

Gelato Festival World Masters: il 24 e 25 ottobre a Bologna la prima semifinale

A Bologna il 24 e il 25 ottobre 102 maestri gelatieri si sfideranno per la prima semifinale di Gelato Festival World Masters 2025. Solo 8 saranno selezionati. Il 25 ottobre a Bologna saranno resi noti i nomi degli 8 gelatieri che accederanno alla finale italiana di il principale torneo internazionale di categoria con partner Carpigiani e Sigep Italian Exhibition Group. Il 24 e il 25 ottobre a Bologna si terrà infatti la prima semifinale a cui parteciperanno i 102 artigiani che hanno superato un anno di selezioni ed eventi. Le regioni con più gelatieri in lizza al momento sono la Campania (16) e la Sicilia (16), seguono Calabria (11), Lombardia (9), Abruzzo (6), Friuli Venezia-Giulia (6), Umbria (6), Emilia-Romagna (5), Piemonte (5), Basilicata (4), Lazio (2), Liguria (2). Toscana (1) e Veneto (1). Per due giorni il campus della Carpigiani Gelato University ad Anzola Emilia, la più importante scuola internazionale di gelateria scelta da 7.000 studenti ogni anno, diventerà il teatro di un'avvincente sfida di gelateria che selezionerà i vincitori che accederanno alla Finale Italiana di Gelato Festival World Masters nel . Una seconda semifinale è in programma nell'anno della finale. Gli 8 vincitori saranno annunciati il 25 ottobre alle ore 15.00. Con l'edizione 2022-25 Gelato Festival World Masters arriva al tredicesimo anno di attività, avendo debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e dal 2017 anche negli Stati Uniti, prima di abbracciare tutto il pianeta con il campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters che con l'edizione 2018-2021 ha coinvolto oltre 3.500 gelatieri. Main sponsor della manifestazione: Ifi, produttore internazionale di vetrine e soluzioni per l'arredamento food retail; Sponsor della manifestazione: Hiber, specialista nella tecnologia del freddo; PreGel, azienda internazionale produttrice di ingredienti per la gelateria, pasticceria e beverage. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

