

## SIGEP, IL GELATO AL PISTACCHIO A BASE DI ACQUA PORTATO AL TRIONFO DAI PRIMI TRE GELATIERI ITALIANI

18 Marzo 2021



RIMINI - Si è chiusa con il primo concorso digitale di Gelateria "Le nuove esigenze del gelato - miglior gusto pistacchio base acqua", la prima edizione del Sigep di Rimini, che per via dell'emergenza sanitaria non si è potuta svolgere come al solito presso i padiglioni di Rimini bensì su piattaforma digitale.

I vincitori, su 9 gelatieri presenti tra i migliori del settore, sono stati: terzo classificato **Fabio Mellace** di Marron Glaces - Catanzaro Lido con Evergreen; secondo **Guido Cortese** della Gelateria U MAGU, di Pietra Ligure con Stigliano-Bronte 0 a 0 palla al centro (premio speciale dalla Commissione Tecnica), primo classificato **Santo Palumbo** della Cremeria Rossi di Milano con La verità.

Tutti i gelati in concorso si sono distinti per la qualità delle materie prime e uno studio accurato sull'uso degli zuccheri, ridotti, per venire incontro alle esigenze del benessere dei consumatori.

La giuria era composta dalla commissione tecnica: **Vincenzo Pennestrì**, presidente

Associazione Italiana Gelatieri, **Eugenio Morrone**, Campione del Mondo di Gelateria e **Aldo Pasquarella**, coordinatore Accademia del Gelato Alberto Pica; dagli esperti del settore **Claudio Pica**, segretario generale Associazione Italiana Gelatieri, **Carlo Hausmann**, direttore generale Agro Camera e dalle food blogger **Laetitia Chaillou** (<https://www.parisianinrome.it/>) ed **Elis Rubino** (<http://www.lapolpettasuitacchi.it/>). I tre vincitori sono stati “incoronati” da **Flavia Morelli**, Group Brand Manager Food & Beverage Sigepl.

L'Accademia e l'Associazione Italiana Gelatieri hanno già annunciato che verranno organizzati altri simposi in tutta Italia per conoscere il prodotto gelato, non solo nel nostro Paese ma soprattutto all'estero. E' stato poi dato ufficialmente già il via al secondo concorso digitale, che sarà rivolto il prossimo anno a tutto il mondo mentre il prossimo 19 marzo l'Associazione Italiana Gelatieri, in occasione della festa del papà, ha pensato di creare un gusto a base di rum, cioccolato bianco, arachidi e caramello, che sarà presente in tutte le gelaterie italiane aderenti all'iniziativa.