



Organisiert von:



Sponsoren:



Hauptpartner:



## GELATO WORLD TOUR

### - GERMAN CHALLENGE -

#### SIGEP 2017 - Ecco i 9 vincitori di Gelato World Tour German Challenge che andranno a Berlino per la Finale Tedesca (7-9 luglio)

- 68 tra i gelatieri più noti di Germania, Austria e Repubblica Ceca si sono sfidati per l'accesso alla Finale Tedesca;
- 9 gusti vincitori e 3 menzioni speciali selezionati dalla giuria di esperti

Rimini – 23 gennaio 2017. 48 ore di sfida in diretta al Sigep di Rimini per 68 tra i più famosi gelatieri di Germania, Austria e Repubblica Ceca che si sono dati appuntamento per le selezioni di Gelato World Tour German Challenge. Domenica 22 gennaio alle 17.30 una premiazione in pompa magna che incoronerà i 9 finalisti che accedono direttamente alla Finale Tedesca in programma dal 7 al 9 luglio nell'iconica Potsdamer Platz durante la quale sono attesi in tutto 16 artigiani. Gli altri 7 che mancano all'appello saranno selezionati durante la primavera in appositi challenge itineranti. Per informazioni: [www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com)

Tre i parametri da valutare: Gusto, tecnica e presentazione. La Giuria era composta da: **Dario Olivier**, presidente di Uniteis, associazione gelatieri artigiani italiani in Germania; Prof. **Hubert Scherer**, docente di pasticceria e gelateria a Mannheim e lui stesso maestro pasticcere; **Eva-Maria Hilker**, giornalista food e fondatrice e editrice della rivista di cibo EssPress; **Andrea Mills**, docente di gelateria; **Dario Fontanella**, maestro gelaterie e personaggio televisivo.

Ecco i nomi dei 9 selezionati e i loro gusti:

- **Angelika Kaswalder** della gelateria Cuore di Vetro a Berlino con il gusto "Black star" in onore dell'ultimo album di David Bowie. Una crema di Marroni ricoperta da una Ganasche di cioccolato scuro aromatizzato al tabacco.
- **Guido de Rocco**, noto come il re dei sorbetti con una gelateria storica in terza generazione a Schwabach. Il suo gusto è un inno alla Sicilia d'inverno: sorbetto di mandarini dell'Etna variegato con pistacchi di Bronte.
- **Gianni Toldo**, della Gelateria Eis Café Venezia di Kirn. Il suo gusto : Amara Passione, una seducente creazione di gelato al mango e Maracuja variegato cioccolato e pistacchi.
- **Santo Palamara**, della Gelateria Casa Adriano a Monaco. La sua creazione Perla D'Aspromonte, una delizia di fiori di arricchita dai frutti della sua terra, noci, mandorle e fichi secchi;
- **Rino Bernardi** assieme ai figli Manuel e Ornella della gelateria Gran Caffè by Rino in Ochsenhausrn, Baviera. La prima gelateria Drive-in in Germania. Il gusto Uva Isabella, Gelato all'uva che lui stesso coltiva in un terreno nel Veneto;
- **Ludmilla Strakova**, di origini ceche nazionalizzata tedesca, con una gelateria nel cuore di Praga. Gelato al papavero variegato con una salsa di prugne e arancio.
- **Manuel Rütter** con la mamma Aurora Perenzin della gelateria Arcobaleno a Stadtlohn. Il loro gusto è un onore alla regione del Musterland dove vivono Kippenkerl, un biscotto tipico che in questa occasione è rielaborato in versione Gelato e variegato con mandorle e semi di girasole tostatati.
- **Luca Rizzardini** della gelateria Eis Center con una creazione stravagante di frutti esotici raffinati da un tocco di zenzero e dal nome messicano Xochiquetzel.
- **Ezio Piccin e Fabio Cividino** della gelateria "Caffè e Gelato " di Berlino con il gusto Mandorla D'oro, un

Per maggiori informazioni contatta la signora Annalisa Carnio al nostro ufficio di riferimento a Berlino: [carnio@press-office-berlin.de](mailto:carnio@press-office-berlin.de) Tel. +49 151 19156659



Organisiert von:



Sponsoren:



Hauptpartner:



'elaborata creazione a base mandorla con una meringa di nocciole, variegata con dulce de leche e arachidi tostate.

E le tre menzioni speciali che possono sperare in un ripescaggio per la Finale Tedesca in programma a Berlino dal 7 al 9 luglio prossimi:

- **Heidi D'Agnes-Schmidtman** da Schwerte con il gusto di Cranberry, variegato si semi croccanti di marijuana;
- **Attilio Andreotta** di Schamberg con il gusto Piemontesina, una creazione a base del famoso cioccolatino di Cuneo;
- **Matteo Piaggese** da Überlingen con il gusto Delizia di Campagna, a base di ricotta di pecora con variegato con una salsa di pere.

Gelato World Tour - German Challenge-, è parte integrante del **Gelato World Tour** ed è la gara di semifinale per la Germania di Gelato World Tour, la prima competizione itinerante a livello internazionale per la ricerca del miglior gusto di gelato nel mondo. L'evento partito nel 2013 ha già fatto tappa in dieci città nel mondo: Roma, Valencia, Melbourne, Dubai, Austin, Berlino, Rimini, Singapore, Tokyo, Chicago e da ultimo in China. Gelato World Tour è organizzato da **Carpigiani Gelato University** e da **Sigep – IEG International Exhibition Group**.

Media partner dell'iniziativa è la rivista dell'associazione **Uniteis Notizie**, mentre un supporto fondamentale è garantito dagli sponsor **IFI** (dal 1962 segna l'evoluzione dell'arredo per locali food&beverage), **PreGel** (compirà 50 anni a SIGEP 2017, azienda leader mondiale nel settore degli ingredienti semilavorati per gelateria e presente in 130 paesi) e **MEDAC** (dal 1960 leader mondiale nella produzione di bicchieri in carta da gelato e da bibita per bevande calde e fredde).



Pressebüro für Deutschland

**GELATO WORLD TOUR**

Reinhardtstr. 6

10117 Berlin

Tel. 030-6182466 Handy 0151-1915 6659

Mail [carnio@press-office-berlin.de](mailto:carnio@press-office-berlin.de)