



SIGEP BREAD CUP

Campionato Internazionale
della Panificazione

6^a edizione

Pad. D5

21-25

gennaio 2012

Rimini

Sigep

33° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

www.sigep.it



Organizzato da



RiminiFiera
business space

6^a edizione



SIGEP BREAD CUP

Campionato Internazionale della Panificazione

A Sigep 2012, **10 squadre di Maestri panificatori** provenienti da altrettanti paesi si contenderanno il trofeo della 6^a edizione di **Sigep Bread Cup**, prestigioso Campionato Internazionale della Panificazione a squadre.



La Competizione, di grande visibilità mediatica, promuove ai massimi livelli la filiera produttiva della panificazione artigianale.

Nella gara si confrontano scuole provenienti da: Australia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Israele, Mali, Marocco, Messico, Portogallo, Spagna.

Tema del VI Campionato sarà
“Gusti e sapori dal mondo”

I partecipanti dovranno affrontare 4 prove:

PANE TRADIZIONALE sabato **21** gennaio

PANE SALUTISTICO domenica **22** gennaio

DOLCE DA FORNO lunedì **23** gennaio

PANE ARTISTICO martedì **24** gennaio

con tema “Rappresentazioni della cultura e della storia artistica e musicale del proprio Paese”

Mercoledì **25** gennaio

**CONCORSO DI PASTICCERIA
SARANNO FAMOSI**

Dedicato ai neoprofessionisti

10 pasticceri mettono alla prova la loro tecnica e abilità nella realizzazione di 3 elaborati - gâteau, mignon e praline - sul tema Le quattro stagioni.

Il coordinamento è a cura del **Club Arti & Mestieri**.

106.808 sono stati i visitatori che hanno visitato Sigep nella passata edizione. Prevista la diretta mondiale delle **5 giornate di eventi**, con differita la notte, attraverso collegamento al sito ww.sigep.it.



Sigep Bread Cup 2012 all'insegna della sostenibilità

Il **valore della sostenibilità** animerà le differenti prove del Campionato Internazionale della panificazione, inoltre, verrà esemplificato attraverso laboratori e incontri dedicati alla formazione, quali **Club Arti & Mestieri School** e **Bread Chat**.



GREEN SOLUTION

ENERGIE RINNOVABILI

Impiego di nuove tecnologie per favorire il risparmio energetico e utilizzo di energie e materiali rinnovabili per aumentare la redditività delle imprese artigiane.

NUOVI CICLI LAVORATIVI

Che consentono al panettiere di svolgere l'attività nell'arco della giornata, evitando il lavoro notturno e quindi elevando la qualità della propria vita.

SALUTE E BENESSERE

PANI DELLA TRADIZIONE

Soluzioni innovative nell'utilizzo di ingredienti e valorizzazione di antiche ricette.

PANE BIOLOGICO E PANE CON FARINE ALTERNATIVE

Per promuovere il benessere alimentare e tutelare le specifiche esigenze collegate al rischio salute di alcune categorie di consumatori (es. celiaci).

NON SOLO PANE

BUONI COME IL PANE

Iniziativa non profit; sostegno e formazione per la nascita di nuove imprese artigiane nell'arte della panificazione nei paesi in via di sviluppo.

NUOVI CONCEPT

Proposte di nuovi format di esercizio commerciale di grande attrattiva e con importanti opportunità di sviluppo imprenditoriale.



La Giuria

La votazione degli elaborati verrà effettuata da una Giuria Professionale e da una Giuria Popolare.

La **Giuria Professionale** è composta da 14 membri:

1 Presidente d'Onore

1 Presidente di Giuria (Harry Peemoeller, Capitano della squadra USA vincitrice dell'edizione 2011)

10 capitani delle squadre concorrenti

2 giornalisti della stampa specializzata

La **Giuria Popolare** sarà formata dai visitatori della manifestazione che accederanno all'area degustazione per assaggiare i prodotti in concorso.



Novità 2012

AREA VIP

Nuovi concept per nuove occasioni di consumo di pane e pasta.

LABORATORIO DI PASTA FRESCA ARTIGIANALE

SIGEP valorizza nello spazio Sigep Bread Cup **le sinergie fra le tre "P" Pane Pizza Pasta**

in risposta alle esigenze di un mercato sempre più internazionale.



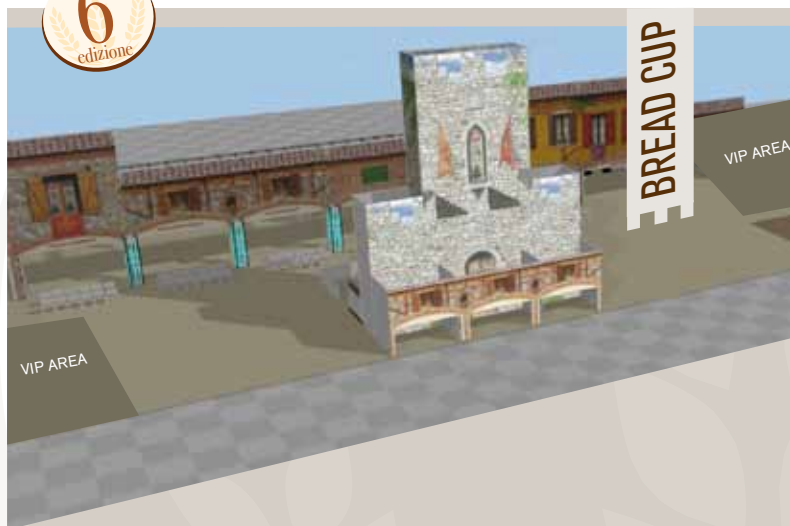


Guarda il video Bread Cup



Un grande evento, un suggestivo borgo medievale nel padiglione D5

6
edizione



I NUMERI DEL CAMPIONATO MONDIALE

- 10 squadre in gara
- 40 concorrenti
- 14 membri di giuria
- 80 professionisti e allievi a sostegno dei partecipanti al concorso
- 1 squadra ospite
- 106.808 visitatori professionali





SIGEP BREAD CUP

Campionato Internazionale della Panificazione

Main sponsor



Event Sponsor



Media Partner



Organizzato da



RIMINI FIERA SpA
Via Emilia, 155 - 47921 RIMINI

PER INFO:
Laura Tentoni
Tel. 0541 744604
Fax 0541 744772
l.tentoni@riminifiera.it

www.sigep.it

Coordinamento:



Club Arti & Mestieri
Via Oriani 44 - 48100 Ravenna - Italy
Tel. 0544 251924
Fax 0544 211700
e-mail: segreteria@clubartiemestieri.it
www.clubartiemestieri.it