

COMUNICATO STAMPA

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

Massimo Carnio della Villa dei Cedri di Valdobbadiene (TV) torna sul podio del Sigep Gelato d'Oro e si qualifica per la seconda volta per il mondiale con la vittoria del Sigep Gelato d'Oro 2019.

Il tema della scultura in croccante e della torta presentati dal vincitore è "cibernetica, il futuro è qui...". *“Gli elaborati proposti rappresentano il cambiamento e il futuro che oggi sempre più è collegato alla cibernetica, tema molto attuale oggi con il digitale – ha detto Carnio – Questo sarà un anno di profonda ricerca e preparazione. Da cioccolatiere, lavorare zucchero e croccante è stata una bella sfida e, bisognerà trovare qualcosa di superlativo che possa stupire, con eleganza, semplicità e tecnica”*

Secondo posto per Andrea Peticari della pasticceria Sac à Poche di Riccione (RN) e terzo Antonino Stella della Pasticceria Stella di Caltanissetta.

Con la gara di pasticceria si conclude la seconda giornata del Sigep Gelato d'Oro 2019 e si da appuntamento a domani con le gare di alta cucina e scultura del ghiaccio.

Selezionato il pasticciere che farà parte del team italiano che parteciperà alla IX Coppa del Mondo della Gelateria 2020 insieme al gelatiere Eugenio Morrone della Gelateria Il cannolo siciliano di Roma selezionato ieri.

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 croccante**: Ignazio Alaia della Pasticceria Ignazio Alaia di Somma Vesuviana (NA), Massimo Carnio della Villa dei Cedri di Valdobbadiene (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.

Domani l'ultima giornata con la selezione dello chef e dello scultore del ghiaccio.

I 12 CHEF in gara dovranno preparare 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

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

Sigep



Gennaio 2020
18-21
Fiera di Rimini



41° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
Panificazione Artigianali
e Caffè

www.sigep.it

18|22.01.2020

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

