

## GELATO WORLD TOUR ITALIAN CHALLENGE, TRE ABRUZZESI ALLA FINALE

20 Giugno 2017



PESCARA – **Tony Parente** della gelateria 80 Voglia di Pescara con “Pistacchio Salato”, **Patrizio D’Ascenzo** della pasticceria La Vastese di Vasto (Chieti) con “Cioccolato alla Vastese” e **Massimo Barbetta** della gelateria Il Simposio di Chieti Scalo con il gusto “Gianduia” sono i tre finalisti abruzzesi di Gelato World Tour Italian Challenge.

Un viaggio lungo 16 mesi da nord a sud, 59 tappe in 18 regioni e 1.300 gelatieri coinvolti che si è concluso con una maxi sfida che ha decretato gli 8 vincitori che rappresenteranno l’Italia alla Finale Mondiale di Gelato World Tour che si svolgerà a Rimini dall’8 al 10 settembre.

Ma perché non approfittare di questa selezione per provare qualcuno di questi gusti golosi e sorprendenti? Collegandosi a [biy.ly/GWTItalia2017](http://biy.ly/GWTItalia2017) si potrà cercare la gelateria finalista con il gusto che ne ha decretato la vittoria nelle gare provinciali e regionali.

Tante storie del gusto italiano e dei piccoli artigiani che lavorano ogni giorno selezionando ingredienti di qualità e creando nuove e golose ricette da ripercorrere scorrendo la mappa e, perché no, provare una ad una!

Ecco invece gli 8 vincitori della Finale Italiana che si contenderanno il titolo di “World’s Best Gelato” insieme ad altri 27 colleghi da ogni parte del mondo: **Francesca Mombelli** della gelateria Il Vizio del Gelato di San Nicolò (Piacenza) con “Pistacchio” che ha deciso di portare alle selezioni il gusto più amato dai suoi clienti; **Alessandro Crispini** della Gelateria Crispini di Spoleto (Perugia) con “Pistacchio”, una delle gelaterie storiche della cittadina Umbra; **Alessandro Leo** della gelateria Alexart di Corato (Bari) con il gusto “Crema di Latte all’Olio Extravergine di Oliva” che ha deciso di valorizzare il prodotto d’eccellenza del suo territorio in un abbinamento insolito; **Bruno Di Maria** della Gelateria Madison di Realmonte (Agrigento) con il gusto “Pistacchio”, un gusto classico per il gelatiere siciliano; **Francesco e Salvatore Manuele** della gelateria Nuova Dolceria di Siracusa con il gusto “Mandorlivo”, un raffinato fiordilatte alla mandorla e torrone con olio extravergine di oliva Tonda Iblea, buccia grattugiata di limone per una nota agrumata e variegatura di cubetti di oliva candita; **Daniele Mosca** della gelateria Il Gelatiere di Amatrice (Rieti) con il gusto “Sapore d’Amatrice” che purtroppo non ha più la gelateria dopo il disastroso terremoto che ha colpito la sua città; **Elisabeth Stolz** della Gelateria Osteria contadina Hubenbauer di Varna (Bolzano) con il gusto “L’anima dell’Alto Adige”, sorbetto di mele biologiche altoatesine, inclusioni di Schüttelbrot croccante e speck caramellato tutto prodotto dalla famiglia Stolz; **Silvia Pennati** di Formazza Agricola di Formazza (Verbano-Cusio-Ossola) con il gusto “Latte e Menta Selvatica” con ingredienti a km0 della stessa azienda agricola.

A Rimini, la città dove ogni anno a gennaio si svolge Sigep, il salone più importante al mondo per la filiera del gelato artigianale con visitatori da 170 Paesi, gli otto italiani selezionati si troveranno di fronte i 32 ‘avversari’ provenienti da Asia, Africa, Europa e America, selezionati a loro volta nelle undici tappe internazionali in quattro continenti.

Sono arrivati alla Carpigiani Gelato University dopo un viaggio lungo 16 mesi, da nord a sud, con 59 tappe in 18 regioni, 1300 gelatieri coinvolti. Una grande sfida fra concorrenti dal Piemonte (6), Lombardia (12), Trentino Alto Adige (1), Friuli Venezia Giulia (3), Veneto (5), Liguria (3), Emilia-Romagna (9), Toscana (12), Umbria (2), Lazio (12), Abruzzo (3), Molise (1), Basilicata (1), Campania (6), Marche (4), Puglia (9), Sicilia (19), Calabria (9), Sardegna (2).

Tra questi ben 25 donne, tra cui la più giovane in assoluto **Corinne Cafiero** di 15 anni della gelateria Primavera di Sorrento (Napoli) accompagnata dal papà.

Gelato World Tour Italian Challenge è organizzato da Carpigiani Gelato University con il

patrocinio di SIGEP – Italian Exhibition Group e Punto IT. Fornitori Ufficiali: Carpigiani e la sua rete di concessionari, Hiber, IFI, Valrhona, il latte ad alta digeribilità Zymil (Parmalat). Media partner: Punto IT Gelato&BarPasticceria. Partner Culturali: Gelato Museum Carpigiani e Luciana Polliotti.