



## SIGEP A LA VANGUARDIA DEL CONCEPTO FERIAL

MÁS DE 200.000 VISITANTES INGRESARON EN SU 38ª EDICIÓN

La última edición de SIGEP, que tuvo lugar del 21 al 25 de enero en la “perla del Adriático”, fue la manifestación más concluyente de la solidez que esta feria alcanzó en Italia y en Europa. Rimini tiene magia, y no le faltan motivos. El Grand Hotel -emblemático edificio donde Fellini filmó *Amarcord* en 1973- se encuentra a la cabeza de las curiosidades que los visitantes. En el casco antiguo, el Arco de Augusto recuerda su pasado glorioso en tiempos imperiales. Hoy, sin embargo, la fama de este municipio llega a los puntos más distantes del globo gracias a su Salón Internacional de la Heladería y Pastelería.

“La ciudad de Rimini se transforma durante SIGEP”, afirman muchos de los habitantes de esta localidad marítima conocida por su amplia oferta hotelera y salones de espectáculos. Las cifras son elocuentes: más de 200.000 visitantes ingresaron este año al SIGEP, que en esta 38ª edición se realizó en simultáneo con la feria AB Tech Expo para el sector de la panificación. El público extranjero provino de 170 países y pasó los 40.000 visitantes. SIGEP logró ocupar la totalidad de los pabellones, sumando 1250 expositores en 118.000 m<sup>2</sup>. Un récord que adquiere mayor relevancia si se pone en contexto la crisis económica europea.





Para comprender este crecimiento hay que analizar las decisiones acertadas de su organizador. La antigua Rimini Fiera ha dado paso a una nueva sociedad ferial, la I.E.G. (Italian Exposition Group) que incorporó la Fiera di Vicenza. Años antes había comprado la feria de la panificación de Verona y potenciado las acciones internacionales para convocar a compradores seleccionados de Oriente y Occidente.

El Presidente de I.E.G., Lorenzo Cagnoni, es reconocido por sus pares como uno de los cerebros más lúcidos para la construcción de megaferias. Bajo su dirección se levantó a principios del 2000 el nuevo predio, que constituye un coloso de 460 mil metros cuadrados de parque ferial. Las ferias incorporadas a través de alianzas con diversos sectores de la economía italiana y otras manifestaciones que I.E.G. está realizando en China y Latinoamérica muestran una gran capacidad de gestión del equipo que lidera Cagnoni.

La fusión ha permitido contar con una amplia plataforma de negocios que favorece en primer lugar a la industria italiana. En relación con SIGEP, Cagnoni afirma que se trata *“de la feria líder de sector dulce cuyos productos se elaboran con la participación activa de los artesanos”*. En su discurso inaugural frente a un multitudinario auditorio, el presidente de I.E.G. defendió el trabajo artesanal, aquel que por sus características necesita de la dedicación minuciosa del maestro heladero o pastelero, del virtuoso del pan o el artista que hace piezas en chocolate.

Estos maestros de la artesanía encontraron en SIGEP los equipamientos más innovadores en todo el arco temático dulce. La artesanía se sirve hoy de la tecnología para lograr productos de compleja confección. Y esto podía verificarse en cada uno de los dieciséis pabellones que componían este salón. Entre las tantas atracciones que pudieron encontrarse citaremos solo algunas.



- Coberturas de Chocolate
- Chocolates concentrados
- Baños de Repostería
- Rellenos
- Derivados de cacao

**FITHEP**  
VISITENOS STAND 162

**FENIX**

Sucesores de José Salgado S.A.I.C.  
Solís 2032, C1134ADR, Buenos Aires, Argentina.  
Tel.: (54 11) 4306 1141 - 4304 1524/5  
Fax: (54 11) 4304 3206  
[www.chocolatesfenix.com](http://www.chocolatesfenix.com)

## EL CHOCOLATE DEL FUTURO

Una prestigiosa firma de chocolate, Cacao Barry, presentó una reinterpretación del praliné con chocolates, ideado por cuatro maestros pasteleros de primer nivel. El tema se llamó Footropolis (acrónimo de food, futuro y metrópolis) y fue el centro del Word Chocolat Master. El resultado fue la degustación de Gianduia (chocolate con crema de avellanas) Brazo Corto, una delicia que pone el acento en la sostenibilidad a partir de usar los descartes de las avellanas y del cacao. Melthy Pop, barrita de chocolate con pizcas de pomodoro. Vertical Garden, el chocolatín bio. Energy Spritz, un praliné con sabor de Spritz (refrigerio alcohólico). Hubo también cinco versiones de Babá del futuro: Vegbabá, Babá Vegano, Babalux, Cubabá (con chocolate de Cuba y Rhum cubano envejecido diez años), Babatech (con alcohol en polvo), y Polibabá, un producto personalizado gracias a un equipamiento estudiado ad hoc.

## MERENGUE VEGANO Y MUCHO MÁS CON FABBRI

Fabbri, líder italiana de materias primas para helados, presentó los nuevos merengues veganos preparados a partir de su revolucionaria Base Veg, que reproduce el retrogusto original de la clara de huevo. Lidera el equipo de pasteleros de Fabbri Sonia Balanchi, campeona del mundo en pastelería 2012 y responsable de la Escuela de Formación en Heladería y Pastelería Artesanal de la empresa. La empresa da a conocer cada temporada en Sigep sus lanzamientos. Fabbri es una palabra autorizada en productos para heladería desde los años cincuenta, cuando revolucionó al sector con los primeros



semielaborados. Hoy ofrece los Simplé Gold, una nueva gama de preparados de pasta hechos únicamente con aromas e ingredientes naturales para helados artesanales sin gluten y sin aceite de palma. Los sabores vainilla, chocolate, caramelo, tiramisú y gianduia fueron ofrecidos en degustación permanente. Entre las novedades figuraron el chocolate negro y café ginseng. El delipaste Grosella negra ofrece las notas agrídulces de la grosella negra, sus propiedades naturales antioxidantes y el gusto punzante de las bayas frescas.

El lemon cookie fue otra sensación. Se trata de un veteado de Fabbri que a la delicadeza de la crema de limón une el aroma de la galleta. El resultado es un sabor suave a crema de limón con la textura crujiente de la galleta. El Polly es un auténtico hallazgo, logrado con la conjunción de la dulzura de la miel, la energía de la jalea real y las bondades de polen. A todo ello se suman las propiedades nutritivas de la quinua. Siguiendo con la tendencia vegana, Fabbri también amplió su oferta con productos certificados, ya sea en los gustos clásicos como el chocolate, avellana, pistacho, vainilla y café, en los derivados de fruta como limón y frutillas del bosque e inclusive con su sabor ícono, la amarena. Los productos veganos de esta empresa también se ampliaron para satisfacer las necesidades de la pastelería. Están disponibles en el mercado las bases veganas para bizcochuelo y pastafrola.





## TENDENCIAS EN YOGUR HELADO

El “Frozen Yogur” es sin duda una de las tendencias que continúa en crecimiento. Las principales marcas de semielaborados para heladería han desarrollado esta línea, caracterizada en los medios especializados como un “cool food”. Se trata de un alimento ideal para las mujeres que cuidan su figura, para los jóvenes y para los que buscan nuevos estímulos en gastronomía saludable. Los negocios en torno a este producto se fueron ampliando con la aparición de la heladería con yogurtería y su presencia en el fast food y los restaurantes, el bar, los cruceros, etcétera.

En Sigep se presentaron varias alternativas al frozen yogurt clásico. Por ejemplo, el “natural” con ausencia de emulsionantes, estabilizantes y azúcar (endulzado con fructuosa) y el yogurt sin lactosa. También una versión sin azúcar agregada, endulzada con estevia, con muy bajas calorías pero con una cremosidad y un gusto semejante a la versión clásica. También se degustaron versiones aromatizadas al mango, a la granada, a la frutilla y al chocolate.

Una de las empresas que se destacaron en este tema fue Comprital, con una larga trayectoria en investigación y diseño de productos innovadores. Entre otros atractivos dio a degustar el “Greek”, un frozen yogurt con sabor a yogurt griego. Esta empresa también se destaca por reunir un equipo de grandes maestros que constituyen el “Athenaeum Comprital”. Estos profesionales han cambiado la historia del helado traba-



jando en la experimentación y en la creatividad. Personalidades como la de Pier Paolo Magni -que ha visitado la FITHEP en la Argentina durante la Semifinal del Helado-, Emanuele Di Biase, considerado el más importante chef pastelero vegano, Ernst Knam, maestro chocolatero de fama internacional y estrella de la televisión, y muchos otros como Beppo Tonon, Fusto, Botturi, Mainardi, Falasconi... Comprital ha logrado marcar un nivel de excelencia, de innovación y de avanzada que la pone por encima de muchas otras marcas. La misma estética del stand de Comprital en SIGEP sugiere una perspectiva diferente de encarar el mundo del helado y de los negocios vinculados a ese mundo.

ESTAREMOS EN



**STAND 405**

SI SOS GASTRONÓMICO, USÁS



HACÉ COMO ELLOS, MANEJÁ TODA LA GESTIÓN DESDE UN SÓLO SISTEMA.



PERsicco



Via Cosenza



moratto



nucho



BAkery

25 AÑOS DE TRAYECTORIA NOS AVALAN.



54 11 4956-0303  
 ventas@maxisistemas.com.ar  
 www.maxisistemas.com.ar



MaxiREST

### BESO DOBLE, LA ATRACCIÓN DE MEC 3

Otra empresa que cada año abre nuevos horizontes en SIGEP es la conocida MEC 3. En esta edición ofreció un show de baile de tango argentino cada día de la feria en el centro de su amplio stand, para promover su nuevo gusto Beso Doble. El concepto de este producto es representar dos labios de biscocho unidos por la pasión del chocolate. Armoniza la suavidad de la avellana, la presencia fuerte del cacao y la intensidad del variegato del chocolate fundente. La respuesta del público fue concluyente.

### EL DULCE DE LECHE, UN CLÁSICO

Márdel es la marca de un fabricante de dulce de leche que hace veinte años partió de la Argentina y se instaló en España. Siguiendo rigurosamente la receta originaria, el fabricante logró un exitoso desarrollo y se convirtió en la fábrica de dulce de leche más grande de España. Márdel está localizada en Barcelona, produce 6.500.000 kg al año y ofrece diferentes tipos de dulce de leche según sean sus aplicaciones, para crepes, rellenos, cobertura de pasteles, bombones, helados, etcétera. El producto es proteico, fuente de calcio, no lleva colorantes y está libre de gluten. También se ofrece la versión light que tiene un 30% menos de calorías que el producto clásico, mantiene su perfil untuoso y homogéneo. En SIGEP cautivó a buen número de pasteleros y heladeros que han incorporado este dulce a sus elaboraciones.



### DISEÑOS SORPRENDENTES DE CARPIGIANI

Carpigiani no deja de sorprender con sus diseños tecnológicos. Las líneas más sofisticadas estaban dirigidas a compradores seleccionados y exclusivos con establecimientos de alta gama. Sin embargo, junto a estos desarrollos bautizados "Ideatre", existen otros accesibles a todos los heladeros profesionales, como la XVL 3, la máquina de dos sabores más mezcla de piso con bomba. Ideal para producir helado soft y frozen yogurt. Tiene una gran capacidad productiva, elevada versatilidad y flexibilidad de producción, incluyendo sorbetes de fruta y monoporciones. A través de un control electrónico permite configurar diferentes consistencias según la mezcla utilizada y modificar el overrun.







### HELADO PARA DEPORTISTAS

Dirigido a deportistas que desean mantener la forma, este producto útil para la actividad física fue pensado por la Asociación de Maestros de la Heladería Italiana. El proyecto cuya denominación original fue "Gelato in Forma" es una exploración sobre nuevos gustos desarrollados para quien practica algún deporte. Se presentaron cinco propuestas denominadas Sbatudin, Proteico alla vainilla, Seducción de Afrodita, Fuerza Vital y Melograno (granada). Durante la presentación, los maestros explicaron que se trata de un concepto de helado como alimento funcional, que tanto se aplica a un deportista como a quien tiene una vida de trabajo intensa. En la formulación se busca bajar los niveles de azúcar y aumentar la presencia de fibras y proteínas.

### UN RITMO INCESANTE DE ACTIVIDADES

SIGEP multiplicó las propuestas profesionales durante sus cinco jornadas. Tuvieron lugar la Copa Italia de la Pastelería Artística, una exposición de tortas monumentales. El Concurso Young Ideas que convoca a jóvenes de las escuelas de hotelería. El Concurso Bread in the City, el desafío donde se miden los equipos de maestros panaderos. Barista & Farmer, una actividad dedicada al café, un tema que crece exponencialmente en SIGEP: todos los días se ofrecieron degustaciones de excelencia servidos por jóvenes baristas. El Concurso Internacional de Estrellas del Azúcar, en donde artistas provenientes de todo el mundo se midieron en la confección de esculturas en azúcar. Campeonatos italianos de Pastelería Junior y Senior. Campeonato Italiano Latte Art, válido para calificar para el World Latte Art Championship. Otra actividad trabajó sobre los nuevos formatos del bar como unidad de negocios, bajo el título "De la Cafetería a la Heladería", se analizó la evolución del concepto de bar y los cambios operados en los consumidores para arribar a nuevos y modernos formatos.



**PEHUENIA**  
ALIMENTARIA

LA BUENA ALIMENTACIÓN COMIENZA CON  
**EL PRIMER INGREDIENTE**

LA TENDENCIA SALUDABLE CRECE DÍA A DÍA  
POR ESO TE ACERCAMOS PRODUCTOS  
**FRUTALES**

ELABORADOS CON FRUTA 100% NATURAL

#### HELADERÍA

Variegatos, pulpas, toppings y coullis.  
Pastas, jugos, salsas y más!

#### PASTELERÍA

Variegatos, toppings y coullis.  
Variegatos horneables.

#### COCTELERÍA

Jugos, salsas, pulpas y variegatos.

#### YOGURTERÍA

Pulpas especiales para yogures.



CONOCÉ NUESTRA AMPLIA GAMA DE INGREDIENTES EN:

[f/Pehuena-Alimentaria](https://www.facebook.com/Pehuena-Alimentaria)

[WWW.PEHUENIASRL.COM.AR](http://WWW.PEHUENIASRL.COM.AR)

VISITANOS EN FITHEP 2017 - STAND 159





*Publitech con Helados El Podio en SIGEP. La familia Macarrone siempre renovando sus ideas*



*FITHEP y SIGEP vienen desarrollando una relación de extrema cordialidad. Las dos organizaciones encararon proyectos conjuntos y en la actualidad analizan nuevas acciones. En la foto Lorenzo Cagoni, Presidente de I.G.E. y Ana Galibert de Publitech.*

*El café forma parte esencial de la cultura italiana. La superficie que ocuparon las empresas proveedoras de equipamiento para café, vajilla y granos sorprendió en esta edición. El arte y el café son un clásico que se reflejó, no sólo en las presentaciones de latte-art sino también en manifestaciones como la de Illy Art Collection, una propuesta de pop art.*



*Las vitrinas se convirtieron en la herramienta imprescindible para la venta en los locales al público. La venta por impulso y las nuevas exigencias del consumidor vuelven necesario contar con espacios climatizados de excelente visibilidad que despierten el interés por la compra.*

*El mundo dulce se da la mano con el desarrollo estético. Hoy la pastelería, la heladería y los obsequios derivados de productos dulces van directamente asociados a una presentación de excelencia que exige de profesionales capaces de brindar este servicio. En SIGEP hubo una amplísima gama de propuestas.*





*La incorporación en modo bienal de AB Tech Expo aportó a SIGEP un importante universo de fabricantes de equipamientos para productos panificados. Importantes marcas decidieron ser parte de esta feria y se mostraron satisfechas por cantidad de contactos realizados*



*La pizza, producto emblemático de la gastronomía italiana, es ya patrimonio universal. En SIGEP hubo degustaciones, propuestas novedosas y todo el equipamiento para lograr todas las variedades y tipos de cocción.*



*Los helados y sus presentaciones en las bachas así como también sus nuevos formatos en miniporciones y sus renovados motivos con las paletas o helados palito fueron sensación en SIGEP.*



*La creatividad está en la base de todos los negocios vinculados a la gastronomía. SIGEP es la vidriera para encontrar nuevos estímulos para la imaginación de los artesanos heladeros, panaderos y pasteleros.*



En SIGEP se reunieron los principales oferentes de equipamiento y materias primas para helados

