

Grande attesa per la 43ª Mig, Mostra Internazionale del Gelato, che si terrà a Longarone Fiere, dal 30 novembre al 4 dicembre.

L'edizione 2001, con 287 aziende espositrici da 13 regioni italiane, e 70 da 10 Paesi esteri, su una superficie espositiva di 17.000 m², ed oltre 30.000 visitatori professionali, ha confermato l'evento come imprescindibile appuntamento di richiamo internazionale (particolarmente interessato il mercato tedesco), col meglio della produzione per il gelato artigianale: macchine e attrezzature per la gelateria, arredamenti, semilavorati e materie prime. Unico neo la insufficienza degli spazi, che



Mig: il gelato chiede più spazi

L'evento leader per il gelato artigianale, torna a Longarone Fiere dal 30 novembre al 4 dicembre 2002

causano spiacevoli liste d'attesa e assegnazioni di aree inferiori a quelle richieste.

Per l'edizione 2002 sono confermati: il 33° concorso internazionale Coppa d'oro, come a dire l'Oscar del gelato, che sarà incentrato sul gelato al gusto crema, con uova e bacche di vaniglia; il Festival d'autore, ovvero l'arte del gelato in

passerella, e il premio internazionale Mastri gelatieri; sarà inoltre assegnato un premio speciale al più giovane gelatiere, titolare d'azienda, che abbia contribuito alla promozione del gelato artigianale nel mondo.

In occasione della Mig si terran-

no le assemblee Uniteis, Ital e Agia. Tra gli eventi più attesi il convegno in programma per il 1° dicembre: *Un fenomeno chiamato gelato artigianale*, dove saranno dibattuti gli aspetti e le particolarità che hanno determinato nel mondo il successo del gelato artigianale italiano.

Fausto Bortolot, presidente di Artglace (la Confederazione delle Associazioni dei gelatieri europei), parlando del gelato artigianale, il cui valore è legato alle materie prime impiegate, ai metodi di lavorazione, ma soprattutto all'apporto diretto del gelatiere in ogni fase della produzione, l'anno scorso aveva già avanzato la proposta di una carta d'identità del gelato, che dia garanzia e tranquillità al consumatore.

Il gelato artigianale in Italia registra un consumo pro capite di 10 kg, dato notevolmente inferiore a quello degli Stati Uniti (32 kg), alla Gran Bretagna (32 kg) ed anche alla Russia (25 kg).

Attualmente operano nel nostro Paese 32.000 imprese che danno lavoro a circa 100.000 addetti producendo 330.000 tonnellate di gelato artigianale contro le 230.000 tonnellate di gelato industriale.

Il giro d'affari nel 2001 è stato di 3 miliardi e 200 milioni di euro. Nel consumo è in testa il Nord Ovest col 31%, seguito dal Nord Est col 26% e dal Centro Sud con il 22%.

Info: www.mostradelgelato.com

A.B.

Sigep conferma l'alleanza in Brasile

Continua la crescita del Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione nella nuova sede di Rimini Fiera



Il Sigep, Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianale (leader mondiale per il gelato artigianale e di rilevanza europea per la pasticceria), ha riunito nella nuova sede di Rimini Fiera 67.782 visitatori professionali (+14% sul 2001) di cui 7823 esteri (+18%). Paese partner è stato la Spagna, con un'importante delegazione di buyer.

L'evento ha presentato le novità di oltre 700 aziende (macchine, prodotti, semilavorati, decorazioni, accessori, arredamento, servizi) su 65 mila m² di esposizione. In collaborazione con la rivista Pasticceria Internazionale, c'è stata la selezione nazionale valida per la Coupe du Monde de la Pâtisserie che si terrà a Lione nel 2003: a rappre-

sentare l'Italia saranno Silvio Bessone (cioccolato), Francesco Marchiori (ghiaccio e gelato) e Gennaro Volpe (zucchero e cioccolato).

Il Sigep è stato l'occasione per presentare l'indagine AcNielsen *Pane al pane*, su un campione di 16mila consumatori. È

emerso che il pane fresco è consumato più volte al giorno dal 90% della popolazione italiana; il 92% delle famiglie lo acquista sfuso, il 25% confezionato, il 76% ogni giorno. Luoghi di acquisto prevalenti i supermercati (77%) e le panetterie (60%). Il pane fresco ha affrontato un'innovazione accelerata, come la vendita nei supermercati o l'affiancarsi di sostituti. I panificatori hanno reagito moltiplicando le varianti di prodotto (pane al mais, arabo, alle noci, alle olive, alla cipolla, con semi di sesamo/cumino /lino /papavero /girasole), dedicando maggior spazio ai pani regionali, creando catene di panetterie e impreziosendo i punti vendita tradizionali (boutique del pane). Nel consumo si distingue la Sicilia con 94 kg annui per famiglia, in

codà è la Lombardia con 53 kg annui.

Dall'1 al 4 luglio Sigep vola nuovamente a San Paolo per la 2ª edizione di Fithep Mercosur do Brasil, Fiera delle tecnologie e prodotti per la gelateria e la pasticceria, organizzata insieme a Publitec Argentina per affermare la tecnologia e la produzione dolciaria artigianale italiana sui mercati sudamericani.

Il prossimo Sigep si terrà a Fiera Rimini dal 18 al 22 gennaio 2003. Info: www.sigep.it

A.B.

Gelati & Surgelati

Agra Editrice, Roma 2002, pp. 264, euro 46,48

L'edizione 2002 di questo dossier, il quarto pubblicato da Agra, nasce dalla necessità di approfondire la conoscenza di un comparto ormai maturo ma in gran parte ancora inesplorato. Le sinergie riscontrate sul piano commerciale hanno consigliato quest'anno di allargare la ricerca al comparto dei gelati.

Oltre alle schede delle case produttrici (473 di surgelati, 123 di gelati), sono censite 1010 imprese di commercio all'ingrosso, 54 società operanti nella logistica del freddo, 46 aziende di distribuzione all'ingrosso e - novità di questa edizione - cash and carry: di tutte sono riportate, oltre ai dati anagrafici e dimensionali, informazioni su connessioni di gruppi, marchi presenti sul mercato, strategie di impresa. Precede un interessante studio sugli scenari del settore.

