

COMUNICATO STAMPA

SIGEP GELATO D'ORO, IL ROMANO EUGENIO MORRONE È IL GELATIERE VINCITORE RAPPRESENTERÀ L'ITALIA ALLA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2020

Conclusa la prima giornata del Sigep Gelato d'Oro 2019, competizione che seleziona il team italiano che parteciperà alla IX Coppa del Mondo della Gelateria nell'anno 2020.

La giornata dedicata alle prove di gelateria si è conclusa con la vittoria di Eugenio Morrone della Gelateria Il cannolo siciliano di Roma. Il gelatiere si è confrontato con 12 gelatieri provenienti da ogni parte dello stivale in 4 categorie di gara: gelato gastronomico, della monoporzione in vetro e le due prove di abilità con ingrediente segreto Mystery box crema e frutta.

Medaglia d'argento per Paolo Porrino della Gelateria L'arte del Dolce di Vittuone (MI), mentre bronzo per Vincenzo Di Noia della Gelateria Just Cafè di Zapponeta (FG).

"È stata una gara molto impegnativa, ho studiato e mi sono allenato tanto negli ultimi mesi, soprattutto per la prova della Mystery - ha commentato Morrone - Sono molto eccitato dalla nuova esperienza che mi aspetta. Lavorare a fianco di grandi professionisti sarà molto emozionante e tengo tanto a ottenere ottimi risultati".

Morrone ha sorteggiato lo Yogurt Granarolo nella prova Mystery Crema e ha presentato un gelato yogurt variegato ai frutti di bosco con mandorle tostate. Nella prova Mystery frutta ha sorteggiato il Ribes neri di Borsci Sammarzano e lo ha presentato con un estratto di rosmarino e lime.

Per la Monoporzione in vetro ha presentato un sorbetto al mandarino tardivo variegato con olio essenziale e un gelato pistacchio con crumble di noci e una spadellata di pere william, profumato con una bacca di vaniglia del Madagascar.

Il gelato gastronomico all'olio di oliva lo ha lavorato con acqua faba e pane tostato e fritto.

"Nei miei gelati mi sono impegnato a tenere basso l'indice glicemico evitando l'uso di zuccheri aggiunti", ha concluso Morrone.

In gara 12 gelatieri: Marco Adinolfi della Gelateria La Torretta di Cava dei Tirreni (SA), Paolorosario De Stefano della Cremeria Sottozero di Reggio Calabria, Vincenzo Di Noia della Gelateria Just Cafè di Zapponeta (FG), Luca Manini della Gelateria Dulcinea di Bettona (PG), Eugenio Morrone della Gelateria Il cannolo siciliano di Roma, Marco Nicolino della gelateria Buono e Sano di Rivarolo Canavese (TO), Salvino Pappalardo della gelateria SofficeMania di Canicattini Bagni (SR), Gian Paolo Porrino della Gelateria L'arte del Dolce di Vittuone (MI), Marco Reato della Gelateria Gimmy di Feltre (BL), Taila Semerano della Gelateria Ciccio di Ostuni (BR), Federico Sinibaldi della Gelateria Mister Ice di Roma e Marco Serra del Marco Serra Gelatiere di Torino.

Oggi nella Hall Sud del Sigep la seconda giornata di gara con **11 pasticciere** che si sfideranno nella preparazione di una **torta gelato al cioccolato** e nella **realizzazione del pezzo artistico in**

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





Gennaio 2020
18-21
Fiera di Rimini



41° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
Panificazione Artigianali
e Caffè

www.sigep.it

18|22.01.2020

croccante: Ignazio Alaia della Pasticceria Ignazio Alaia di Somma Vesuviana (NA), Massimo Carnio della Villa dei Cedri di Valdobbiadene (TV), Vincenzo Ciccarello del catering T'A Milano, Antonio Dargenio di Pasticceria Delice di Barletta (BT), Giorgio Derme della Pasticceria Barberini di Roma, Andrea Peticari della pasticceria Sac à Poche di Riccione (RN), Pierluigi Sapiente del catering Idea in Cucina di Bentivoglio (BO), Antonino Stella della Pasticceria Stella di Caltanissetta, Fabio Fraulini della Pasticceria Tola Dolza di Modena, Calogero Taibi della Dolciaria Taibi di Castrolibero (AG) e Manuel Ciotti di Goloso & Curioso di Riccione.

Domenica la volta dei 12 CHEF con la preparazione di 3 finger food caldi in abbinamento al gelato gastronomico : Andrea Incerti Vezzani del ristorante Ca' Matilde a Quattro Castella (RE), arco Visciola del ristorante Il Marin di Genova, Antonio Danise di Villa Necchi alla Portalupa di Gambolò (PV), Giuseppe Francica del ristorante La Corte dell'Hotel Villa Abbazia a Follina (TV), Flavio Costa del ristorante 21.9 di Piobesi d'Alba (CN), Marco Martinelli chef e docente di Cast Alimenti in Bologna, Christian Cecconi chef e gelatiere a Firenze, Paolo Barrale chef del ristorante Marennà di Sorbo Serpico (AV), Diletta Poggiali chef freelance e contributor di Cucina Naturale da Faenza (RA), Luca Cai chef de Il Magazzino Osteria Tripperia di Firenze, Antonio Mezzalira chef e gelatiere di Golosi di Natura di Gazzo (PD) e contributor per riviste di settore, Stefano Pinciaroli, chef del ristorante PS di Cerreto Guidi (FI).

Seguirà la spettacolare prova della scultura del ghiaccio con Ciro Chiummo, Giovanni Colarusso, Mario Demuro e Michela Ciappini.

LA GIURIA di SigeP Gelato d'Oro è formata dai maestri Giancarlo Timballo e Paolo Magni insieme a concorrenti italiani di precedenti edizioni della Coppa del Mondo della Gelateria, che si alterneranno nelle varie categorie: gelateria, pasticceria, cucina: Leonardo Ceschin, Gaetano Mignano, Luigi Tirabassi, Antonio Capuano, Alberto Caretta, Amelio Mazzella Di Regnella, Beppo Tonon, Stefano Buttazoni, Filippo Novelli, Giulia Bratti, Nerina Di Nunzio.

LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA

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

