

Home > Gare & Concorsi > Coppa del Mondo della Gelateria: ecco le piéce con cui l'Italia ha...

EVENTI & FIERE GARE & CONCORSI HO.RE.CA. GELATERIA ARTICOLI EVENTI SIGEP

Coppa del Mondo della Gelateria: ecco le piéce con cui l'Italia ha conquistato l'oro

Da Redazione - 27 Gennaio 2020 0



Il team italiano – composto da **Massimo Carnio** per la pasticceria, **Ciro Chiummo** per la scultura del ghiaccio, **Marco Martinelli** per l'alta cucina e **Eugenio Morrone** per la gelateria e dal Team Manager e allenatore **Beppo Tonon** – si è aggiudicato la **Coppa del Mondo della Gelateria**, la grande gara mondiale, alla nona edizione, andata in scena al Sigep di Rimini.

La squadra italiana [come vi abbiamo raccontato anche in questa news](#)

Search



ha sbaragliato gli altri undici Paesi in gara: Francia, Germania, Spagna, Ungheria, Polonia, Giappone, Singapore, Malesia, Argentina, Colombia e Messico. Il team italiano è stato così premiato da **Giancarlo Timballo**, presidente della Coppa del mondo di gelateria.

Oltre alla medaglia d'oro, l'Italia porta a casa anche il **premio intermedio targato Pregel come migliore vaschetta decorata**, conferito alla fine della prima giornata di gara (domenica 19 gennaio), ma anche i premi speciali per **estetica (decretato dalla Giuria artistica internazionale)** e **miglior torta gelato (dalla Giuria internazionale della stampa)**.



Migliore vaschetta gelato

Il tema scelto dal Team Italia per le diverse prove della competizione è **"I segreti del bosco"**: dalla natura la squadra tricolore ha mutuato e trasformato ad arte colori, odori, sapori, consistenze e suggestioni che hanno incantato la giuria. Ecco una per una le pièce presentate che hanno permesso alla squadra di conquistare il gradino più alto del podio alla gara

"Il mistero nell'erba" è la **monoporzione** e porta la foglia del frutto del bosco per eccellenza: il fungo. La castagna è il "pane" di questo mondo nascosto e perciò il cuore della composizione. Resa in caldarrosta, è accompagnata dalle note floreali e di caramello della pera Williams matura. E infine, all'improvviso, il ribes con il suo contrasto acidulo. A cornice, semifreddo alla meringa e alla vaniglia. Il fungo è adagiato, come in natura, su un letto di muschio realizzato con una spugna al pistacchio e nasce dalla terra, suggestivamente evocata con

BRUCIATORE DEI GRASSI

Elimina il resto del tessuto adiposo dall'organismo. 12 kg del grasso assorbiti in 14 giorni. Questo agisce così velocemente che i dietisti avvertono che non può essere usato per più di 3 mesi...

LAVORO CERCO - OFFRO**Cavallino-Treporti (VE)**

Offerta di lavoro pubblicata sul portale
Lavoraturismo: Ristorante pizzeria a Cavallino
Treporti ...

**Offerta di lavoro – Operatori
Ristorazione per prossima a...**

Offerta di lavoro pubblicata sul portale GiGroup:
Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro (Aut. Min. ...

**Offerta di lavoro – Personale di
Sala e Cucina – Serraval...**

Offerta di lavoro pubblicata da Infojobs : Synergie
Italia SPA, filiale di Alessandria, seleziona...

**Blu Hotels ricerca 100 figure per
la stagione estiva 2020...**

Per la stagione estiva 2020 , Blu Hotels non perde
tempo e dà il via a una serie di recruiting da...

Il bruciatore di grasso

Questo elimina il grasso dall'organismo.
Elimina 10 kg in 10 giorni. Agisce così
rapidamente e fortemente che può
essere usato al massimo per 3 mesi ...

PRODOTTI

COMUNICAZIONE

Il fenomeno degli unicorni è esploso nel 2017, dalle spille alle tazze da caffè alle emoji nelle chat e nei social. Mancava solo il gelato, ci ha pensato la **Pregel** di Gavasseto (RE), che ha pure realizzato una **campagna promozionale pop-up sulle pagine della rivista Puntoit per il gusto Unicorn**. Originalità che è valsa, ieri, al Sigep 2020 di IEG il premio **"Unica 2019"**. Sempre nell'ambito del premio ideato da Franco Cesare Puglisi, fondatore di Editrade, il premio **"Brand"** è stato assegnato all'azienda **Giuso** di Bistagno (AL) per i **100 anni di attività nella produzione di ingredienti per pasticceria e gelateria artigianale**, e alla **Cartoprint** di Caronno Pertusella (VA), per gli **80 anni di attività**. I premi **"Ambasciatore della comunicazione"** sono stati assegnati a **Lucio Rabboni, proprietario della Pregel**, e a **Carlo Giulietti, di ISA Arredamenti**, insigniti entrambi nel 2019 del titolo di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

BREAD IN THE CITY: PAESI BASSI IN CIMA AL MONDO



IEG RIMINI FIERA - SIGEP.

Paesi Bassi, è l'en plein al concorso internazionale **"Bread in the city"** tra i **migliori panettieri del mondo**. Si sono infatti classificati primi al concorso che si è svolto da sabato 18 a mercoledì 22 a Sigep e A. B. Tech Expo 2020 di IEG nel suo quartiere fieristico di Rimini. Nella **Bakery Arena** le otto squadre partecipanti hanno avuto otto ore per impastare, cuocere e servire le loro specialità. Non solo, **i Paesi Bassi vincono anche per la miglior pizza, la miglior ciabatta e per il miglior pane nutrizionale**. Seconda classificata, la Germania, Al terzo posto il Giappone, che si aggiudica la migliore presentazione dei prodotti e anche il miglior pezzo artistico con la **scultura di pane del guerriero Benkei**, divenuto uno dei personaggi classici del teatro Kabuki.



RISTORAZIONE

Gong Oriental Attitude: un piatto speciale per il Capodanno Cinese 2020
22 Gennaio 2020



Archivio Storico di Napoli presenta la sua nuova carta dei vini...
21 Gennaio 2020



Chef Claudio Sadler e Chef Alessandro Borghese in due serate a/r
20 Gennaio 2020



Chic Nonna e Shima Lounge: due new entry "Members Only" a...
20 Gennaio 2020



Bioesseri al Sigep con Moretti Forni per una masterclass sullo sfincione
20 Gennaio 2020



Secondo appuntamento con Stelle in Cucina al Summit Restaurant
17 Gennaio 2020



Da Cantina Urbana i prossimi appuntamenti con la musica
16 Gennaio 2020

