



FIERA DI RIMINI,
Rimini Expo Centre
20-24.01.2018

www.siger.it

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali
e Caffè

39th International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World



PRESS

ORGANISED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

Примечание к пресс-релизу

SIGEP 2018: МИРОВОЙ УРОВЕНЬ ВЫСТАВКИ, ЧЕМПИОНАТЫ И ПОВЫШЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

В этом году в программу выставки включено еще больше мероприятий и соревнований высокого уровня

“Постоянный стимул к совершенствованию”, - считает Иджинио Массари

Многочисленные инициативы, направленные на профессиональный рост молодых талантливых кондитеров

Выставка Римини, 20-24 января 2018

www.siger.it

Римини, 21 сентября 2017 . Главной характеристикой очередной выставки **Siger**, которая состоится в выставочном комплексе **Rimini 20-24 января 2018**, станет усиление ее международной роли. Крупнейший салон, определяющий основные направления для отрасли непромышленного производства мороженого и кондитерских изделий во всем мире, организуется итальянским выставочным оператором **Italian Exhibition Group**, возникшим в результате слияния Rimini Fiera и Fiera di Vicenza. Выставка пройдет в **39-ый раз** и станет широкомасштабным событием, благодаря насыщенной программе чемпионатов и других мероприятий. В программу **Pastry Events**, в рамках тематического раздела, посвященного кондитерскому делу, будут включены новые престижные конкурсы.

Свое авторитетное мнение высказал **известный кондитер Иджинио Массари**. Он подчеркнул масштабность и значение запланированных мероприятий и международных и итальянских конкурсов, которые Siger продвигает на протяжении многих лет.

“Все, что происходит на Siger, – **утверждает Иджинио Массари**, – это вызов себе и большим мастерам из Италии и из других стран. Это постоянный стимул к совершенствованию. Иными словами, я думаю, что смысл всех конкурсов, продвигаемых Siger, заключается в том, чтобы поощрять и придавать необходимое ускорение процессу совершенствования всей профессиональной категории. Участие в столь престижных конкурсах означает умение приложить все усилия, устранить ошибки, справиться с собственным волнением и не упускать из виду фактор времени. Недостаточно быть технически безукоризненными, необходимо также уметь уложиться в установленное время. И в конечном итоге, победа не может быть победой одного человека или одной команды, это победа всей страны, которую представляет победитель. Всем моим соотечественникам, участвующим в конкурсах, я всегда говорю, что победа всей Италии - в их руках”.

PASTRY QUEEN 2018: 12 ЖЕНЩИН-КОНДИТЕРОВ СО ВСЕГО МИРА БУДУТ БОРЬСЯ ЗА ТИТУЛ PASTRY QUEEN

Самым ожидаемым мероприятием станет очередной **Мировой чемпионат женщин-кондитеров (22 и 23 января)**. К участию в конкурсе, который пройдет в 4-ый раз, приглашаются лучшие женщины-кондитеры со всего мира. За титул **Pastry Queen** в этом году будут бороться участницы из **Австралии, Бразилии, Колумбии, Филиппин, Франции, Японии, Индии, Марокко, Мексики, России, Таиланда и США**.

Конкурсанток будет отбирать жюри, в составе которого 12 тренеров. Председателем жюри является основатель конкурса и известный кондитер **Роберто Ринальдини**, Почетным председателем – **Иджинио Массари**.

“Главный смысл конкурса, – **считает Сильвия Больдетти, действующий чемпион**,– заключается в том, что участие в нем является кульминационным моментом целого подготовительного периода. В течение года, отведенного на подготовку, я прошла самые разные испытания и получила возможность узнать много нового и вырасти профессионально. Именно длительная подготовка позволила мне получить прочную базу, благодаря которой я смогла победить на чемпионате. Вторым важным моментом конкурса является то, что основное

внимание сосредоточено на женщинах. Конкурс поможет им убедить, прежде всего, самих себя, что они в состоянии создавать настоящие шедевры. Благодаря Pastry Queen, я научилась реализовать имеющийся внутри меня потенциал, который до этого оставался скрытым: умение максимально сконцентрироваться, проявлять решительность и твердость, вкладывать в дело всю энергию. Вместе с решимостью и умением контролировать волнение настоящей составляющей успеха является подготовка”.

“Pastry Queen, – **говорит настоящий профессионал Роберто Ринальдини**, – это единственный в мире конкурс, который ставит в центре внимания женщин, открывает для них возможности и подчеркивает их профессионализм. Именно поэтому число конкурсанток увеличилось с 10 до 12, и на протяжении многих лет во Франции и в Индии проходят национальные отборы участниц на конкурс, которые в этом году пройдут и на Филиппинах. 55% студентов кондитерских школ составляют представительницы женского пола, но, к сожалению, только 35% удается найти постоянную работу в кондитерских цехах. Вот почему стать Pastry Queen – это мечта всех девушек, которые поступают в профессиональные училища. А настоящей основой для успеха будет осознание того, что ты являешься превосходным кондитером”.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ ОПЫТНЫХ КОНДИТЕРОВ: СОРЕВНУЮТСЯ TOP PLAYER

Важнейшим мероприятием кондитерской отрасли Made in Italy, организованным по инициативе Siger и Конфедерации итальянских кондитеров (Conpait), станет престижный **Итальянский Чемпионат опытных кондитеров, который пройдет 21 (в субботу) и 22 (в воскресенье)**. В соревновании примут участие 17 конкурсантов из разных регионов Италии. Мастера будут соревноваться в трех категориях: скульптура из шоколада и десерт на тарелке; скульптура из сахара и шоколадный торт; скульптура из льда и торт-мороженое. За победу будут бороться: в категории «лед» - **Роберто Ринальдини, Андреа Рестучча, Лука Бернардини, Доменико Ди Клементе и Валерио Вулло**; в категории «сахар» - **Давиде Малиция, Алессандро Петито, Марко Татео, Алессандро Комаски, Лоренцо Пука, Роберто Миранти, Алессандро Бертуцци и Микеле Дзеолла**; в категории «шоколад» - **Массимо Карнио, Себастиано Винчигуэрра, Маттиа Кортиновис и Кармело Шампанья**. Из 3 победителей в каждой категории будет сформирована команда, которая выступит под триколором Италии в Кубке мира по кондитерскому искусству в Лионе в 2019 году.

“Речь идет о конкурсе высочайшего уровня, – **рассказывает Алессандро Дальмассо, Президент Club Coupe du Monde Italia и Председатель жюри**. – Возможность участвовать в таком конкурсе, безусловно, означает для профессионального кондитера признание его профессиональных достижений. Проявить смелость и испытать себя и свои профессиональные навыки, которые формировались на протяжении всей трудовой жизни, - это тоже свидетельство профессионализма. Итальянский Чемпионат опытных кондитеров является отличным стимулом для продолжения роста и не только личного, но и коллективного, потому что речь идет о работе в команде”.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРОВ СРЕДИ ЮНИОРОВ: КОНКУРС НА ТЕМУ «ЗВЕЗДЫ И ЛЕГЕНДЫ»

Итальянский Чемпионат кондитеров и шоколатье среди юниоров (состоится **20 января, в субботу**), организованный по инициативе Конфедерации итальянских кондитеров (Conpait) и Siger, в сотрудничестве с Академией итальянских кондитеров (Amprì), предоставляет молодым итальянским талантам в кондитерском искусстве прекрасную возможность проявить себя. Подающие надежды кондитеры будут соревноваться в трех конкурсах на тему «Звезды и легенды» и должны будут приготовить: кондитерское изделие из сахара и шоколада, современный торт из шоколада и орехов, порционный десерт tiramisù. Победитель будет представлять Италию на Мировом Чемпионате кондитеров среди юниоров в Римини в 2019 году.

ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ НА SIGER

Профессиональная подготовка всегда была базовым элементом Siger, но в 2018 году она станет ключевым направлением всей выставки и расширит свои границы.

Двенадцать **профессиональных школ** из разных регионов Италии – от Венеции до Пескары – бросят друг другу вызов **24 января (во вторник)** и померятся силами в новом увлекательном **конкурсе кондитеров**, который пройдет в **Pastry Arena**, настоящем храме кондитерского искусства. Конкурс, включенный в программу Siger Молодые, предлагает приготовить сахарную или шоколадную скульптуру с минимальной высотой 60 см, в качестве основания для слоеного торта, состоящего из хрустящей основы, рассыпчатого слоя и кремовой прослойки. Кроме того, студенты, принимающие участие в конкурсе, должны будут приготовить шесть порционных тортов одного вкуса, которые будут оцениваться профессиональным жюри во главе с шеф-кондитером Элизео Тонти.

SIGER МОЛОДЫЕ: ВЫСТАВКА, ГДЕ МОЖНО ВСТРЕЧАТЬСЯ, УЧИТЬСЯ И РАСТИ

Возобновляется направление **Siger Молодые**, благодаря которому учащиеся, при поддержке своих преподавателей, смогут испытать себя в мире труда, пройдя стажировку в крупных компаниях во время работы выставки.

“Проект Siger Молодые, – считает **Самуэле Кальцари, координатор**, – подталкивает серьезные компании приглашать к активному сотрудничеству учащихся и преподавателей, которые, со своей стороны, охотно принимают это приглашение. Новый конкурс кондитеров с самого начала открыл для профессиональных школ возможность испытать себя и добиться профессионального роста: число желающих участвовать в нем было огромным и за четыре дня достигло установленного лимита. «Во время кризиса вид либо исчезает, либо выделяется среди других». С такими словами Алессандро ди Карло, настоящий мастер своего дела, обратился к студентам – участникам проекта. С тех пор это высказывание стало моим личным девизом и лозунгом, наиболее точно отражающим суть проекта Siger Молодые и нового конкурса: это путь к профессиональному росту, углубленному изучению своей специальности и приобретению опыта работы”.

SIGEP ВЕСЬ ГОД: PASTRY CAMP В КОНЦЕ СЕНТЯБРЕ

Обучение в центре Pastry Event включает участие в **Pastry Camp (Cast Alimenti, 25-29 сентября 2017)**, крупнейшем ежегодном мероприятии, которое предназначено для подающих надежды кондитеров и все тех, кто постоянно стремится к совершенствованию своего кондитерского искусства и мечтает об участии в международных конкурсах. Пять дней занятий и практики с самыми авторитетными специалистами кондитерского дела, которые организуют Italian Exhibition Group Siger, Роберто Ринальдини, Академия «Pasticceria Internazionale», Amprì, Conpait и кулинарная школа Cast Alimenti. “Неделя Pastry Camp, цель которой продвигать молодые таланты, – **отметил директор школы Витторио Санторо**, – проводится, благодаря участию в ней профессионалов с большой буквы, которые делятся с молодежью своим профессиональным опытом и своей увлеченностью, составляющими основу этой профессии”.

Спонсоры Pastry Events:

Партнеры: Debic, Besozzi Oro и Valrhona

Golden Sponsor: Monte Bianco

Silver Sponsors: La Spaziale, Hausbrandt, Agrimontana, Technical Sponsors: Artecarta, Bragard, Bravo, Cascina Italia, Dito Sama, Laped, Irinox, Lainox.

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ - SIGEP 2018

Дата: 20 - 24 января 2018; **Организатор:** Italian Exhibition Group SpA; **№ выставки:** 39° SIGEP; **периодичность:** 1 раз в год; **квалификация:** международная; **вход:** для специалистов; расписание: 9.30 – 18.00, в последний день 9.30 – 15.00 (15.00 – 17.00 только по билету online); **Italian show director:** Патриция Чекки; **Group brand manager:** Флавия Морелли; **Brand manager:** Габриэлла де Джироламо (мороженое), Джорджа Майоли (кондитерские, хлебобулочные изделия, кофе); **информация для посетителей:** тел.0541/744111; сайт: www.sigep.it - #Siger2018

PRESS CONTACT

Head of National Media& Corporate Communication: Элизабетта Витали;

Head of International Media& Corporate Communication: Патриция Роварис;

Офис в Римини:

Press Office Manager: Марко Форчеллини;

Communication specialists: Алессандро Каприо, Николетта Эванджелисти Манчини;

0541-744.510 mediarimini@iegexpo.it;