Sigep World 2027: raddoppiano i buyer internazionali

b9937911-5e75-4a06-a75c-e02e41a03efa

Raddoppiare i top buyer, dai 502 del 2026 a circa 1.000: è l’obiettivo di Sigep World, che riunisce le eccellenze di gelato, pasticceria, panificazione, pizza, cioccolato e caffè. La 48ª edizione della manifestazione di Italian Exhibition Group (IEG) alla Fiera di Rimini dal 23 al 27 gennaio 2027 ripartirà dai numeri 2026: 1.300 brand, 138.000 metri quadrati, 30 padiglioni, operatori da 160 Paesi (quasi 1 visitatore su 4 dall’estero) e +33% di espositori stranieri. I 502 top buyer da 74 Paesi, arrivati grazie a MAECI e Agenzia ICE, avevano generato 5.851 business meeting. Nel 2027 spazio alle catene retail, travel catering e monellerie di lusso, e con un nuovo Guest Country, International Pavilion, delegazioni estere e business matchmaking internazionali.

Quote

Il raddoppio dei buyer internazionali è un obiettivo ambizioso che fotografa la trasformazione di Sigep World. Oggi Sigep, grazie al prezioso supporto di MAECI e Agenzia ICE, è molto più di una manifestazione: è un network globale che dagli appuntamenti di Las Vegas, Shanghai e Singapore alle tappe di SIGEP Meets the World, costruisce tutto l'anno relazioni tra imprese, mercati e culture. A gennaio porteremo a Rimini i decision maker del Foodservice mondiale, con un'offerta che abbraccia l'intera filiera, dalle materie prime alle tecnologie più avanzate.

Ilaria Cicero, Global Exhibition Director Divisione Food & Beverage di IEG e CEO di IEG Asia (Singapore)

L'estate italiana del gelato

Tra le filiere di SIGEP World, il gelato resta centrale. E i dati confermano l’importanza del comparto. Per **Claudio Pica**, segretario generale AIG Associazione Italiana Gelatieri (più di 3.800 esercizi

iscritti), l’aumento medio dei consumi di gelato, a volume, è stimabile in un + **2%** rispetto alla stagione turistica 2025.

«Possiamo suddividere l'Italia in tre zone: in quelle balneari la crescita è stata del 12% rispetto al 2025, mentre nelle residenziali siamo intorno all’8%. Per quanto riguarda le grandi città siamo intorno a un +1%. Per i consumi pomeridiani, segnati dal caldo torrido, la preferenza è andata a granite e sorbetti - dice Pica -. Va però sottolineato come la redditività delle gelaterie sia calata del 6% per la ‘tassa del caldo’, che ha aumentato i costi di luce e raffrescamento; e il costo del personale qualificato».

A Rimini tutta la filiera globale del comparto

A Sigep World la foodtech è protagonista quanto il prodotto, attraversando tutti i settori espositivi: dal **Kitchen Equipment Hub**, vetrina mondiale delle tecnologie per il Foodservice tra efficienza, sostenibilità e automazione, al **Digital District** dedicato a robotica, intelligenza artificiale e servizi digitali.

Tra le novità 2027: il concept **“The Orbital Kitchen”**, in collaborazione con BEX (Beyond Exploration Expo, manifestazione organizzata sempre da IEG), dedicata alla convergenza tra space economy e industrie terrestri, si pensa a valorizzare una cucina spaziale con AI integrata e soluzioni smart replicabili sulla Terra; i nuovi settori dedicati ai sistemi di purificazione dell'acqua e ai macchinari per la pasta fresca; tutte le tipologie di forni per pizza; le partnership con app di delivery, piattaforme di prenotazione ed e-sim. Un Advisory Board con EFCEM e ANIMA aprirà il dialogo con le associazioni europee del comparto.

Il brand SIGEP è ormai un network internazionale, con eventi in tre continenti e una community che dialoga tutto l’anno. A luglio **SIGEP Asia** è tornata al Marina Bay Sands Expo di Singapore con la Gelato World Cup – Asia Selection. **SIGEP USA** tornerà negli Stati Uniti dal 13 al 15 aprile 2027 mentre **SIGEP China** sarà a Shanghai a giugno 2027. **SIGEP Meets the World**, rivolto a potenziali espositori, buyer e media, dopo Chicago, San Paolo, Ho Chi Minh e Tokyo, toccherà a Varsavia, Istanbul, Monaco di Baviera e Parigi - con Agenzia ICE, Camere di Commercio. Completano la strategia i **SIGEP Ambassador**, tra cui i vincitori della Gelato World Cup attivi nei mercati chiave.

Grande novità del 2027 sarà il **Vietnam in qualità di Guest Country**. Parliamo di uno dei mercati più dinamici del Foodservice mondiale: **il comparto fuori casa è infatti atteso a 45,2 miliardi di dollari**

entro il 2031 (dai 24,8 del 2025, +10% l’anno). Il **Paese è il secondo produttore globale di caffè** e primo esportatore di Robusta, con export in crescita del 58,8%. In collaborazione con Agenzia ICE e ICHAM, il progetto porterà a Rimini una delegazione governativa e nuovi buyer qualificati.

I dati confermano l’importanza dell’export e quindi del network globale di SIGEP World. Secondo **ICE-Eurostat**, **nel primo trimestre 2026** le esportazioni di gelato italiano hanno già segnato un **+19%** rispetto allo stesso periodo del 2025 (121 milioni di euro contro 102). Dall’Australia (l’Oceania ha raggiunto gli 8,8 milioni di euro in export di gelato) ai mercati più dinamici del globo, sono sempre più numerose le realtà della gelateria italiana che sperimentano crescite sostanziali. **Gelato Messina**, celebre gelateria artigianale australiana, rappresenta un caso di successo dell'eccellenza italiana, con una crescita tra il 3 al 5% in tutti gli ultimi 5 anni. *«È stato un altro anno eccellente per noi e il mercato del gelato in Australia ha raggiunto il suo apice di forza e competitività»,* ribadisce il fondatore **Nick Palumbo**.

Eventi sempre più esperienziali

Debutta il format che porta in fiera la pasticceria d'eccellenza dell'hôtellerie di lusso: ogni giorno le grandi catene alberghiere internazionali saranno protagoniste di esperienze firmate da Executive e Pastry Chef di fama mondiale. **Vision Plaza** si conferma il cuore dell’innovazione della manifestazione con il think tank SIGEP Vision, mentre il **Sustainability District** si conferma un’area dedicata alle filiere di manifestazione, con uno spazio cupping e un banco bar pensato per valorizzare i diversi metodi di estrazione del caffè, dal filtro alla moka, con un focus speciale sull'espresso.

Il **Pizza Club** ospiterà importanti personaggi e appuntamenti come 50TOP Pizza. Nelle arene tornano i grandi concorsi internazionali: la **Gelato World Cup – Europe Selection**, con otto nazioni europee in gara verso la finale mondiale 2028, **Bread in the City – Bakery World Cup**, con otto nazioni da tutto il mondo in gara, in partnership con Richemont Club, i 7 Campionati Italiani Baristi organizzati con Specialty Coffee Association e validi per il circuito World Coffee Events. Alla formazione delle nuove generazioni pensa infine **SIGEP Academy**: una giornata dedicata agli studenti, il progetto Discover Gelato con Unione Italiana Food e ACOMAG e il Concorso SIGEP Giovani.