggiungono i nuovi ingressi dell'edizione 2026: Canada, Arabia Saudita, Algeria, Ecuador, Estonia, Serbia, Singapore, Nepal e Repubblica Ceca. Arrivano, inoltre, in fiera i National Pavilion, le collettive ufficiali dei Paesi che scelgono SIGEP World come vetrina strategica per le proprie eccellenze: quest'anno saranno presenti Arabia Saudita, Cina, Ucraina e Brasile. Il quadro internazionale si completa con l'India, Guest Country 2026, attesa con una delegazione di 50 top buyer e rappresentanti istituzionali, oltre a espositori specializzati nelle tecnologie per il gelato. Il rafforzamento dell'offerta si accompagna a un'intensa attività di incoming: il Top Buyer Program porterà a Rimini 500 buyer da 75 paesi, con Stati Uniti, India, Canada e Brasile in testa per rappresentanza. I profili coinvolti includono le principali catene del foodservice, grandi importatori e distributori impegnati a selezionare tecnologie, prodotti e soluzioni capaci di anticipare le esigenze dei mercati globali. A Sigep World le filiere dialogano tra loro e raccontano un foodservice che cambia rapidamente. Il gelato si conferma protagonista con un vero progetto culturale – dai percorsi What is Gelato? e Gelato Meets Chains – pensato per mostrare a catene, hotel e operatori internazionali in che modo e con quale modello imprenditoriale il gelato italiano rappresenti oggi una leva di business globale. La pasticceria

cresce, spinta dal frozen e da tecnologie che moltiplicano le possibilità dei laboratori; il cioccolato porta in campo i grandi player con processi sempre più sostenibili; il settore bakery esprime una maturità industriale nuova, mentre la pizza spinge sull'acceleratore con Pizza (R) evolution, tra impasti evoluti e format che stanno conquistando il mercato internazionale. Il caffè completa il quadro con un itinerario dall'origine alla tazzina passando dal Sustainability District, che riunisce paesi produttori e progetti dedicati a filiere sostenibili, dalla cooperazione africana al cacao latino-americano. E poi l'Innovation Bar, dove AI e robotica reinterpretano il coffee shop contemporaneo. A questa traiettoria si aggiunge Luxury Hotel Food Experience, un nuovo tassello strategico che mette in relazione i marchi dell'hotellerie di alta gamma con le eccellenze delle filiere della manifestazione, creando tavoli esperienziali e momenti di confronto dedicati ai responsabili Food&Beverage e agli chef degli hotel premium. Accanto alle filiere più tradizionali, si sviluppa tutto ciò che le connette e le potenzia: le tecnologie per il foodservice si riuniscono nel Kitchen Equipment Hub, vetrina delle soluzioni che cambieranno il modo di produrre, servire e gestire; Frozen Product Hub fotografa la crescita del surgelato di qualità, diventando un alleato strategico per format e catene mentre i servizi digitali trovano casa nel nuovo Digital District, dove software, pagamenti smart e robotica ridisegnano il lavoro di sala e di laboratorio. (riproduzione riservata)



IL PROGRAMMA DEL SALONE INTERNAZIONALE

venerdì 16 gennaio alle 11.30

Apertura alla presenza dei rappresentanti del Governo, tra cui il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida

Alcuni appuntamenti

«**Stato dell'arte dei consumi fuori casa in Italia. Opportunità e prospettive future**» (domenica 18 gennaio, ore 11.00–11.30 – Cupola Cagnoni, Hall Sud)

«**The European restaurant market. Opportunities and future prospects**» (sabato 17 gennaio, ore 14.00–14.30 – Cupola Cagnoni, Hall Sud)

«**L'hotel, il nuovo mercato potenziale per il mondo food**» a cura del Politecnico di Milano (domenica 18 gennaio, ore 15.30 –Vision Plaza) (riproduzione riservata)

