*Nota stampa*

**SIGEP DAILY NEWS-1**

**Martedì 21 gennaio 2025**

**ASSOTURISMO: NEL 2024 I TURISTI STRANIERI HANNO SPESO UN MILIARDO DI EURO IN GELATO ARTIGIANALE**

Nel **2024** circa **88 milioni di visitatori stranieri** hanno **consumato gelato** nelle prime dieci città d’arte italiane, per una **spesa complessiva** in **gelato artigianale** che ammonta a **1 miliardo di euro**. Sono queste le stime diffuse oggi da **Assoturismo Confesercenti** nel corso del convegno *Oltre il gusto, il gelato come ambasciatore del turismo italiano*, andato in scena a **SIGEP World**, in corso alla Fiera di Rimini fino a domani e organizzato da Italian Exhibition Group. A crescere anche l’interesse per tour ed esperienze legate alla produzione e alla degustazione del gelato artigianale: **1,5 milioni di turisti** hanno partecipato a **visite guidate nelle gelaterie** e le **piattaforme come GetYourGuide** hanno offerto circa **250 esperienze a tema**. Interesse anche per la **sperimentazione di nuovi gusti** con **tecnologie avanzate come l'intelligenza artificiale**, anche se rimane il **principio cardine del rispetto per la tradizione**. **Vittorio Messina**, presidente di Assoturismo Confesercenti, ha dichiarato: «Il gelato artigianale è percepito dai visitatori stranieri come una tipicità ed un’eccellenza della gastronomia italiana, sinonimo di qualità, creatività e autenticità. Autentico motore per la scoperta delle tipicità di ogni parte d’Italia, il gelato trova sempre più spazio negli itinerari e nei tour*».*

**CAFFÈ E BARTENDING: ANNUNCIATI A SIGEP WORLD I MIGLIORI BARISTI ITALIANI**

**Andrea Batacchi**, fiorentino di 27 anni, è il **vincitore** del **Campionato Italiano Brewers Cup 2025**. Sul **secondo e terzo gradino del podio** sono saliti Gabriele Pezzaioli, bresciano di 26 anni, e **Luana Lazzarone**, torinese di 30 anni. Il concorso è andato in scena a SIGEP World. Il metodo di preparazione “**brewers cup**” prevede che i concorrenti eroghino i caffè con i metodi manuali di “pourover”, ovvero con sistemi di filtrazione in cui si versa l’acqua calda sulla polvere di caffè, che viene trattenuta da un filtro. I partecipanti, che hanno preparato tre bevande a testa per i tre giudici, hanno cercato di ottenere non solo un buon caffè ma anche di prepararlo correttamente con un valore di solidi misurato dai giudici con il “refrattometro”. Il **campionato** è **valido** per il **WBC (World Brewers Cup)**.

Per quanto riguarda il **CIGS - Campionato Italiano Coffee In Good Spirits**, andato in scena sempre a SIGEP World, la **medaglia d’oro** è andata ad **Andrea Villa**, 44 anni di Lesmo (MB). **Secondo e terzo posto** a **Marco Poidomani**, 49 anni di Modica (RG), e **Luigi Cippone**, 35 anni di Bari. Il **Coffee in Good Spirits** è una disciplina che coniuga il mondo del caffè e quello del bartending per creare delle bevande classiche o di fantasia. Iconcorrenti hanno avuto a disposizione 10 minuti per preparare due Irish coffee e due cocktail, caldi o freddi, a base di caffè caldo e alcolici. Il **campionato** è **valido** per il **WCIGS** (**World Coffee in Good Spirits Championship**).

**IL ‘FINALE DOLCE’ SI FA STRADA TRA LE NUOVE TENDENZE DELLA PIZZERIA**

Il mondo della pizza sta evolvendo e con esso anche le abitudini dei clienti, soprattutto nel ‘finale dolce’. **Così, 50 Top Pizza** ha approfondito a SIGEP World il tema in un seminario moderato da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere, coinvolgendo pizzaioli come Isaac Aliaga, Lollo Vuoturni, Francesco Calò, Massimiliano Prete, Pier Daniele Seu, Salvatore Lioniello, Errico Porzio, Fabrizio Polacco, Francesco Pompilio e Lorenzo Sirabella. Le pizze dolci, inizialmente percepite come curiosità, sono ora amate dal pubblico grazie a impasti studiati e ingredienti di qualità. Il post-Covid ha accelerato l’innovazione spingendo le pizzerie a diversificare con prodotti artigianali come panettoni e gelati. Questo cambiamento ha reso le nuove proposte un marchio distintivo per molte realtà del settore.

**LA FIGURA DEL PASTICCIERE NEI RISTORANTI STELLATI**

L’importanza del dessert (e del pasticciere) anche e soprattutto nei **ristoranti stellati**, l’utilizzo di sempre **meno grassi animali** nelle preparazioni dei dolci e un ampio dibattito sui giovani talenti. Sono solo alcuni dei temi trattati all’interno del convegno *‘L’evoluzione del dolce nell’alta ristorazione: la pasticceria come motore di successo’* andato in scena a SIGEP World. **Una importante tavola rotonda** formata da chef stellati come **Pino Cuttaia** (La Madia, Agrigento), **Nino Di Costanzo** (Danì Maison, Ischia) e maestri pasticcieri del calibro di **Antonio Bachour, Giuseppe Amato**, T**ommaso Foglia, Cesare Murzilli, Fabrizio Fiorani, Angelo Musa e Livia Chiriotti,** direttore editoriale di Pasticceria Internazionale.

**FOCUS ON SIGEP 2025**

Data: 18-22 gennaio 2025; Organizzazione: Italian Exhibition Group SpA; edizioni: 46ª; periodicità: annuale; qualifica: fiera internazionale; ingresso: riservato agli operatori professionali; info: [www.sigep.it](http://www.sigep.it)

**PRESS CONTACT SIGEP ITALIAN EXHIBITION GROUP**

**head of media relation & corporate communication**: Elisabetta Vitali; **press office manager**: Marco Forcellini, Pierfrancesco Bellini; **press office specialist:** Mirko Malgieri

**international press office coordinator:** Silvia Giorgi**;** [**media@iegexpo.it**](mailto:media@iegexpo.it)

**MEDIA AGENCY SIGEP: Mind The Pop**

Martina Vacca: [martina@mindthepop.it](mailto:martina@mindthepop.it), mob. +39 339 748 4994; Fabrizio Raimondi: [fabrizio@mindthepop.it](mailto:fabrizio@mindthepop.it), mob. +39 335 389 848; Benedetto Colli: [benedetto@mindthepop.it](mailto:benedetto@mindthepop.it), mob. 380 371 2272; Stefano Chiossi: [stefano@mindthepop.it](mailto:stefano@mindthepop.it), mob. + 39 388 739 4358.

Immagine che contiene testo, Carattere, schermata, design

Descrizione generata automaticamente

Il presente comunicato stampa contiene elementi previsionali e stime che riflettono le attuali opinioni del management (“forward- looking statements”) specie per quanto riguarda performance gestionali future, realizzazione di investimenti, andamento dei flussi di cassa ed evoluzione della struttura finanziaria. I forward-looking statements hanno per loro natura una componente di rischio ed incertezza perché dipendono dal verificarsi di eventi futuri. I risultati effettivi potranno differire anche in misura significativa rispetto a quelli annunciati, in relazione a una pluralità di fattori tra cui, a solo titolo esemplificativo: andamento del mercato della ristorazione fuori casa e dei flussi turistici in Italia, andamento del mercato orafo - gioielliero, andamento del mercato della green economy; evoluzione del prezzo delle materie prime; condizioni macroeconomiche generali; fattori geopolitici ed evoluzioni del quadro normativo. Le informazioni contenute nel presente comunicato, inoltre, non pretendono di essere complete, né sono state verificate da terze parti indipendenti. Le proiezioni, le stime e gli obiettivi qui presentati si basano sulle informazioni a disposizione della Società alla data del presente comunicato.