

Gelato World Tour: ecco i migliori otto gelatieri d'Italia che parteciperanno alla finale mondiale

Arga presente in giuria

Gelato World Tour, ideata e organizzata da Rimini Fiera e Carpigiani, è la manifestazione che vede sfidarsi in una gara a tappe gelatieri di tutti il mondo, per ottenere il riconoscimento World Best Gelato.

Il 23 e il 24 marzo a Bologna, presso il Campus della Carpigiani Gelato University, si sono sfidati 120 artigiani del gusto, giudicati da una giuria composta da 35 membri tra giornalisti della stampa enogastronomica, chef, pasticceri e gelatieri (tra questi il maestro Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del Mondo di Gelateria). Che hanno dovuto degustare e giudicare le creazioni dei mastri gelatieri secondo specifici parametri: l'aspetto visivo, la struttura ed il gusto.

“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 - “Gli 8 vincitori e tutti i partecipanti ci hanno regalato due giorni meravigliosi mettendo in luce 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”.

La gara consisteva nella preparazione di una vaschetta da 5 litri del gusto di gelato “cavallo di battaglia” del partecipante. Il primo gusto classificato di ogni gruppo ha ricevuto il titolo di Vincitore della Gara con il diritto di accesso al Gran Finale del Gelato World Tour, che si terrà a Rimini dall'8 al 10 settembre. 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.

Tra tutti i gelatieri selezionati in giro per l'Italia solo otto artigiani hanno avuto l'accesso alla finale dove 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.

I nomi dei vincitori:

- Francesca Mombelli della gelateria Il Vizio del Gelato di S. Nicolò (PC) con “Pistacchio” che ha deciso di portare alle selezioni il gusto più amato dai suoi clienti;
- Alessandro Crispini della Gelateria Crispini di Spoleto (PG) con “Pistacchio”, una delle gelaterie storiche della cittadina Umbra;
- Alessandro Leo della gelateria Alexart di Corato (BA) con il gusto “Crema di Latte all'Olio Extravergine di Oliva” che ha deciso di valorizzare il prodotto d'eccellenza del suo territorio in un abbinamento insolito;
- Bruno Di Maria della Gelateria Madison di Realmonte (AG) con il gusto “Pistacchio”, un gusto classico per il gelatiere siciliano;
- Francesco e Salvatore Manuele della gelateria Nuova Dolceria di Siracusa con il gusto “Mandorlivo” un raffinato fiordilatte alla mandorla e torrone con olio extravergine di oliva Tonda Iblea, buccia grattugiata di limone per una nota agrumata e variegatura di cubetti di oliva candita;
- Daniele Mosca della gelateria Il Gelatiere di Amatrice (RI) con il gusto “Sapore d'Amatrice” che

purtroppo non ha più la gelateria dopo il disastroso terremoto che ha colpito la sua città;

- Elisabeth Stolz della Gelateria Osteria contadina Hubenbauer di Varna (BZ) con il gusto “L’anima dell’Alto Adige”, sorbetto di mele biologiche altoatesine, inclusioni di Schüttelbrot croccante e speck caramellato tutto prodotto dalla famiglia Stolz;
- Silvia Pennati di Formazza Agricola di Formazza (VB) con il gusto “Latte e Menta Selvatica” con ingredienti a km0 della stessa azienda agricola.

Tra i membri della giuria presenti alcuni giornalisti ARGA.