Costadoro: obiettivo Sigep con il binomio caffè e pasticceria

20250110093926costadoro-20ecacdb

Consolidare il **connubio tra dolce e caffè**: è questo uno degli obiettivi che Caffè Costadoro si prefigge di raggiungere nel 2025 insieme all'**internazionalizzazione e alla sostenibilità**. Quello dell'industria dolciaria e del mondo **pastries&breakfast** infatti è un **settore in pieno fermento**, con un mercato globale che negli ultimi anni ha registrato una crescita costante con l'Italia in prima linea: secondo Fipe **il 91% degli italiani non può fare a meno della colazione al bar.**

Nonostante l'intramontabile combinazione cappuccino e brioche, **nuovi pastry trend stanno spopolando** anche grazie ai social dettando nuove e più varie abitudini di consumo: dagli **specialty coffee** e croissant cubici alla rivisitazione contemporanea dei dolci tipici della pasticceria italiana. Proprio da questa attenzione al mercato nazionale e internazionale sono nati i quattro **Costadoro Social Coffee Factory** a Torino, Genova, Monaco e Parigi: spazi multiesperienziali e innovativi dove gustare un'ottima tazzina ma anche trovare un punto di riferimento per gli appassionati del mondo coffee e per coloro che desiderano formarsi sulla materia prima e sulle sue modalità di preparazione.

L'azienda torinese punta dunque a rafforzare la propria presenza nel mercato dei bar e delle pasticcerie d'Italia: la varietà di miscele Costadoro infatti permette non solo abbinamenti diversi in ambito caffetteria ma **si presta perfettamente anche alla preparazione di viennoiserie**, **farciture e ricette a base di caffè**. A tal proposito Costadoro parteciperà al **Sigep**, atteso a Rimini Fiera dal 18 al 22 gennaio, presentando **un ricco calendario di ospiti dell'eccellenza dolciaria italiana**: dal pastry chef Tommaso Foglia alla campionessa di latte art Carmen Clemente, da Entoni Pasquariello di Pasticceria Cabaret (Torino) e il laboratorio veneziano Colpo di Frusta per concludere con Pastiglie Leone.

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI AL SIGEP (PADIGLIONE B1, STAND 200)

Domenica 19 gennaio

Dalle ore 10:00 alle 11:00 ospite dello stand Costadoro la campionessa di latte art **Carmen Clemente**, oro ai campionati del Mondo 2022

Dalle 11:00 alle 12:00 l'experience firmata dalla **Pasticceria Cabaret di Torino** con il founder **Entoni Pasquariello** che proporrà le sue creazioni che spaziano tra tradizione dolciaria italiana, francese e napoletana, al gusto di Caffè Costadoro.

Lunedì 20 gennaio

Dalle 10:30 alle 11:30, toccherà alla **Pasticceria Colpo di Frusta**, punto di riferimento dolciario della città di Venezia.

Alle ore 16:30, ospite il pastry chef **Tommaso Foglia**, giudice di Bake Off Italia dal 2022 e di Cake Star nel 2023 e promessa della pasticceria italiana.

Martedì 21 gennaio

Dalle 10:30 alle 11:30 **Pastiglie Leone**, una delle aziende dolciarie più antiche d'Europa, chiuderà il ciclo di incontri ideati da Costadoro per l’edizione 2025 del Sigep.