



Cucina - I Maestri Pasticceri AMPI, fieri rappresentanti del comparto dolciario tra i top del Made in Italy

Rimini - 08 feb 2019 (Prima Pagina News) La 40° edizione di SIGEP, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè che ha accolto migliaia di visitatori dal 21 al

23 gennaio a Rimini, ha celebrato l'importanza delle eccellenze dolciarie italiane, una rassegna prestigiosa per il comparto della pasticceria e della gelateria.

La 40° edizione di SIGEP, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè che ha accolto migliaia di visitatori dal 21 al 23 gennaio a Rimini, ha celebrato l'importanza delle eccellenze dolciarie italiane, una rassegna prestigiosa per il comparto della pasticceria e della gelateria. Un'arte dolciaria che in questi anni ha aperto le porte di importanti contesti internazionali e che ha una ricaduta economica notevole su tutto il territorio nazionale. Dietro al dolce c'è una storia, una cultura, una ricerca, c'è la capacità continua di produrre sempre qualcosa di nuovo e buono. Il consumatore cerca qualità, freschezza, artigianalità dei prodotti, e soprattutto territorialità. Al di là dei numeri, a confermare la vivacità che sta animando il settore sono da segnalare le decine di iniziative, momenti di formazione, seminari, dimostrazioni e show cooking a cui i Maestri Pasticceri hanno partecipato e competizioni di pasticceria promossi al Salone internazionale di Rimini dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. AMPI è stata innanzitutto nel Comitato Tecnico dei Pastry Events e i Maestri AMPI hanno presidiato la Pastry Arena in qualità di giurati e commissari nel Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores 2019, nella Selezione Italiana The Pastry Queen, nel Campionato Italiano di Pasticceria Seniores e nel Campionato Italiano di Pasticceria Juniores. Professionalità e rigore dei Maestri hanno consentito il regolare svolgimento delle competizioni: Iginio Massari, Gino Fabbri, Roberto Cantolacqua Ripani, Silvia Federica Boldetti, Giovanni Cavalleri, Maurizio Colenghi, Maurizio Busi, Fabrizio Galla, Paolo Sacchetti, Emanuele Valsecchi, Armando Lombardi, Salvatore Gabbiano e Sandro Maritani. I Maestri AMPI responsabili della segreteria organizzativa, Roberto Rinaldini per il Coordinamento Pastry Events e il Maestro Davide Malizia per il Coordinamento dei Campionati Italiani. Eventi che donano linfa all'universo della pasticceria, che ne confermano i valori e che si rivelano un appeal irresistibile a livello globale. Basti pensare al pubblico delle tifoserie straniere e ai dati dell'audience della diretta streaming del Campionato mondiale juniores di pasticceria dove l'Italia si è aggiudicata la vittoria. Protagonisti del successo, che riporta il titolo nel Bel Paese dopo la vittoria del Giappone avvenuta al Sigep due anni fa, il lecchese Filippo Valsecchi e il napoletano Vincenzo Donnarumma, entrambi under 23 allenati dal Team Manager il Maestro AMPI Davide Malizia. Alle spalle dell'Italia, Francia e Singapore. In gara, sul tema "Il Volo", le squadre provenienti da Australia, Cina, Croazia, Filippine, Francia, India, Italia, Russia, Singapore, Slovenia e Taiwan. Nel corso della



competizione, sul tema “Il Volo”, sono stati assegnati alcuni premi speciali: Singapore si è aggiudicato quello per la Miglior coppa gelato al bicchiere mentre l'Italia si è aggiudicata quelli per Miglior dessert al piatto al caffè, Miglior mignon da forno innovativa, Miglior torta al cioccolato, Miglior pulizia e lavorazione e Miglior tavolo di presentazione. L'imolese Alessandro Bertuzzi è invece il nuovo Campione Italiano di Pasticceria Seniores. Nella categoria Juniores, vittoria del titolo per Andrea Buosi da Venegono Superiore (Varese). Sharon Coppola si aggiudica infine la vittoria nella selezione italiana de The Pastry Queen. Per le aspiranti “big star” della pasticceria si è trattato di un'occasione altamente formativa e una preziosa rampa di lancio nella professione. Oltre alle competizioni, il focus si è spostato sul panettone, ambasciatore del dolce italiano nel mondo, di cui il Maestro dei Maestri Iginio Massari e Alfonso Pepe sono stati protagonisti, sulla pasticceria nella ristorazione con il pastrychef AMPI Giuseppe Amato, Fabrizio Fiorani e Gabriele Vannucci, su dolci regionali con Salvatore Gabbiano, Giovanni Pace, Antonino Accardi, su materie prime con Carlo Pozza, Gianni Pina, Alessandro Servida, Giambattista Montanari, Maurizio Santin e Achille Zoia, sul caffè con Denis Dianin e Gino Fabbri, sulla lievitazione naturale con Fabrizio Donatone, su nuove linee di praline con il cioccolato Ruby da parte del Maestro Silvia Federica Boldetti, su attrezzature e accessori con Emmanuele Forcone e Davide Comaschi, su macchine e strumentazione di nuova generazione con Massimo Alverà, Antonio Daloiso e Francesco Elmi e su arredamento e nuovi format espositivi con Emanuele Valsecchi e Roberto Cantolacqua Ripani e infine come ospiti di scuole di alta formazione professionale i Maestri Francesco Boccia e Pier Paolo Magni. In tema di formazione, un ringraziamento speciale a CAST Alimenti sotto la direzione del Maestro AMPI Vittorio Santoro, per il corposissimo e rigoroso affiancamento nei Pastry events, oltre che in eventi e demo presso altri stand e nella hall per festeggiare il 40° di Sigep. Sebastiano Caridi ha presentato abbinamenti dolci con il campione bartender, perché i settori si contaminano e generano nuove modalità di offerta del dolce. Sono stati presentati molti prodotti editoriali dagli autori, tra cui i Maestri Claudio Marcozzi, Francesco Elmi e Fabrizio Fiorani. All'anteprima della presentazione dell'ultima edizione della Guida del Gambero Rosso dedicata alle migliori “Gelaterie d'Italia”, i Maestri AMPI hanno ricevuto una menzione nella nuova sezione dedicata ai gelati in pasticceria: Pasquale Marigliano, Lucca Cantarin, Fabrizio Camplone, Salvatore De Riso, Fabrizio Galla, Stefano Zizzola, Roberto Rinaldini, Luca Mannori, Claudio Marcozzi, Sandro Ferretti, Salvatore Gabbiano, Santi Palazzolo, Alfonso Pepe, Salvatore Cappello, Antonio Campeggio. Sigep è stata anche l'occasione per i Maestri AMPI Paolo Sacchetti, Salvatore De Riso, Alfonso Pepe, Iginio Massari e il Pasticcere dell'anno Santi Palazzolo di lanciare i prossimi eventi di settore, tra cui i Maestri del panettone, World Pastry Stars 2019 e Sweet of Milano. Gino Fabbri, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ha aperto i lavori del Convegno sul biologico nel mercato mondiale che guarda al made in Italy come garanzia di qualità e sicurezza alimentare. La pasticceria e gelateria italiane sono stati sotto i riflettori del mondo: per merito. Moltissimi i visitatori e fotografi che allo stand AMPI nel padiglione B3 ha apprezzato le opere artistiche vincitrici dell'ultimo Simposio Pubblico di AMPI dedicato al 25° della fondazione di Accademia Maestri Pasticceri Italiani: una torta monumentale e una scultura interamente realizzata in cioccolato di una impastatrice di inizio secolo, a cui si sono aggiunte le opere artistiche in cioccolato, e



zucchero dei giovani campioni del mondo pasticceria juniores al termine della premiazione. Alle aziende partner di Accademia Maestri Pasticcieri Italiani presenti in fiera è stata consegnata la targa AMPI coniata appositamente per il 25° dell'Associazione. A queste aziende va lo speciale ringraziamento per l'affiancamento ai Maestri nello studio, progettazione e produzione della miglior offerta di prodotti, attrezzature e servizi di settore: Cacao Barry e Molino Dalla Giovanna, Agrimontana, Artecarta, Cesarin, Club Kavè, Essse Caffè, Debic, Filicori Zecchini, Irinox, Italmill, Olitalia, Pavoni, Staff Ice System, Valrhona, Bravo, Granarolo, Eurovo, Corman, Italia zuccheri e infine il padrone di casa il partner Sigep. I post live e la diretta sul canale Facebook @AccademiaMaestriPasticceriItaliani hanno monitorato la maggior parte delle numerosissime attività AMPI che si sono svolte durante la manifestazione attraverso l'hashtag #AMPIalSigep2019 con record di visualizzazioni di oltre 37mila persone raggiunte durante la diretta della premiazione del Campionato Mondiale di Pasticceria.

(Prima Pagina News) Venerdì 08 Febbraio 2019