



MIT DER FREUNDLICHEN BITTE UM VERÖFFENTLICHUNG

FOTOS DER GEWINNER OHNE CREDITS ANBEI, WEITERE BILDER UNTER <http://www.gelatoworldtour.com/press/press-download/>

DIE BERLIN-ETAPPE DER GELATO WORLD TOUR STELLT EINEN NEUEN REKORD AUF : DIE HOCHSTE TAGESBESUCHERZAHL 45.000 AM 23.08.2014!

DAS SIND DIE DREI GEWINNERSORTEN:

1. Gewürze des Orients – Eiscafe' Venezia von Adriano Colle aus Kempten (Allgäu) Bayern
2. Haselnuss Herz – Eiscafe' Venezia von Marco Vazzola - Birkenfeld (BIR)
3. Exotischer Sommertraum – Kleine Borkumer Eiskonditorei von Frerk Veen aus Borkum, Ostfriesland/Niedersachsen.
- 4.

SIE VERTRETEN DEUTSCHLAND BEIM GROSSEN FINALE IN RIMINI (5.-7. SEPTEMBER 2014).

Berlin, 24. August 2014 – Dank des leckersten Wanderwettbewerbs der Welt ist ganz Berlin verrückt nach handwerklich hergestelltem Speiseeis. Über 95.000 Besucher tummelten sich im Gelato World Tour Dorf am Alexanderplatz bis am 15.00 Uhr am Sonntag (es sind noch 7 Stunden bis zum Ende der Veranstaltung). Sie nahmen an Vorführungen zur Eisherstellung teil und standen in meterlangen Schlangen an, um ihre Liebessorten zu probieren und zu wählen und stellten so einen neuen Rekord auf (und es sind noch 7 Stunde bis zum Ende der Veranstaltung).

Hunderte Journalisten und Blogger weltweit publizierten Artikel, TV- und Radio-Beiträge sowie Posts zu dieser Etappe: Deutschland hat nicht nur die Fußball-Weltmeisterschaft 2014 gewonnen, es sieht ganz danach aus, als hätten die Deutschen vor, auch den Titel "World's Best Gelato" zu holen.





Die 16 Eismeister im Wettbewerb haben in drei Tagen mehr als 6.000 kg Eis hergestellt. Das Eis wurde dem Publikum aus wunderbaren hochst modernen Ili Eisvetrine verteilt wurde. Die Firma Medac hat meh 50.000 Becher und die Firma Cono Roma hat 80.000 Miniwaffeln zur Verfügung gestellt. Die Qualitaet der Miniwaffeln wurde von der Firma Mec 3 garantiert, da sie erlesenen Zutaten für die Waffelherstellung verwendet. Ferner hat Mec3 den Eismeister die Ausstattung organisiert und sponsort. Die 3 Eistüten aus Glasfaserkunststoff für die Gewinner wurden von Screams zur Verfügung gestellt.

Die drei Erstplatzierten nehmen vom 5. bis 7. September 2014 am Finale der Gelato World Tour in Rimini (Italien) teil. Das Endergebnis basiert auf der Beurteilung dreier Jurys: der Besucher, der Fachjury und der Wettbewerbsteilnehmer selbst. Hier sind die Sorten, die für Deutschland ins Rennen gehen:

1. Gewürze des Orients – Eiscafe' Venezia von Adriano Colle aus Kempten (Allgäu) Bayern
2. Haselnuss Herz – Eiscafe' Venezia von Marco Vazzola - Birkenfeld (BIR)
3. Exotischer Sommertraum – Kleine Borkumer Eiskonditorei von Frerk Veen aus Borkum, Ostfriesland/Niedersachsen.

Der Peers Award (eine Auszeichnung für die Sorte, die die Eishersteller gerne in ihrer Eisdiele anbieten würden) wurde durch die teilnehmenden Eismacher an die Sorte Cremino Croccante vergeben. Die Fachjury hat besondere Erwähnungen für Stefano Bortolot. Gewinner des Wettbewerbs Cookies Best Taster von Mec3 ist Matthias Muenz. Hier wurde die Fähigkeit ausgezeichnet, mit verbundenen Augen nach nur einer Kostprobe die meisten Zutaten zu erraten, die für die verkostete Sorte verwendet wurden. Gianni Toldo, Eiscafé Venezia, Kirn/Nahe (60+60)) ist Erstplatziertes bei der Tonda Challenge, ein Wettbewerb von IFI, bei dem derjenige unter den Teilnehmern ausgezeichnet wird, der es schafft, zwei Eisbecher mit exakt 60 Gramm zu portionieren – der erste mit einer Sorte, der zweite mit zwei Sorten.

Als weiterer Preis für den Gewinner werden MyGelato App und Carpigiani eine Sondermarketing kampagne (social Networks und mit 500 Gutscheine) 3 Monaten lang kostenlos für seine Eisdiele führen.

Die Veranstaltung wurde von den "Spezialisten" aus der Welt des Speiseeises organisiert: der Carpigiani Gelato University und SigeP-Rimini Fiera. Unterstützt wurden sie vom italienischen





Hersteller für Vitrinen IFI (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), von MEC3 (das weltweit führende Unternehmen in der Herstellung von Zutaten für handwerklich hergestelltes Speiseeis und Backwaren – es hat mit der Sorte Gelatinho, die für die Fußball-WM kreiert wurde, einen Volltreffer in 3000 Eiscafés gelandet) und von UNITEIS, der Vereinigung der italienischen Speiseeishersteller in Deutschland.

10% des Erlöses gehen für wohltätige Zwecke an eine Kindereinrichtung in Berlin. Der Gelato Pixel Passion Wettbewerb geht noch weiter: verewigen Sie auf einem Foto das "Gute" an einem Eis, und informieren Sie sich auf der Seite www.fondazionecarpigiani.it, wie Sie ein Stipendium für die Carpigiani Gelato University gewinnen können.

Berlin war die letzte Etappe der Gelato World Tour vor dem **großen Finale, das vom 5.-7. September im Parco Fellini von Rimini abgehalten wird**. Die dortigen Protagonisten: die 24 Finalisten aller Etappen der 1. Veranstaltung, die von 4 Kontinenten kommen. Am Ende wird der Titel **"World's Best Gelato"** verliehen.

Wenn Sie mehr über das große Finale der Gelato World Tour erfahren wollen: www.gelatoworldtour.com. Auf Facebook – Gelato World Tour; Twitter – @GelatoWorldTour; Flickr – Gelato World Tour; Instagram – gelatoworldtour2014; Hashtag: #gelatoworldtour.

Für weitere Informationen, Bilder und Videos: [Valentina Righi - +39 342 6183372 - valentinarighi@carpigiani.it](mailto:Valentina.Righi@carpigiani.it)
Kontakt für GWT Berlin: **Pressereferentin Frau Dr. Annalisa Carnio at Press Office Berlin**
 Reinhardtstr. 6- 10117 Berlin
 Tel: 030-618 24 66; Mobil: 0151 -1915 665; E-Mail: carnio@press-office-berlin.de

Veranstalter		Hauptpartner	
Sponsor			
Schirmherrschaft			Presse Partner