Insieme a Sigep, anche il salone biennale A.B. Tech Expo dedicato alle tecnologie per la panificazione

Rimini, 13 gennaio 2017 – Alla fiera di Rimini torna l'appuntamento con **A.B. TECH EXPO**. In contemporanea al 38° Sigep, **dal 21 al 25 gennaio prossimi**, il salone biennale dedicato alle tecnologie per la**panificazione** scriverà un importante capitolo nella storia dell'arte bianca: oltre a presentare tutti i grandi marchi della filiera del pane, la manifestazione testimonierà l'unità trovata fra tutte le **Associazioni del settore**.

Il 'tavolo di filiera', protagonista di questa nuova stagione propositiva, è composto da**: Aibi-Assitol, Assipan, Fippa, Italmopa, Richemont Club, Sipan, l'Università Cattolica del Sacro Cuore, oltre naturalmente a Italian Exhibition Group, la società che organizza i saloni nata dall'integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza.**

Al padiglione D7, oltre al concorso mondiale **Bread in the City**, con otto Paesi in gara,altri importanti eventi in programma.

Il **Concorso Young Ideas** è competizione rivolta ai giovani delle scuole alberghiere e degli istituti professionali italiani. Il concorso è coordinato da Richemont Club Italia, promosso da Consorzio Sipan, con il Patrocinio di Richemont Club International.

Attesa per l'iniziativa legata al progetto **Civiltà del Pane**. Nella Hall Sud sarà allestito un locale particolarmente innovativo che Cast Alimenti dedicherà a Bakery&Pastry. Uno spazio dimostrativo, con annessa area education per la formazione e la degustazione.

La ricchezza della panificazione artigianale, in particolare, declinata nelle sue varietà locali, permette di esprimere in modo originale i valori di unità dell'Europa attraverso la "pane diversità" regionale, come indica la sintesi del pane europeo di **Alex & Sylvia**, presentato ad Expo 2015, e oggetto ad AB TECH Expo di un'apposita rinnovata competizione.

Tra gli altri appuntamenti molto attesi spicca il tradizionale convegno promosso da Italmopa, sul tema **La farina è sulla bocca di tutti. Come garantire la corretta informazione del consumatore** (sabato 21 h. 11.00 in Sala Neri). Il Convegno sarà introdotto dai risultati di un'indagine commissionata da Italmopa alla Doxa sulla filiera farina-pane.

E poi, domenica 22, AIBI e Assitol presenteranno insieme a SIGEP una indagine sui consumi e le tendenze del mondo della pasticceria, panificazione e pizza nel corso del convegno dal titolo **"Il pane in Italia: come cambiano i consumi".**

Lunedì 23 gennaio, alle 14.15 in Sala Girasole, è in programma la

presentazione della nuova edizione del **Concorso le 5 stagioni – I nuovi locali pizzeria** e del **Concorso storie di farina – I nuovi spazi del pane.**

Si tratta di due nuovi concorsi internazionali dedicati alla progettazione dei locali, pizzerie e panetterie, all’insegna dell’innovazione e tradizione, della progettazione e della qualità degli spazi di vendita e consumo, in settori di mercato importanti e in evoluzione.