

reportage

testi di **Emanuela Balestrino**

SIGEP 2014

OLTRE LE aspettative

Una vera e propria manifestazione globale, che ha attratto oltre 170mila visitatori da tutti i continenti. Fattori di successo: l'importanza e il numero elevato di espositori internazionali, la qualità e la rilevanza degli eventi e la presenza di personaggi chiave dei settori rappresentati

Una straordinaria moltiplicazione di punti di vista e di prospettive grazie a cui comprendere il presente e il futuro del settore.

È stato questo il valore del Sigep di quest'anno, insieme alla qualità della manifestazione e allo straordinario numero di presenze e di eventi, alcuni dei quali incentrati sul valore nutrizionale del gelato e sulla sua importanza per la salute, sulla formazione dei futuri gelatieri a livello di tecnica e di estetica, e sul valore della memoria e del patrimonio di conoscenze lasciato da personaggi eccellenti che hanno dato voce, autorevolezza, forza e visibilità al mondo del gelato artigianale.

GELATO SINONIMO DI SALUTE

Di anno in anno il Sigep punta l'attenzione sulla qualità del gelato non "solo" per un fatto di gusto, ma anche per la sua notevole valenza nutrizionale. Con "La salute vien mangiando... gelati", appuntamento organizzato dalla Scuola Italiana di Gelateria con la partecipazione della biologa nutrizionista Roberta De Santis, è stato fatto il punto sul gelato funzionale, alimento buono dal punto di vista del gusto e del valore nutrizionale, in grado di veicolare una varietà di sostanze utili all'organismo. Nei quattro momenti dedicati sono state presentate proposte caratterizzate dai Cinque Colori

della Salute: viola (carota, viola/mora), verde (spinacio/kiwi), bianco (finocchio/mela), arancio (zucca/ mango) e rosso (barbabietola /melagrana). Tradotte in termini di gusti proponibili in negozio citiamo arancia e cannella, riso allo zafferano, origano e timo, gelati fermentati a base di lattici fermentati con diversi ceppi batterici probiotici e sorbetti al cioccolato, come il cioccolato di Modica ai semi di canapa. Un'iniziativa interessante, valida e ben esposta, ricca di opportunità di approfondimento da sviluppare in laboratorio e da comunicare al meglio in negozio ai clienti con visual merchandising ed eventi ad hoc.

Un altro momento a tema salute è stato il convegno organizzato dalla rivista puntoIT-edita da Editrade, intitolata "Il gelato artigianale fa bene e aiuta la ricerca scientifica" in occasione sia del decennale della rivista omonima sia della Fondazione Umberto Veronesi, con cui ha collaborato. Partendo dal fatto che le malattie cardiovascolari rappresentano oggi la principale causa di morte nel nostro Paese, la Fondazione Umberto Veronesi in collaborazione con AIIPA, ACOMAG, ArtGlace, CNA Alimentare, Cogel-Fipe, Confartigianato, GA, Maestri della Gelateria Italiana e Sigep, sta conducendo uno studio quadriennale sul rapporto tra consumo di antocianine, presenti negli ingredienti di diversi gusti di gelato, e prevenzione di malattie cardiovascolari, tumorali e obesità,

1 La folla di visitatori al Sigep, 35° Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale

2 Lo stand di Italian Gourmet



reportage



3



4

3 Jennifer Boero e Antonio Mezzalira, vincitori del Decor Challenge di Orion, marchio di Clabo Group

4 Premio speciale Cultura di Settore in ricordo dell'editore Fabrizio Bellavista: da sin. Alberto Pica, Cristina Bellavista, Mauro Cavedagni, Lorenzo Cagnoni e Achille Sassoli
©Photo G. L. Rizzante

le cui linee guida sono state presentate da Elena Dogliotti, ricercatrice e nutrizionista sostenuta dalla Fondazione Umberto Veronesi. "Le diete a volte sembrano punitive - ha spiegato la ricercatrice - L'introduzione del gelato può renderle più appetitose: un gelato artigianale fatto di frutta fresca, frutti rossi in primis, e secca può infatti sostituire un pasto ed agire in modo positivo sull'organismo, prevenendo alcuni disturbi".

PREMI AL MERITO E ALLA MEMORIA
Il Sigep è senz'altro la sede adatta ad attribuire premi e riconoscimenti. Tra i molti e significativi segnaliamo tre eventi in merito. Partiamo con Decor Challenge, gara di creatività dall'obiettivo ambizioso di trasformare il gelato in arte, proposta allo stand di Orion - marchio del Gruppo Clabo insieme a FB, De Ranieri, Artic, e OTL - per far diventare le vaschette di gelato delle opere da ammirare. A sfidarsi alcuni fra i migliori gelatieri d'Italia, giudicati da una giuria di giornalisti ed esperti del settore. Due i vincitori pari merito: Jennifer Boero di Gelatiamo di Cairo Montenotte (Sv) con il gusto Vacanze Roman e Antonio Mezzalira di Golosi di Natura di Gazzo Padovano (Pd) con pistacchio 2.0.

Nel corso di una cena di gala l'Associazione Italiana Gelatieri presieduta da Alberto Pica - che ha fatto fare gli onori di casa insieme a Lorenzo Cagnoni, presidente Rimini Fiera - ha conse-

gnato i suoi premi per l'edizione di quest'anno. A Marco Cavedagni, Product Manager e storica figura di Carpi e ad Achille Sassoli, Event Manager dell'azienda bolognese, è stato conferito, a riconoscimento dell'attività svolta e per l'iniziativa Gelato World Tour, il Premio Speciale Cultura di Settore, in memoria dell'editore Paolo Bellavista scomparso di recente. Alla sua figura e al suo operato Pica ha dedicato un ricordo di amicizia e stima per il ruolo di editore della rivista Il Gelatiere Italiano, con cui ha contribuito notevolmente alla crescita del settore. A consegnare il riconoscimento Cristina Bellavista, sorella dell'editore scomparso e presidente dell'Associazione Targa Oro. Ad Adalberto Ornelli, storico gelatiere di Roma e vice presidente nazionale dell'Associazione Gelatieri Artigiani, è stato conferito il Premio Vita di Gelatiere per il talento dimostrato nella sua lunga carriera.

È stato un riconoscimento al merito e un segno di incoraggiamento per il livello di qualità, gusto e ricerca estetica raggiunto il premio consegnato ai vincitori del "Concorso Gelato in Ristorazione" organizzato dall'Associazione Maestri della Gelateria Italiana e riservato alle Scuole Alberghiere. A vincere il Concorso presentato da Paolo Bettelli, Franco Di Benedetto e Candida Pelizzoli, sono stati gli allievi dell'Università dei Sapori di Perugia Debora Mazzeo, Maria Teresa Castiglione e Matteo Squartini, guidati dal docente Alessandro



5



6

5 Un momento dell'iniziativa "La salute vien mangiando..gelati" della Scuola Italiana di Gelateria

6 La proposta vincitrice del "Concorso Gelato da ristorazione", realizzata dall'Università dei Sapori di Perugia

Lestini. Seconda posizione per l'Istituto Alberghiero "Giancarlo De Carolis" di Spoleto (Pg) e 3° posto per l'Istituto Alberghiero Michelangelo Buonarroti di Caprese Michelangelo (Ar). ●