



Organized by



With the patronage of



Main Partners



PreGel  
Your passion. Our ingredients.



## GELATO WORLD TOUR

### - GERMAN CHALLENGE -

**SIGEP 2017 - Hier sind die 9 Sieger der Gelato World Tour German Challenge, die zum deutschen Finale (7. bis 9. Juli) nach Berlin reisen werden**

**68 der bekanntesten Eiskonditoren aus Deutschland, Österreich und Tschechien waren gegeneinander angetreten, um das deutsche Finale zu erreichen;**

**9 siegreiche Sorten und 3 besondere Erwähnungen wurden von der Fachjury ausgewählt.**

*Rimini – 23. Januar 2017.* 48 Stunden dauerte die Herausforderung auf der SigeP Rimini für 68 der berühmtesten Eiskonditoren Deutschlands, Österreichs und der Tschechischen Republik im Auswahlverfahren der Gelato World Tour German Challenge an. Am Sonntag, den 22. Januar um 17.30 wurden bei einer prunkvollen Preisverleihung die 9 Finalisten ausgezeichnet, die vom 7. bis 9. Juli auf dem legendären Potsdamer Platz direkt in das deutsche Finale mit insgesamt 16 Eiskonditoren gehen. Die anderen 7 Finalisten werden im Frühjahr auf eigens ausgerichteten Wander-Events ausgewählt. Informationen unter: [www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com)

Die Bewertung erfolgte nach drei Kriterien: Geschmack, Technik und Präsentation. Der Jury gehörten an: **Dario Olivier**, Präsident von Uniteis, der Union der italienischen handwerklichen Speiseeishersteller in Deutschland; Prof. **Hubert Scherer**, Dozent für Konditorei und Eiskonditorei in Mannheim und selbst Konditormeister; **Eva-Maria Hilker**, Foodjournalistin sowie Gründerin und Herausgeberin des Foodmagazins EssPress; **Andrea Mills**, Dozentin für Eiskonditorei; **Dario Fontanella**, fernsehbekannter Eiskonditormeister.

Hier die Namen der 9 Sieger und ihre Sorten:

**Angelika Kaswalder** von der Eisdiele Cuore di Vetro in Berlin mit der Sorte "Black Star" zu Ehren des letzten Albums von David Bowie. Eine mit einer Ganache aus dunkler Schokolade überzogene Maroni-Creme mit Tabak-Aroma.

**Guido de Rocco**, bekannt als Sorbet-König mit einer traditionsreichen, in dritter Generation geführten Eisdiele in Schwabach. Seine Sorte ist ein Lobgesang auf das winterliche Sizilien: Sorbet aus Mandarinen vom Ätna, mit Pistazien aus Bronte durchzogen.

**Gianni Toldo** von der Eisdiele Eis Café Venezia in Kirm. Seine Sorte: Amara Passione, eine verführerische Kreation aus Mango- und Maracujaeis, durchzogen von Schokolade und Pistazien.

**Santo Palamara** von der Münchner Eisdiele Casa Adriano. Seine Kreation Perla D'Aspromonte ist eine Köstlichkeit aus Milcheis, bereichert durch die Früchte seines Lands: Nüsse, Mandeln und getrocknete Feigen;

**Rino Bernardi**, gemeinsam mit den Kindern Manuel und Ornella von der Eisdiele Gran Caffè by Rino im bayerischen Ochsenhausen. Die erste Drive-in-Eisdiele in Deutschland. Die Sorte heißt Uva Isabella, ein Eis aus auf einem Grundstück in der Region Venetien selbst angebauten Trauben;

**Ludmilla Strakova**, Deutsche mit tschechischer Herkunft, betreibt eine Eisdiele im Herzen Prags. Klatschmohneis mit einer Sauce aus Pflaumen und Orange.



Organized by



With the patronage of



Main Partners



**Manuel Rütter** mit Mutter Aurora Perenzin von der Eisdiele Arcobaleno in Stadtlohn. Ihre Sorte ist eine Hommage an ihre Region Musterland und den dort beliebten Keks Kippenkerl. Er wurde als Eis interpretiert und mit gerösteten Mandeln und Sonnenblumenkernen angemacht.

**Luca Rizzardini** von der Eisdiele Eis Center, mit einer extravaganten Kreation aus exotischen Früchten, verfeinert mit einem Hauch Ingwer. Der Name ist mexikanisch: Xochiquetzel.

**Ezio Piccin und Fabio Cividino** von der Eisdiele „Caffè e Gelato“ in Berlin, mit der Sorte Mandorla D'oro. Eine erlesene Kreation aus Mandeln mit Haselnussbaiser, Dulce de leche und gerösteten Erdnüssen.

Und die drei besonderen Erwähnungen, die auf eine Auslosung für das deutsche Finale vom 7. bis 9. Juli in Berlin hoffen können:

**Heidi D'Agnese-Schmidtman** aus Schwerte mit der Sorte Cranberry, gespickt mit knusprigen Hanfsamen;

**Attilio Andreotta** aus Schamberg mit der Sorte Piemontesina, einer Kreation, auf Basis der berühmten Praline aus Cuneo;

**Matteo Piaggese** aus Überlingen mit der Sorte Delizia di Campagna aus Schafsqquark mit Birnensauce.

Gelato World Tour - German Challenge - ist Teil der **Gelato World Tour** und das Halbfinale der Gelato World Tour für Deutschland: der erste internationale „Wander-Wettbewerb“ auf der Suche nach der besten Eissorte der Welt. Der Event hat seit 2013 bereits Etappen in zehn Städten der Welt hinter sich: Rom, Valencia, Melbourne, Dubai, Austin, Berlin, Rimini, Singapur, Tokio, Chicago, und zuletzt in China. Veranstalter der Gelato World Tour sind die **Carpigiani Gelato University** und **Sigep - IEG International Exhibition Group**.

Medienpartner der Initiative ist die Zeitschrift der Vereinigung **Uniteis Notizie**. Wesentliche Unterstützung gewährleisten die Sponsoren **IFI** (seit 1962 maßstabsetzend in der Einrichtung von Lokalen der Sparte Food&Beverage), **PreGel** (feiert auf der SIGEP 2017 sein 50-jähriges Jubiläum; weltweit führendes Unternehmen im Bereich halbfertiger Zutaten für Eisdiele und in 130 Ländern vertreten) und **MEDAC** (seit 1960 weltweit führender Hersteller von Einwegbechern für Eiskrem und für heiße und kalte Getränke).



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)