

SIGEP ACADEMY

SIGEP WORLD mette a disposizione dei allievi degli istituti alberghieri un percorso dedicato e pratico fatto di **demo, talks e corsi pratici** per entrare in contatto con i professionisti del fuori casa e avere una overview su questo mondo.

La giornata che trascorreranno a SIGEP WORLD diverrà momento formativo e di crescita personale nell'ottica di immaginarsi come i protagonisti del futuro.

sigep.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

 **OpportunItaly**
programma di accelerazione dell'export italiano



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale


ITA®
ITALIAN TRADE AGENCY

CHI

Allievi degli istituti alberghieri dell'ultimo anno accompagnati dai loro insegnanti.

PERCHÉ

Proprio nel momento in cui i ragazzi scelgono cosa fare da grandi, quale percorso professionale intraprendere, Sigep diventa l'occasione per chiarirsi le idee, scoprire i percorsi professionali post diploma e conoscere chi l'ha già fatto.

**DOVE E
QUANDO**

Sigep World, Rimini
Martedì 20 gennaio 2026
Ingresso SUD

GELATO

20.01.2026 10.00 – 17.00 SIGEP GELATO D'ORO

SIGEP Gelato d'Oro è l'evento che celebra l'eccellenza italiana nel mondo del gelato e della pasticceria, selezionando i professionisti che rappresenteranno l'Italia alla terza edizione della Gelato Europe Cup, in programma a SIGEP WORLD 2027. La competizione riunisce i migliori gelatieri e pasticceri italiani in una sfida ad alto livello tecnico e creativo, dove passione, esperienza e innovazione si fondono in preparazioni d'autore. I vincitori entreranno a far parte della squadra nazionale, pronti a confrontarsi con i migliori talenti d'Europa in una delle competizioni più prestigiose del settore.

LUOGO

**Gelato Arena
Pad. A7**

A CURA DI

**Sigep World
e Club Italia
Gelateria**

DISPONIBILITÀ

50 posti

20.01.2026 11.00 – 11.30 CERIMONIA DI PREMIAZIONE GELATO WORLD CUP

Cerimonia di premiazione della Gelato World Cup, la competizione internazionale a squadre più prestigiosa al mondo per i professionisti della Gelateria, Pasticceria e Alta Cucina. Evento a cadenza biennale, rappresenta il vertice assoluto del settore, offrendo ai migliori talenti provenienti da ogni continente un'occasione unica di confronto, crescita e visibilità internazionale. L'evento, giunto alla sua XI edizione, vedrà 12 nazioni – Argentina, Belgio, Cina, Ecuador, Francia, Giappone, Indonesia, Italia, Messico, Perù, Polonia e Singapore – sfidarsi in prove di altissimo livello tecnico e creativo. La loro partecipazione è il risultato di un lungo percorso di selezioni svolte negli ultimi due anni in tutto il mondo, con l'obiettivo di individuare i professionisti più preparati e innovativi del panorama internazionale.

LUOGO

**Vision
Plaza**

A CURA DI

**Sigep World
e Gelato e Cultura**

DISPONIBILITÀ

30 posti

PASTRY

20.01.2026 10.00 - 16.00 JUNIORES PASTRY WORLD CUP

Grande ritorno al SIGEP 2026 per la Juniores Pastry World Cup, tra gli eventi di punta della Pastry Arena. La competizione internazionale, unica nel suo genere e riservata ai giovani under 26, accoglie squadre da tutto il mondo in una sfida che unisce tecnica, creatività e spirito di squadra. Un'occasione formativa di altissimo livello, trampolino di lancio verso il mondo dell'alta pasticceria. Le squadre che parteciperanno sono: Australia, Canada, Cile, Cina, Corea del Sud, Francia, Giappone, Hong Kong, India, Italia, Malesia, Messico, Perù e Stati Uniti d'America. I giovani talenti della pasticceria internazionale si confronteranno su un tema di grande suggestione: l'interpretazione creativa di una figura storica nazionale che, con le sue invenzioni o azioni, ha profondamente trasformato un settore del proprio Paese.

LUOGO
Pastry Arena
Pad. B5

A CURA DI
Sigep World

DISPONIBILITÀ
30 posti

BAKERY

20.01.2026 12.00 - 12.30 CERIMONIA DI PREMIAZIONE CONCORSO NAZIONALE DELL'ARTE BIANCA

Cerimonia di premiazione del Concorso Nazionale dell'Arte Bianca, momento che si configura come il culmine delle competizioni dedicate ai professionisti che quotidianamente trasformano farina, acqua e passione in opere d'arte fragranti e gustose. Questo concorso nazionale nasce con l'ambizioso obiettivo di celebrare e valorizzare la maestria, la creatività, l'innovazione e la qualità che contraddistinguono la panificazione artigianale italiana. Rivolto esclusivamente a panificatori professionisti, titolari o dipendenti di forni artigianali, laboratori di panificazione e attività affini, il campionato si articola in diverse categorie di valutazione, ognuna focalizzata su specifici aspetti dell'arte bianca.

LUOGO
Bakery Arena
Pad. D8

A CURA DI
Sigep World in collaborazione con Richemont Club Italy & Richemont Club International

DISPONIBILITÀ
20 posti

COFFEE

20.01.2026 10.00 - 13.30 CAMPIONATO ITALIANO BARISTA

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi, 4 bevande a base di caffè e latte caldo e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship – Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista". Il campionato è valido per il WBC (World Barista Championship).

LUOGO
Coffee Arena
Pad. A1

A CURA DI
Sigep World e Specialty Coffee Association Italy (Sca Italy)

DISPONIBILITÀ
20 posti

GELATO & PASTRY LAB

16.01.2026 14.00 - 17.00 CONCORSO DI GELATO PER ISTITUTI ALBERGHIERI

Il concorso, alla sua seconda edizione, è riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione professionale alimentare, ed è intitolato alla memoria di Vittorio Bartyan, titolare della Telme e Past-President di Acomag. Lo scopo dell'iniziativa è quello di promuovere l'attività di gelateria tra i giovani studenti, stimolare la loro creatività e far loro conoscere più da vicino il mondo del gelato.

LUOGO
Gelato&Pastry Lab
Pad. C6

A CURA DI
Comitato Nazionale per la difesa e Diffusione del Gelato Artigianale di Produzione Propria

DISPONIBILITÀ
30 posti

20.01.2026 10.00 - 18.00 CONTEST SIGEP GIOVANI

Il talento del futuro diventa protagonista

SIGEP Giovani è il concorso che premia la passione degli studenti e accende i riflettori sui migliori talenti emergenti del dolce artigianale italiano. Ogni anno, gli istituti professionali alberghieri e di pasticceria di tutta Italia sono invitati a mettersi in gioco con idee originali, abilità tecniche e spirito di collaborazione. Ogni istituto potrà partecipare con 1 team, composto da 4 studenti e 1 docente tutor, che presenterà il proprio progetto creativo e relativa scheda tecnica. Tutte le candidature verranno valutate da una giuria di esperti del settore. Le 13 scuole selezionate accederanno alla fase successiva e avranno la possibilità di partecipare ai 5 giorni di fiera. Gli istituti selezionati verranno poi valutati su un video montaggio dei momenti di creazione e realizzazione del prodotto. I 4 team selezionati potranno infine accedere alla fase live della competizione che si svolgerà sul palco del Gelato&Pastry Lab martedì 20 gennaio.

LUOGO
Gelato&Pastry Lab
Pad. C6

A CURA DI
Sigep World,
Sigep Giovani e
Pasticceria
Internazionale

DISPONIBILITÀ
20 posti

PIZZA

20.01.2026 10.00 - 16.00 PIZZA SENZA FRONTIERE – WORLD CHAMPION PIZZA GAMES

SIGEP WORLD 2026 ospiterà per il secondo anno Pizza Senza Frontiere - World Pizza Champion Games, le gare dei Campioni del Mondo di Pizza, organizzato da Ristorazione Italiana Magazine. Pizzaioli talentuosi provenienti da ogni angolo del pianeta si confronteranno in un'avvincente competizione che prevede ben 17 diverse categorie, offrendo una panoramica completa delle molteplici sfaccettature della pizza. Le categorie spazieranno dalla pizza classica, emblema della tradizione italiana, alla pizza napoletana tradizionale e alla pizza romana, e non mancheranno poi le specialità più moderne e innovative, e quelle più creative come la pizza dessert. La giuria, composta da esperti del settore e chef di fama mondiale, valuterà con attenzione ogni singola pizza, tenendo conto di criteri come l'impasto, la cottura, la presentazione del piatto e l'equilibrio dei sapori. Il campionato rappresenta un'importante occasione di scambio culturale e professionale, dove i partecipanti potranno confrontarsi, apprendere nuove tecniche e stringere collaborazioni internazionali.

LUOGO
Pizza Arena
Pad. D6

A CURA DI
Ristorazione
Italiana Magazine

DISPONIBILITÀ
30 posti

SUSTAINABILITY DISTRICT

20.01.2026 11.00 - 12.00 PRESENTAZIONE GUIDA DEI CAFFÈ E DELLE TORREFAZIONI D'ITALIA

Presentazione della Guida dei Caffè e delle torrefazioni d'Italia 2026. A seguire, un dibattito sullo stato dell'arte della torrefazione italiana, il differente approccio tra grandi, medie e piccole torrefazioni; le nuove tendenze di produzione e comunicazione delle aziende ed il ruolo dei media nella diffusione della cultura di prodotto.

LUOGO
Sustainability
District B1

A CURA DI
Guida dei caffè
e delle torrefazioni
d'italia 2026

DISPONIBILITÀ
20 posti

20.01.2026 13.00 - 14.00 LE NUOVE FRONTIERE DEL CAFFE'

Un confronto sulle nuove tendenze del caffè e sul suo ruolo emergente all'interno di pizzerie e ristoranti: dalla crescente diffusione delle bevande filtro in Italia alle linee specialty, arabica e fine robusta, oggi adottate anche dalle grandi aziende. Un approfondimento sull'importanza delle certificazioni, sulle bevande di tendenza e sulla necessità, sempre più evidente, di creare sinergie tra il mondo del caffè e gli altri universi del food.

LUOGO
Sustainability
District B1

A CURA DI
Guida dei caffè
e delle torrefazioni
d'italia 2026

DISPONIBILITÀ
20 posti

SIGEP

WORLD

INFO LOGISTICHE

Ingresso SUD -

INFO POINT SCUOLE

c/o casse

CONTATTI

formazioni.sigep@iegexpo.it

0541 744293

sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

 **OpportunItaly**
programma di accelerazione dell'export italiano



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale


ITA ITALIAN TRADE AGENCY