

[HOME](#) / [EVENTI](#) / [EVENTI](#)



***Non sei stato al Sigep AbTech?***

*Il meglio te lo raccontiamo noi*



Anche questa 38esima edizione è stata un crocevia di visitatori, italiani e stranieri, giunti a Rimini Fiera interessati al vasto e variegato mondo bakery, pasticceria, gelateria e cioccolateria. Tante le tavole rotonde, i workshop, gli eventi e le gare, ma di certo il primo interesse di ogni professione è stato approcciarsi alle aziende di settore che, ogni anno, spingono qualche novità in questa primissima grande vetrina dell'anno. Noi di Pizza&core raccogliamo in queste pagine le aziende che riteniamo strategici partner per la vostra attività.



«**Scrocchiarella for ever**», raccontano gli amanti della tipica pizza romana, affezionati all'ormai imprescindibile mix firmato Italmill.

**Tiziano Casillo** e **Oxana Bokta** ci fanno assaggiare una nuova Scrocchiarella, più scura, croccantissima, in cui leggerezza, croccantezza e colore derivano naturalmente dalla presenza di farina di riso Venere (riso che come sapete è un riso di colore scurissimo). Al palato la pizza scura scrocchia e ha un gusto tondo e corposo, una sfumatura di sapore apprezzabile con qualsiasi farcitura, ottima anche gustata sola con un filo di extravergine o con una fettina di mortadella.

*«Se diamo una Ferrari a dieci persone, non tutti faranno gli stessi tempi - spiega con una metafora Tiziano Casillo, tecnico Italmill - la differenza la fa sempre il pizzaiolo, ma avere un ottimo mix è già partire in vantaggio per assicurare un prodotto di qualità costante».*



#### **Lievito madre con Esmach**

Sigep AbTech non è solo materie prime, è anche attrezzature e fra queste consigliamo il sistema Esmach. Quando visitiamo lo stand, a presentare i risultati del lievito madre prodotto con i gioielli Esmach troviamo un simpatico **Giuliano Pediconi**.



#### **Filiera Controllata con Selezione Casillo**

Anche Selezione Casillo è presente in fiera, con il suo arioso stand in cui i tecnici sfornano focacce, pizze, facendo gustare i prodotti impastati con le varie farine delle diverse linee dell'azienda. Novità di questa fiera è Prime Terre, un progetto di filiera controllata e certificata dalla forte impronta

territoriale che garantisce la genuinità e l'origine italiana e locale dei grani macinati, e che rafforza il legame di ogni singolo marchio con il proprio luogo di estrazione. Sono cinque le regioni italiane caratterizzate da una coltivazione cerealicola secolare: Puglia, Toscana, Lazio, Sicilia e Abruzzo.



A sfornare le pizze ad alta digeribilità è direttamente il Presidente API Angelo Iezzi.

Il metodo PiQuDi Pizza di qualità e alta digeribilità è il mantra dell'azienda Iaquone che in Italia e nel mondo ha diffuso la pizza alla romana grazie alle sue farine e al suo marchio. Nello stand, ad accogliere i professionisti, Silvano Iaquone e Dario Di Norscia, instancabili come sempre.



"**IL BELLO DEL BUONO!**" è lo slogan che leggiamo nello stand di questa dinamica azienda che spazia dalla panificazione alla pasticceria, passando per il mondo pizza sempre aggiungendo un tocco di creatività. Con led linee di quest'azienda si fa proprio il detto antico: "*si mangia prima con gli occhi*". Non per questo i prodotti puntano esclusivamente all'estetica, anzi, grande attenzione è data alla varietà di materie prime come fonte di arricchimento nutritivo e alimentare. A far testare i prodotti sono stati **Andrea Pioppi, Silverio Rico, Luca Antonucci, Giulia Cerboneschi.**



Non poteva mancare l'azienda leader per le pale in pizzerie. L'azienda di Prato, azzurra come la nazionale, s'è messa a disposizione dei visitatori per mostrare l'efficienza dei propri prodotti. Novità dell'anno è la linea **Gluten Free**, una pala per infornare, un palettino per girare e sfornare la pizza e una spazzola che mantengono le caratteristiche della **Linea Azzurra**, top seller di Gi.Metal, ma che si contraddistinguono per il verde dei manici e il logo ad hoc inciso su manico e testa pala. Così, i pizzaioli avranno un attrezzo dedicato per la sicurezza dei propri clienti.



...da sempre, professionalità e amore.

Presente in fiera anche **Fabrizio Lo Conte**, under 30, alla guida di **Molino Vigevano**, azienda che può vantare un importante passato: è, infatti, nell'anno 1936 che nasce il molino, anche se la tradizione mugnaia ha origini ancora più antiche, nel Monferrato. Oggi, grazie ai suoi 4 stabilimenti e impianti unici in Europa, può garantire una qualità e servizio imbattibili. Oro di Macina la linea di punta dell'azienda, dedicata ai pizzaioli più esigenti. È una miscela il cui segreto sono i fiocchi di germe di grano macinati a pietra, ancora vitale e ricco di tutte le proprietà.



**Il tuo locale perfettamente pulito**

Un gestore lo sa bene: avere una pizzeria significa anche dover pensare a molte cose, al di là del forno e della sala, al di là cioè della ristorazione in senso stretto. Un aspetto fondamentale è la pulizia, aspetto non leggero, a meno che non abbiate un apparecchio della Novaltec. **Pierangelo Maren** non ha dubbi: «*I nostri generatori di vapore con aspirazione sono affidabili, potenti e polivalenti*». Li abbiamo visti all'opera, puliscono, sgrassano, aspirano, igienizzano ogni superficie, sono un reale aiuto, potenti efficaci e facili da usare, per ogni angolo della cucina, della sala e del bagno della vostra pizzeria. Le parole non restituiscono al meglio quello che potete sorprendentemente toccare con mano, chiedendo un appuntamento direttamente nel vostro locale per visionare le macchine firmate Novaltec.



In fiera abbiamo visitato anche Mondial Forni che, con la sua Linea Artigianale soddisfa le esigenze di panetterie, pasticcerie e pizzerie artigianali, panifici semi-industriali e industriali, catene di supermercati e Bakery. Forni rotativi, forni a piani, forni elettrici, a gas, ventilati o forni a tubi di vapore, tanti i tipi di sistema di cottura per ogni esigenza.



**Agugiaro&Figna**

**presenta**

**Auxilium**

**Agugiaro&Figna**, presente al Sigep con il marchio **Le Sinfonie** (e conosciuto ai pizzaioli per il marchio **Le5Stagioni**) ha spinto per quest'edizione della fiera riminese **AUXILIUM** il nuovo integratore vitaminico prodotto grazie alla partnership scientifica dell'Università di Parma: nello stand è stato mostrato come coadiuvare il rinfresco del lievito madre grazie a questo nuovo integratore.



**PolSELLi,**

**benessere**

**con**

**Linea**

**Zero**

Le farine speciali di PolSELLi sono state anch'esse di grande attrattiva per i professionisti che hanno visitato Sigep 2017. Quest'anno lo spazio degustazione è stato ricco di curiosità e novità. Ultime nate sono le nuove farine della linea ZERO, Farina naturale. Tre referenze (tipo 0, 1 e 2) che nascono dalla volontà di esaltare la materia prima senza rinunciare al piacere del palato, promuovendo lo stile dello star bene. Adatte alla panificazione, utilizzano solo grano coltivato in Italia lontano da fonti inquinanti. Ricche di fibre, vitamine, sali minerali, nonché antiossidanti, queste farine sono pensate per un mercato moderno attento al benessere.