



# Gelato World Tour®

To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

COMUNICATO STAMPA

CON GENTILE PREGHIERA DI PUBBLICAZIONE

## 1^ FINALISTA PER IL GELATO WORLD TOUR DI TOKYO

- “Montebello” di Shibano Taizo è il primo dei 16 gusti finalisti che si sfideranno nella tappa dell’Estremo Oriente dal 4 al 6 settembre
- Rancilio Group si unisce a IFI e Pregel come *main partner* del Gelato World Tour, organizzato da Carpigiani Gelato University e Sigep - Rimini Fiera. Caffè e Gelato uniti per portare nel mondo l’eccellenza di tradizione italiana
- La presentazione della prima Gelato Pastry University del mondo il 4 settembre

Tokyo, 23 giugno 2015 - La tappa “Estremo Oriente” del Gelato World Tour 2.0, a Tokyo dal 4 al 6 settembre 2015, ha trovato il suo primo finalista. In occasione di Gelato Haku, kermesse dedicata al gelato svoltasi a Tokyo lo scorso 28 maggio, è stato premiato come miglior gusto il “**Montebello**” del gelatiere **Shibano Taizo**, di Malga Gelato. Grazie a questa vittoria, il “Montebello” entra nella rosa dei 16 gusti in gara per il titolo di “World’s Best Gelato - Estremo Oriente”.

E’da oggi ufficiale anche l’entrata in gioco di **Rancilio Group** come *main partner* del Gelato World Tour. Rancilio Group è un’azienda italiana di grande tradizione e prestigio che dal 1927 produce macchine per caffè professionali all’avanguardia per tecnologia e design. Il Bel Paese è diventato

Organizzato da / Organized by



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



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



PRODEA GROUP S.p.A.  
C.so Unione Sovietica 612/15A  
10135 Torino

Main Partner



[info@gelatoworldtour.com](mailto:info@gelatoworldtour.com)  
[www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com)



# Gelato World Tour®

To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

famoso nel mondo come sinonimo di produzioni artigianali e industriali dalla creatività e dalla classe indiscussa. Questa nuova sinergia tra gelato e caffè, icone di stile ed eccellenze italiane senza tempo, porterà nella terra del Sol Levante l'atmosfera più gustosa della tradizione culinaria del Bel Paese.

*Partecipare al Gelato World Tour rappresenta per Rancilio Group una grande opportunità al fine di diffondere in un mercato strategico come quello giapponese la cultura dell'espresso italiano: un rito, un gesto, un piacere, un'occasione per staccare la spina e un'opportunità per socializzare.*

*Per questo l'espresso merita di essere compreso appieno da tutti i suoi consumatori nel profilo visivo, olfattivo e gustativo e in primis nella sua preparazione. Baristi, ristoratori, torrefattori e appassionati potranno testare personalmente nel nostro spazio caffè gourmet, monorigini e miscele. Supporteremo il pubblico del Gelato World Tour nella ricerca della curva di temperatura di estrazione dell'espresso che più si adatta a svariati gusti ed esigenze per esaltare al meglio le peculiarità racchiuse in ogni singolo chicco di caffè. In 25-30 secondi può succedere di tutto", fanno sapere da Rancilio Group.*

La seconda tappa del Gelato World Tour si arricchisce inoltre di un'importante anteprima mondiale. Venerdì 4 settembre al Villaggio allestito al Komazawa Park si terrà la presentazione della prima **Gelato Pastry University** del mondo.

Un progetto formativo unico nel panorama internazionale, voluto da Carpigiani Gelato University con la mission di sviluppare nuove modalità di contaminazione tra la migliore tradizione italiana del gelato artigianale e l'alta pasticceria.

Il Gelato World Tour è organizzato dalla prestigiosa Carpigiani Gelato University e Sigep - Rimini Fiera, la fiera più importante al mondo nel settore del dolciario tradizionale, con la collaborazione di IFI, Pregel e Rancilio Group, aziende italiane leader rispettivamente nei settori delle vetrine, degli ingredienti per la gelateria e delle macchine per caffè. Si tratta del 1° evento internazionale itinerante con la mission di diffondere la cultura del gelato artigianale, alimento fresco di tradizione italiana, prodotto ogni giorno con ingredienti di alta qualità, creatività e sapienza da gelatieri di tutto il mondo.

Organizzato da / Organized by



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



**RIMINI FIERA S.p.A.**  
Via Emilia, 155  
47921 Rimini RN Italy



**PRODEA GROUP S.p.A.**  
C.so Unione Sovietica 612/15A  
10135 Torino

Main Partner



[info@gelatoworldtour.com](mailto:info@gelatoworldtour.com)  
[www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com)



# Gelato World Tour®

To spread the culture of **gelato**, a fresh, artisan food product, throughout the world.

Per seguire le tappe del Gelato World Tour: [www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com). Sui social media: Facebook – Gelato World Tour; Twitter – Gelato World Tour; Flick – Gelato World Tour; Instagram – Gwt\_2015; Hashtag: #gelatoworldtour.

## For more information

Valentina Righi – PR & Communication Manager Gelato World Tour / Vice President Bruto and Poerio Carpigiani Foundation - +65 912 46 103 – [vp@fondazionecarpigiani.it](mailto:vp@fondazionecarpigiani.it)

Organizzato da / Organized by



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



**RIMINI FIERA S.p.A**  
Via Emilia, 155  
47921 Rimini RN Italy



**PRODEA GROUP S.p.A.**  
C.so Unione Sovietica 612/15A  
10135 Torino

Main Partner



**PreGel**  
Your passion. Our ingredients.



[info@gelatoworldtour.com](mailto:info@gelatoworldtour.com)  
[www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com)