*Nota stampa*

**SIGEP DAILY NEWS**

**Mercoledì 22 gennaio 2025**

**GELATO DAY, VINCENZO SQUATRITO FIRMA IL GUSTO ‘HALLELUJAH’ A BASE DI NOCCIOLE TOSTATE E CIOCCOLATO**

**Gianduia con nocciole tostate e una variegatura di cioccolato puro**. È stato annunciato a **SIGEP World**, la manifestazione organizzata da Italian Exhibition Group alla Fiera di Rimini che chiude oggi, l’atteso **gusto dell’anno ‘Hallelujah’**, ovvero la ricetta protagonista del Gelato Day 2025 e **dedicata al Giubileo.** A realizzarla, in un contest che ha visto sfidarsi a SIGEP World ben **30 maestri gelatieri** da tutta Europa, è stato **Vincenzo Squatrito** del ‘Ritrovo Orchidea’ di Olivieri (Messina). Il **Gelato Day 2025**, lo ricordiamo, in programma **il prossimo 24 marzo**, voluto da Longarone Fiere e Artglace e dedicato, in va esclusiva dal Parlamento Europeo a un alimento riconosciuto patrimonio di tutta la filiera, è patrocinato dal Dicastero per l’Evangelizzazione e dal Masaf (Ministro dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste). E grazie al contest, ‘Hallelujah’ sarà presente in tutte le gelaterie europee aderenti al Gelato Day.

**VINCENZO LA MONICA TRIONFA NEL CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA**

**Vincenzo La Monica** trionfa nel **Campionato Italiano di Pasticceria**, la competizione andata in scena a SIGEP World, in partnership con Conpait, che ha visto sfidarsi i migliori talenti italiani di età superiore ai 21 anni sul tema ‘*Cacao Sostenibile: dalla fava al dolce in un'economia circolare’.* La Monica, 22enne di Venetico (Messina) ha superato la concorrenza del **secondo classificato Francesco Marchitto**, 25 anni di Bientina (Pisa) e del **24enne Gianluca Schettino** (Massa Lubrense, Napoli), terso sul podio. Durante la due giorni di competizione (20 e 21 gennaio) gli 8 concorrenti in gara si sono sfidati su prove come le realizzazioni di 15 cioccolatini, 3 torte al cioccolato con obbligo di meringa cotta croccante e 1 scultura artistica in zucchero.

**COFFEE ARENA: I VINCITORI DI CILA - CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART E DEL CAMPIONATO ITALIANO COFFEE ROASTING**

È **Stefano Cevenini**, bolognese di 25 anni, il **vincitore 2025** di **CILA - Campionato Italiano Latte Art,** competizione di riferimento del settore andata in scena a SIGEP World.

**Secondo e terzo posto** ad **Alessio Panero**, torinese di 25 anni, e **Michele Intravaia**, 34 anni di Canicattini Bagni (Siracusa).  Il **campionato** è **valido**per il**WLAC** (**World Latte Art Championship**).

Sempre ieri a SIGEP World si è svolto il **Campionato Italiano Coffee Roasting** che ha visto **trionfare** **Gianluca Lavacca**, barese di 46 anni. **Medaglia d’argento** a **Emanuele Tomassi**, 57 anni di Aprilia (Latina), e di **bronzo** a **Michael Angelini**, ascolano di 33 anni. Il **campionato** è **valido per il WCRC** (**World Coffee Roasting Championship**).

**PREMIO COMUNICANDO 2025: FRUCTITAL VINCE ‘UNICA 2024’ CON LA MIGLIORE CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE**

Si è svolta ieri a SIGEP World la **diciottesima edizione del Premio Comunicando**, organizzato dalla casa editrice Editrade, che celebra le migliori campagne pubblicitarie nei settori della pasticceria e gelateria.

Il premio Unica 2024, dedicato all’eccellenza nella comunicazione, riunisce tutte le categorie in gara ed è stato assegnato a Fructital per la campagna ‘Tracciamo insieme il percorso del tuo successo’.

Nella categoria Miglior Copy si sono distinti ex aequo ICO Cialde con il claim “Pensa in piccolo ma gusta alla grande”, IPSA con “15 gusti da far girare la testa”, Mediac con “Carta canta” e Mec3 con “L’occasione fa il gelato salato”. Per la **categoria Miglior Visual**, i premi sono andati a Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani per “Le specialità piemontesi”, Disaronno Ingredients per “We learn from nature”, Taddia con “Per gli artisti del gelato” ed Elenka con “Da ingredienti nobili il gusto autentico della tradizione”. Nella categoria Miglior Creativity, sono stati premiati Giuso con “Splendidee”, PreGel con la campagna ispirata a Kung Fu Panda intitolata “La leggenda narra di un gelato che dona le abilità del Kung fu”, Cartoprint con “Legami autentici” e Disìo con “Tiramisud destinazione vacanza”. Per la categoria **Digital Strategist 2024**, i riconoscimenti sono andati a Martini Gelato, Carpigiani, Mec3 e Babbi, per l’eccellenza dimostrata nelle strategie digitali. Non sono mancati i Premi Speciali dedicati a iniziative sociali e artistiche. Tra i vincitori, Ciam con il Progetto Moon, Disaronno Ingredients con la campagna a sostegno del mese rosa per la prevenzione dei tumori, e Frigomat per il supporto a Medici Senza Frontiere. Durante la cerimonia, inoltre, sono stati nominati tre Ambasciatori della Comunicazione: Angelo Grasso, noto per il progetto “1000 Corsi”, Ana Maria Soto Escobar, vincitrice del Contest Gelato Day 2024, e Domenico Belmonte, presidente di Artglace.

**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**

**MEDIA AGENCY SIGEP: Mind The Pop**

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



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.