



CON GENTILE RICHIESTA DI PUBBLICAZIONE

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

RECORD: OLTRE 70.000 LE COPPETTE CONSUMATE AL GRAN FINALE DEL GELATO WORLD TOUR DI RIMINI!

IN 3 GIORNI I 24 GELATIERI IN GARA HANNO PRODOTTO AL VILLAGGIO DEL PARCO FELLINI 6.500 CHILI DI SQUISITO GELATO ARTIGIANALE

VINCE IL TITOLO “WORLD’S BEST GELATO” IL MANDORLA AFFOGATO (SIDNEY, AUSTRALIA), 2^A POSTO PER IL CUOR DI BRONTOLO (LAMEZIA TERME, ITALIA) E 3^A POSTO PER IL CUOR DI NOCCIOLA (SUZZARA, MN, ITALIA)

Rimini, 8 settembre 2014 – Il Gelato World Tour chiude col botto e Rimini si conferma capitale del gusto artigianale anche nei numeri. Nel fine settimana, da venerdì a domenica, la “Formula Uno” del gelato organizzata da Sigep – Rimini Fiera (la fiera più importante al mondo nel dolciario artigianale, prossima edizione 17-21 gennaio 2015) e Carpigiani Gelato University con il supporto dell’azienda italiana leader nella produzione di vetrine IFI e MEC3 (azienda leader di settore nella produzione di ingredienti per gelateria artigianale e pasticceria) ha stabilito un nuovo record: **70.000 le coppette consumate** in Parco Fellini. Nel week-end sono stati prodotti ben **6.500 chili di gelato**, frutto della maestria dei **24 gelatieri** confluiti per la dolce competizione da tutto il mondo. **Oltre 70.000 persone** dunque hanno riempito il Villaggio assaggiando e votando i gusti in gara, seguendo corsi e laboratori di gelateria (affollatissimi quelli dedicati ai più piccoli, organizzati dalla Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani e Parmalat) e partecipando agli inediti show-cooking di gelato gastronomico di Quartopiano Suite Restaurant e ai vari contest (i vincitori di Gelato for Life di MyGelato App e di Gelato Pixel Passion saranno premiati sabato 27 settembre al 2^o compleanno del Gelato Museum Carpigiani di Anzola dell’Emilia, Bologna). Centinaia di giornalisti e bloggers hanno seguito l’evento, tantissimi buyers esteri hanno colto l’occasione per allacciare interessanti rapporti commerciali con le aziende presenti, grazie all’adesione al Progetto “Road to Expo 2015”, promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico su programma sviluppato da ICE e AEFI.

I prodotti in gara sono stati serviti all’interno di **16 vetrine IFI** di ultima generazione. **Medac ha offerto 70.000 coppette e sono stati utilizzati 40.000 mini-coni**. L’alta qualità dei gusti proposti





è stata garantita dall'utilizzo di **730 kg di ingredienti firmati MEC3** e da **5000 litri di latte Parmalat**, che hanno dotato i gelatieri di tutto l'occorrente. I Coni-Premio per i vincitori, creazioni che rimarranno uniche al mondo in fibra di vetro e resina, sono stati realizzati da **Screams**. **Ma arriviamo ai vincitori.** Il giudizio finale si è basato sul voto di tre giurie: pubblico, giuria tecnica e gelatieri in gara, e i **sapori classici della tradizione italiana (mandorla, caffè, pistacchio, nocciola) hanno messo d'accordo tutte le giurie.**

World's Best Gelato è risultato il gusto **Mandorla Affogato** di **John & Sam Crowl** di "Cow and the Moon - Gelato/Coffee/Dessert Bar", **Sydney, Australia**. Un gelato alla vaniglia del Madagascar variegato con mandorle al caffè tostate e caramellate, caffè del Kenya e salsa di caramello salato.

John Crowl ha appena dichiarato: *"Ringraziamo di cuore gli organizzatori del Gelato World Tour, siamo orgogliosi di aver mostrato al mondo che anche chi non è italiano ma studia con dedizione e poi lavora con impegno e passione può creare gelati artigianali d'eccellenza: chi della mia famiglia è rimasto a Sidney a lavorare in gelateria dice che i media sono impazziti per la vittoria mia e di mio figlio Sam, da questa mattina presto il nostro negozio ha avuto code impressionanti fino in fondo alla strada e i miei collaboratori hanno dovuto produrre non-stop tutto il giorno il gusto Mandorla Affogato".*

John Crowl ha compiuto studi da pasticciere e dopo aver lasciato il settore ha deciso di approfondire la conoscenza del mondo del gelato. Ha lavorato in Italia in una gelateria a nord di Milano per fare esperienza e poi ritornare in Australia e iniziare il proprio business. Nel 2006 ha aperto la propria rete di gelaterie con cui ha vinto numerosi premi. Al momento, Cow and the Moon ha il titolo di Champion Gelato of the Australian Grand Dairy Awards conseguito nel 2013. Nel 2014 ha vinto il premio come "Champion Gelato" and the "Most Successful Gelato Exhibitor" al Sydney Royal Dairy & Cheese. Da Cow & Moon si porta avanti la passione per il gelato e il caffè con l'obiettivo di trasmetterla ai clienti. "Gli ingredienti usati per il gelato sono di alta qualità e cerchiamo di creare gusti sempre nuovi e sorprendenti" racconta. "Ovviamente, cerchiamo di tenere in menù i preferiti senza tempo come pistacchio, nocciola e cioccolato fondente monovarietà. Vogliamo educare i clienti e far capire loro che il gelato è un dessert a tutti gli effetti con possibilità e combinazioni sorprendenti."

2° Classificato è il gusto **Cuor di Brontolo** di **Francesco Mastroianni**, "Il Cantagalli" **Lamezia Terme (CZ), Italia**. 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.





3° Classificato si è piazzato invece il gusto *Cuore di Nocciola* di **Alessandro Lancierini** “Gelateria fiore”, **Suzzara (MN), Italia**. Un gusto della tradizione con l’aroma classico della nocciola di primissima qualità, realizzato sulla base di una ricetta originale del papà Giuseppe, vincitore (2°posto) alla prima tappa di Roma e purtroppo scomparso alcuni mesi fa.

Vince la Spatola D'Oro Tonda Challenge by IFI con **80/81 Frerk Veen** della gelateria “Kleine Borkumer Eiskonditorei” (**Borkum, Insel Borkum Ostfriesland/Niedersachsen, Germania**).

Vince la Cookies® Cup del Cookies® Best Taster di Mec3 Prodotti per Gelato **Carlos Enriquez Sánchez**, gelateria “Iceberg”, **Palma de Mallorca, Spagna**. **2° posto a Ida Gabriela di Biaggio**, Gelateria-Cioccolateria Novecento **Pescara – Italia** e **3° posto a Marco Vazzola**, gelateria Eiscafé Venezia Birkenfeld (**BIR, Deutschland**)

Le menzioni d’Onore della Giuria Tecnica vanno a **Le Mille e una...Merenda** di **Lorenzo Salvioni e Andrea Grandville**, Cone Street, **Dubai (UAE)** e al gusto **Torta di Mele** di **Mario Serani**, Gelateriebruno.com, **Antrodoco (Rieti, Italia)**

Si aggiudicano le menzioni speciali del Pubblico Stefano Versace della gelateria Versace di Miami (USA), che ha omaggiato l’Italia con “**Profumi di Sicilia**”, una combinazione deliziosa di ricotta fresca, cannolo, mandorle biologiche, pistacchi siciliani e frutta candita, il tutto leggermente aromatizzato con scorza di arance rosse biologiche e succo di limoni siciliani; per finire una variegatura al caramello cremoso. Ancora, **Cesare Cellie e Claudio Bearesi** di **Bacio Gelato, Dubai (UAE)** con il loro **Cremoso di nocciola con millefoglie variegato gianduia e nocciole pralinate**.

Menzioni di Onore – Giuria dei Giornalisti, al **Sorbetto di arancia di Soller con menta fresca e cardamomo** di **Carlos e Juan Enriquez Sanchez**, gelateria Iceberg, **Palma di Maiorca, Spagna** e al gusto **Yogurt Miele e Noci** di **Andrea Botton**, Gelateria Santamaria, Maserà di **Padova, Italia**.

Va a Diana Kontoprias di Frangipani Gelato, Sydney (Australia) la menzione d’onore – Maestri Gelatieri, per il gusto “Pavlova”. Ispirato al dolce tipico australiano che rimanda alle tradizioni della famiglia e al Natale, questo gelato è stato creato con base di meringa e purea di frutto della passione.

GELATO WORLD TOUR RIMINI – 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,



Italia • España • Oceania • Middle East • Latino América • 亚洲 Asia • North America • Deutschland



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, Gelato Museum Carpigiani, MyGelatoApp. Per saperne di più sul Gran Finale del Gelato World Tour: 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](#)

Organizers			Main Partners		
Supporter			Institutional Partner		
Local Institutional Partner					
Technical Partner				Media Partner	