



## IM AUGUST WIRD BERLIN ZUR EIS-METROPOLE!

**Bei der Gelato World Tour stehen die besten Eissorten im Rampenlicht:  
Vom 22.-24. August kann das Publikum am Alexanderplatz Eis probieren und das beste "Gelato"  
Deutschlands wählen**

**Die sechzehn bekanntesten und besten handwerklichen Speiseeishersteller** Deutschlands werden von Experten und Berufsverbänden **ausgewählt** und **treten im Gelato World Tour Dorf am Alexanderplatz in Berlin gegeneinander an**. Jeder von ihnen **stellt seine beste Sorte vor**. Die endgültigen Platzierungen basieren dann auf der Gesamtzahl der Publikumsstimmen und der Fachjury. Das wird der absolut „coolste“ Wettbewerb!

**Die Top 3 können Deutschland dann beim großen Finale** der köstlichsten Olympiade weltweit im September 2014 in Rimini (Italien) vertreten. Dort kämpfen die Spitzen-Bewerber der 5 Kontinente um den Titel „World's Best Gelato“.

Nachdem die Gelato World Tour Italien, Spanien, Australien, die Vereinigten Arabischen Emirate und die USA im Sturm erobert hat, kommt die Veranstaltung nun auch nach Berlin. Es ist das erste Mal, dass ein Event dieser Art weltweit abgehalten wird. Fünf erfolgreiche Veranstaltungen haben bereits Hunderttausende angelockt: 130.000 in Rom, 140.000 in Valencia, 70.000 in Melbourne, 40.000 in Dubai und 63.000 in Austin.

Vom 22.-24. August kann die Öffentlichkeit (freier Eintritt) im Gelato World Tour Dorf an kurzen Einführungen über die Kunst der Speiseeisherstellung teilnehmen, die von Dozenten der Carpigiani Gelato University abgehalten werden. Außerdem kann das Publikum live dabei sein, wenn das Eis produziert wird, und das Ergebnis nach Erwerb eines Gelato Tickets probieren (5 € für 2 Eisbecher & 3 Verkostungen).

Berlin wurde als eine der acht Hauptstädte des Speiseeises ausgewählt, weil der deutsche Markt für Gelato der zweitgrößte nach dem italienischen ist. Keine andere Nation hat sich die Leidenschaft für dieses Produkt so zu eigen gemacht hat, wie die Deutschen. Auch wenn die Heimat zweifelsohne in Italien liegt, so gibt es doch über 100.000 Eisdiele auf der ganzen Welt. **Handwerklich hergestelltes Speiseeis** wird mit saisonalen und qualitativ hochwertigen Zutaten der Region produziert; es enthält weniger Luft als industrielle Eiscreme und wird bei höherer Temperatur serviert. Aus diesem Grund ist es geschmacksintensiver, obwohl es weniger Kalorien und Fett aufweist – die richtige Wahl für gesundheitsbewusste Leckermäuler.





Die Veranstaltung wurde von zwei der führenden Spezialisten im Bereich der Speiseeisherstellung organisiert: die angesehene *Carpigiani Gelato University* mit 13 Schulen auf fünf Kontinenten, und *Sigep-Rimini Fiera*, die führende Messe für handwerklich hergestellte Nahrungsmittel. Hauptpartner: IFI, Das Unternehmen gibt seit 1962 das Tempo auf dem Gebiet der Ausstattung für den Nahrungsmittel- und Getränke-Sektor vor, und MEC3, Das Unternehmen ist weltweit führend in der Herstellung von Zutaten für handwerklich hergestelltes Speiseeis und Backwaren.

**Achille Sassoli, der Veranstaltungsmanager der Gelato World Tour, erklärt:** „Speiseeis ist sehr viel mehr als ein klassisches Dessert. Auch wenn die opulente Cremigkeit etwas anderes vermuten lässt, so hat italienisches Speiseeis sehr viel weniger Zucker und Kalorien als andere Eiscreme. Es ist reich an Proteinen, Calcium und Vitamin B2 und enthält dabei ungefähr nur halb so viel Fett wie klassische, industriell gefertigte Eiscreme. Außerdem wird es häufig mit einer Auswahl an frischen Früchten serviert. Wir freuen uns sehr, dass wir eine der bevorzugten Leckereien Italiens nach Berlin bringen können und laden Sie ein, sich uns bei der Suche nach dem besten Speiseeishersteller der Welt anzuschließen.“

**Das Gelato World Tour Komitee hat bereits in den ersten Wochen des Bewerbungszeitraumes zahlreiche Anmeldungen erhalten, aktuell kann man sogar von einem regelrechten Boom der eingehenden Bewerbungen sprechen. Diese können noch bis zum 15. Juli 2014 eingereicht werden.**

Die Gelato World Tour kann auch unter [www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com) sowie auf Facebook und Twitter mitverfolgt werden, wo sich bereits hunderte Fans tummeln.

Für weitere Informationen sowie für die Presse-Akkreditierung wenden Sie sich an das

Pressebüro GWT in Berlin, Reinhardtstr. 6, 10117 Berlin:  
 Pressereferentin Dr. Annalisa Carnio [carnio@press-office-berlin.de](mailto:carnio@press-office-berlin.de), Tel. 0151-19156659

Pressebüro Carpigiani Bologna  
 Pressereferentin Valentina Righi [valentinarighi@gmail.com](mailto:valentinarighi@gmail.com)

