

Sigep

ufi
Approved
Event

RIMINI FIERA 19_23 GENNAIO 2013

34° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI



CAFFÈ ROYALE

in collaborazione con

Organizzato da



RiminiFiera
business space

SIGEP COFFEE: UN GRANDE EVENTO, UN BUSINESS CHE NON PUÒ ATTENDERE

Sigep Coffee è un grande momento di promozione della cultura del caffè: sotto i riflettori tutta la filiera, dalla pianta al prodotto servito.

All'evento parteciperanno i migliori baristi del mondo, punto di riferimento per i baristi desiderosi di aggiungere qualità e professionalità al loro lavoro, grazie al contatto diretto con i professionisti del settore.

In scena competizioni uniche nel loro genere.

Nelle prossime edizioni Sigep, 2013, 2014, 2015 si svolgeranno le finali dei **Campionati Italiani Baristi**.

CAMPIONATI ITALIANI BARISTI

Hall centrale

Campionati Italiani Baristi valevoli per la partecipazione ai prestigiosi circuiti internazionali promossi da SCAA e SCAE le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e nuove idee.



CIBC: 19-20-21 GENNAIO

SELEZIONI:
Sabato 19
Domenica 20

**FINALI
e PREMIAZIONI:**
Lunedì 21

HALL CENTRALE



CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria
valido per il WBC (*World Barista Championship*)

Max 12 partecipanti

La gara consiste nel preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, 4 espressi - 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori. Le regole della gara sono le stesse del WBC (World Barista Championship - Campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del Barista", competizione patrocinata da SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) e SCAA (Specialty Coffee Association of America).



CILA: 22 GENNAIO

SELEZIONI
Lunedì 21

**FINALI
e PREMIAZIONI:**
Martedì 22

HALL CENTRALE



CILA Campionato italiano Latte Art
valido per il WLA (*World Latte Art Championship*)

Max 10 partecipanti

In questo tipo di gara i concorrenti dovranno dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico.

I partecipanti dovranno superare varie fasi fino alla finale, dove giungeranno i sei migliori concorrenti. Qui, nel tempo massimo di otto minuti si dovranno preparare due caffè latte identici, due latte macchiati caldi identici e due bevande personalizzate identiche da presentare a 2 giudici visual, 1 giudice tecnico ed un capo giuria.



CICS: 22 GENNAIO

SELEZIONI, FINALI
e PREMIAZIONI:

Martedì 22

HALL CENTRALE



CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits valido per il **WCIGS** (*World Coffee in Good Spirits Championship*)
Max 10 partecipanti

La gara si compone di due fasi distinte, una preliminare ed una fase finale. I concorrenti durante il turno preliminare hanno 5 minuti per la preparazione e 8 minuti di tempo per produrre quattro bevande: due caffè caldi a base di alcool (uguali), e due caffè freddi a base di alcool (uguali). La bevanda deve essere a tema con il paese che ospita il Campionato. I migliori sei concorrenti si sfideranno nel turno finale in cui sono chiamati a produrre quattro bevande: due irish Coffee e due caffè caldi o freddi a base di alcool.



Domenica 20
Pad. A1

Social Coffee
Area

Domenica 20 ore
11.30 -13.00

4ª edizione
del Seminario
Professionale
sull'Investimento
Qualitativo e Creativo
del Caffè in
Pasticceria e
Ristorazione

A cura di:

**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

IL CAFFE' DA MANGIARE

Ricette, degustazioni ed idee originali per abbinare il caffè da bere e il caffè come ingrediente.

L'incontro pratico e formativo vede in azione tre professionisti che propongono ricette sfiziose per valorizzare il caffè nelle sue plurime espressioni, svelandone tutte le potenzialità e la golosità.

Al barman il compito di presentare intriganti bevande a base di caffè - calde e fredde -, di facile esecuzione, nelle quali il gusto della miscela lavora in sinergia con gli altri ingredienti (cacao, latte, spezie, liquori...). Al pastry chef l'uso creativo del caffè nei dessert, sia al piatto che da banco ed asporto. Al cioccolatiere il piacere di realizzare piccole ed originali dolcezze da abbinare e assaporare.

Il tutto con un'attenzione particolare rivolta a particolari ingredienti e a specifici target.



SOCIAL COFFEE

DIMOSTRAZIONI
WORKSHOP
e SEMINARI

Tutti i giorni

PAD. A1
AREA SIGEP COFFEE

Area d'incontro animata dai Campioni Baristi capitanati da Elisa Molle, Campionessa italiana 2012. Luogo ideale per degustazioni, scambi di esperienze e sperimentazioni aperte alle domande del pubblico.

All'interno della location, allestita come una caffetteria, ci sarà un banco bar dedicato all'espresso ed un'altro ad altre modalità di estrazione del caffè. Saranno proiettate le immagini più significative dei Campionati Baristi che si svolgono nella hall centrale, riproponendo, commentando i momenti più salienti. Inoltre in programma brevi interventi.

- SABATO 19 gennaio **Che cos'è il caffè:** conoscenza del caffè come materia prima
- DOMENICA 20 gennaio **L'Espresso:** l'estrazione
- LUNEDÌ 21 gennaio **Capuccino e latte Art**
- MARTEDÌ 22 gennaio **Altri metodi di estrazione del caffè:** tutto ciò che non è espresso



GLI ENTI PROMOTORI DEL CAMPIONATI BARISTI

Sulla scia di quanto avvenuto negli USA con la costituzione della **SCAA Specialty Coffee Association of America**, nasce a Londra nel 5 giugno del 1998 la **Specialty Coffee Association of Europe** in rappresentanza della maggior parte dei paesi Europei.

Sotto l'egida dello **SCAE** e del suo Chapter Italiano, a Marzo del 2008 nasce a Retorbido (PV) l'**Associazione Campionati Italiani Baristi - A.C.I.B.** che, si prefigge di divulgare la cultura e l'arte della caffetteria italiana, valorizzando l'alta scuola del nostro Paese a livello nazionale ed internazionale patrocinando ed organizzando i campionati nazionali per i baristi.

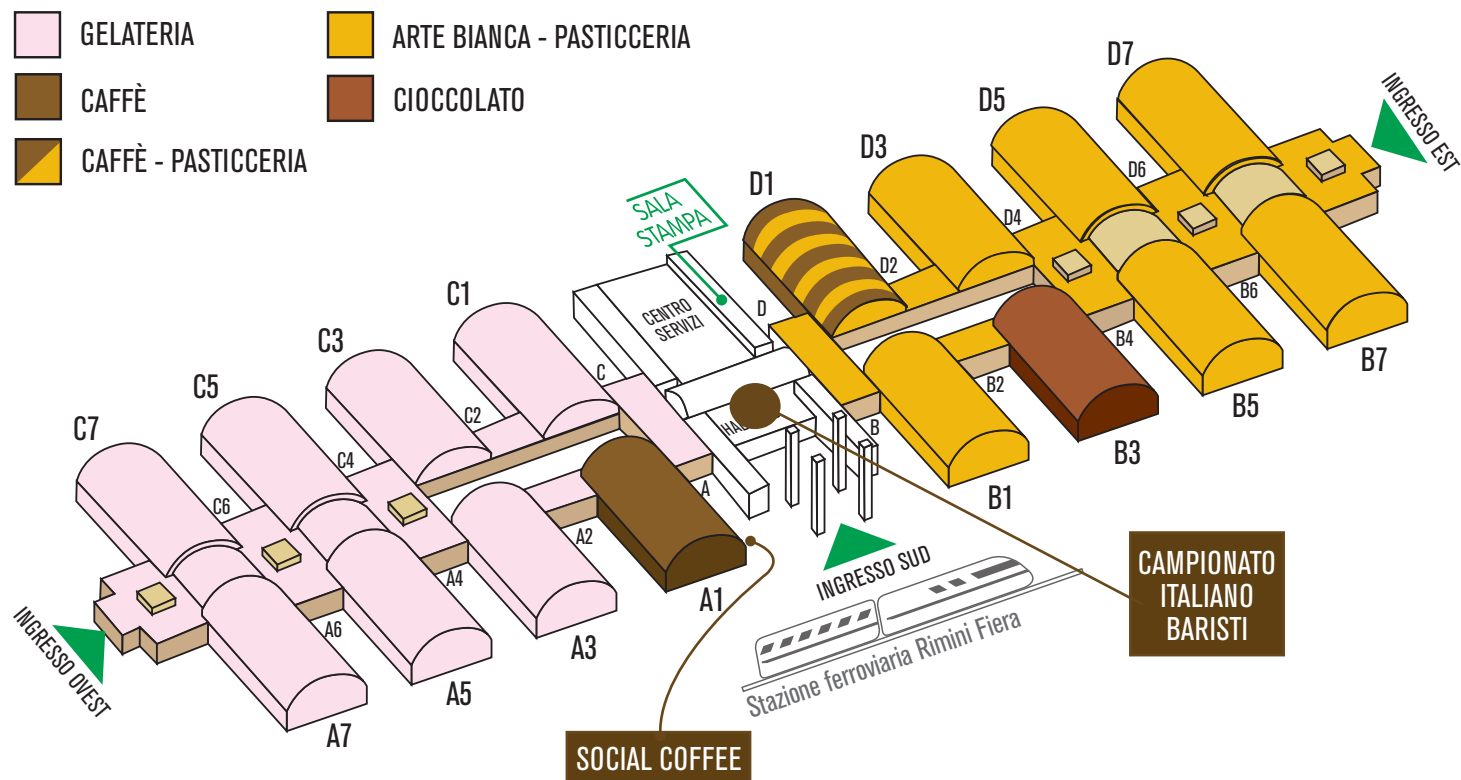
SCAE si dedica alla promozione della cultura del caffè anche attraverso gare riservate ai baristi, tra cui spicca il **World Barista Championship**, che in Italia trova la sua realizzazione nel **CIBC (Campionato Italiano Baristi Caffetteria)**.

La principale attività dell'Associazione **ACIB - SCAE** è la promozione di convegni, incontri ed iniziative afferenti al mondo della **Coffee Culture**, per garantire ai baristi del Bel Paese un solido background ed una competenza professionale su tutti i livelli, nonché promuovere e fornire un indirizzo quale regolamentazione alle scuole di caffetteria **SCAE**.

Altro punto fondamentale della "mission" **ACIB SCAE** è fornire preparazione, curare e gestire il training per i campioni italiani che, gareggiando anno dopo anno ai campionati mondiali **SCAE**, danno vita e continuità al Team Italia.



per info: acib.scae@gmail.com



Sigep 19_23 GENNAIO 2013

34° SALONE INTERNAZIONALE GELATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

g.maioli@riminifiera.it - s.mariani@riminifiera.it
Tel. 0541 744521 - Fax 0541 744772

Organizzato da



Rimini Fiera SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini

Un ringraziamento speciale a:

Partner di Sigep Coffee



Partner Campionati Italiani Baristi



Partner Ufficiale CIBC



Partner Ufficiale CILA e CICS



Main Sponsor



Event Sponsor



ITALIAN ARTISAN ROASTERS SINCE 1946

Supporter

