

## Rimini Sigep, l'Italia vince la Coppa del Mondo di Gelateria

**Attualità** - 22 gennaio 2020 - 12:16



L'Italia vince la 9ª Coppa del Mondo di Gelateria 2020. Seguono, sul podio della Gelato Arena a Sigep e A. B. Tech Expo 2020 di Italian Exhibition Group, il Giappone e l'Argentina. La squadra italiana che si è aggiudicata ieri sera la gara più dolce del mondo, organizzata da Sigep e Gelato&Cultura, ha avuto un riconoscimento unanime, confermato dai voti della giuria della stampa specializzata e dalla giuria artistica. Nella squadra italiana: il gelatiere Eugenio Morrone, il pasticciere Massimo Carnio, lo chef Marco Martinelli e lo scultore del ghiaccio Ciro Chiummo, con Giuseppe Tonon team leader. Per il Giappone, in squadra Naoki Matsuo, Kenichi Matsunaga, Kengo Akabame e Hiromi Nishikawa con Kanjiro Mochizuki team leader. Infine per l'Argentina, in squadra Mariano Zichert, Pablo Nicolas Renes, Matias Dragun e Ruben Darre, con team leader Maximiliano Cesar Maccarrone.

Ciascuna delle 11 squadre si è presentata alla competizione con un tema di gara. I vincitori si sono cimentati su *'I segreti del bosco'*, con la scultura di ghiaccio di Ciro Chiummo che raffigura un cervo che sbucca da un cespuglio e la torta gelato al pistacchio, lampone e fragola e mora su base di croccantino con semifreddo al mascarpone e vaniglia. In sezione, nella fetta, la sagoma del ciclamino e della mora. La torta gelato ha vinto anche il premio speciale della giuria Stampa. Il Giappone si è classificato sul secondo gradino del podio con il tema *'Fiore della musica'*, mentre l'Argentina ha scelto *'Pirati dei Caraibi'*.

Otto prove che hanno impegnato le squadre nei tre giorni di gara: vaschetta di gelato decorata, monoporzione in vetro, mystery box (ingredienti a sorpresa diversi per ciascuna squadra), torta artistica gelato, entrée di alta cucina, scultura in ghiaccio e in croccante, snack di gelato e Gran buffet finale, ovvero la presentazione di tutti gli elaborati. Di sostegno ai campioni, gli studenti dell'Istituto Alberghiero Sigismondo Pandolfo Malatesta di Rimini.

Oltre il premio alla miglior torta gelato, gli altri premi speciali sono andati al Giappone per la miglior scultura di ghiaccio; per il gusto più innovativo, l'Argentina ha conquistato il massimo dei voti nella Mystery Box, l'Italia ha vinto il Miglior Gran Buffet Finale, premio assegnato dalla giuria artistica e, infine, Premio Carlo Pozzi, per l'ordine e la pulizia, assegnato dai commissari di gara, al Giappone che meglio ha tenuto la postazione di lavoro.

12 i giudici tecnici di gara: il presidente Pier Paolo Magni ha coordinato i team leader delle 11 squadre. Sul campo hanno vigilato i lavori tre commissari tecnici dall'esperienza pluriennale: Sergio Colalucci, Sergio Dondoli e Gaetano Mignano e alcuni campioni laureati nelle precedenti edizioni della Coppa: Leonardo Ceschin, Stefano Venier, Francesco Falasconi, Luigi Tirabassi, Amelio Mazzella di Regnella, Antonio Capuano, Maurizio Alessi, Luca Mazzotta.

Giuria Media: 10 giornalisti internazionali specializzati in gelateria, pasticceria e F&B: Manuela Rossi, Emanuela Balestrino, Bernard Bedaridà, Luis Concepción, Stefan Elfenbein, Margo Schatcher, Yumi Hasegawa Picone, Mariarosaria Bruno, Victor Sokolowicz e Natalia Mendoza hanno conferito un Premio speciale alla miglior Torta Gelato.

Giuria artistica: tre componenti ancora di respiro internazionale: la storica dell'arte Lorena Gava (Italia), lo Chef MOF Stephane Didier (Francia) e Adolfo Romero (campione di gelateria spagnolo) hanno assegnato un riconoscimento speciale al Gran buffet finale.