



## EIS-WM IN BERLIN

### Die sechzehn besten Speiseeismeister Deutschlands sind von einer Fachjury gewählt worden!

Berlin 28.07.2014 – Die sechzehn bekanntesten und besten handwerklichen Speiseeishersteller Deutschlands sind nun von Experten und Berufsverbänden **ausgewählt** worden. Sie **treten vom 22.08.-24.08.2014 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!

#### Liste der Sorten und Namen der 16 Finalisten:

- **Mauros Eis** - Mauro Zampolli, Eiscafé Zampolli, Offenburg
- **Exotischer Sommertraum** - Frerk Veen, Kleine Borkumer Eiskonditorei, Borkum
- **Haselnuss-Herz** - Marco Vazzola, Eiscafé Venezia, Birkenfeld
- **Cremino Croccante** - Gianni Toldo & Raffaella Ceol, Eiscafé Venezia, Kirn/Nahe
- **Deutsche Meistervanille mit Cassis-Holunder-Variegato & Weißer Venezuela Schokolade** - Ralf Schulze, IceGuerilla, Beeskow
- **Krokant-Harmonie** - Nicola Ragazzo, Grancaffè La Gelateria, Schwetzingen
- **Vorzügliche Pistazie** - Ezio Piccin & Walter Mangili, Gelateria Caffè & Gelato, Berlin
- **Schokokeks mit Himbeere** - Michele Pais dei Mori, Eiscafé Dolomiti, Augsburg
- **Eiscafé Firenze - Nardi & Nardi** - Rolando Nardi, Rote Passion, Haar
- **Oktoberfest (Bier und gebrannte Mandeln)** - Matthias Münz, Der verrückte Eismacher, München
- **Sorbet aus weißem Pfirsich "Pfälzer Glückskugel" mit Mandeln** - Salvatore & Claudia Mavelli, Eiscafé Mavelli, Bremerhaven
- **Gaumenfreuden des Ätna** - Nino & Ilenia Lacagnina, Eiscafé Dolomiti, Rheinlandpfalz
- **Sorbet von gegrillter Ananas** - Ute Giloj & Tilmann Krieger, Zeisigwaldschänke, Chemnitz / Sachsen
- **Venezianische Vanille** - Gianluca Fedele & Antonio Nardi, Eiscafé Venezia, Büdingen
- **Gewürze des Orients** - Adriano Colle, Eiscafé Venezia, Allgäu
- **Weinbergpfirsich & Prosecco** - Stefano Bortolot, Gelateria Fratelli Bortolot, Cochem





**Die Top 3 können Deutschland schließlich 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“

Die Öffentlichkeit erhält **freien Eintritt** ins **“Gelato World Tour Dorf”** am Alexanderplatz. Große wie kleine Besucher können die Geheimnisse des handwerklichen Speiseeises entdecken, indem sie kostenlos an den **Workshops** und **Minikursen zur Eisherstellung** teilnehmen, die von den Eismeistern der Carpigiani Gelato University abgehalten werden.

Wenn die Besucher die **köstlichen Sorten probieren möchten, die von den sechzehn Wettbewerbern eigens für den Anlass hergestellt werden**, können sie am Infoschalter im Dorf ein **Gelato Ticket** erwerben. Das Gelato Ticket kostet **5 Euro und beinhaltet 5 Kostproben** (2 Mini-Becher und 3 Mini-Waffeln). Durch den Erwerb werden die Besucher Teil der Jury und können für ihren Lieblingsgeschmack abstimmen. Gleichzeitig nehmen sie am **“Taste&Win!” Wettbewerb** teil, bei dem ein **iPad** verlost wird.

Außerdem kann man im Dorf dem Workshop über die Planung einer erfolgreichen Eisdiele von IFI beiwohnen oder aber bei einem Kurs von den Eiskonditoren der International School of Gelato von MEC3 für die Besucher die tausend Aromen von Speiseeis entdecken. Weitere Programmpunkte, bei denen sich die Wettbewerbsteilnehmer aneinander messen sind die **Tonda Challenge von IFI**, bei der es den goldenen Eisportionierer zu gewinnen gibt, sowie der Wettbewerb **Cookies Best Taster von MEC3**, bei dem der begehrte Cookie’s Cup verliehen wird.

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.

Unterstützt wird das Ganze vom **italienischen Unternehmen IFI, das Vitrinen herstellt** (das einzige Unternehmen der Welt, das dem handwerklichen Speiseeis mit den einsehbaren Wannen der GWT Bellevue zum Design-Oskar “Il Compasso d’Oro” verholfen hat) und von **MEC3, dem weltweit führenden Unternehmen in der Herstellung von Zutaten für handwerklich hergestelltes Speiseeis und Backwaren**.

**Die Schirmherrschaft für die Veranstaltung haben das italienische Außenministerium, das Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung, UNITEIS - die Vereinigung der italienischen**





**Speiseeishersteller in Deutschland** - die Road to Expo 2015 und die Region Emilia Romagna übernommen.

**Ziel** der Gelato World Tour – die erste internationale Wander-Veranstaltung - ist es, **die Kultur von echtem italienischem Speiseeis**, einem frischen und einzigartigen Nahrungsmittel, der breiten Öffentlichkeit auf der ganzen Welt nahezubringen. Bei jeder Etappe treten die sechzehn Gelatieri mit ihren köstlichsten Sorten gegeneinander an, die vom Publikum, einer Fachjury und den Wettbewerbsteilnehmern bewertet werden.

**Deutschland steht weltweit bei der Anzahl der Eisdieleen (beinahe 9.000) an zweiter Stelle, und an erster in puncto Leidenschaft und handwerkliche Tradition.** Die Bindung zwischen Italien und Deutschland ist in diesem Bereich extrem stark und die Wurzeln dieses althergebrachten Berufsbildes sind Dank der italienischen Eishersteller gefestigt (vor allem aus der Gegend des Val di Zoldo und Cadore), die zwischen Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts nach Deutschland eingewandert sind.

Die Vielzahl an qualifizierten Bewerbungen, die unmittelbar nach Eröffnung des Anmeldeverfahrens eingegangen sind, und der Antritt der Auswahljury lassen qualitativ hochwertige Rezepte erahnen.

Berlin ist die letzte Etappe der Gelato World Tour (nach Italien, Spanien, Australien, den Vereinigten Arabischen Emiraten und den USA), bevor es **vom 5.-7. September zum großen Finale auf der Piazzale Fellini in Rimini** geht. Direkt gegenüber des bekanntesten Strandes von Europa und neben dem Grand Hotel, das durch den großartigen Regisseur aus Rimini im Film *Amarcord* bekannt geworden ist, messen sich noch ein letztes Mal alle Finalisten der vorangegangenen Etappen aneinander: **24 Eishersteller von 5 Kontinenten treten mit ihrem Spitzengeschmack gegeneinander an.** Am Ende der Veranstaltung wird der Titel **World's Best Gelato** verkündet und geehrt.

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

Veranstalter / Organizers		Hauptpartner / Main Partners	
Sponsoren / Technical Sponsor			
Schirmherrschaft / Institutional Partner		Presse Partner / Media Partner	



Pressebüro Carpigiani Bologna  
Pressereferentin Valentina Righi [valentinarighi@carpigiani.it](mailto:valentinarighi@carpigiani.it)

Veranstalter / Organizers

Hauptpartner / Main Partners

Sponsoren / Technical Sponsor

Schirmherrschaft / Institutional Partner

Presse Partner / Media Partner