

Sigep

21-25 gennaio 2012 Rimini

33° Salone Internazionale Gelateria Pasticceria
e Panificazione Artigianali

PASTRY EVENTS

4 GRANDI EVENTI DELLA PASTICCERIA

Rimini Fiera 21-24 gennaio 2012

Organizzato da

 Rimini Fiera
business space

www.pastryevents.sigep.it



21 Sabato 22 Domenica

 **the PASTRY QUEEN**®
CAMPIONATO MONDIALE
DI PASTICCERIA FEMMINILE

22 Domenica

GRAN GALA'
della PASTICCERIA

23 Lunedì

Juniores
Campionato Italiano 
PASTICCERIA &
CIOCCOLATERIA

24 Martedì

S
Campionato Italiano 
PASTICCERIA
Seniores

Sigep

PASTRY EVENTS

4 MEMORABILI GIORNATE A SIGEP

Al SIGEP va in scena il grande spettacolo dell'arte dolciaria.

Serrato e ricco di entusiasmanti iniziative è il programma dei grandi eventi della pasticceria che ogni giorno animeranno la PASTRY ARENA.

Rimini dedica un'unica e straordinaria ribalta alle migliori Maestre pasticciere al mondo, alle nuove generazioni ed ai grandi maestri ai vertici della notorietà.

SIGEP, che dal 1979 è fiera leader mondiale specializzata per il gelato, la pasticceria, la cioccolateria e la

panificazione artigianali, rappresenta il teatro naturale di grandi eventi per l'arte dolciaria, capaci di anticipare nuove tendenze ed aprire nuovi mercati alle aziende.

Si tratta di concorsi di alto livello professionale e show che nobilitano il comparto, di grande visibilità mediatica e volti a promuovere ai massimi livelli la prestigiosa filiera produttiva della pasticceria artigianale.



Il primo Campionato Mondiale di Pasticceria riservato alle donne

Sabato & Domenica
21-22
gennaio 2012

Campionato Mondiale
di Pasticceria Femminile



www.pastryqueen.sigep.it

PASTRY®
QUEEN

CAMPIONATO MONDIALE
DI PASTICCERIA FEMMINILE



In gara 10 tra le migliori pasticciere dei cinque continenti.

4 sono le prove previste: 3 si svolgono nella giornata di sabato. **torta, dessert al piatto, scultura in zucchero e pastigliaggio.** L'ultima prova, la domenica mattina, si svolge nello stand delle aziende partner Agrimontana e Domori, nel Pad. B3.

Tema del Campionato Mondiale femminile: **UNIVERSO DONNA.**

Ideatore del Campionato è il Maestro **Roberto Rinaldini** e Presidente il Maestro **Iginio Massari**. La Giuria è composta dai 10 allenatori delle Maestre pasticciere in gara.

Presidente d'Onore di Giuria è il Maestro **Gino Fabbri**, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri italiani.

La premiazione si svolgerà domenica 22 gennaio, Pastry Arena, Pad. B5 ore 17.

I PAESI PROTAGONISTI

Sono 10 le nazioni in gara: America, Brasile, Francia, Giappone, Italia, Korea, Messico, Polonia, Taiwan, Ucraina.

Partner



Il cacao Domori rappresenta una materia prima unica ed inimitabile. Varietà eccellenti, un accurato controllo di filiera, modalità di produzione innovative ci permettono di avvicinare il mondo del cioccolato, con prodotti eccezionali ed inconfondibili.



DA 40 ANNI AGRIMONTANA aiuta i maestri pasticceri a conservare i valori di una grande tradizione di arte dolce, a crescere ed innovare in qualità e creatività tramite materie prime di eccellenza, controlli accurati di filiera, processi di lavorazione non forzati o invasivi, ingredienti naturali e puliti.



Domenica **22**
gennaio 2012

GRAN GALA' della PASTICCERIA



I protagonisti saranno i vincitori del Campionato Mondiale Femminile 2012, del Campionato Mondiale Juniores 2011 di Rimini, della Coupe du Monde 2011 di Lione e del World Pastry Team Championship 2011 di Phoenix.

La domenica mattina, dalle ore 9 alle 13 le squadre vincitrici dei Campionati 2011 riprodurranno le loro creazioni e quindi il pubblico potrà rivedere i passaggi più significativi della realizzazione fino al completamento delle opere stesse.

Previste indimenticabili degustazioni.

Dalle ore 15.30 alle 16.30 Cerimonia di presentazione delle opere stesse con consegna degli attestati di riconoscimento dei Campioni 2011.

Dalle ore 17 alle 18 Cerimonia di premiazione della Regina della Pasticceria 2012.

Con il patrocinio di

Comitato tecnico Pastry Events

Rimini Fiera
Roberto Rinaldini
Accademia Maestri
Pasticceri Italiani
CASTAlimenti
Pasticceria Internazionale
Conpait

Accademia Maestri  Pasticceri Italiani

Le finalità di Accademia sono rivolte alla crescita professionale dei pasticceri ed allo sviluppo del dolce di qualità con specifico riferimento a quello tradizionale.

In collaborazione con



Istituto di formazione nelle professioni gastronomiche per le discipline di cucina, pasticceria, cioccolateria, gelateria, bar, panificazione e pizzeria.

Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Juniores

Lunedì **23**
gennaio 2012

Selezioni valide
per il Campionato
Mondiale di Pasticceria
Juniores 2013

Juniores **J** Campionato Italiano PASTICCERIA & CIOCCOLATERIA



L'Italia è la vincitrice del primo Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores e quindi non poteva fare a meno di organizzare un Campionato Italiano in grande stile, capace di selezionare i migliori pasticceri under 22.

I primi due classificati rappresenteranno l'Italia al Campionato Mondiale Pasticceria Juniores di Rimini nel 2013.

I PROTAGONISTI

10 Giovani talenti selezionati durante il Pastry Camp, in una tre giorni di full immersion alla presenza dei Grandi Maestri dell'arte pasticceria, in CASTAlimenti.



Partner



Esperienza, passione e ricerca al servizio dello chef e dell'artigiano. Sono questi i cardini su cui si fonda, dal 1922, il savoir faire di Valrhona, realtà di primo piano in ambito internazionale nella selezione e produzione di cioccolati dal profilo aromatico eccezionale.



Campionato Italiano di Pasticceria Seniores

Martedì **24**
gennaio 2012

Selezioni valide
per la Coupe du Monde
de la Pâtisserie 2013

S Campionato Italiano PASTICCERIA Seniores



Per la prima volta, a Rimini, il **Campionato Italiano di Pasticceria è a squadre**. La competizione è valevole per la qualificazione alla **Coupe du Monde de la Pâtisserie, che si terrà a Lione nel 2013**.

Questa edizione si preannuncia particolarmente avvincente: il confronto è fra i team composti da tre pasticceri, che creeranno **sculture in cioccolato, zucchero e ghiaccio**, abbinati ad altrettante degustazioni.

Il meccanismo di voto salvaguarda le capacità dei concorrenti a lavorare in squadra ed al tempo stesso esalta la professionalità dei singoli. Il Presidente del Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie-Selezione Italia e la Giuria proclameranno anche il vincitore assoluto, ovvero colui che otterrà il maggior punteggio, diventando il Campione Italiano di Pasticceria Seniores 2012.

In collaborazione con



SELEZIONE NAZIONALE ITALIA



Partner



PASTRY ARENA

Protagonisti l'eccellenza italiana e mondiale della pasticceria artigianale.



Durante tutte le giornate di fiera, la PASTRY ARENA ospiterà anche le attività didattiche di SIGEP GIOVANI Memorial Luciano Pennati; con la presenza attiva di Istituti Professionali, secondo il progetto FUTURI TALENTI.



Media partner Pastry Events

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



il
pa
stic
ce
re

DOLCESALATO
LA FIERA SVISA DELLA SECCENZA ARTIGIANALE E DEI PRODOTTI GOURMET

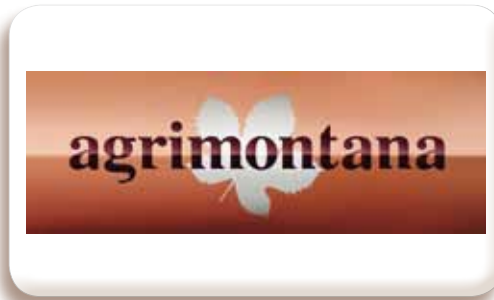
**KONDI
TOREI
& Café**

so good..
the magazine of haute pâtisserie

Partner
THE PASTRY QUEEN



Partner THE PASTRY QUEEN
e Campionato Italiano SENIORES

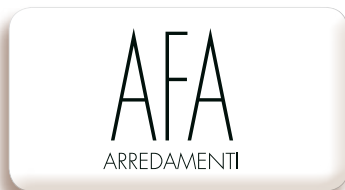


Partner Campionati Italiani
JUNIORES e SENIORES

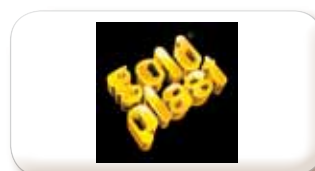


Pastry Events Sponsor

Event Sponsor
Campionati italiani
JUNIORES e SENIORES



Technical Sponsor Pastry Events



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Organizzato da



Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini
pastryevents@riminifiera.it
Tel. 0541 744220 - Fax 0541 744772