Gelato World Tour Italian Challenge: conclusa la prima tappa

logo-gelato-world-tour-0e4470e6

Si è conclusa a Roma la prima tappa regionale di Gelato World Tour Italian Challenge che ha decretato **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 (Bologna).

Si tratta di**"Fondente Cru Kalapaia senza latte" di Stefano Ferrara** di "Il Pinguino Gelateria Naturale" e**"Mascarpone e pera" di Eugenio Morrone** di "Il Cannolo Siciliano", i più votati tra i 29 che sono stati presentati durante la gara che si è svolta il 25 novembre nella sede del concessionario OMAB (via Antonio Sogliano, 24 – Roma). 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.
Il "Fondente" di Stefano Ferrara ha colpito per l'intensità del sapore dello speciale cru di cacao utilizzato e per la perfezione del risultato ottenuto anche senza l'utilizzo del latte, "Mascarpone e pera" di Eugenio Morrone per l'ottima realizzazione e per la golosità di un abbinamento classico.
Le menzioni speciali dei giurati sono andate a: "Nocerino" di Emanuele Montana della Gelateria Retrò; "Baklava" di Diego Cioccolini di Memo Geli; "Sesamo" di Domenico Curiale di Flour Art Academy.
La giuria era composta da: Gabriella De Girolamo, Project Manager di Sigep Rimini la più grande manifestazione internazionale dedicata al gelato artigianale; Franco Cesare Puglisi, direttore responsabile di Punto IT, rivista di settore; Francesco Pesce, chef de La Pace del Palato e organizzatore di eventi enogastronomici; Nerina Di Nunzio, direttrice responsabile di Food Confidential; Saverio De Luca, giornalista; Tetsuro Akanegakubo, giornalista corrispondente e rappresentante dell'Associazione Stampa Estera in Italia.

Gabriella De Girolamo project manager di Sigep Rimini, Saverio De Luca giornalista, Alessandra Pianosi (moglie di Stefano Ferrara che ha ritirato il premio per il marito gelatiere), Tetsuro Akenagakubo giornalista corrispondente e rappresentante dell'Associazione Stampa Estera in Italia

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.