



CON GENTILE PREGHIERA DI PUBBLICAZIONE

Per download immagini: <http://www.gelatoworldtour.com/press/press-download/>

## GELATO WORLD TOUR: AI BLOCCHI DI PARTENZA IL GRAN FINALE

### RIMINI PER 3 GIORNI CAPITALE MONDIALE DEL GELATO ARTIGIANALE

**Dal 5 al 7 settembre l'arte del gelato artigianale conclude il trionfale viaggio nel mondo (da Roma a Valencia, da Melbourne a Dubai, da Austin a Berlino). 24 i gusti in lizza per il titolo "World's Best Gelato". Assaggiandoli, il consumatore può votare il preferito e compiere un'esperienza formativa e sensoriale unica. Al Villaggio in Piazzale Fellini, giochi, contest, mini-corsi e per tutta Rimini itinerari golosi!**

*Rimini, 3 settembre 2014* – Il conto alla rovescia è partito. Dal 5 al 7 settembre, il parco Fellini di Rimini ospita il gran finale del **Gelato World Tour**, la "Formula Uno" del gelato artigianale. Dalle 11 alle 24, per tre giorni, palette e coppette saranno messe a dura prova dall'abilità dei più grandi Maestri gelatieri internazionali, che in queste ore stanno affinando le ricette per la serata conclusiva di domenica, nella quale verrà premiato il miglior gusto gelato del mondo.

L'appuntamento per il pubblico è dunque di fronte alla spiaggia più famosa d'Europa e di fianco al Grand Hotel reso celebre da Fellini nel film *Amarcord*. Dunque, una conclusione pirotecnica davanti a migliaia di turisti, nel cuore mondiale del distretto del gelato artigianale, nella città che ha visto nascere e crescere - fino a diventare leader incontrastato - Sigep, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali. Il 7 settembre sarà estratto anche il fortunato vincitore del concorso "Gelato for life" che per 10 anni avrà diritto ad un gelato gratis al giorno in una delle gelaterie del network di **MyGelato App**, l'applicazione gratuita di Carpigiani che porta le gelaterie artigianali negli smartphone iOS e Android.

Ma andiamo con ordine. L'evento è organizzato da **Carpigiani Gelato University** e **Sigep-Rimini Fiera**, in **partnership con Ifi** (l'azienda italiana conosciuta in tutto il mondo per le sue vetrine per il gelato artigianale) e

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy

C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.067  
i.v. Reg.Imp.di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALI S.P.A.  
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna Italy

C.F., P. IVA e Reg. Imprese di Milano  
00872030150 - R.E.A. MI 862551 - Mecc. ALI MI 159273

Main Partners



Sinca 1962



Fifty years for innovation



The Genuine Company



**Mec3** (azienda leader di settore nella produzione di ingredienti per gelateria artigianale e pasticceria) e, grazie ad una formula coinvolgente, in un anno ha conquistato palati estremamente diversi in città come **Roma, Valencia, Melbourne, Dubai, Austin e Berlino**. Il "Villaggio" è aperto al pubblico, con ingresso libero. È dunque possibile partecipare gratuitamente alle dimostrazioni per saperne di più sul mondo del gelato artigianale ed incontrare i migliori Maestri gelatieri di tutto il mondo. Al Villaggio si può seguire il mini – corso della Carpigiani Gelato University "Che cosa è il gelato?", frequentare il laboratorio didattico "La mia prima gelateria" condotto da IFI per raccontare come aprire e gestire una gelateria di successo o, ancora, partecipare ai mini corsi emozionali rivolti ai 'non addetti ai lavori' dal titolo "Scopri i mille gusti del gelato" organizzati da Mec3 e tenuti dai Maestri gelatieri della International School of Gelato. E visto che siamo nell'anno dei mondiali di calcio, Mec3 proporrà nella sua vetrina Gelatinho, il gusto autentico del Brasile che ha fatto goal in 3000 gelaterie!. Per la prima volta al mondo, sarà inoltre possibile vedere una vetrina gelato opera d'arte, premiata con l'oscar del design, il Compasso d'Oro: Bellevue di IFI.

Presso il Villaggio, si potrà assistere anche ad **altri contest** con protagonisti i gelatieri in gara: dal **Tonda Challenge by IFI** (che premia con la 'spatola d'oro' il gelatiere che realizza la coppetta perfetta da 60 grammi) al **Cookies Best Taster by MEC3** (che assegna l'ambita Cookie's Cup al miglior assaggiatore, il gelatiere che, bendato, indovina più ingredienti possibili di un gusto gelato). E poi, iniziative e giochi per bambini e famiglie.

**La Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani** promuoverà anche due *contest* che mettono in palio per bambini, giovani e studenti gustosi premi e borse di studio: **Gelato Pixel Passion** a **The Art of Gelato** ([www.fondazionecarpigiani.it](http://www.fondazionecarpigiani.it) per maggiori informazioni).

Ai main partner IFI E MEC3 per il Gran Finale si aggiunge **Parmalat**, che fornirà latte e panna freschi per il gigantesco laboratorio di gelateria allestito al Parco Fellini, dove dal 5 al 7 settembre si lavorerà a ritmi velocissimi per creare il miglior gelato del mondo. Per il Gelato World Tour Parmalat organizzerà un evento ludico-didattico dedicato ai bambini focalizzato sul latte fresco e speciali **workshop "Non solo Latte"**, per scoprire cosa c'è dietro questo alimento di alta qualità, giocare e ricevere simpatiche sorprese. A celebrare il legame sempre più stretto tra gelato e alta gastronomia entra un **ristorante, "Quartopiano"**. Ogni giorno alle 11.30, 14.30 e 18.00 lo chef Silver Succi sarà protagonista di inediti **show cooking**, in cui racconterà gli ingredienti, i passaggi, i segreti della realizzazione di piccoli capolavori culinari come il "risotto alle erbe fini, calamari saltati e gelato alla bufala" o la "selezione di pesci crudi e gelato al mojito". Media partner, QN il Resto del Carlino, uno dei più antichi quotidiani italiani che da sempre ha saputo abbinare l'autorevolezza della copertura nazionale ed internazionale ad un'informazione locale capillare, ed Evensi, motore di ricerca internazionale per eventi.

Come già accaduto in tutte le precedenti tappe di **Gelato World Tour**, anche a Rimini il territorio è fortemente coinvolto e, con esso, le gelaterie artigianali che vi operano.

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy

C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.067  
i.v. Reg.Imp.di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALI S.P.A.  
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna Italy

C.F., P. IVA e Reg. Imprese di Milano  
00872030150 - R.E.A. MI 862551 - Mecc. ALI MI 159273

Main Partners



Sinca 1962



Fifty years for innovation



The Genuine Company



Decine di gelaterie, sensibilizzate da **CNA** e **Confartigianato**, hanno già aderito al progetto e sono state inserite nella mappa interattiva **MyGelato App**. Gusti appositamente studiati guideranno i visitatori lungo percorsi ideati in collaborazione con l'Università di Bologna che, a partire dal 'cuore' di parco Fellini, si ramificheranno da una parte in direzione Riccione, sulle strade dello shopping e del benessere, e dall'altra verso Torre Pedrera, sulle strade del divertimento e delle acque, senza dimenticare il centro storico. Molte altre iniziative aspettano il pubblico, connettendo sempre più tour, territorio e gelaterie artigianali.

Per degustare i deliziosi prodotti offerti in coppetta, si può acquistare il **Gelato Ticket** presso l'**info-point** posto all'interno del villaggio stesso. Con il Gelato Ticket – 7 euro per assaggiare a scelta otto dei 24 gusti disponibili - si diventa parte della giuria e si può votare per il World's Best Gelato, nonché partecipare al concorso "Taste & Win!" per vincere un Ipad mini ed altri stuzzicanti premi. Inoltre, se si **acquista il Gelato Ticket attraverso MyGelato App** si potranno avere nove coupon degustazione al posto di otto.

**Ecco i 24 concorrenti ed i gusti che porteranno a Rimini: tutti da assaggiare!**

**Adriano Colle** di Eiscafè Venezia a Kempten in Baviera è stato il primo classificato della tappa di Berlino con il gusto **Sapori d'Oriente**: un gelato a base di yogurt, raffinato con cannella, variegato con cioccolato cardamomo con le nocciole.

**Marco Vazzola** dell'Eiscafè Venezia di Birkenfeld porta a Rimini il gusto **Baci di Nocciola**, con il gusto della nocciola piemontese "Tonda Gentile Trilobata" abbinata ad una delle migliori miscele di cacao e del cioccolato fondente Ecuadoriano. Il tutto viene accoppiato ad uno strato di caramello, scaglie di cioccolato e delle nocciole intere Piemontesi I.G.P. creando così un "Sandwich" di aromi.

**Frerk Veen** della Kleine Borkumer Eis Konditorei di Bork ha creato per la finale il gusto **Sogno Esotico d'Estate**. Un gelato al limone e lime con un tocco di basilico fresco e datteri secchi.

**Ahmed Abdullatif** della gelateria Dolci Desideri in Bahrain presenta il gusto **"Rose di Bahrain"** che si ispira alla famosa bevanda del Bahrain a base di latte insaporita con sciroppo di petali di rosa.

**Abdelrahman Al Teneiji e Joselito Reyes** della Gelateria Cremolata di Al Dhaid negli Emirati Arabi hanno creato il gusto **"Crema Bueno"**, un gelato alla nocciola guarnito con cioccolato al latte a basso contenuto di grassi e pezzi di wafer croccante. "È il nostro gusto "cavallo di battaglia" e quello più richiesto nella nostra gelateria", spiegano.

**Bruno Bido** della gelateria Da Bruno di Padova sorprende con **"Miele con gnocchetti di pain d'épices, cannella, burro e parmigiano"**. Il gusto parte da una vecchia ricetta veneta, gli gnocchi alla cannella, risalente al periodo austroungarico e la abbinata a quella francese del pain d'épices. Il gusto perfetto per il "pubblico sempre più esigente" secondo il maestro gelatiere.

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy

C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.067  
i.v. Reg.Imp.di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALI S.P.A.  
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna Italy

C.F., P. IVA e Reg. Imprese di Milano  
00872030150 - R.E.A. MI 862551 - Mecc. ALI MI 159273

Main Partners



Sinca 1962



Fifty years for innovation



The Genuine Company



**Andrea Botton** della gelateria Santamaria di Maserà di Padova conquista con la semplicità di **“Yogurt Miele e Noci”** con ingredienti di alta qualità come lo sciroppo d’acero e le noci di Sorrento.

**Cesare Cellie e Claudio Bearesi** sono i gelatieri di Bacio Gelato a Dubai e propongono il **“Cremoso alla nocciola con millefoglie, variegato gianduia e nocciole pralinate”**. Un gusto sontuoso con nocciola italiana del Piemonte e gianduia servito su un millefoglie.

**James Coleridge e Salvatore Boccarossa** di Bella Gelateria a Vancouver in Canada presentano **“Dolcezza d’Estate”**. Il gusto rinfrescante e dolce dei limoni sorrentini si unisce alla dolcezza dello sciroppo d’acero canadese fatto in casa. Dolce e salato bilanciati perfettamente in questo gusto ideale per rinfrescarsi nelle serate estive più calde dovunque ci si trovi: a Rimini o a Vancouver.

**John e Sam Crowl** della gelateria Cow & the Moon di Sydney, in Australia, hanno ideato il gusto **“Mandorla Affogato”**, un gelato alla vaniglia del Madagascar variegato con mandorle al caffè tostate e caramellate, caffè del Kenya e salsa di caramello salato.

**Ida Gabriela di Biaggio e Davide Scantamburlo** della gelateria Novecento di Pescara portano a Rimini **“Novecento”**, in cui la glassa al vino passito avvolge la tradizionale crema impregiosita e arricchita dalla croccantezza del crumble alle nocciole.

**Carlos e Juan Enríquez Sánchez** della gelateria Iceberg di Palma de Mallorca propongono **“Sorbetto di arancia di Sóller con menta fresca e cardamomo”** con ingredienti freschi della loro terra d’origine. Un’immersione nei profumi e nei sapori delle Baleari.

**Roberto Galligani e Giuseppe Zerbato** della Casa del Gelato di Albenga offrono al pubblico il loro **“Tripudio d’arancia”**. La panna di alpeggio viene cotta al momento della mantecazione; quindi unita sapientemente al miele d’acacia e aromatizzata con un delicato sentore di Cognac Lapostolle e di vaniglia Navan. Un variegato di scorzette d’arancia e stracciatella fondente completa la composizione dando sapore e persistenza al retrogusto.

**Diana Kontoprias** di Frangipani Gelato di Sydney propone **“Pavlova”** ispirato al dolce tipico australiana con base di meringa e purea di frutto della passione.

**Alessandro Lancierini** della gelateria Fiore di Suzzara, in provincia di Mantova, presenta **“Cuore di Nocciola”** un gusto della tradizione con l’aroma classico della nocciola di primissima qualità.

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy

C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.067  
i.v. Reg.Imp.di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALI S.P.A.  
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell’Emilia - Bologna Italy

C.F., P. IVA e Reg. Imprese di Milano  
00872030150 - R.E.A. MI 862551 - Mecc. ALI MI 159273

Main Partners



Sinca 1962



Fifty years for innovation



The Genuine Company





**Matthew Lee** della gelateria Tèò di Austin ci porta nella tradizione del suo paese con la “**Torta di Noci Pecan dal Texas**”. L'ingrediente base sono le noci pecan leggermente tostate e incorporate in una base speciale variegata con una salsa al caramello preparata secondo la ricetta tradizionale del sud degli Stati Uniti.

**Isabel López Dominguez** porta in gara il gusto “**Mil Hojas**” un gelato a base di meringa italiana e pasta sfoglia, un connubio semplice ma sorprendente. Il più richiesto della sua gelateria 19 Palmeras di Punta Umbria in Spagna.

**Francesco Mastroanni** della gelateria Il Cantagalli di Lamezia Terme propone “**Cuor di Brontolo**”, ironicamente dedicato al pistacchio di Bronte. Un omaggio alla cittadina siciliana e un richiamo al personaggio della favola di Biancaneve che è all'apparenza burbero e irascibile, ma in realtà dal cuore pieno di dolcezza.

**Maurizio Melani** di Vèneta Gelato italiano di Valencia porta a Rimini “**Biscotto della Nonna**”, un gusto che porta indietro nel tempo ed evoca i piccoli momenti di piacere vissuti durante la nostra infanzia: le colazioni, le merende i momenti felici nei quali la mamma ci permetteva di spalmare la crema di cioccolato sui biscotti. Dal sapore intenso e persistente questo gusto cremoso e leggero soddisfa il desiderio di qualcosa di dolce e ci riporta alla mente quei momenti felici.

**Emanuele Montana** della gelateria Retrò di Roma preparerà a Rimini il gusto “**Delizia di ricotta e Cointreau**”, un delizioso gelato di ricotta di pecora fresca farcito con pistacchi di Bronte e gocce di cioccolato criollo peruviano accompagnato da un amabile liquore all'arancia.

**Lorenzo Salvioni e Andrea Granville** della gelateria Cone Street di Dubai sorprenderanno con “**Le Mille e una... Merenda**”. Gelato artigianale al cioccolato fatto alla vecchia maniera con cioccolato svizzero, latte fresco e panna aromatizzato con l'aggiunta di infusioni, aromi e gusti che ci riportano indietro nel tempo.

**Mario Serani** di [Gelateriebruno.it](http://Gelateriebruno.it) di Antrudoco in provincia di Rieti va sul classico con “**Torta di mele**”, un gelato al gusto di vaniglia e cannella con una variegatura di mele renette caramellate con aggiunta di uva passa, pinoli e friabile biscotto. Questo gusto rispecchia la filosofia della nostra azienda, ossia, produrre un gelato genuino, come un tempo, nel severo rispetto delle ricette della tradizione familiare del maestro gelatiere.

**Donato Toce e Simone Panetta** della gelateria Messina di Melbourne in Australia portano a Rimini il gusto “**Cremino**”, un gelato al caramello salato variegato con crema di gianduia fatta in casa, meringa fresca e amaretti.

**Stefano Versace** della gelateria Versace di Miami omaggia l'Italia con “**Profumi di Sicilia**”, Una combinazione deliziosa di ricotta fresca, cannolo, mandorle biologiche, pistacchi siciliani e frutta candita. Il tutto è leggermente aromatizzato con scorza di arance rosse biologiche e succo di limoni siciliani; per finire una variegatura al caramello cremoso. La **mission** del Gelato World Tour è **trasmettere la cultura del gelato italiano**, prodotto

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy

C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.067  
i.v. Reg.Imp.di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALI S.P.A.  
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna Italy

C.F., P. IVA e Reg. Imprese di Milano  
00872030150 - R.E.A. MI 862551 - Mecc. ALI MI 159273

Main Partners





alimentare artigianale fresco ed unico, al grande pubblico di tutto il pianeta. “Missione compiuta” con successo, tanto che si sta già preparando una seconda edizione.

**GELATO WORLD TOUR RIMINI** – **Date e orari:** 5 -7 settembre, orario continuato 11 – 24; **Ingresso:** gratuito e aperto al pubblico; **Gelato Ticket:** 7 euro per otto gusti a scelta fra i 24 disponibili (acquistabile in loco); **Organizzatori:** Sigep – Rimini Fiera e Carpigiani Gelato University; **Main Partners:** Ifi e Mec3; **Supporter:** Parmalat, Quartopiano Suite Restaurant; **con il patrocinio di:** Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero degli Affari Esteri, Road to Expo 2015; **Partner Istituzionali Locali:** Regione Emilia-Romagna, Comune di Rimini, CNA, Confartigianato, Università di Bologna – Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita, Banco di Solidarietà; **Media partners:** QN – Il Resto del Carlino, Evensi; **Partner tecnici:** Screams, Medac, Carpino, Metalmobil, Gambarini&Muti, Hiber, Italia Zuccheri, Oltremare, Italia in Miniatura, Aquafan, Acquario di Cattolica.

**N. B. – I Signori giornalisti sono invitati anche all’inaugurazione del Villaggio, venerdì 5 settembre alle ore 11, all’aperitivo-cena al Grand Hotel di Rimini domenica 7 alle ore 19 e alla successiva premiazione (ore 21.30 circa).**

**Per conferme alla serata di sabato, maggiori informazioni, immagini e video:** Valentina Righi - +39 342 6183372 - [valentinarighi@carpigiani.it](mailto:valentinarighi@carpigiani.it)

Organizzato da / Organized by:



RIMINI FIERA S.P.A.  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy

C.F. P.IVA 00139440408 Cap.Soc.42.294.067  
i.v. Reg.Imp.di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



CARPIGIANI GROUP - ALI S.P.A.  
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell’Emilia - Bologna Italy

C.F., P. IVA e Reg. Imprese di Milano  
00872030150 - R.E.A. MI 862551 - Mecc. ALI MI 159273

Main Partners



Since 1962



Fifty years for innovation



The Genuine Company