



CON GENTILE RICHIESTA DI PUBBLICAZIONE

IN ALLEGATO FOTO CREDIT-FREE DEI VINCITORI, ALTRE IMMAGINI A <http://www.gelatoworldtour.com/press/press-download/>

## LA TAPPA DI BERLINO DEL GELATO WORLD TOUR STABILISCE IL NUOVO RECORD DI PRESENZE GIORNALIERE: OLTRE 45.000 PERSONE HANNO RIEMPITO IL VILLAGGIO IN ALEXANDERPLATZ SABATO 23 AGOSTO!

## ECCO I TRE GUSTI TEDESCHI VINCITORI, SAPORI D'ORIENTE, CUORE DI NOCCIOLA E SOGNO ESOTICO D'ESTATE, CHE RAPPRESENTERANNO LA GERMANIA AL GRAN FINALE DI RIMINI (5-7 SETTEMBRE 2014)

Berlino, 24 Agosto 2014 – Berlino impazzisce per il gelato artigianale grazie al contest itinerante più goloso del mondo. Nonostante il maltempo, in questi tre giorni **oltre 95.000 persone** hanno riempito il Villaggio del Gelato World Tour in Alexanderplatz seguendo corsi di gelateria e facendo code di decine di metri per assaggiare e votare i gusti preferiti (e mancano ancora 7 ore alla chiusura): inoltre **sabato 23 agosto è stato stabilito il nuovo record di presenze giornaliere (oltre 45.000)!** In tutto il mondo centinaia di giornalisti e bloggers stanno pubblicando articoli, servizi tv, radio, post su questa tappa: non solo la Germania ha vinto i Mondiali di Calcio 2014, pare i tedeschi abbiano tutta l'intenzione di vincere anche il titolo "World's Best Gelato".

I 16 gelatieri in gara hanno prodotto oltre 6.000 kg di gelato, serviti all'interno di 13 vetrine IFI di ultima generazione. Medac ha offerto 50.000 coppette e Cono Roma ha donato 80.000 mini-coni. L'alta qualità dei gusti proposti è stata garantita dall'utilizzo di 700 kg di ingredienti firmati MEC3, che ha dotato i gelatieri di tutto l'occorrente. I 3 Coni-Premio in fibra di vetro e resina sono stati messi a disposizione da Screams.

**I primi tre classificati hanno vinto un posto per la finale del Gelato World Tour, a Rimini (Italia) dal 5 al 7 settembre 2014.** Il giudizio finale si è basato sul voto di tre giurie: pubblico, giuria tecnica e gelatieri in gara. Ecco i gelati che rappresenteranno la Germania:

1. **Sapori d'Oriente** - Adriano Colle - Eiscafè Venezia Kempten (Allgäu) Bayern
2. **Cuor di Nocciola** - Marco Vazzola - Eiscafè Venezia - Birkenfeld (BIR)
3. **Sogno Esotico d'Estate** - Frenk Veen - Kleine Borkumer Eis Konditorei –Borkum, Ostfriesland/Niedersachsen.





Il Peers Award (un premio per il gusto che i gelatieri vorrebbero nel loro negozio) è stato conferito, attraverso il voto degli stessi gelatieri partecipanti, al gusto Cremino Croccante, di Gianni Toldo e Raffaella Ceol, Eiscafé Venezia, Kirn/Nahe e al gusto **Weinbergpfirsich & Prosecco**, di **Stefano Bortolot** - Gelateria Fratelli Bortolot - Cochem RLP.

La menzione speciale della **giuria tecnica** è andata ancora al gusto **Weinbergpfirsich & Prosecco**, di **Stefano Bortolot** - Gelateria Fratelli Bortolot - Cochem RLP.

**Vincitore della sfida Cookies Best Taster by Mec3, Matthias Münz, Der verrückte Eismacher, Amalienstr. 77, 80799 München, Bayern, Deutschland**, per l'abilità nell'indovinare – ad occhi chiusi - il maggior numero di ingredienti presenti in un gusto dopo un solo assaggio. **Gianni Toldo, dell'Eiscafé Venezia (Kirn/NaheKH) con un risultato di 60+60 si è aggiudicato anche il primo posto al Tonda Challenge**, sfida proposta da IFI che premia la capacità dei gelatieri concorrenti nel preparare due coppette da 60 grammi precisi, la prima con un gusto, la seconda con due.

**MyGelato App e Carpigiani hanno premiato il vincitore della tappa tedesca del Gelato World Tour, Adriano Colle, con tre mesi di campagna di marketing gratuita sui social media e 500 coupon omaggio utilizzabili nella propria gelateria.**

L'evento è stato organizzato dai massimi sistemi del gelato artigianale: Carpigiani Gelato University e Sigep - Rimini Fiera con il supporto dell'azienda italiana fornitrice di vetrine IFI (l'unica al mondo che ha portato il gelato artigianale ad ottenere l'oscar del design – il Compasso d'Oro – grazie ai pozzetti a vista del GWT Bellevue), MEC3 (azienda leader di settore nella produzione di ingredienti per gelateria artigianale e pasticceria che con Gelatinho, il gusto creato per celebrare i mondiali di calcio, ha fatto goal in 3000 gelaterie), UNITEIS, l'associazione dei gelatieri artigiani in Germania.

Il 10% del ricavato sarà devoluto in beneficenza. Il contest "Gelato Pixel Passion" continua: scattate una foto che immortalino il "buono" del gelato, visitate il sito [www.fondazionecarpigiani.it](http://www.fondazionecarpigiani.it) e scoprite come vincere una borsa di studio per la Carpigiani Gelato University.

Berlino è stata l'ultima tappa del Gelato World Tour prima del **Gran Finale che si terrà dal 5 al 7 settembre al Parco Fellini di Rimini**, che vedrà protagonisti i 24 finalisti di tutte le tappe della 1ª edizione, provenienti da 4 continenti. Al termine dell'evento sarà decretato e premiato il **"World's Best Gelato"**.

Per saperne di più sul Gran Finale del Gelato World Tour: [www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com). Su Facebook – Gelato World Tour; Twitter – @GelatoWorldTour; Flickr – Gelato World Tour; Instagram – gelatoworldtour2014; Hashtag: #gelatoworldtour.

[Per maggiori informazioni, immagini e video: Valentina Righi - +39 342 6183372 - \[valentinarighi@carpigiani.it\]\(mailto:valentinarighi@carpigiani.it\)](#)

