

Appuntamenti

RIMINI, 18-22 GENNAIO

A SIGEP LA GRANDE IMPRENDITORIA DEL GELATO FRA CONFERME E NOVITÀ

Presenze di prestigio dal mercato mondiale degli ingredienti per il gelato con prodotti di alta qualità e con un occhio attento alla tutela ambientale. Queste le premesse per l'edizione 2014 di Sigep, salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianale, che mira a stupire con una significativa mostra di prodotti e servizi per il comparto del dolciario grazie alla partecipazione dei maggiori protagonisti dell'imprenditoria.

Il primo obiettivo è stato raggiunto già in questo autunno, quando sono state registrate prenotazioni degli spazi espositivi ad un livello mai rilevato in precedenti edizioni e più che mai significativo in un momento di crisi economi-

ca globale.

Un particolare fermento mostrano le imprese del segmento "ingredienti per la gelateria artigianale", del quale sono presenti con le loro novità tutti i leader di mercato.

In particolare del distretto emiliano-romagnolo saranno presenti Babbi, Fabbri 1905, Fugar, Leagel, MEC3, Mo.Ca, Natural World, Nuova Gelart, Geldue, Pregel, Prodotti Rubicone e Toschi Vignola.

Ogni singolo marchio rappresenta una storia e una professionalità uniche: tra questi Irca, gradito ritorno a Sigep, e Pernigotti, altro fuoriclasse del settore.

«È un fatto assolutamente positivo quando nuove aziende fanno incursione in questo settore perché portano *know-out* e innovazione - ha commentato **Fabrizio Osti**, presidente Aiipa (Associazione italiana industria prodotti alimentari). Parliamo tra l'altro di un ambito, quello degli ingredienti per il gelato appunto, in crescita anche se non particolarmente sostenuta, che rappresenta un fatturato globale che si aggira attorno ai 400/450 milioni di euro». ■

News

BURANA E URBER

ACQUA DA MANGIARE: AL VIA IL NUOVO CONCORSO DEDICATO ALLE SCUOLE

Frutta e ortaggi non potrebbero essere prodotti senza gli impianti di derivazione e i chilometri di canali gestiti dai consorzi di bonifica che garantiscono l'apporto idrico necessario. Acqua da Mangiare: è questo il tema della 6ª edizione del concorso promosso dal consorzio della Bonifica Burana in collaborazione con Urber (Unione regionale delle bonifiche Emilia-Romagna) e destinato alle scuole primarie e secondarie di primo grado. Agli alunni il compito di spiegare "Come racconteresti ad un visitatore straniero la stretta relazione tra l'acqua e il cibo prodotto dal tuo territorio nel rispetto dell'ambiente?".

Le classi dovranno elaborare un progetto interattivo e multimediale in grado di trasmettere un messaggio che faccia efficacemente comprendere quanto sia fonda-

mentale la risorsa acqua per produrre tutto ciò che quotidianamente troviamo sulle nostre tavole. Cinque le sezioni in concorso: migliore progetto multimediale 2.0, migliore slogan, migliore logo; migliore video e migliore video. Saranno assegnati inoltre anche due premi speciali: migliore fotografia e migliore fotografia.

Il bando su www.consorzioburana.it o www.urber.it. Le domande vanno inviate entro il **15 febbraio 2014** al Consorzio della Bonifica Burana, corso Vittorio Emanuele II, 107 - 41121 Modena (tel. 059-416511 - segreteria@consorzioburana.it).

INIZIATIVE EDITORIALI

"CUCINA ALL'OPERA", VIAGGIO NELLA PIÙ GUSTOSA TRADIZIONE DELL'EMILIA-ROMAGNA

Nell'anno del bicentenario verdiano, l'assessorato all'Agricoltura e Istituto per i beni culturali della Regione Emilia-Romagna hanno realizzato un libro che rende omaggio al mondo musicale scegliendo una prospettiva particolare: quella del rapporto tra musica e cibo.

Scritto da Giancarlo Fre, appassionato gastronomo e blogger, *Cucina all'Opera. Musica e cibo in Emilia-Romagna* propone un viaggio attraverso due tradizioni particolarmente importanti per la nostra regione - quella musicale e quella gastronomica - intrecciando le vicende biografiche e professionali di musicisti, compositori, grandi interpreti, le loro ricette preferite o altre preparazioni significative.

Il percorso si snoda dal secolo d'oro del melodramma, l'Ottocento, fino a due interpreti di fama internazionale - Luciano Pavarotti e Maria Callas - entrambi amanti della buona tavola.

Le 62 ricette proposte spaziano dai classici primi piatti della cucina regionale (tortelli alle erbe, passatelli, anolini, pisarei e fasò) fino a preparazioni più esotiche. ■



Consorzio Bonifica Burana