Sigep 2022: in scena sostenibilità, tradizioni e futuro dei lievitati

foto-4b7425de

Sarà protagonista anche il mondo bakery all'edizione 2022 di Sigep “The Dolce World Expo”, manifestazione di Italian Exhibition Group che si terrà in presenza dal 12 al 16 marzo alla fiera di Rimini.

In primo piano, nel programma dell'evento, ci saranno temi come la **sostenibilità**, l'utilizzo di ingredienti salutari, le tipicità e il cibo del futuro tra demo, talk con ospiti internazionali e sessioni formative.

Ad esempio, la **Bakery Arena** (pad. B3) proporrà 30 eventi tra demo e talk con ospiti internazionali e speciali sessioni formative, tra cui i convegni a cura di Richemont Club. Dall’importanza di panificare con il lievito madre al pane come sinonimo di salute, dalle lunghe fermentazioni all’economia circolare in panificio, dal packaging ecosostenibile alla necessità di integrare i carboidrati nell’alimentazione giornaliera, saranno davvero tantissimi gli spunti per gli addetti ai lavori.

Nella **Vision Plaza** (Hall Sud), con Gruppo Lievito Assitol si discuterà di lievito ed economia circolare e con Aibi verrà presentata una ricerca realizzata con **Cerved** su dati e tendenze nella panificazione, che metterà in evidenza gli orientamenti del settore nel post pandemia.

In programma anche talk a cura di Italmopa e Cna sulla **volatilità dei prezzi delle materie prime per la filiera del pane e delle farine**. Da non perdere gli incontri dedicati alle tipicità italiane e straniere, che saranno al centro delle dimostrazioni dei migliori Maestri panificatori d’Europa. Si scopriranno i segreti del pane tipico italiano e non mancheranno approfondimenti sui lievitati esteri con interventi dedicati alle tipicità straniere a cura dei soci di **Richemont Club International**.

Durante i cinque giorni di manifestazione, la Bakery Arena del Sigep ospiterà speciali sessioni formative legate alla trentesima edizione di **Sigep Giovani**, svolte in presenza e

contemporaneamente in diretta sulla piattaforma digitale di Sigep.

In fiera, grande rilievo verrà dato all'**Esposizione del patrimonio dei pani italiani**. Al centro del padiglione D5 il Richemont Club presenterà le creazioni di pani tipici che caratterizzano il meglio dell'arte bianca italiana. Una tradizione unica che tutto il mondo ci riconosce e che vede protagonisti innumerevoli pani caratteristici a chilometro zero, provenienti da tutta la penisola e dalle nostre isole.