Boom di iscrizioni per Gelato World Tour Italian Challenge

logo-gelato-world-tour-0e4470e6

BOOM DI ISCRIZIONI PER GELATO WORLD TOUR ITALIAN CHALLENGE. In tantissimi hanno fatto domanda d'iscrizione per la prima tappa di Gelato World Tour Italian Challenge in programma a **Roma il 25 novembre nella sede del concessionario Omab** (via Antonio Sogliano, 24). Così tante richieste da far salire il numero massimo di partecipanti da 25 a 30 e prevedere una seconda tappa nei prossimi mesi durante il percorso lungo la penisola italiana alla ricerca **dei gelatieri che rappresenteranno l'Italia alla finale della seconda edizione di Gelato World Tour nel 2017**.

Carpigiani lancia **Gelato World Tour Italian Challenge in collaborazione con la sua rete di concessionari** e SIGEP - Rimini Fiera e Punto IT per dare agli artigiani italiani la possibilità di competere con il migliori gelatieri del mondo che si sfideranno per il titolo di "World's Best Gelato".

Partecipare è semplice: basta contattare il concessionario della rete Carpigiani della propria zona e iscriversi proponendo il proprio gusto "cavallo di battaglia". Durante la giornata della competizione si prepara la propria ricetta nel laboratorio messo a disposizione dall'organizzazione e, a fine pomeriggio, si sottopongono le vaschette ad una Giuria composta da un rappresentante di Sigep – Rimini Fiera, un rappresentante della rivista di settore Punto IT, giornalisti e chef locali. **I primi due gusti di ogni tappa saranno ospitati il 23 e 24 marzo 2017 ad Anzola Emilia nel Campus della Carpigiani Gelato University per la finale italiana** in cui saranno scelti 8 partecipanti alla Finale Mondiale di Gelato World Tour.

"*La data scelta 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 s'Italia. Saranno 16 mesi di 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** - "*Le tappe non saranno strutturate 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."