



# SIGEP REUNIRÁ A LO MÁS DULCE DEL SECTOR

SE APROXIMA LA CITA PROFESIONAL MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO DEDICADA AL GELATO ARTESANAL Y A LA PASTELERÍA

Del 18 al 22 de enero la Feria de Rimini se transformará en un escaparate de 129.000 m<sup>2</sup> con la mejor oferta internacional. Allí, los visitantes se podrán mover a través de recorridos temáticos enfocados a cinco sectores principales: heladería, pastelería, chocolatería, café y panadería, interconectados entre sí para ofrecer una visión única de la excelencia en materias primas, ingredientes, equipos y servicios.

Se trata de un acontecimiento en el que se premia la excelencia mundial, se presentan nuevos formatos, se crean redes globales de contactos y se fomenta el crecimiento de empresas y personas.

Todos los profesionales del sector del gelato, pastelería, chocolate, panificación y café viven la visita a SIGEP como el momento empresarial más emocionante e importante del año.

SIGEP es el punto de encuentro de todos los integrantes de cada sector: fabricantes, comerciantes, distribuidores, asociaciones y medios de comunicación. Dentro del recinto ferial hablan los expertos y líderes de opinión más importantes acerca de las principales visiones de la industria del dulce. SIGEP es un evento internacional que premia el talento, invierte en las nuevas generaciones y lleva la excelencia italiana al mundo y la excelencia mundial a Italia. Como punto de encuentro entre profesionales que apuestan por la innovación y las nuevas tendencias, se vuelve un escenario para admirar el trabajo de los grandes maestros, que cuentan con las tecnologías y los equipos más completos y avanzados. En esta feria, cada espacio especializado o "Arena" propone competencias internacionales, charlas y conferencias, talleres y encuentros formativos en los que se presentan los escenarios futuros del mercado.

Los profesionales del gelato y la bollería artesanal son grandes protagonistas de SIGEP, un auténtico escaparate del *Made in Italy* y de la excelencia mundial que combina negocios, competencias, tendencias, formación y creatividad. Es la única feria del mundo donde está



totalmente representado el sector del gelato artesanal: desde los conceptos de locales hasta los servicios, pasando por el desarrollo de tecnologías e ingredientes. Se trata de una cita ineludible para presentar nuevos productos e innovaciones tecnológicas. También para analizar las tendencias futuras y los nuevos formatos, ver todas las novedades en el sector y evaluar las innovaciones que permitan ser más competitivos y desarrollar un negocio de la mejor manera posible.

La histórica sección de la pastelería reúne a las más importantes empresas del sector de los ingredientes, pasando por todas las tecnologías, el mobiliario, el embalaje, la decoración y los servicios. Esta sección congrega a la mayor concentración de empresas del sector en el mundo. Para saber qué representa el mercado de la pastelería profesional no se puede prescindir de una visita a SIGEP, que en la edición 2020 presenta un programa de eventos de extraordinario nivel: en los recintos dedicados a los Pastry Events y en los stands de las empresas colaboradoras podrá verse en escena el top de la excelencia y de la profesionalidad.

La sección dedicada al chocolate reúne lo mejor de las empresas italianas y extranjeras productoras de chocolate, máquinas, equipos y accesorios para su elaboración, junto con eventos, concursos y demostraciones dedicados al preciado “alimento de los dioses”. Los operadores podrán entrar en contacto con las empresas más prestigiosas de toda la cadena de producción del chocolate, que se conjuga con la gran tradición del arte de la pastelería, de la heladería, de la panificación y del café.

La sección dedicada al sector del café se presenta con una gran exposición, proyectos internacionales y concursos. En la feria se articula una extraordinaria reseña que abarca desde las plantaciones en los países de origen hasta la degustación del café, pasando por todas las fases de producción y por los diferentes métodos de extracción. En este especial escaparate, enriquecido con las más prestigiosas marcas del *Made in Italy*, el evento completa la oferta dirigida a los bares/pastelerías, bares/heladerías, cafeterías y coffe & bakery. Además, SIGEP también es el contexto ideal para celebrar las finales de las competiciones del circuito internacional WCE (World Coffee Event) organizado por la asociación Speciality Coffee Internacional.

La sección dedicada a la panificación y a todo el sector del arte blanco se refuerza de manera extraordinaria en 2020 gracias a Ab.Tech Expo, 6° Salón Internacional sobre Tecnología y Productos para Panadería, Pastelería y Confitería. El evento, cada vez más interesante y completo, acoge marcas italianas e internacionales de gran prestigio y perfecciona una oferta única por lo que se refiere a internacionalidad, variedad y calidad de la tecnología expuesta, desde el sector artesanal hasta el industrial. La sección reúne a todo el sector del arte blanco, siendo protagonista la panificación, la pastelería y la pizza, desde las materias primas, los semielaborados y todas las tecnologías con una amplia variedad de máquinas, instalaciones y equipos, hasta los servicios y el mobiliario para una oferta exclusiva que marca las nuevas tendencias y exalta la innovación.

**MAXIREST**  
DESDE  
**\$1390**  
INCLUYE MODULO FISCAL

\*Corresponde al abono mensual por el servicio Maxirest Xpress, sin IVA. Ver términos y condiciones en maxirest.com

Pablo Massey  
Usuario Maxirest

+5411 4956 0303

maxirest.com

**m maxirest**



### COPA DEL MUNDO DEL GELATO: LA COMPETICIÓN MÁS IMPORTANTE PARA LA HELADERÍA ARTESANAL

El helado artesanal italiano y los maestros del arte dulce siempre han sido estrellas absolutas en SIGEP, por ello uno de los eventos más esperados en el programa 2020 es la novena edición de la "Coppa del Mondo della Gelateria", una competencia bienal organizada por la asociación Gelato e Cultura en colaboración con SIGEP. El "Gelato Arena" hospedará del 19 al 21 de enero este torneo, el más importante del mundo del helado artesanal. Participarán doce equipos provenientes de todo el mundo, integrados por profesionales del helado, paste-

lería, chocolatería y comida gourmet, seleccionados entre los mejores de los cinco continentes. Será una oportunidad única de encuentro e inspiración.

La Copa del Mundo del Gelato no será la única competencia en SIGEP, en el Pastry Arena tendrán lugar el Campeonato Italiano de Pastelería, el Star of Sugar World Championship y el torneo SIGEP Giovani dirigida a centros de formación profesional. En el "Bakery Arena" se desarrollará "Bread in the City", el gran concurso internacional de panificación, y en el "Coffee Arena" tendrá lugar el 7° Campeonato Italiano de Baristas y las finales de las competencias del circuito WCE.

