CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASSIPAN
ASSOCIAZIONE ITALIANA PANIFICATORI E AFFINI

ASSIPAN AL SIGEP 2025

Dal 18 al 22 gennaio 2025 alla Fiera di Rimini torna la 46° edizione del Sigep, Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè.

Come in ogni edizione, Assipan Confcommercio, l'Associazione Italiana Panificatori e Affini aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia, sarà presente con un proprio stand ubicato nel padiglione B7 numero 176.

Anche quest'anno l'Associazione si presenta al consueto appuntamento del SIGEP con tante attività e ospiti.
Confermata la presenza presso lo stand del laboratorio, cinque giorni di degustazione della tradizione panaria italiana grazie ai maestri panificatori, con l'obiettivo di far conoscere e valorizzare il buon pane fresco italiano.

Si inizia sabato 18 gennaio con gli incontri istituzionali del direttivo Assipan Confcommercio con i vertici della Fiera di Rimini e il taglio del nastro di inizio delle attività Assipan Confcommercio presso lo stand, nonché l'avvio dell'attività del laboratorio con la degustazione dei pani d'Italia, della focaccia barese e dei pasticciotti leccesi.

Domenica 19 gennaio alle ore 10.00 è convocata dell'Assemblea Nazionale di Assipan Confcommercio, un momento d'incontro molto importante per la vita associativa, a seguire, alle ore 11.00, si terrà il convegno: "Il Panificio del Futuro", moderato dalla giornalista Atenaide Arpone del Panificatore Italiano, dove esperti del settore rifletteranno e analizzeranno le prospettive future delle imprese della panificazione alla luce dei rapidi cambiamenti in corso nella società fino all'impatto della intelligenza artificiale, uno strumento sempre presente del quale si cercheranno di intuire le potenzialità anche per la categoria.

Nel pomeriggio il maestro Fabrizio Fiorentini si esibirà nella produzione e degustazione della storica pinsa romana.

Nel contempo, vi sarà anche un momento di informazione e formazione moderato da Manuela Marchina del molino Lendinara tenuto da Roberto Capello, Consigliere Nazionale Assipan Confcommercio, insieme al dott. Fabio Fiorentini economista.
Un dibattito aperto incentrato sui temi della sostenibilità economica e la redditività dell'azienda con l'occhio di chi è sul campo ogni giorno e conosce la realtà della panificazione.

Lunedì 20 gennaio presso il laboratorio, il maestro Simone Lombardi illustrerà le modalità di produzione della pizza al tegame, un prodotto versatile e innovativo per la categoria.

Saranno come ogni anno cinque giorni intesi di attività e incontri finalizzati a rafforzare i legami all'interno della nostra categoria e a promuovere il buon pane fresco artigianale italiano insieme agli altri speciali prodotti da forno nazionali e delle singole realtà regionali.
Un patrimonio unico al mondo da tutelare, preservare e tramandare alle nuove generazioni.

Un particolare ringraziamento va ai partner dell'evento :

All 4 Labels
La Forgia
Lesaffre Italia
Molino Lendinara
Mondial Forni
M.C.E.
Sistema Ufficio