

GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS, TRE ABRUZZESI IN GARA ALLA SEMIFINALE ITALIANA



L'AQUILA - Un anno di selezioni ed eventi che hanno coinvolto 700 gelatieri in tutta l'Italia per arrivare alla rosa di 89 partecipanti di diritto al Carpigiani Day, la prima semifinale italiana di Gelato Festival World Masters, il principale torneo internazionale di categoria con partner Carpigiani Gelato University e Sigep-Italian Exhibition Group.

I gelatieri “top” arrivano da 15 regioni e si sono qualificati alle cinque tappe aperte al pubblico di Gelato Festival del 2018, ai 26 Gelato Festival Challenge e ai più importanti eventi legati al gelato organizzati tra il 2018 e il 2019. La regione con più gelatieri è la Calabria (14) seguono Lazio (12), Piemonte (10), Toscana (9), Sicilia (9), Liguria (7), Lombardia (7), Campania (5), Emilia-Romagna (4), Abruzzo (3), Puglia (3), Basilicata (2), Veneto (2), Trentino-Alto Adige (1), Marche (1).

I gelatieri abruzzesi in gara sono **Catia Giancola** del caffè Atene di Silvi Marina (Teramo), **Loredana Di Nunzio** della Gelateria La Dolce Vita di Vasto (Chieti) e **Luciano Astolfi** della Gelateria Liberty di Roseto (Teramo).

L'11 e il 12 marzo 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 4 vincitori che accederanno alla Finale Italiana di Gelato Festival World Masters nel 2021. Una seconda semifinale è in programma nel 2020.

I 4 vincitori che rappresenteranno l'Italia alla Finale Mondiale saranno annunciati il 12 marzo alle ore 15.00 e anticiperanno le celebrazioni della Giornata Europea del Gelato Artigianale che si festeggia il 24 marzo. Gli sponsor della manifestazione del Carpigiani Day sono: Ifi, produttore internazionale di vetrine e soluzioni per l'arredamento food retail; Hiber, specialista nella tecnologia del freddo; Elenka, produttore di ingredienti per la gelateria; Martellato, produttori di stampi per la pasticceria, gelateria e cioccolateria; Agugiario & Figna, produttori di farine per la ristorazione. Si ringraziano per la collaborazione scientifica e culturale: Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato; il Gelato Museum Carpigiani; Andrea Soban e la casa editrice Italian Gourmet; l'Associazione Gelato & Cultura; il Club Italia della Coppa del Mondo di Gelateria; l'associazione CHIC- Charming Italian Chef.

Con l'edizione 2019 il Gelato Festival arriva al decimo 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 negli Usa, poi - da quest'anno -

anche in Giappone, con un totale di 80 festival realizzati, prima di abbracciare tutto il pianeta con il campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters 2021.