*Nota stampa*

**SIGEP 2025, ECCO TUTTI I VINCITORI DEI CONCORSI**

**GELATO**

* **GELATO EUROPE CUP**
1. Germania
2. Francia
3. Italia
4. Belgio

**Germania, Francia, Italia e Belgio saranno le 4 squadre** che rappresenteranno l’Europa alla prossima edizione della **Gelato World Cup**, prevista a SIGEP World 2026. La selezione si è conclusa ieri durante SIGEP World, la manifestazione di Italian Exhbition Group in corso alla Fiera di Rimini fino a mercoledì 22 gennaio. Sul palco della Gelato Arena hanno sfilato tutte le 8 squadre partecipanti, prima di annunciare la classifica finale. A trionfare è stata la Germania (con Stefano Lucchini, Federico Sacchet and Tiziano Santin), che si è aggiudicata il primo posto seguita da Francia (Dartois Herve, Allan Cartignies e Enzo Babtista) e Italia (il team ‘tricolore’ era composto da Alessandro Racca, Gabriele Fiumara e Angelo Cardella); quarta classificata il Belgio (Fabio Marasti, Maryne Poppe e Jose Romero), a chiudere così la selezione dei team europei che parteciperanno per l’Europa alla finale mondiale del prossimo anno.

* **GELATO DAY, GUSTO HALLELUJAH**
1. Vincenzo Squatrito

**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.

* **MILLE IDEE PER UN NUOVO GELATO DELL’ANNO- MEMORIAL CAGNONI**
1. Ahmad Monajemi
2. Cristina Cecere Asdagi
3. Salvatore Ravese

A Sigep World oggi è andato in scena il concorso **“Mille Idee per un nuovo gusto gelato dell’anno”,** promosso **dall’Associazione Italiana Gelatieri**, che celebra l’eccellenza e l’innovazione del settore della gelateria artigianale. Il premio è dedicato alla memoria dello storico Presidente di Italian Exhibition Group, Lorenzo Cagnoni. Sul gradino più alto del podio è salito **Ahmad Monajemi** con un gelato al pistacchio iraniano arricchito da zafferano e cardamomo. **A premiarlo, la moglie** **Gianna Cagnoni***.* Il secondo posto è stato conquistato da **Cristina Cecere Asdagi**, gelatiera a Trastevere, con un gelato al sesamo. Terzo posto a **Salvatore Ravese**, da Gioia Tauro, per il suo gelato al latte e miele con croccante.

Questo prestigioso concorso è valido per le qualificazioni alla Coppa Italia di Gelateria AIG 2025. Inoltre, il vincitore avrà l’opportunità di sfidare i migliori maestri gelatieri per il titolo di *Gelatiere dell’Anno*.

* **GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS – FINALE GERMANIA**
1. Thomas Micolino
2. Rino Bernardi
3. Enrico Piccin

**Thomas Micolino, Rino Bernardi ed Enrico Piccin** sono i finalisti per la **Germania della Gelato Festival World Masters**, la principale competizione mondiale per singoli gelatieri (a differenza della Gelato World Cup che si svolge a squadre) prevista per il 2026. La selezione è avvenuta a SIGEP World, dove si sono sfidati ben 15 gelatieri tedeschi. Il contest è stato realizzato grazie alla collaborazione con Italian Exhibition Group e Carpigiani.

* **GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS – FINALE IBERICA**
1. Carlo Guerriero
2. Daniel Villa Berenguer
3. Bernardo Vicente Schenoni

Saranno **Carlo Guerriero, Daniel Villa Berenguer e Bernardo Vicente Schenoni** a rappresentare la Spagna nella prossima finale europea del Gelato Festival World Masters che si terrà a fine anno, per selezionare i vincitori che andranno poi alla competizione mondiale 2026. È quanto è stato stabilito a SIGEP World, dove si è svolta la finale iberica della competizione che ha messo a confronto 16 gelatieri provenienti da Spagna e Portogallo. Il contest

**PASTRY**

* **CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA**
1. Vincenzo La Monica
2. Francesco Marchitto
3. Gianluca Schettino

**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.

**BAKERY**

* **BREAD IN THE CITY-BAKERY WORLD CUP**
1. Cina
2. Spagna
3. Italia

**È la Cina** a trionfare nel corso **Bread in the City-Bakery World Cup**, il campionato internazionale di panificazione, arrivato alla sua sesta edizione, **andato in scena a SIGEP World** da sabato 18 a martedì 21 gennaio. Il concorso, realizzato in collaborazione con **Richemont Club Italy**, ha visto sfidarsi 7 squadre composte da 2 candidati e un coach provenienti da altrettante nazioni: Cina, Giappone, Grecia, Italia, Messico, Perù e Spagna. Detto del team cinese, a chiudere il podio sono stati la **Spagna col secondo posto** e **l’Italia sul terzo gradino**, grazie a una squadra composta da Carlo Roviaro e Daniel Zanoni. Diverse le prove affrontare, come ciabatta e pani speciali, pani liberi, viennoiserie, torte da forno e presentazione salata. A decretare il podio infine è stata una giura di altissimo livello composta dal presidente Roberto Perotti (presidente Richemont Club International), affiancato da Benny Swinnen, Carlo Bock, Juan Manuel Martinez, Craig Ponsford e Paa Marcel.

**PIZZA**

* **PIZZA SENZA FRONTIERE**

**Sono stati proclamati a SIGEP World i campioni del Mondo di Pizza**, attraverso la nuova edizione del **Campionato del Mondo di Pizza – Pizza Senza Frontiere** andato in scena nei padiglioni della Fiera di Rimini. L’evento, organizzato da Ristorazione Italiana Magazine, si è trasferito proprio a SIGEP World dopo gli ultimi anni a Beer&Food Attraction, a confermare l’importanza dell’mondo pizza in questa storica edizione 2025, che per la prima volta ha aperto due padiglioni dedicati proprio al celebre impasto. Un appuntamento da record con oltre 100 giudici e concorrenti provenienti da 45 nazioni in tutto il mondo. Tra le novità ci sono state anche le più spettacolari gare di abilità come il freestyle, la più larga e il pizzaiolo più veloce. A decretare i vincitori è stata una giura internazionale di altissimo livello, fra cui i responsabili delle maggiori catene di pizzeria in Europa come Crazy Pizza, Da Michele, Fratelli La Bufala, Pizzium-Crokka, Rossopomodoro, Cocciuto, Pizza Pilgrims, Cigierre, L’Artigiano, Koti Pizza, Errico Porzio, Rom’Antica e Slice House.

Ecco l’elenco completo dei vincitori:

**Pizza Classica:** Alberto Paolino, Eugenio Iannella, Orazio Puleo

**Pizza in Teglia:** Domenico Sancamillo, Nicola Lavezzi, Jan Prostak

**Pizza Napoletana Tradizionale:** Luca Di Benedetto, Giuseppe Ottolano, Akthem Mensitov

**Pizza Napoletana Contemporanea:** Sibin Musev, Tomasz Wolski, Antonio Musto

**Pizza senza Glutine:** Anna Crucitt, Michele Lopez, Roberto Corrado

**Pizza in Pala:** Vanessa Terilli, Ilie Postica, Sei Yeh Wu

**Pizza Tonda al Mattarello:** Pino Russo, Armelin Kica, Christian Corigliano

**Pizza a 4 Mani:** Gabriele Asaro&Stefano Velardi; Mina Magdi Ibrahim&Francesco Marchionna; Luigi Zampina&Maria Rosa Fontana

**Pizza e Birra:** Domenico Fiumara, Gabriele Passarelli, Antonio Giovanni Splendore

**Pizza e Cocktail:** Paolo Moccia, Patrizio Lapenna, Lorenzo Berardicurti

**Pizza Fritta:** Luigi Zampina, Miklos Raveczky, Mara Novelli

**Pizza al Metro:** Luigi Zampina e Lelio Robert Gomes Da Mata Cursio, Christian Corigliano, Andrea Gallizzi

**Pizza al Dessert:** Nicola Lavezzi, Alberto Paolino, Fetene Mathlouthi

**Mystery Box:** Lazlo Damu, Sergio Asaro, Luka Stankovic

**Pizza e Vino:** Michele Carbone, Plamen Michev, Giovanni Luca Aquino

**Freestyle:** Duilio Roberto Armetta, McKenna Carney, Giovanni Luca Aquino

**Pizza più Larga:** Daniele Pasini, Massimo Montoli, Sergio Asaro

**Pizzaiolo più Veloce:** Seif Eddine Salem (2’, 15’’ e 97’’’), Daniele Pasini e Massimo Montoli

**Pizza in Rosa:** Vanessa Terilli è stata la donna che ha ottenuto il punteggio assoluto più alto in una delle competizioni.

**Re delle Pizze Romane:** Pino Antonio Russo (somma di specialità romane, ovvero in teglia, alla pala e al mattarello)

**Pizzachef Emergente:** Vanessa Terilli (Under 30 con il punteggio assoluto più alto)

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |

**CAFFÈ**

* **CIBC-CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA**
1. Daniele Ricci
2. Filippo Guarneri
3. Irene Giupponi

È **Daniele Ricci**, bresciano di 27 anni, il **vincitore 2025** di **CIBC-Campionato Italiano Baristi Caffetteria**, uno dei concorsi di riferimento che si svolgono a SIGEP World. **Secondo e terzo posto** a **Filippo Guarneri**, 26 anni sempre di Brescia, e **Irene Giupponi**, bergamasca di 22 anni. La gara, svoltasi ieri in Coffee Arena, consiste nel preparare in un tempo massimo di 15 minuti quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte caldo, e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da giudici esperti. Il **campionato** è **valido per il WBC** (**World Barista Championship** - Campionato Mondiale Baristi), le “Olimpiadi del barista”, di cui condivide il regolamento.

* **CAMPIONATO ITALIANO CUP TASTERS**
1. Marco Paccagnella
2. Luigi Paternoster
3. Flavio D’Onofrio

Sempre a SIGEP World si è svolto il **Campionato Italiano Cup Tasters** che ha visto **trionfare** **Marco Paccagnella**, 38 anni attualmente residente a Barcellona, in Spagna. **Medaglia d’argento** a **Luigi Paternoster**, 36 anni di Gravina in Puglia, e di **bronzo** a **Flavio D’Onofrio**, 33 anni di Pomigliano d’Arco. I concorrenti hanno dato prova della loro abilità nel distinguere nel più breve tempo possibile le differenze di gusto tra otto set da tre tazze l’uno di Specialty Coffee. Il **campionato** è **valido** per il **WCTC** (**World Cup Tasters Championship**).

* **CAMPIONATO ITALIANO BREWERS CUP**
1. Andrea Batacchi
2. Gabriele Pezzaioli
3. Luana Lazzarone

**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).**

* **CAMPIONATO ITALIANO COFFEE IN GOOD SPIRITS**
1. Andrea Villa
2. Marco Poidomani
3. Luigi Cippone

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).**

* **CAMPIONATO ITALIANO LATTE ART**
1. Stefano Cevenini
2. Alessio Panero
3. Michele Intravaia

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**).

* **CAMPIONATO ITALIANO COFFEE ROASTING**
1. Gianluca Lavacca
2. Emanuele Tomassi
3. Michael Angelini

Sempre 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**).

* **CAMPIONATO ITALIANO CEZVE/IBRIK**
1. Talal Bitar
2. Andrè Tomassi
3. Francesco Stabile

È **Talal Bitar** il nuovo campione italiano della preparazione **del caffè per mezzo dell’Ibrik**, **un pentolino** ideato appositamente per un particolare tipo di **caffè consumato in alcune zone dell’Europa orientale**, del Medio Oriente e del Nord Africa. La competizione è andata in scena a SIGEP World: **secondo posto per Andrè** **Tomassi,** mentre chiude il podio **Francesco Stabile**. **Il campionato era valido per il WCIC (World Cezve/Ibrik Championship).**

**START-UP**

* **LORENZO CAGNONI AWARD**

**Tre start-up** e 21 aziende leader di settore hanno ricevuto oggi a SIGEP World il **Lorenzo Cagnoni Award**, il riconoscimento ai prodotti innovativi che disegneranno nuovi scenari nel panorama del foodservice internazionale. Le tre **start-up** premiate (tra le 20 in lizza)della **seconda edizione** dell’iniziativa, organizzata da Italian Exhibition Group in collaborazione con ICE-Agenzia e che ha come main partner ANGI-Associazione Nazionale Giovani Innovatori, sono: **Simply SFA**, **Koove** e **Veganok Global Srl**.

I **premi innovazione** sono andati a **MartinoRossi, Destefanis&Novero** ed **Essenza** (Best Organic/Free From product); **BOB Robotics, MyFoodOffice** e **Cooki** (Digital Innovation and AI); **HOBART GmbH, MEIKO ITALIA** e **Ciam** (Equipment, Technology & Kitchen Materials); **San Giorgio, Bindi Maestri del Dessert** e **Mammamia** (Frozen & Ready-made Products); **INTERGRANI, Leagel** e **Galatea-Gelinova Group** (Ingredients & Semi-finished Goods); **Alter Eco Pulp, Alcas Spa** e **Imballaggi Alimentari** (Packaging solutions & Machinery); **Illycaffè, Julius Meinl Italia** e **Poloplast** (Sustainability).

**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.