

## 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 Sigep.

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.