

# Sigep

## UMA EXTRAORDINÁRIA 31ª EDIÇÃO DO EVENTO MUNDIAL PARA ARTESÕES SORVETEIROS

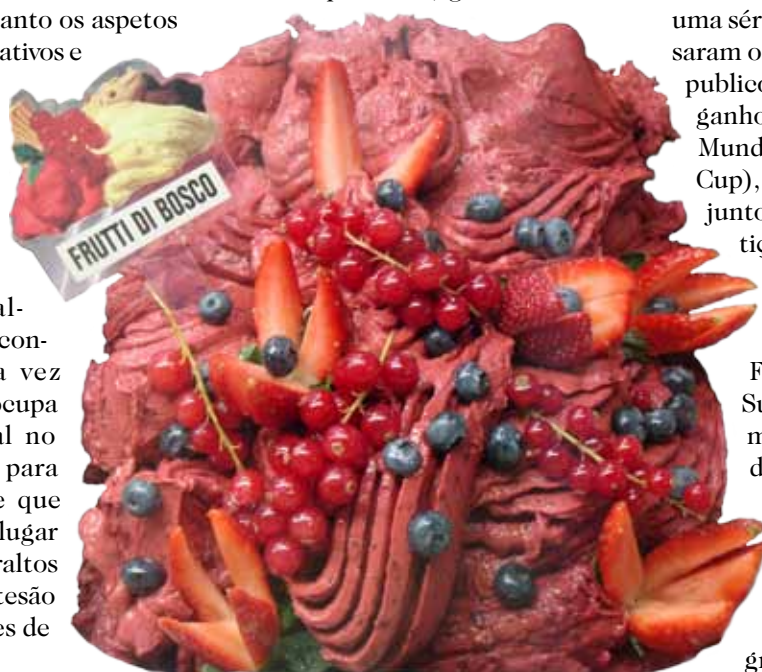
A 31ª edição da feira SIGEP (International Exhibition of Artisan Gelato, Confectionery and Bakery Production), foi inaugurada no sábado, 23 de janeiro passado, na presença das maiores autoridades locais. Durante 5 dias, 720 expositores, ocupando uma área de 90.000 m<sup>2</sup>, apresentaram suas novidades ao mundo sorveteiro. Toda a cadeia de fabricação do sorvete artesanal estava presente, incluindo tanto os aspectos produtivos quanto criativos e comerciais, ou seja, equipamentos, ingredientes, decoração, acessórios, serviços, publicações e comunicação.

Os resultados alcançados em 2010 confirmam, mais uma vez que a feira SIGEP ocupa a liderança mundial no campo dos eventos para o setor sorveteiro e que é o melhor e maior lugar para contatos e contratos comerciais para o artesão sorveteiro e os setores de doces e confeitos.

A edição 2010 recebeu a visita de 96.491 profissionais do setor (4,1% a mais que em 2009), dos quais 16.954 vieram do exterior (5,2% a mais que em 2009). Evento dinâmico, a feira SIGEP 2010 confirmou mais uma vez ser o ponto de encontro de referência dos principais *players* do mercado, um evento ao qual ninguém diretamente envolvido no setor pode faltar. A qualidade, grandiosidade e

globalidade do evento é tal que 455 jornalistas cobriram o evento, sendo 143 do exterior. As maiores redes de televisão italiana também cobriram a SIGEP 2010.

O evento foi recheado de seminários, palestras e cursos proferidos tanto por acadêmicos quanto por especialistas do setor. A feira SIGEP foi também palco da apresentação de uma série de competições que catalisaram o interesse de grande parte do público visitante. O time da França ganhou a quarta edição da Copa Mundial do Sorvete (Gelato World Cup), organizada pela Rimini Fiera, junto com CoGel Fipe). A competição contou com competidores de dez países: Alemanha, Argentina, Austrália, Brasil, Espanha, Estados Unidos, França, Marrocos, Itália e Suíça. A equipe francesa, comandada pelo chefe Jean Claude David e seus assistentes Luc Debove, Hervé Dartois e Thierry Ramas ganhou a competição, derrotando a Suíça na final, após quatro dias de intensos trabalhos e grande concentração.





Dois grandes mestres na confecção de sorvete artesanal, Luca Caziozel e Carlo Pozzi, ambassadeurs mundiais do sorvete italiano, participaram diretamente de uma nova atração organizada pela feira SIGEP: Encabeçando a Excelência! Dez especialistas, verdadeiros mestres na fabricação do autêntico sorvete italiano, e oriundos de dez diferentes regiões da Itália, apresentaram e ofereceram sessões de degustação de receitas, especialidades e aromas regionais, de sorvetes tradicionais ou reinventados, com novas soluções. A nova iniciativa, um verdadeiro sucesso, foi assistida, virtualmente por artesões sorveteiros sedentos por novos conhecimentos e técnicas para completar suas já existentes expertises. A nova iniciativa “Encabeçando a Excelência” envolveu a participação de organizações comerciais tais como Co.gel FIPE/ Comitato Gelatieri, Maestros of Italian Gelato Making, SIGA/ Italian Association of Gelato Makers, G.A.

Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale di Produzione Propria.

A fantasia e o profissionalismo também caracterizaram a competição intitulada A Thousand ideas for a new flavour (Mil ideias para um novo sabor), organizada pela Associazione Italiana Gelatieri (Associação Italiana das Sorveterias). Com mais de 221 participantes a vitória foi para a sorveteria Barone Bros., da cidade de Maida, província de Catanzaro, com o sabor “Terroncello”, o segundo prêmio foi para a sorveteria Santo Musumeci de Randazzo, província de Catania, com o sabor “Fragolissimevolmente” e o terceiro prêmio foi para a sorveteria Lotte Ice, de Tóquio, Japão, com o sabor “Dama d’Oriente”.

A feira SIGEP 2010 também assistiu a apresentação de muitos novos produtos. Uma menção especial deve ser dada a Affresco, uma sorveteria modelo projetada pela IFI SpA, com a



assinatura do designer Beppe Riboli, e representando um novo conceito sob a bandeira italiana, para comercialização do sorvete.

Essas são somente algumas das atividades paralelas que enriqueceram o evento. Ao lado do setor sorveteiro, a feira SIGEP também apresenta pavilhões dedicados ao chocolate, ao mundo confeito com seus doces, tortas e bolos, e a panificação e pizzas. Cada uma dessas áreas também é acompanhada de palestras, eventos paralelos, concursos, etc, similares aqueles acontecendo na parte dedicada aos sorvetes.

A feira SIGEP é organizada pela Rimini Fiera S.p.A.