Gelato World Tour: a Oristano vincono Crema Vaniglia e Barbachocolate

2-selezionato-riccardo-barbarossa-small-70451-dc52cf95

Trionfa il gusto della semplicità alla 18a tappa di Gelato World Tour Italian Challenge: Crema Vaniglia di Nicola Corona della Pasticceria Da Nicola di Sammugheo (OR) e Barbachocolate di Riccardo Barbarossa della gelateria Barbagelato di Oristano sono i due gusti che accedono alla finale italiana in programma il 23 e 24 marzo 2017 nel Campus di Carpigiani Gelato University ad Anzola Emilia (*nella foto, i vincitori*). Il primo è una crema tradizionale impreziosita dal profumo della bacca di vaniglia naturale, il secondo un cioccolato al latte realizzato con tecnica perfetta.

I gusti degli artigiani sardi sono stati i più votati tra quelli presentati durante la gara che si è svolta il 31 marzo 2016 nella sede di Centro Arredo Negozi di Oristano, concessionario Carpigiani. Gusto, struttura e presentazione sono i tre parametri con i quali sono stati valutati i gelati artigianali promuovendo la scelta degli ingredienti, la maestria degli artigiani nell'elaborare la ricetta e il risultato complessivo valutato attraverso la vista, il gusto e l'olfatto. I gelatieri in gara provenienti da diverse province della Sardegna erano in tutto 17.

A valutarli una giuria composta da: Renzo Corona, storico ristoratore oristanese chef patron del ristorante Da Renzo; Sara Pinna, giornalista dell'Unione Sarda; Domenico Sanna, maitre del S'Apposentu di Casa Puddi di Siddi.

Gelato World Tour Italian Challenge è organizzato da Carpigiani 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.

Il regolamento di Gelato World Tour Italian Challenge è disponibile sul sito web www.gelatoworldtour.com