

COMUNICATO STAMPA SIGEP GELATO D'ORO, COSTITUITO IL TEAM ITALIA PER LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2020

Selezionato al Sigep Gelato d'Oro il Team Italia della Coppa del Mondo della Gelateria 2020. Dopo tre giorni di prove di gelateria, pasticceria, alta cucina e scultura, conclusi oggi al Sigep, Rimini, sono stati ufficializzati i 4 nomi dei professionisti che rappresenteranno la Nazione alla CMG2020.

Marco Martinelli, chef - formatore di Brescia, è il vincitore del Sigep Gelato d'Oro 2019 categoria alta cucina e torna così ancora una volta a rappresentere l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria e lo farà con il suo già compagno di squadra, **Massimo Carnio** cioccolatiere di Valdobbadiene (TV) selezionato nella categoria pasticceria al Sigep Gelato d'Oro insieme al gelatiere **Eugenio Morrone** della Gelateria Il cannolo siciliano di Roma selezionati nelle prime due giornate e alla scultrice del ghiaccio **Michela Ciappini** che, proclamata oggi nella prova di scultura, aggiunge una quota rosa alla squadra.

Si conclude così la terza edizione del Sigep Gelato d'Oro, selezione valida per la formazione del Team Italia che rappresenterà la Nazione alla IX Coppa del Mondo della Gelateria a gennaio 2020.

Martinelli e Carnio avevano vinto la medaglia d'argento con la nazionale italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014 con il tema "mondo floreare". La squadra, guidata dal maestro Bepo Tonon era composta da Stefano Biasini, gelatiere de l'Aquila, Luca Mazzotta, scultore di ghiaccio di Belmonte Calabro (CS), Marco Martinelli, cuoco di Brescia e Massimo Carnio cioccolatiere di Valdobbadiene (TV).

Secondo posto nella categoria chef del Sigep Gelato d'Oro per Marco Visciola del ristorante Il Marin di Genova e terzo Paolo Barrale chef del ristorante Marennà di Sorbo Serpico (AV).

Il premio della critica è andato a Flavio Costa del ristorante 21.9 di Piobesi d'Alba (CN) ed è stato assegnato dalla giuria della stampa composta da Emanuela Balestrino di Pasticceria Internazionale, Manuela Rossi di Punto It, Nerina Di Nunzio di Food Confidential e il giornalista gastronomico Luca Bonaccini di Gambero Rosso.

Sigep Gelato D'Oro si è svolto a Sigep, 40° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, dal 19 al 21 gennaio 2019: l'unica fiera al mondo riservata ai soli professionisti del settore, che rappresenta interamente le filiere del gelato e del dolciario artigianale. La selezione italiana è stata organizzata da Sigep – Italian Exhibition Group e Carpigiani, con il patrocinio di Gelato e Cultura.

Appuntamento al 2020 con la nona edizione della Coppa del Mondo della Gelateria al Sigep, Rimini dal 18 al 21 gennaio 2020.

ORGANIZZATO DA



Gelato & Cultura Srl
Via Cividale, 55 - 33100 Udine
Tel. 328 9454922
COD.FISC. e P.I. 02747400303
segreteria@coppamondogelateria.it
www.coppamondogelateria.it

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513
Fax 0541 744740
gabriella.degirolamo@legexpo.it
P.I. 001391440408

PRESSO



Il Sigep Gelato d'Oro è parte di una serie di selezioni nel Mondo per individuare le **12 squadre che parteciperanno alla Coppa del Mondo della Gelateria 2020**. Alcune sono già state selezionate: Messico, Singapore, Giappone, Malesia, Germania e ora Italia in selezioni nazionali svolte nel corso del 2018. Nei prossimi mesi si svolgeranno le selezioni in Polonia, Spagna, Argentina, Australia, Canada, Marocco, Francia.

Le squadre saranno composte da professionisti selezionati in competizioni nazionali in base alla categoria di gara: un **gelatiere**, un **pasticciere**, un **cuoco** e uno **scultore del ghiaccio** e saranno guidate ciascuna da un team manager.

Tra le **otto categorie di gara** di gelateria, pasticceria, alta cucina e scultura per la Coppa del Mondo della Gelateria 2020, si aggiungono **due nuove prove per i gelatieri**.

La coppa di gelato per il servizio al tavolo è stata sostituita da una **monoporzione in vetro da presentare sullo zoccolo di ghiaccio idrico**.

"La Coppa del Mondo della Gelateria è attenta ai nuovi trend e alle tendenze del mercato - ha affermato il presidente CMG Giancarlo Timballo - poichè la presentazione in coppa è ormai un servizio al tavolo affermato, in risposta alle nuove esigenze e tendenze del consumatore, abbiamo ritenuto utile proporre e lanciare a livello internazionale il gelato servito in monoporzioni, comodissimo per l'asporto e per il consumo al tavolo".

Nella categoria **Mystery Box**, la prova di abilità che vedrà i gelatieri misurarsi con la preparazione di un gelato di crema e una frutta utilizzando ingredienti segreti sorteggiati e comunicati solo al momento dell'inizio della prova, è stata aggiunta un'altra **prova di abilità tecnica** consistente nella creazione di una **torta gelato** (in stampo uguale per tutte le squadre) da improvvisare con gli ingredienti sorteggiati al momento sul campo di gara.

I gelatieri dovranno inoltre cimentarsi nella presentazione di una **vaschetta decorata**, di una **torta gelato**, **degli snack di gelato** e del **gelato gastronomico**.

I cuochi, invece, dovranno preparare tre **finger food caldi in abbinamento al gelato gastronomico**.

I pasticciere si misureranno con la realizzazione di un **pezzo artistico in croccante** recentemente introdotta in gara con l'obiettivo di riprendere un'antica tradizione, ma dare la possibilità ai professionisti di dar sfogo alla creatività reinterpretando la tradizione attraverso forme moderne.

Durante tutte le giornate di gara le prove artistiche faranno da background all'intera gara regalando al folto pubblico presente nell'arena della Hall Sud del Sigep momenti di puro spettacolo per la realizzazione di sculture valutate con particolare attenzione all'estetica, all'abilità tecnica e all'attinenza al tema nel **Gran buffet finale** allestito sul campo di gara l'ultimo giorno di Coppa.



Gennaio 2020
18-21
Fiera di Rimini



41° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
Panificazione Artigianali
e Caffè

www.sigep.it

18|22.01.2020

Le squadre dovranno cimentarsi nella realizzazione di una **scultura in ghiaccio**, la cui esecuzione si svolgerà ogni giorno di fronte al pubblico, e uno **zoccolo di ghiaccio** con inclusioni di fiori, frutta, frutta secca, verdura, spezie o altri ingredienti commestibili che farà da base alla monoporzione.

La Coppa del Mondo della Gelateria, evento a cadenza biennale è organizzato da Gelato e Cultura srl e Sigep di IEG Italian EXhibition Group spa e si rivolge ai professionisti della gelateria, pasticceria, cioccolateria, caffè e alta gastronomia selezionati tra i migliori professionisti nei 5 continenti e offre un'occasione unica di confronto e stimolo delle singole professionalità. Sede storica e partner dell'evento è Sigep, la fiera B2B più vasta e completa al mondo sul gelato e dolciario artigianali che, dal 1979 mantiene e consolida la sua leadership indiscussa. Sigep, che a breve celebrerà la sua 41esima edizione, si rivolge, infatti, agli operatori professionali dei cinque continenti e, da sempre, anticipa i trend del mercato e valorizza l'eccellenza del made in Italy.

ORGANIZZATO DA



Gelato & Cultura Srl
Via Cividale, 55 - 33100 Udine
Tel. 328 9454922
COD.FISC. e P.I. 02747400303
segreteria@coppamondogelateria.it
www.coppamondogelateria.it

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513
Fax 0541 744740
gabriella.degirolamo@iegexpo.it
P.I. 001391440408

PRESSO

