

## 'COMUNICANDO 2012' ASSEGNATO A MEDAC



Promosso da **puntoIT-gelatoG-bar pasticceria**, il Premio Comunicando Unica 2012 dedicato alla pubblicità è stato attribuito a **Medac** per la campagna "Il fior fiore dei contenitori". Hanno esaminato le 99 nuove campagne del settore, promosse sulla stampa specializzata, i giudici Stefania Bastianelli, presidente; Livia Chiriotti di "Pasticceria Internazionale", Luciana Polliotti, giornalista, e Manuela Rossi, direttore puntoIT. Gli altri riconoscimenti assegnati sono: **Miglior Graphic Design** a Fabbri 1905 per la campagna "Zucchero filato"; **Miglior Creativity** a Bravo per "C'è un modo migliore per temperare il gelato"; **Miglior Copy** a Cresco per "Il gelato fuori di rotella" e "Cacao noblesse, il nuovo gusto sovrano"; **Miglior Visual** ad Ali d'Oro per "Il Cono si racconta". Il riconoscimento **Comunicando Scelta dai Lettori 2012** è andato a pari merito a Carpigiani e Montebianco. Infine, quali **Ambasciatori della Comunicazione** sono stati premiati **Luciana Polliotti, Ferdinando Buonocore** e **l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani**.

## RIFLETTORI SUL CAFFÈ

Diventato socio SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), il Sigep ha annunciato che l'edizione 2014 punterà molto sul caffè, con eventi riservati alla promozione della cultura del caffè e della sua intera filiera. Intanto il 12° **Campionato Italiano Baristi Caffetteria** è stato vinto per la terza volta da **Francesco Sanapo**, che rappresenterà l'Italia al prossimo WBC World Barista Championship, il concorso mondiale che si terrà in Australia, a Melbourne, in maggio. Secondo il modenese **Eddy Righi** e terzo **Davide Cavaliere**. Righi si è aggiudicato anche il premio per il miglior espresso e per la miglior bevanda personalizzata, mentre il premio per il miglior cappuccino è andato a Sanapo. Durante il Sigep si è tenuto anche il **CILA/Campionato italiano Latte Art**, che permetteva l'accesso al World Latte Art Championship. La classifica: 1° posto Chiara Bergonzi, 2° Giuseppe Musio, 3° Francesco Masciullo. Al **CICS/Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits**, valido per il World Coffee in Good Spirit Championship, si sono invece classificati nell'ordine 1° Francesco Corona, 2° Onorio Tantalò, 3° Cristian Gabrielli.



## IL MONDO SARÀ GELATO

A cura de **I Maestri della Gelateria Italiana** ed in collaborazione con la **Scuola Italiana di Gelateria** e Sigep, il gelato presentato ad ogni pasto, a tutte le ore e in luoghi diversi è stato "esplorato" da professionisti italiani e stranieri, che hanno sottoposto ad una giuria professionale le loro scelte, valutate per la loro salubrità, gusto e presentazione estetica. Al termine, questi gli accostamenti vincenti: **colazione** La Leggerezza (gelato allo yogurt, cereali e insalata liquida di cetriolo); **pranzo** La Zuppa (minestrone di verdura con crostini di pane e un gelato al Parmigiano, **dopo cena** Il Trentino (strudel scomposto con pasta sfoglia, crema inglese alla cannella, uvette, pinoli caramellati e gelato alla crema).



## Lo sportello per gli esercenti

**Fipe** ha proposto lo sportello dedicato agli esercenti, per consulenze gratuite sulla gestione dei rapporti economici con i fornitori modificati con l'art. 62 del decreto Liberalizzazioni alle nuove regole sull'alcool, dalla corretta gestione dei buoni pasto alle tariffe Siae e Scf, passando per gli aspetti previdenziali e del lavoro.

Il Focus sul settore realizzato dal Centro Studi Fipe evidenzia che in Italia sono presenti circa oltre 18.000 imprese che svolgono attività di gelateria e pasticceria, mille in più rispetto all'anno precedente, con un numero di addetti che può essere stimato in circa 50 mila unità. Il record di imprese lo detiene la Lombardia con una quota sul totale del 12,4%, seguita da Campania con il 11,7% e Lazio e Sicilia ognuna con il 9%. "Con questi numeri - sostiene il presidente Fipe-Confcommercio, **Lino Stoppani** - non ci meraviglia siano in crescita le richieste dall'estero di avviare con operatori italiani joint venture per l'apertura di gelaterie. Investimenti contenuti, interesse in crescita, professionalità supportata da una tecnologia all'avanguardia, grande marginalità della gestione stimolano interessi e attirano capitali. L'Italia continua a essere il principale riferimento nel mondo e questo deve essere motivo per i nostri imprenditori di consolidare una leadership costruita sulla passione e sulla intraprendenza anche di tanti emigranti che hanno diffuso cultura sul prodotto".

## SUI PROSSIMI NUMERI PROSEGUIRANNO APPROFONDIMENTI E REPORTAGE

**SEGUITECI ANCHE SU [www.pasticceriaextra.it](http://www.pasticceriaextra.it) E SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK**  
**Sigep dà appuntamento alla 35ª edizione dal 18 al 22 gennaio 2014**

Foto Ufficio Stampa Fiera Rimini, Giancarlo Bononi e Luca Fontana.