

# SIGEP

## ACADEMY

SIGEP mette a disposizione dei ragazzi un percorso dedicato fatto di demo, talks e corsi pratici per entrare in contatto con i professionisti del fuori casa ed avere una overview su questo mondo.

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

[sigep.it](http://sigep.it)

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)

---

**CHI** I ragazzi dell'ultimo anno degli Istituti Alberghieri 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, Rimini  
Mercoledì 24 gennaio 2024  
Ingresso SUD

---

## INNOVATION & TRENDS

---

### 10.00 - 10.30 GUIDA DEI CAFFÈ E DELLE TORREFAZIONI D'ITALIA 2024

Presentazione della Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia 2024 a cura de Il Camaleonte. La Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia è un'opera prima che mappa le torrefazioni di ogni Regione e Provincia e di ogni dimensione. La Guida è pensata per offrire agli amanti del caffè uno strumento utile a scegliere la propria miscela o il monorigine ideale tra le migliaia di referenze presenti sul mercato. Al contempo, la Guida è una vetrina esclusiva e unica per le torrefazioni che potranno presentare le loro eccellenze aziendali e i loro migliori caffè.

**LUOGO**  
Vision Plaza  
Innovation District  
Hall Sud

---

**A CURA DI**  
Guida del  
Camaleonte

---

**DISPONIBILITÀ**  
20 posti

### 11.00 - 11.30 VERSO UN CAFFÈ BUONO, PULITO E GIUSTO

La Slow Food Coffee Coalition è una rete internazionale, aperta e inclusiva che unisce i principali attori della filiera del caffè, da chi il caffè lo coltiva a chi lo consuma. Ogni attore di questa rete ha come obiettivo la coltivazione, la promozione e il consumo di un caffè buono, pulito e giusto. Un caffè che deve essere cresciuto in un sistema agroforestale con tecniche agroecologiche, tracciato, e che coinvolga le comunità di contadini e contadine che quel caffè lo producono.

**LUOGO**  
Vision Plaza  
Innovation District  
Hall Sud

---

**A CURA DI**  
Slowfood Coffee  
Coalition

---

**DISPONIBILITÀ**  
20 posti

## BAKERY

---

### 12.00 - 13.00 PREMIAZIONE YOUNG IDEAS CONCORSO RISERVATO AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Il concorso Young Ideas è rivolto ai giovani delle scuole alberghiere e degli enti di formazione professionale italiani. Il concorso rappresenta un'occasione per i giovani talenti dell'arte bianca di gareggiare sottoponendosi al giudizio degli esperti del settore panificazione, sviluppando nuove competenze attraverso l'incontro con i professionisti e lo sviluppo di tecniche innovative.

**LUOGO**  
Bakery Arena  
Pad. D7

---

**A CURA DI**  
Richemont Club  
Italy

---

**DISPONIBILITÀ**  
80 posti

Le prove dell'edizione 2024: Pane ciabatta, Pane di libera creazione, Pani di piccolo formato, Viennoiserie, Pezzo artistico dal tema Guglielmo Marconi "150 anni dalla nascita".  
In collaborazione con Richemont Club Italy e Richemont Club International.

---

**09.30 - 10.30** **FINALE ITALIANA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE**  
CATEGORIA PANETTONE AL CIOCCOLATO

Maestri pasticceri da tutta Italia si ritrovano a Sigep per sfidarsi e ottenere il titolo di Campione Italiano della Coppa del Mondo del Panettone. L'evento è organizzato dal Maestro Giuseppe Piffaretti e vedrà due categorie di panettone: tradizionale e cioccolato. La finale italiana determinerà i maestri pasticceri che avranno l'onore di partecipare alla prestigiosa finale mondiale, in programma a novembre 2024.

LUOGO

Choco Arena  
Pad. B1

A CURA DI

Coppa del Mondo  
del Panettone

DISPONIBILITÀ

80 posti

---

**11.00 - 12.00** **PREMIAZIONE FINALE ITALIANA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE**

---

**12.00 - 12.45** **PREMIO PASTRY LEGEND**

Premio rivolto ai protagonisti del settore che hanno investito ed investono nella crescita culturale e professionale del settore.

LUOGO

Choco Arena  
Pad. B1

A CURA DI

SIGEP,  
CNA agroalimentare,  
Pasticceria  
Internazionale

DISPONIBILITÀ

80 posti

---

**13.00 - 13.45** **CONTEST "PANE AMORE E CIOCCOLATO"**

Contest che vede il coinvolgimento dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero Mandela (RE) e dell'Istituto alberghiero Convitto Corso di Correggio (RE).

A cura di CNA Emilia Romagna e CNA Reggio Emilia.

LUOGO

Choco Arena  
Pad. B1

A CURA DI

CNA agroalimentare

DISPONIBILITÀ

80 posti

---

**14.00 - 14.45** **COMPARTIMENTO GIOVANI FIC**

Incontro con il Compartimento Giovani per un cooking show diretto ai giovani delle scuole Alberghiere e dei Centri di Formazione. Spunti freschi e dinamici nel dessert al piatto da ristorazione.

LUOGO

Choco Arena  
Pad. B1

A CURA DI

FIC Federazione  
Italiana Cuochi

DISPONIBILITÀ

80 posti

---

**15.00 - 15.45** **I MOLTEPLICI UTILIZZI DEL CIOCCOLATO DI MODICA IGP**

Ingrediente base di molteplici preparazioni: verranno presentati e degustati panettone, colomba, plumcake e gelato. Sarà inoltre presentato CHO il primo e unico liquore con cioccolato di Modica Igp.

A cura del Consorzio di Modica Igp.

LUOGO

Choco Arena  
Pad. B1

A CURA DI

Consorzio Tutela  
Cioccolato di  
Modica Igp

DISPONIBILITÀ

80 posti

## 09.30 - 16.00 SIGEP GELATO D'ORO - SELEZIONE PASTICCERI

A Sigep 2024 torna Sigep Gelato D'Oro, la selezione italiana finalizzata a decretare il gelatiere ed il pasticcere che competeranno nella seconda edizione di Gelato Europe Cup, in programma a Sigep 2025. La competizione si svolge in Gelato Arena e avvia il percorso verso la XI edizione della Gelato World Cup. In questa occasione gli esperti giudici valuteranno i gusti, la struttura, la presentazione e l'innovazione dei gelati presentati dai partecipanti. Sigep Gelato d'oro rappresenta un importante riconoscimento per i migliori gelatieri e pasticceri italiani, contribuendo a promuovere l'eccellenza nel settore del gelato artigianale.

LUOGO

Gelato Arena  
Pad. A5

A CURA DI

IEG in  
collaborazione con  
Compait

DISPONIBILITÀ

200 posti

## 10.00 - 10.45 FORMAZIONE? SÌ, MA INTELLIGENTE!

L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE MADE IN CAST AL SERVIZIO DELL'  
INTELLIGENZA NELLE MANI DELLE PROFESSIONI GASTRONOMICHE

In una giornata con un palinsesto dedicato agli allievi delle Scuole Alberghiere, non poteva certo mancare CAST Alimenti per parlare di formazione, competenza e professionalità nell'ambito delle professioni gastronomiche e dell'arte bianca. CAST, La Scuola di Cucina e dei Mestieri del Gusto che da più di 25 anni forma giovani allievi in modo concreto ed efficace per dare loro gli strumenti per cogliere le migliori opportunità professionali in un mondo che cambia, presenta il nuovo plus che rende la Scuola ancora più al passo con i tempi: l'integrazione dell'intelligenza artificiale Made in CAST all'interno dei propri programmi didattici. L'intelligenza artificiale abbinata però sempre all'intelligenza nelle mani, al saper fare dei grandi Maestri e all'esperienza consolidata e autorevole della Scuola.

LUOGO

Gelato Lab  
Pad. A7

A CURA DI

CAST Alimenti

DISPONIBILITÀ

100 posti

## 11.00 - 11.30 PREMIAZIONE GELATO SU TELA

Premiazione della mostra concorso di pittura - tradizionale e digitale - "Gelato su tela", esposta a SIGEP 2024.

LUOGO

Gelato Lab  
Pad. A7

A CURA DI

Contest Gelato  
su Tela

DISPONIBILITÀ

100 posti

## 12.00 - 12.45 WHAT IS GELATO?

Corso introduttivo all'arte della gelateria con il maestro Palmiro Bruschi della Carpigiani Gelato University.

LUOGO

Gelato Lab  
Pad. A7

A CURA DI

Carpigiani Gelato  
University

DISPONIBILITÀ

100 posti

## 13.00 - 13.45 DOLCI AL CUCCHIAIO: UNA SINFONIA DI SAPORI CON AEROGRAFIA

I maestri pasticceri Massimo Peruzzi e Nicola Giotti vi condurranno in un delizioso viaggio con la presentazione di dolci al cucchiaino realizzati con maestria e arricchiti dall'arte dell'aerografia per trasformare dolci tradizionali in opere d'arte.

LUOGO

Gelato Lab  
Pad. A7

A CURA DI

Confartigianato

DISPONIBILITÀ

100 posti

---

**16.00 - 17.00 SIGEP GELATO D'ORO - CERIMONIA DI PREMIAZIONE**

A Sigep 2024 torna Sigep Gelato D'Oro, la selezione italiana finalizzata a decretare il gelatiere ed il pasticcere che competeranno nella seconda edizione di Gelato Europe Cup, in programma a Sigep 2025. La competizione avvia il percorso verso la XI edizione della Gelato World Cup. In questa occasione gli esperti giudici valuteranno i gusti, la struttura, la presentazione e l'innovazione dei gelati presentati dai partecipanti. Sigep Gelato d'oro rappresenta un importante riconoscimento per i migliori gelatieri e pasticceri italiani, contribuendo a promuovere l'eccellenza nel settore del gelato artigianale.

LUOGO

Gelato Arena  
Pad. A5

A CURA DI

IEG in  
collaborazione con  
Compait

DISPONIBILITÀ

200 posti

---

# COFFEE

---

**10.00 - 16.00 LEVA CONTEST**

Il contest Leva Sensory è una gara tra baristi su macchina da espresso a Leva, che consiste nell'estrarre il caffè di migliore qualità possibile. I gareggianti hanno a disposizione 15 minuti per trovare la giusta granulometria, scegliere una ricetta, verificarne la validità dell'estrazione in termini di parametri di erogazione con la macchina a leva e assaggiare gli espressi sino a trovare il giusto bilanciamento, per poi servire 3 coppie di espressi al banco dei giudici.

LUOGO

Area Leva Contest  
Pad. A2

A CURA DI

Guida del  
Camaleonte

---

**10.00 - 16.00 MUSEO LEVA CONTEST**

Percorso didattico e cronologico sulla nascita e sullo sviluppo del caffè espresso. La seconda parte del percorso prevede la sosta nell'area degustazione dove si potrà assaggiare un «caffè storico», ovvero un re make di una miscela espresso con ricetta degli anni '50 estratta con macchina a Leva, una miscela espresso contemporanea estratta con macchina a pompa volumetrica ed un espresso di singola piantagione Specialty estratta con macchina a pompa volumetrica.

LUOGO

Area Leva Contest  
Pad. A2

A CURA DI

Guida del  
Camaleonte

---

**10.00 - 10.45 OPPORTUNITÀ DI FORMAZIONE NEL MONDO DEL CAFFÈ**

Pillole di formazione dedicate agli studenti degli istituti alberghieri, verticali sul mondo del caffè.

LUOGO

Coffee Arena  
Pad. D1

A CURA DI

Simonelli Group

DISPONIBILITÀ

80 posti

---

**11.00 - 11.45 CONOSCERE PER COMPRENDERE E LAVORARE NEL MONDO DEL CAFFÈ - DALLA MACINATURA ALL'ASSAGGIO**

Pillole di formazione dedicate agli studenti degli istituti alberghieri, verticali sul mondo del caffè.

LUOGO

Coffee Arena  
Pad. D1

A CURA DI

9bar

DISPONIBILITÀ

80 posti

---

**12.00 - 12.45** I CONCORSI COME STRUMENTO DI CRESCITA PROFESSIONALE

Pillole di formazione dedicate agli studenti degli istituti alberghieri, verticali sul mondo del caffè.

LUOGO

Coffee Arena  
Pad. D1

A CURA DI

SIGEP

DISPONIBILITÀ

80 posti

# PASTRY

---

**9.30 - 16.00** **CONTEST SIGEP GIOVANI**  
CONCORSO RISERVATO AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Da ben 33 anni, Sigep sostiene la formazione giovanile, promuovendo i progetti scolastici di intervento in fiera. Sigep Giovani, è un'iniziativa svolta in collaborazione con "Pasticceria Internazionale", le aziende espositrici di Sigep e scuole provenienti da tutta Italia, per promuovere la formazione e offrire agli studenti l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze e le abilità apprese a scuola. Nella giornata di mercoledì 24 gennaio si svolgerà il concorso di pasticceria che vedrà in gara gli studenti di 16 istituti alberghieri da tutta Italia.

LUOGO

Pastry Arena  
Pad. B5

A CURA DI

SIGEP Giovani in  
collaborazione con  
Pasticceria  
Internazionale

DISPONIBILITÀ

50 posti

---

**CONSULTA ANCHE IL PROGRAMMA  
DEGLI EVENTI PENSATI PER I RAGAZZI  
ORGANIZZATO DAGLI ESPOSITORI**



**SIGEP**  
THE DOLCE WORLD EXPO

**INFO LOGISTICHE**  
Ingresso SUD –  
INFO POINT SCUOLE  
c/o casse

**CONTATTI**  
formazione**sigep**@iegexpo.it  
0541 744293

**sigep.it**

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)