Osservatorio SIGEP 2016

Rimini, 14 giugno 2016 – **Estate, tempo di gelato artigianale e di Osservatorio SIGEP** (la lente d'ingrandimento su consumi e tendenze del Salone mondiale del Dolciario Artigianale, a Rimini Fiera dal 21 al 25 gennaio prossimi, www.sigep.it) che rileva un **+8% dei consumi nel 2015 con quello procapite che ha superato i 6 kg e che con l'avanzare del caldo, porterà quattro italiani su dieci a mangiare regolarmente il gelato,** anche sostituendolo al pasto.

Il moltiplicarsi dei consumi, nella bella stagione, moltiplica anche i gusti.

Se è vero che **quelli tradizionali non deludono mai**, tra **le novità** presentate al SIGEP 2016 e che ora a inizio estate sono protagoniste in gelateria, spopola da nord a sud il **gelato vegan friendly**, segno di una crescente sensibilità alle mutate esigenze alimentari.

Arriva invece direttamente dalle spiagge romagnole la vera e propria tendenza dei mesi più caldi: la torta gelato dedicata al sole. A Rimini, capitale turistica della Riviera, dove da 38 anni si tiene il SIGEP, opera uno straordinario ambasciatore del dolciario artigianale, **il Maestro Roberto Rinaldini tre volte campione del mondo e notissimo volto televisivo che ha ideato Soley**: "Dedico questa creazione al Sole – spiega Rinaldini – l'astro più importante per la vita sul nostro pianeta. Senza la sua luce e senza il suo calore non potremmo esistere. Mi piace pensare che una vita senza dolcezza, ad esempio quella di un prodotto artigianale italiano, sarebbe molto triste per ogni persona. E allora contro la tristezza, gelato dedicato al sole!".

E ci sono davvero tutta la solarità e i profumi che rappresentano la cultura italiana nel Soley: **un pan di spagna con pasta di mandarino tardivo di Ciaculli, bacio di dama al profumo di agrumi, un gelato di mandorle e nocciole, con l'aggiunta del semifreddo al mascarpone con profumo di vaniglia e mandarino tardivo di Ciaculli.**

Il mercato del gelato artigianale è in espansione in tutto il mondo: per sostenerlo come prodotto icona del made in Italy, SIGEP ha anche lanciato il messaggio 'Simply Gelato' che ne afferma il valore, non solo di alimento, ma di simbolo della cultura del gusto italiano nel mondo, della creatività dei maestri gelatieri e di un'intera filiera che arriva ad esportare anche il 90% della sua produzione. **Gelato, quindi, come parola intraducibile!**