

Milano. Sul podio, come secondo classificato, si è posizionato Fabio Colicchia, nativo di Moncalieri, ma con attività lavorativa a Torino, seguito da Fabio Scacciaferro di Poggibonsi, a Siena per lavoro. Nel campionato Latte Art i concorrenti hanno dato prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. Qui, nel tempo massimo di 10 minuti sono state preparate 4 bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali a due a due.

Dall'arte al gusto è un attimo al Sigep. Il campionato italiano Cup Tasters, dove i concorrenti hanno dato prova della loro abilità nel distinguere le differenze di gusto tra diverse tazze di Specialty Coffee, è stato vinto dal bresciano Fabio Dotti, seguito dal toscano Simone Zaccheddu e dal Giacomo Lo Cascio, piazzato in terza posizione.

Tra i re dei tostatori del caffè e vincitori del Campionato Italiano Coffee Roasting, troviamo il veronese Davide Cobelli che ha agguantato il primo posto, seguito da Emanuele Bernabei, salito sul secondo gradino del podio, e Luigi Paternoster di Gravina di Puglia dove vive e lavora.

Tutte e tre le competizioni danno all'accesso alle rispettive gare mondiali dove andranno i primi classificati nazionali: Carmen Clemente andrà al WLAC (World Latte Art Championship), Fabio Dotti al WCTC (World Cup Tasters Championship) e Davide Cobelli al WCRC (World Coffee Roasting Championship).

ECCO I NUOVI CAMPIONI ITALIANI PASTICCIERI JUNIORES

È Giovanni Giordano il primo classificato del Campionato Italiano Pasticceria Juniores, incoronato ieri al Sigep 2020 di IEG. Giordano, 21 anni, di Cava de' Tirreni (SA), ha vinto anche il premio per la migliore scultura e il premio Miglior etica e igiene.

Secondo classificato: Tommaso Nembrini, 17 anni di Iseo (BS) ha vinto per la miglior torta al cioccolato. Terzo classificato Riccardo Premiani, 20 anni, di Casalmaggiore (CR). Il miglior tiramisù, è invece quello del mantovano Luca Bnà. Il primo e il secondo classificato, vestiranno la casacca della squadra nazionale al Campionato mondiale Juniores che si disputerà nel 2021.

PREMIO COMUNICANDO ALL'UNICORNO. RABBONI E GIULIETTI AMBASCIATORI DELLA COMUNICAZIONE

Il fenomeno degli unicorni è esploso nel 2017, dalle spille alle tazze da caffè alle emoji nelle chat e nei social. Mancava solo il gelato, ci ha pensato la Pregel di Gavasseto (RE), che ha pure realizzato una campagna promozionale pop-up sulle pagine della rivista Puntotit per il gusto Unicorn. Originalità che è valsa, ieri, al Sigep 2020 di IEG il premio "Unica 2019". Sempre nell'ambito del premio ideato da Franco Cesare Puglisi, fondatore di Editrade, il premio "Brand" è stato assegnato all'azienda Giuso di Bistagno (AL) per i 100 anni di attività nella produzione di ingredienti per pasticceria e gelateria artigianale, e alla Cartoprint di Caronno Pertusella (VA), per gli 80 anni di attività. I premi "Ambasciatore della comunicazione" sono stati assegnati a Lucio Rabboni, proprietario della Pregel, e a Carlo Giulietti, di ISA Arredamenti, insigniti entrambi nel 2019 del titolo di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

BREAD IN THE CITY: PAESI BASSI IN CIMA AL MONDO

Paesi Bassi, è l'en plein al concorso internazionale "Bread in the city" tra i migliori panettieri del mondo. Si sono infatti classificati primi al concorso che si è svolto da sabato 18 a oggi a Sigep e A. B. Tech Expo 2020 di IEG nel suo quartiere fieristico di Rimini. Nella Bakery Arena le otto squadre partecipanti hanno avuto otto ore per impastare, cuocere e servire le loro specialità. Non solo, i Paesi Bassi vincono anche per la miglior pizza, la miglior ciabatta e per il miglior pane nutrizionale. Seconda classificata, la Germania, Al terzo posto il Giappone, che si aggiudica la migliore presentazione dei prodotti e anche il miglior pezzo artistico con la scultura di pane del guerriero Benkei, divenuto uno dei personaggi classici del teatro Kabuki.

IL GUSTO DELLA SOLIDARIETA' E "NON CONGELATECI IL SORRISO"

Nella giornata conclusiva della manifestazione di IEG, alla fiera di Rimini è in corso la raccolta del gelato rimasto, offerto dagli espositori di Sigep. Da oggi al 25 gennaio, presso l'adiacente centro commerciale "I Malatesta" chiunque, con un'offerta libera, potrà acquistare una vaschetta da un chilo e mezzo di buon gelato artigianale e aiutare così una famiglia bisognosa. L'iniziativa "Il Gusto della Solidarietà", organizzata da Sigep e dal Banco di Solidarietà di Rimini, è giunta alla settima edizione, con un successo costantemente crescente. Sempre oggi, in fiera, è in corso un'altra iniziativa dal forte impatto sociale: "Non ConGelatateci il Sorriso", sostenuto da Sigep, Cna e Confartigianato, Moca, Fondazione Francolini, Università degli Studi di Bologna sede di Rimini, Comune di Rimini e col sostegno dell'Ufficio Scolastico Provinciale. Il filo rosso della tredicesima edizione è il cyberbullismo e le strategie e le azioni concrete attraverso le quali superarlo. In occasione del 41° Sigep, le classi partecipanti si sono scambiati gli elaborati e gli apprendimenti conseguiti. Tutto tornerà poi nelle gelaterie che sostengono il progetto. Un folder conclusivo e un manifesto, infatti, proporranno le strade ideate dai ragazzi per rompere il muro del bullismo.