



GELATO WORLD TOUR: I MIGLIORI GELATIERI ITALIANI SI SFIDANO A BOLOGNA PER IL POSTO AL MONDIALE NELLA GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE

**In gara 120 gelatieri selezionati in 60 tappe lungo la penisola tra il 2015 e il 2017.
La più grande sfida mai organizzata per scoprire chi rappresenterà l'Italia alla Finale
Mondiale di settembre sul lungomare di Rimini**

Sarà la Giornata Europea del Gelato Artigianale, ogni anno il 24 marzo, a designare gli otto gelatieri italiani che a Rimini, nel prossimo settembre, parteciperanno alla finale mondiale di Gelato World Tour.

Il campus della Carpigiani Gelato University ad Anzola Emilia, la più importante scuola internazionale di gelateria scelta da 7.000 studenti ogni anno, diventerà il teatro della più grande sfida di gelateria mai organizzata per numero di partecipanti complessivi.

Arriveranno infatti alla Carpigiani University i gelatieri selezionati dopo un viaggio lungo 16 mesi, da nord a sud, con 59 tappe in 18 regioni, 1300 gelatieri coinvolti e 120 finalisti. Gli otto che si aggiudicheranno il pass per la finale di Rimini, in programma dall'8 al 10 settembre sul lungomare della Riviera, potranno ambire al titolo di World's Best Gelato.

Sarà una grande sfida fra concorrenti dal Piemonte (6), Lombardia (12), Trentino Alto Adige (1), Friuli Venezia Giulia (3), Veneto (5), Liguria (3), Emilia-Romagna (9), Toscana (12), Umbria (2), Lazio (12), Abruzzo (4), Basilicata (1), Campania (6), Marche (4), Puglia (9), Sicilia (21), Calabria (9), Sardegna (2).

A Rimini, la città dove ogni anno a gennaio si svolge SIGEP, il salone più importante al mondo per la filiera del gelato artigianale con visitatori da 170 Paesi, gli otto italiani selezionati si troveranno di fronte i 32 'avversari' provenienti da Asia, Africa, Europa e America, selezionati a loro volta nelle undici tappe internazionali in quattro continenti.

“La data scelta per la Finale Italiana non è casuale perché vogliamo celebrare la Giornata europea del gelato artigianale insieme ai migliori gelatieri d'Italia e i rappresentanti delle maggiori testate giornalistiche d'Italia. Abbiamo passato 16 mesi in tour per l'Italia alla ricerca di quelle storie che fanno grande l'arte della gelateria nel nostro Paese e a cui vogliamo dedicare la giusta visibilità” – commenta **Achille Sassoli, direttore di Gelato World Tour** - *“La Finale non è strutturata come un festival aperto al pubblico, ma si tratterà di un vero e proprio incontro tra professionisti in cui vogliamo che emerga la passione per il proprio lavoro, la cura nella scelta degli ingredienti e la creatività nell'elaborazione della ricetta. Tutte le qualità che puntiamo a valorizzare nel nostro impegno di diffondere la cultura del gelato artigianale italiano nel mondo”*.

*“Gelato World Tour è un'avventura straordinaria – dice **Patrizia Cecchi, Italian Exhibitions Director di IEG, la società fieristica nata dall'integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza organizzatrice di SIGEP** – e il Salone riminese ha affiancato i partner offrendo un potente impulso lungo questo percorso. Abbiamo portato nel mondo un'icona del made in Italy, abbiamo favorito lo scambio di saperi, l'incontro fra grandi maestri e ora riportiamo in Italia questo tesoro di relazioni che arricchiranno ulteriormente l'autorevole Osservatorio SIGEP sulle tendenze e sulle prospettive*

Per maggiori informazioni

Michela Iorio – Ufficio Comunicazione Carpigiani Group – michelaiorio@carpigiani.it – 342 7054294



del mercato. A settembre, sulla Riviera di Rimini, ci sarà il grande show finale di un progetto vincente, potente volano per tutta la filiera e che si svolge proprio in Emilia-Romagna, nel cuore del distretto mondiale della gelateria”.

“Ritrovare oltre 100 gelatieri italiani, riuniti nel segno del gelato artigianale proprio in occasione della Giornata Europea ad esso dedicata –e che celebriamo con orgoglio anche per aver contribuito alla sua istituzione a Bruxelles- è un segno importante, un invito a continuare il nostro percorso per la valorizzazione del gelato artigianale, che così bene racconta un’eccellenza italiana in tutto il mondo.” Commenta **Gianfranco Tonti, direttore di IFI Spa**.

“Siamo onorati di aver accompagnato con Zymil il "viaggio" di Carpigiani alla scoperta dei migliori gelatai nazionali - **commenta Parmalat**. “Il gelato artigianale è uno dei prodotti più amati dagli italiani, gli stessi che ogni giorno a colazione premiano il latte senza lattosio Zymil per le sue caratteristiche di alta digeribilità e gusto. Il latte ricopre un ruolo da protagonista nella preparazione di un buon gelato e per questo Zymil, pensato per chi ama le cose buone e leggere, rappresenta la soluzione ideale per rispondere ad un trend in continua crescita che vede sempre più italiani ricercare alimenti senza lattosio per un benessere che non deve rinunciare alla bontà”.

I numeri di Gelato World Tour dal 2013 ad oggi:

- 11 tappe internazionali in 4 continenti: Roma, Valencia, Melbourne, Dubai, Austin, Berlino, Rimini (Gran Finale 1^ edizione), Singapore, Tokyo, Chicago e Shenzhen;
- Italian Challenge con 59 tappe tra il 2015 e il 2017;
- German Challenge con più di 60 gelatieri tedeschi coinvolti a Sigep 2017;
- 1.500 gelatieri partecipanti alle selezioni;
- 60.000 kg di gelato prodotto;
- 1.000.000 coppette e coni serviti;
- 8.000 uscite stampa italiane e internazionali;

La Finale di Gelato World Tour Italian Challenge è organizzata da Carpigiani Gelato University con il patrocinio di SIGEP – Italian Exhibition Group e Punto IT.

Fornitori Ufficiali: Carpigiani e la sua rete di concessionari, Hiber, IFI, Valrhona, il latte ad alta digeribilità Zymil (Parmalat).

Media partner: Punto IT Gelato&BarPasticceria.

Partner Culturali: Gelato Museum Carpigiani e Luciana Polliotti.

Per maggiori informazioni

Michela Iorio – Ufficio Comunicazione Carpigiani Group – michelaiorio@carpigiani.it – 342 7054294