



# Frutta in guscio italiana protagonista al SIGEP

Dalla filiera all'arte dolciaria:  
numeri, tendenze e prospettive  
di un'eccellenza della cucina  
italiana, Patrimonio UNESCO.

Quando: venerdì 16 gennaio, ore 13.30

Dove: Area MASAF-ISMEA - Stand 011 Hall Sud

In occasione di **SIGEP**, **ISMEA** organizza un incontro dedicato alla **frutta in guscio italiana**, per offrire una lettura aggiornata di **numeri, tendenze e prospettive** di un comparto di eccellenza dell'agroalimentare nazionale, alla base di un'**industria dolciaria riconosciuta a livello internazionale**.

L'attenzione sarà rivolta a **noci, nocciole, pistacchi, mandorle e castagne**, prodotti al centro della campagna di comunicazione promossa dal **MASAF - Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, **"Frutta in guscio. Dentro c'è l'Italia"**.

L'appuntamento sarà inoltre l'occasione per presentare il calendario delle masterclass in programma presso lo Stand MASAF-ISMEA, curate da maestri della grande tradizione italiana della gelateria, pasticceria e cioccolateria. Le dimostrazioni vedranno la collaborazione dei ragazzi degli Istituti alberghieri della Riviera Romagnola, in un dialogo tra formazione, creatività e saper fare artigiano.

Interventi:

**Sergio Marchi** Direttore Generale ISMEA

**Mario Schiano** Analista di ISMEA per il settore ortofrutticolo

A seguire:

Prima Masterclass condotta da chef pasticceri e gelatieri, con la partecipazione degli studenti dell'Istituto Professionale "S.P. Malatesta" di Rimini.

## LA FRUTTA IN GUSCIO, PROTAGONISTA DELLA CUCINA ITALIANA

La filiera della frutta in guscio riveste un ruolo di primo piano per l'industria dolciaria italiana, fornendo materie prime di elevato valore qualitativo, esaltate dalla maestria di pasticceri, gelatieri e cioccolatieri. Anche i dati sui consumi delle famiglie ne confermano il crescente apprezzamento, sostenuto dalla diffusione di stili di vita orientati al benessere e dal successo di prodotti innovativi - come mix, barrette energetiche e snack funzionali - che hanno contribuito a destagionalizzare i consumi, superando il legame esclusivo con ricorrenze e festività.

77



Io amo la cucina italiana  
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ