

## Programma

aggiornamento 16/01/2012 9.54

### SABATO 21 GENNAIO

#### 09:30 – 18:00 COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA - Forum della Gelateria Pad. C3

12 squadre da tutto il mondo si sfidano per l'ambito trofeo, dal tema 'I frutti della Terra e del Mare'  
Prova del giorno: Scultura in ghiaccio  
Organizzazione: Associazione Gelato e Cultura e Rimini Fiera  
Per approfondimenti [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)

#### 09:30-18:00 PASTRY QUEEN: CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE - Pastry Arena Pad.B5

Dieci concorrenti si sfidano per conquistare l'ambito trofeo di Regina della Pasticceria; tema del concorso: Universo Donna.  
Prove del giorno: - Torta al cioccolato Domori - Dessert al piatto innovativo - Presentazione artistica in zucchero e pastigliaggio.  
Comitato Tecnico: Rimini Fiera Spa, Roberto Rinaldini- Presidente CMPJ-, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, CASTAlimenti, Chiriotti Editore, Conpait.  
Media partner: Dolcesalato, Pasticciere Italiano, Pasticceria Internazionale, Punto IT, Konditorei&café, Dulcypas, Grandecucina.  
Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/the\\_pastry\\_queen.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/the_pastry_queen.asp)

#### 09:30-18:30 CAKE DESIGN - FORUM DELLA DECORAZIONE - Area Cake Design Pad. D1

Una grande area adibita a Dimostrazioni, Concorsi, Workshop ed Eventi.  
Vota 'la più Glamour Italian Cakes' e vinci i premi in palio.  
Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Pasticceria Internazionale, Conpait, Tervi, A Tavola con lo Chef, Accademia CON.VE.IT Pasticceria

#### 09:30-18:00 SIGEP GIOVANI - Pastry Arena Pad. B5

Gli allievi degli Istituti Professionali al lavoro fuori e dentro la Pastry Area.  
A cura di Pasticceria Internazionale e Rimini Fiera

#### 09:30-18:30 SIGEP BREAD CUP - CAMPIONATO INTERNAZIONALE DI PANIFICAZIONE - Sigep Bread Cup Pad. D5

Prova del giorno: PANE TRADIZIONALE. Nella suggestiva scenografia di un borgo medievale si svolge la 6° edizione del Campionato Internazionale della Panificazione. Le dieci squadre che si contendono l'ambito trofeo sono: Australia, Spagna, Portogallo, Mali, Marocco, Germania, Francia, Israele, Gran Bretagna, Messico.  
Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Club Arti & Mestieri.  
Media Partner: Panificatore Italiano, Dolce&Salato, Pianeta Pane.  
Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>

#### 09:30-18:30 LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTE ARTIGIANALI - Sigep Bread Cup Pad. D5

Situato all'interno dell'area Sigep Bread Cup, fa conoscere il lavoro dell'artigiano pastaio che coniuga la manualità con le moderne attrezzature, per offrire sempre un prodotto di eccellenza. I visitatori ammirano una gustosa vetrina, mentre chi intraprende questa attività può confrontarsi con il top del settore. L'artigiano e la cuoca protagonisti del laboratorio arrivano dal pastificio Fontaneto, mentre la cucina per la cottura è fornita dalla ditta Italgì.



L'iniziativa è curata da APPAFRE (Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa) e Rimini Fiera.

### 09:30-11:30 GUINNESS DEI PRIMATI - Pad D1 Area Cake Design

Dopo lo strepitoso successo del cono gelato più grande del mondo a SigeP 2011, quale sfida sarà intrapresa dal pluridecorato Maestro Mirco Della Vecchia?

Sarà una grande sorpresa dal cuore rosso: 1000 Kg di cioccolato e 200 Kg di amarena.

Partner Ufficiale: Fabbri 1905. Tecnical Sponsor: Icam e Martellato. Media Partner: Punto.it

### 10:00-18:30 CIBC - CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA - Area SigeP Coffee Pad. A1

Valido per il WBC (World Barista Championship). Massimo 24 partecipanti. La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso. Le regole della gara sono le stesse del WBC, una vera e propria 'Olimpiade del Barista'.

Organizzato da: Rimini Fiera, con il patrocinio di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America); in collaborazione con A.C.I.B. (Associazione Campionati Italiani Baristi).

### 10:30-12:00 INAUGURAZIONE SIGEP - Hall Sud

Taglio del nastro alla presenza delle autorità.

### 10:30-13:00 PROPRIETA' TECNOLOGICHE E NUTRIZIONALI DELLE FARINE PER LA PANIFICAZIONE - Sala Diotallevi 2

Convegno - Tavola Rotonda. Presiede e modera: Umberto Sacco - Presidente Associazione Industriali Mugnai d'Italia Italmopa; Intervengono: Andrea Campiglio - Presidente della Sezione Molini a grano tenero Italmopa; Giovanni B. Quaglia - Tecnologo alimentare, docente di biotecnologie alimentari presso l'Università Tor Vergata di Roma, Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione; Pietro A. Migliaccio - Medico Nutrizionista, Libero Docente in Scienza dell'Alimentazione, Presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione (S.I.S.A); Claudio Conti - Presidente Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN - Confcommercio, in rappresentanza della panificazione artigianale; Maroun Atallah - in rappresentanza della panificazione industriale - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA).

A cura di ITALMOPA

### 12:00-14:00 PREMIO LE 5 STAGIONI - CONCORSO DI DESIGN PER PROGETTARE IL FUTURO DEI LOCALI PIZZERIA - Sala Neri 1

Partecipano alla presentazione dei progetti e alla consegna dei premi: Giorgio Agugiario Presidente Agugiario & Figna Molini; Arturo Dell'Acqua Bellavitis Presidente della Facoltà del Design del Politecnico di Milano.

### 13:30-14:30 COFFEE CHAT! - Area Vip SigeP Coffee Pad. A1

In diretta con Francesco Sanapo, Campione Italiano Baristi 2011. Un dialogo aperto, curiosità, suggerimenti e dimostrazioni legate al mondo del caffè.

### 14:30-15:30 BIODAY - Sala Tiglio 2

'Il biologico entra in laboratorio di gelateria. Salute, non solo gusto!'

Parteciperanno Alberto Bergamaschi QC Certificazioni; Renzo Agostini esperto di alimentazione biologica e titolare di Terra e Sole e Bio's Cafè Rimini - Areabio Group; Alessandro Filippini e Dario Zanichelli di Phenbiox spin off del Dipartimento di Chimica Industriale e dei Materiali dell'Università di Bologna.

Saranno offerte degustazioni di prodotti Bio realizzati in fiera con le eccellenze dei bio espositori serviti in packaging ecocompatibile.



**15:00-15:45 SIGEP BREAD CHAT - GLI SPEECH DEL PANIFICATORE ITALIANO - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Tavola rotonda con dibattito sull'argomento 'VISITE ASL - SE LE CONOSCI, NON LE TEMI'. Relatore Prof.ssa Marilia Tantillo, ordinario presso la Facoltà di Medicina Veterinaria.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Club Arti & Mestieri ed il Panificatore Italiano.

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>

**DOMENICA 22 GENNAIO**

**09:30 – 18:00 COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA - Forum della Gelateria Pad. C3**

12 squadre da tutto il mondo si sfidano per l'ambito trofeo, dal tema 'I frutti della Terra e del Mare'

Prove del giorno:

- Dessert gelato al piatto

- Entrée (gelato in tavola, ovvero 'gastronomico')

Organizzazione: Associazione Gelato e Cultura e Rimini Fiera

Per approfondimenti [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)

**09:30-18:30 CAKE DESIGN - FORUM DELLA DECORAZIONE - Area Cake Design Pad. D1**

Una grande area adibita a Dimostrazioni, Concorsi, Workshop ed Eventi.

Vota 'la più Glamour Italian Cakes' e vinci i premi in palio.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Pasticceria Internazionale, Conpait, Tervi, A Tavola con lo Chef, Accademia CON.VE.IT Pasticceria

**09:30-18:00 SIGEP GIOVANI - Pastry Arena Pad. B5**

Gli allievi degli Istituti Professionali al lavoro fuori e dentro la Pastry Area.

A cura di Pasticceria Internazionale e Rimini Fiera

**09:30-18:30 LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTE ARTIGIANALI - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Situato all'interno dell'area Sigep Bread Cup, fa conoscere il lavoro dell'artigiano pastaio che coniuga la manualità con le moderne attrezzature, per offrire sempre un prodotto di eccellenza. I visitatori ammirano una gustosa vetrina, mentre chi intraprende questa attività può confrontarsi con il top del settore. L'artigiano e la cuoca protagonisti del laboratorio arrivano dal pastificio Fontaneto, mentre la cucina per la cottura è fornita dalla ditta Italgì.

L'iniziativa è curata da APPAFRE (Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa) e Rimini Fiera.

**09:30-13:00 THE PASTRY QUEEN: CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE - Pad. B3 Stand 024 Azienda Agrimontana, Domori, Illy Caffè**

Ciascuna concorrente presenta il dessert al bicchiere davanti alla giuria della stampa specializzata che degusta i prodotti

Prova del giorno: Dessert al Bicchiere a base di marron glacé Agrimontana

Comitato Tecnico: Rimini Fiera Spa, Roberto Rinaldini - Presidente CMPJ, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, CASTAlimenti, Chiriotti Editore, Conpait.

Media Partner: Dolcesalato, Pasticciere Italiano, Pasticceria Internazionale, Punto IT, Konditorei&café, Dulcypas, Grandecucina.

Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/the\\_pastry\\_queen.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/the_pastry_queen.asp)

**09:30-18:30 SIGEP BREAD CUP - CAMPIONATO INTERNAZIONALE DI PANIFICAZIONE - Sigep Bread Cup Pad. D5**



Prova del giorno: PANE SALUTISTICO. Nella suggestiva scenografia di un borgo medievale si svolge la 6<sup>a</sup> edizione del Campionato Internazionale della Panificazione. Le dieci squadre concorrenti sono: Australia, Spagna, Portogallo, Mali, Marocco, Germania, Francia, Israele, Gran Bretagna, Messico.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Club Arti & Mestieri.

Media Partner: Panificatore Italiano, Dolce&Salato, Pianeta Pane.

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>

### **09:30-18:30 CONCORSO INTERNAZIONALE - Forum della Gelateria Pad. C3**

Gelato al gusto di Caffè; 1000 idee per un nuovo gusto gelato dell'anno.

Organizzazione a cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera

### **09:30-18:00 IL LABORATORIO DELLE IDEE: FAVOLE PER TUTTI I GUSTI - Pad. C1**

Partendo da materie prime e da ingredienti composti, ogni gelatiere si misura con la propria creatività per arrivare ad inventare gusti di gelato originali e gustosi che sappiano convincere per gusto e presentazione estetica.

Lavori intorno alla Fiaba 'La Mucca Moka e la Scuola di Gelato'.

Organizzato da: i Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e Sigep. Con la partecipazione delle classi facenti parti del progetto 'Non congelateci il Sorriso' realizzato da CNA Rimini e Confartigianato Rimini, con la collaborazione dell'Università di Bologna, della Provincia di Rimini, della Camera di Commercio, della Fondazione CARIM e di Rimini Fiera - Sigep, con il sostegno di Mo.Ca.

### **10:00-18:30 CIBC - CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA - Area Sigep Coffee Pad. A1**

Valido per il WBC (World Barista Championship). Massimo 24 partecipanti. La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso. Le regole della gara sono le stesse del WBC, una vera e propria 'Olimpiade del Barista'.

Organizzato da: Rimini Fiera, con il patrocinio di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America); in collaborazione con A.C.I.B. (Associazione Campionati Italiani Baristi).

### **10:00-14:00 GRAN GALA DELLA PASTICCERIA - Pastry Arena Pad. B5**

Le squadre vincitrici dei Campionati Mondiali di Pasticceria riproducono le loro creazioni; sono previste indimenticabili degustazioni!

Comitato Tecnico: Rimini Fiera Spa, Roberto Rinaldini - Presidente CMPJ, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, CAST Alimenti, Chiriotti Editore, Conpait.

Media Partner: Dolcesalato, Pasticciere Italiano, Pasticceria Internazionale, Punto IT, Konditorei&café, Dulcypas, Grandecucina.

Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/gran\\_gala.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/gran_gala.asp)

### **11:30-13:00 IL CAFFÈ OLTRE LA TAZZINA, BUONO GOLOSO E PER TUTTI - Pad. A1 Stand 041 Esse Caffè**

Pasticceria Internazionale presenta, presso lo stand di Esse Caffè, la 3<sup>a</sup> edizione del Seminario Professionale sull'investimento Qualitativo e Creativo del Caffè in Pasticceria e Ristorazione.

Organizzato da: Pasticceria Internazionale.

### **13:30-15:00 SFILATA DI DOLCI ABITI DA SPOSA - Area Cake Design Pad. D1**

Conpait, sul tema sweet, organizza un défilé di abiti da Sposa abbinati a torte nuziali rappresentative delle diverse Regioni d'Italia.

### **13:30-14:30 COFFEE CHAT! - Area Vip Sigep Coffee Pad. A1**



In diretta con Francesco Sanapo, Campione Italiano Baristi 2011. Un dialogo aperto, curiosità, suggerimenti e dimostrazioni legate al mondo del caffè.

**14:00-16:00 L'EVOLUZIONE DEL PUNTO VENDITA TRA MERCATO, INNOVAZIONE E DESIGN – Sala Mimosa Pad. B6**

Introducono: Gabriella de Girolamo e Giorgia Maioli Project Manager SIGEP; Intervengono: Oscar Cavallera Direttore Bar University; Carlo Meo Sociologo dei consumi; Gianpietro Sacchi Docente corsi POLI.design Consorzio del Politecnico di Milano.

**15:00-16:00 CERIMONIA DEL GRAN GALA' DELLA PASTICCERIA - Pastry Arena Pad. B5**

Cerimonia di presentazione delle opere riprodotte dai Campioni vincitori dei Mondiali di Pasticceria 2011 con consegna degli attestati di riconoscimento.

Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/gran\\_gala.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/gran_gala.asp)

**15:00-15:45 SIGEP BREAD CHAT - GLI SPEECH DEL PANIFICATORE ITALIANO - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Tavola rotonda con dibattito sull'argomento NUOVI PANIFICI 'GREEN'. Relatori Ing. Alessia Varalda e Alberto Schoenstein della rivista I+R; Arch. Giampiero Sacchi docente del Po.li design; Arch. Daniele Menichini autore del progetto Green Room.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Club Arti & Mestieri ed il panificatore Italiano.

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>

**15:30-17:00 PASTARIA DAY - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Giornata di informazione ed approfondimento professionale rivolta al produttore di pasta. Ad aprirla Nicola Lasorsa con la realzione 'Pasta alimentare: l'evoluzione del quadro congiunturale del settore pastario con focus sugli aspetti distributivi legati al ruolo delle private label'. Nazario Malandrino svilupperà 'l'origine nell'etichetta della pasta alimentare'. Chiuderà i lavori Marino Rossi con un intervento su 'Il marketing valoriale per la pasta artigianale'.

Organizzato dalla rivista Pastaria e Rimini Fiera

**17:00-18:00 THE PASTRY QUEEN: CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE - Pastry Arena Pad. B5**

Cerimonia di Premiazione della Regina della Pasticceria 2012.

Comitato Tecnico: Rimini Fiera Spa, Roberto Rinaldini - Presidente CMPJ, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, CASTAlimenti, Chiriotti Editore, Conpait.

Media Partner: Dolcesalato, Pasticchiere Italiano, Pasticceria Internazionale, Punto IT, Konditorei&café, Dulcypas, Grandecucina.

Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/the\\_pastry\\_queen.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/the_pastry_queen.asp)

**LUNEDI' 23 GENNAIO**

**09:00 – 18:00 COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA - Forum della Gelateria Pad. C3**

12 squadre da tutto il mondo si sfidano per l'ambito trofeo, dal tema 'I frutti della Terra e del Mare' Prove del giorno:

- Coppa decorata per il servizio al tavolo
- Vaschetta di vendita decorata

Organizzazione: Associazione Gelato e Cultura e Rimini Fiera

Per approfondimenti [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)

**09:30-18:30 CAKE DESIGNER - FORUM DELLA DECORAZIONE - Area Cake Design Pad. D1**



C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

Organizzato da / Organized by:

 **RiminiFiera**  
business space



Rimini Fiera SpA Via Emilia, 155  
47921 Rimini RN Italy

Tel. +39 0541 744111 Fax +39 0541 744772

Una grande area adibita a Dimostrazioni, Concorsi, Workshop ed Eventi.  
Vota 'la più Glamour Italian Cakes' e vinci i premi in palio.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Pasticceria Internazionale, Conpait, Tervi, A Tavola con lo Chef, Accademia CON.VE.IT Pasticceria

### **09:30-18:00 SIGEP GIOVANI - Pastry Arena Pad. B5**

Gli allievi degli Istituti Professionali al lavoro fuori e dentro la Pastry Area.  
A cura di Pasticceria Internazionale e Rimini Fiera

### **09:30-18:30 LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTE ARTIGIANALI - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Situato all'interno dell'area Sigep Bread Cup, fa conoscere il lavoro dell'artigiano pastaio che coniuga la manualità con le moderne attrezzature, per offrire sempre un prodotto di eccellenza. I visitatori ammirano una gustosa vetrina, mentre chi intraprende questa attività può confrontarsi con il top del settore. L'artigiano e la cuoca protagonisti del laboratorio arrivano dal pastificio Fontaneto, mentre la cucina per la cottura è fornita dalla ditta Italgì.

L'iniziativa è curata da APPAFRE (Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa) e Rimini Fiera.

### **09:30-18:30 CONCORSO INTERNAZIONALE - Forum della Gelateria Pad. C3**

Gelato al gusto di Caffè; 1000 idee per un nuovo gusto gelato dell'anno.  
Organizzazione a cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera

### **09:30-18:00 CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA JUNIORES - Pastry Arena Pad. B5**

Dieci giovani pasticceri under 22 si contendono il titolo Italiano Juniores per rappresentare l'Italia al Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores di Rimini nel 2013.

Prove del giorno: Scultura di zucchero e torta al cioccolato - Scultura di cioccolato, stecco gelato e cioccolatino stampato.

Comitato Tecnico: Rimini Fiera Spa, Roberto Rinaldini - Presidente CMPJ, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, CASTAlimenti, Chiriotti Editore, Conpait.

Media Partner: Dolcesalato, Pasticcere Italiano, Pasticceria Internazionale, Punto IT, Konditorei&café, Dulcypas, Grandecucina.

Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/Campionato\\_Italiano\\_Juniores.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/Campionato_Italiano_Juniores.asp)

### **09:30-18:30 SIGEP BREAD CUP - CAMPIONATO INTERNAZIONALE DI PANIFICAZIONE - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Prova del Giorno: DOLCE DA FORNO. Nella suggestiva scenografia di un borgo medievale si svolge la 6° edizione del Campionato Internazionale di Panificazione. Le dieci squadre concorrenti sono: Australia, Spagna, Portogallo, Mali, Marocco, Germania, Francia, Israele, Gran Bretagna, Messico.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Club Arti & Mestieri.

Media Partner: Panificatore Italiano, Dolce&Salato, Pianeta Pane.

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>

### **09:30-18:00 IL LABORATORIO DELLE IDEE: FAVOLE PER TUTTI I GUSTI - Pad. C1**

Partendo da materie prime e da ingredienti composti, ogni gelatiere si misura con la propria creatività per arrivare ad inventare gusti di gelato originali e gustosi che sappiano convincere per gusto e presentazione estetica.

Lavori intorno alla favola: 'Il Palazzo di Gelato' Tratta dal libro 'Favole al Telefono'.

Organizzato da: i Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e Sigep.



Con la partecipazione delle classi facenti parte del progetto 'Non congelateci il sorriso' realizzato da CNA Rimini e Confartigianato Rimini, con la collaborazione dell'Università di Bologna, della Provincia di Rimini, della Camera di Commercio, della Fondazione CARIM e di Rimini Fiera - Sigep, con il sostegno di Mo.Ca.

**10:00-18:30 CIBC - CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA - Area Sigep Coffee Pad. A1**

Valido per il WBC (World Barista Championship). Massimo 24 partecipanti. La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso. Le regole della gara sono le stesse del WBC, una vera e propria 'Olimpiade del Barista'.

Organizzato da: Rimini Fiera, con il patrocinio di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America); in collaborazione con A.C.I.B. (Associazione Campionati Italiani Baristi).

**11:00-12:30 RINFRESCHIAMO LA SALUTE! - Sala Diotallevi 2**

Quando l'alleanza tra gelatieri e ricercatori permette a tutti di gustare un buon gelato.

A parlarne saranno: Giorgio Cantelli Forti Presidente del Polo Scientifico Didattico di Rimini; Silvana Hrelia Facoltà di Farmacia Polo di Rimini - Biochimica della nutrizione; Patrizia Cecchi Responsabile Business Unit 1 di Rimini Fiera.

Organizzato nell'ambito del progetto "Il gelato artigianale entra all'Università" - promosso da CNA Rimini, SIGEP, Uni.Rimini.

Nell'ambito del Caffè scientifico interverranno inoltre: Fabio Galli Assessore al Turismo della Provincia di Rimini; Primula Lucarelli CNA Rimini.

Coordina Mirella Falconi Facoltà di Farmacia Polo di Rimini - Anatomia

**11:00-13:30 CONSIGLIO DIRETTIVO ARTGLACE - Sala Rossa**

**13:30-14:30 COFFEE CHAT! - Area Vip Sigep Coffee Pad. A1**

In diretta con Francesco Sanapo, Campione Italiano Baristi 2011. Un dialogo aperto, curiosità, suggerimenti e dimostrazioni legate al mondo del caffè.

**15:00-15:45 SIGEP BREAD CHAT - GLI SPEECH DEL PANIFICATORE ITALIANO - Sigep Bread Cup Pad D5**

Tavola rotonda con dibattito sull'argomento LA FORMAZIONE - EDUCAZIONE E SICUREZZA. Relatori: Vittorio Santoro Direttore CASTAlimenti; Piergiorgio Giorilli Maestro Panificatore e Docente; Riccardo Garosci Presidente del Comitato Tecnico Scientifico 'Scuola e Cibo'; Paola Guerra Anfossi Docente della Scuola di Alta Formazione Int.le Etica&Sicurezza, Docente presso l'Università Comm.le Luigi Bocconi e l'Università Cattolica di Milano, Pres. GAM Education&Consulting.

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>

**15:00-17:00 CONSIGLIO DIRETTIVO DEL G.A. - Sala Rossa**

**MARTEDI' 24 GENNAIO**

**09:30 – 18:00 COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA - Forum della Gelateria Pad. C3**

12 squadre da tutto il mondo si sfidano per l'ambito trofeo, dal tema 'I frutti della Terra e del Mare'

Prove del giorno:

- Scultura in cioccolato
- Scultura in gelato
- Torta gelato



- Cono gelato

Organizzazione: Associazione Gelato e Cultura e Rimini Fiera  
Per approfondimenti [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)

**09:30-18:30 CAKE DESIGN - FORUM DELLA DECORAZIONE - Area Cake Design Pad. D1**

Una grande area adibita a Dimostrazioni, Concorsi, Workshop ed Eventi.  
Vota 'la più Glamour Italian Cakes' e vinci i premi in palio.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Pasticceria Internazionale, Conpait, Tervi, A Tavola con lo Chef, Accademia CON.VE.IT Pasticceria

**09:30-18:00 SIGEP GIOVANI - Pastry Arena Pad. B5**

Gli allievi degli Istituti Professionali al lavoro fuori e dentro la Pastry Area.  
A cura di Pasticceria Internazionale e Rimini Fiera

**09:30-18:30 LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTE ARTIGIANALI - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Situato all'interno dell'area Sigep Bread Cup, fa conoscere il lavoro dell'artigiano pastaio che coniuga la manualità con le moderne attrezzature, per offrire sempre un prodotto di eccellenza. I visitatori ammirano una gustosa vetrina, mentre chi intraprende questa attività può confrontarsi con il top del settore. L'artigiano e la cuoca protagonisti del laboratorio arrivano dal pastificio Fontaneto, mentre la cucina per la cottura è fornita dalla ditta Italgì.

L'iniziativa è curata da APPAFRE (Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa) e Rimini Fiera.

**09:30-18:30 CONCORSO INTERNAZIONALE - Forum della Gelateria Pad. C3**

Gelato al gusto di Caffè; 1000 idee per un nuovo gusto gelato dell'anno.  
Organizzazione a cura di: Siga - Associazione Italiana Gelatieri e Rimini Fiera

**09:30-18:00 CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA SENIORES - Pastry Arena Pad. B5**

Dieci concorrenti in competizione si aggiudicano il titolo di Campioni Italiani Seniores per qualificarsi alla Coupe du Monde di Pâtisserie a Lione nel 2013.

Prove del Giorno: Cioccolato e Dolce al piatto - Zucchero e dolce al cioccolato - Scultura di ghiaccio e dolce gelato.

Comitato Tecnico: Rimini Fiera Spa, Roberto Rinaldini - Presidente CMPJ, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, CASTAlimenti, Chiriotti Editore, Conpait, Club Coupe du Monde de la Pâtisserie-Selezione Mondial Italia.

Media Partner: Dolcesalato, Pasticciere Italiano, Pasticceria Internazionale, Punto IT, Konditorei&café, Dulcypas, Grandecucina.

Per approfondimenti [http://www.sigep.it/pastryevents/Campionato\\_Italiano\\_Seniores.asp](http://www.sigep.it/pastryevents/Campionato_Italiano_Seniores.asp)

**09:30-18:30 SIGEP BREAD CUP - CAMPIONATO INTERNAZIONALE DI PANIFICAZIONE - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Prova del giorno: PANE ARTISTICO - Rappresentazioni della cultura e della storia artistica e musicale del proprio Paese. Nella suggestiva scenografia di un borgo medievale si svolge la 6° edizione del Campionato Internazionale della Panificazione. Le dieci squadre concorrenti sono: Australia, Spagna, Portogallo, Mali, Marocco, Germania, Francia, Israele, Gran Bretagna, Messico.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Club Arti & Mestieri.

Media Partner: Panificatore Italiano, Dolce&Salato, Pianeta Pane.

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>



### 09:30-18:00 IL LABORATORIO DELLE IDEE: FAVOLE PER TUTTI I GUSTI - Pad. C1

Partendo da materie prime e da ingredienti composti, ogni gelatiere si misura con la propria creatività per arrivare ad inventare gusti di gelato originali e gustosi che sappiano convincere per gusto e presentazione estetica.

Lavori intorno alla Fiaba 'Prospero e l'Esaggelato'

Organizzato da: i Maestri della Gelateria Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana di Gelateria e Sigep. Con la partecipazione delle classi facenti parti del progetto 'Non congelateci il Sorriso' realizzato da CNA Rimini e Confartigianato Rimini, con la collaborazione dell'Università di Bologna, della Provincia di Rimini, della Camera di Commercio, della Fondazione CARIM e di Rimini Fiera. Sigep, con il sostegno di Mo.Ca.

### 10:00-18:30 CILA - CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART - Area Sigep Coffee Pad. A1

Valido per il WLA (World Latte Art Championship). Massimo 10 partecipanti. In questo tipo di gara i concorrenti devono dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. Nel tempo massimo di 8 minuti devono preparare due caffè latte identici, due latte macchiati caldi identici e due bevande personalizzate identiche.

Organizzato da: Rimini Fiera, con il patrocinio di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America); in collaborazione con A.C.I.B. (Associazione Campionati Italiani Baristi).

### 10:00-18:30 CICS - CAMPIONATO ITALIANO DI COFFEE IN GOOD SPIRITS - Area Sigep Coffee Pad. A1

Valido per il WCS (World Coffee in Good Spirit Championship). Massimo 10 partecipanti. La gara si compone in due fasi distinte. I concorrenti durante il turno preliminare hanno 5 minuti per la preparazione e 8 minuti per produrre quattro bevande: due caffè caldi a base di alcool (uguali) e due caffè freddi a base di alcool (uguali). I migliori sei concorrenti si sfidano nel turno finale in cui sono chiamati a produrre quattro bevande: due Irish Coffee e due caffè caldi o freddi a base di alcool.

Organizzato da: Rimini Fiera, con il patrocinio di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America); in collaborazione con A.C.I.B. (Associazione Campionati Italiani Baristi).

### 11:00-12:30 CONFERENZA STAMPA - ILLUSTRAZIONE PROGRAMMA INIZIATIVE G.A. PER 2012 - Sala Ravezzi 2

### 11:00-17:00 PRIMO CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA DESSERT- Pad. B1 Stand 081 Nip

### 13:30-14:30 COFFEE CHAT! - Area Vip Sigep Coffee Pad. A1

In diretta con Francesco Sanapo, Campione Italiano Baristi 2011. Un dialogo aperto, curiosità, suggerimenti e dimostrazioni legate al mondo del caffè.

### 15:00-15:45 SIGEP BREAD CHAT - GLI SPEECH DEL PANIFICATORE ITALIANO - Sigep Bread Cup Pad. D5

Tavola rotonda con dibattito sull'argomento COME AUMENTARE LA REDDITIVITA' DEI PANIFICI - come crearsi un'immagine di successo e incrementare i guadagni.

Relatori: Il team di 'cucina semplice'; Dario Perlangeli Coach e Formatore in sviluppo personale e az.le di [www.loadtrainers.it](http://www.loadtrainers.it); Armando e Andrea Guida di [www.pianetapane.it](http://www.pianetapane.it); Alfredo Falcone consulente in comunicazione di [www.pianetapane.it](http://www.pianetapane.it).

Per approfondimenti <http://www.sigep.it/sigepbreadcup/presentazione.asp>



**11:00-17:00 PRIMO CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA DESSERT – Pad. B1 Stand 081 NIP**

**16:00-17:00 PREMIO COMUNICANDO - Sala Neri 1 Hall Sud**

A cura di Editrade.

**MERCOLEDI' 25 GENNAIO**

---

**09:30-17:00 CAKE DESIGN - FORUM DELLA DECORAZIONE - Cake Design Pad. D1**

Una grande area con Dimostrazioni, Concorsi, Workshop ed Eventi.

Organizzato da: Rimini Fiera in collaborazione con Pasticceria Internazionale, Conpait, Tervi, A Tavola con lo Chef, Accademia CON.VE.IT Pasticceria

**09:30-13:00 SARANNO FAMOSI - CONCORSO INTERNAZIONALE DI PASTICCERIA - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Finale del concorso per pasticceri italiani e stranieri in cui si eseguono in diretta le prime dieci ricette scelte fra quelle pervenute per posta e selezionate.

Organizzato da: Rimini Fiera

Coordinamento: Club Arti & Mestieri.

**09:30-17:00 SIGEP GIOVANI - Pastry Arena Pad. B5**

Gli allievi degli Istituti professionali al lavoro fuori e dentro la Pastry Arena.

A cura di Pasticceria Internazionale e Rimini Fiera

**09:30-17:00 LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTE ARTIGIANALI - Sigep Bread Cup Pad. D5**

Situato all'interno dell'area Sigep Bread Cup, fa conoscere il lavoro dell'artigiano pastaio che coniuga la manualità con le moderne attrezzature, per offrire sempre un prodotto di eccellenza. I visitatori ammirano una gustosa vetrina, mentre chi intraprende questa attività può confrontarsi con il top del settore. L'artigiano e la cuoca protagonisti del laboratorio arrivano dal pastificio Fontaneto, mentre la cucina per la cottura è fornita dalla ditta Italgì.

L'iniziativa è curata da APPAFRE (Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa) e Rimini Fiera.

**10:00-13:00 RIMINI FLAIR - Area Sigep Coffee Pad. A1**

Brevi incontri con approfondimenti seminariali per abbinamenti, sperimentazioni e degustazioni su caffetteria e distillati.

Organizzato da: Rimini Fiera, con il patrocinio di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e SCAA (Speciality Coffee Association of America); in collaborazione con A.C.I.B. (Associazione Campionati Italiani Baristi).

**13:30-14:30 COFFEE CHAT! - Area Vip Sigep Coffee Pad. A1**

In diretta con Francesco Sanapo, Campione Italiano Baristi 2011. Un dialogo aperto, curiosità, suggerimenti e dimostrazioni legate al mondo del caffè.

