



Gelato Festival World Masters, sedici italiani in sfida per la finale mondiale del gelato

8 Gennaio 2026 

RIMINI – Sono sedici i gelatieri italiani che ambiscono a conquistare il titolo di Miglior gelatiere del mondo. La competizione, Gelato Festival World Masters organizzata in collaborazione con Carpigiani e Sigep-Italian Exhibition Group, è giunta alla fase della finale italiana per poi arrivare ai mondiali.

I sedici sfidanti hanno superato una selezione durata 4 anni e che ha coinvolto quasi 1.000 gelatieri da ogni regione d'Italia e adesso approdano a Sigep World, la fiera internazionale dedicata al Foodservice che si svolgerà a Rimini.

La finale che si terrà il 17 gennaio all'interno del Gelato & Pastry Lab nel Padiglione C6, vedrà contendersi gli sfidanti realizzare dal vivo il loro gelato e raccontarlo al pubblico e ad una giuria di esperti internazionali.

Con l'edizione 2022-25 Gelato Festival World Masters arriva al sedicesimo anno di attività, nata nel 2010 a Firenze, ispirandosi della prima ricetta di gelato dell'architetto **Bernardo Buontalenti** nel 1559.

Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e dal 2017 anche negli Stati Uniti, prima di diventare campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters che con l'edizione 2017-2021 ha coinvolto oltre 3.500 gelatieri.

I partecipanti

Aniello Alise della Gelateria La Delizia a Ottaviano (NA) con il gusto "Casale", un gelato a base bianca affumicata con fieno e maturata per 12 ore, ricotta di bufala, fichi caramellati e crumble alla nocciola.

Giuseppe Arena della Gelateria Giuseppe Arena a Messina con il gusto "Pyrus Amigdalum": sorbetto di pera Williams e mandorla semitostata grezza con una variegatura di arancia rossa, pere essiccate e una spolverata di granella di mandorla.

Alessandro Cesari della Gelateria Sablé Gelato di Bologna con il gusto "Favo e Fiori", gelato realizzato con latte di vacche autoctone, infusione di favo autoprodotta e botaniche di montagna.



Silvia Chirico di Tenuta Chirico di Ascea Marina (SA) con il gusto “Myrsine”, gelato al latte di bufala, foglie di mirto, sciroppo di bacche di mirto e meringhe al mirto.

Danilo Cinelli della gelateria Delizie Bolognesi a Bologna con il gusto “Bora Bora”, sorbetto al latte di cocco, arancia e vaniglia Tahiti.

Roberto Di Loreto della Gelateria Tiziano di Silvi (TE) con il gusto “Fantasie di Liquirizia”; gelato di crema, infusione di vaniglia, zafferano e anice stellato variegato con caramello di liquirizia e pinoli caramellati.

Lorenzo Ingenuo di Allibrandi Gelateria Artigianale a Carloforte (SU) con il gusto “Beni Benius”; gelato al latte di capra con torrone di mandorle, arance candite e mosto cotto.

Oscar Nassa della Gelateria LaPecoraNera di Brescia con il gusto “Re Desiderio”, gelato al mascarpone aromatizzato al latte di mandorle con armellina, variegatura all’albicocca con crumble di mandorla, pistacchio e scorze di lime.

Vincenzo Orefice di Ode – Orefice Dolciaria Etnea di Catania con il gusto “A me terra”, una crema all’uovo con infusione di agrumi e variegato al fico d’India e crumble alle mandorle.

Emidio Osterini della Gelateria Da Ciccio a Ischia Porto (NA) con il gusto “Regno delle Due Sicilie”, gelato pistacchio e mandorle con sfoglia di pasticceria, mandorle al limone e mandorle tostate.

Simona Papagno della gelateria Criollo. Il Bistrot del Gelato a Roma con il gusto “Scacciapensieri”, gelato allo zabaione allo Scacciapensieri (vino dolce prodotto con uve di Montepulciano e ciliegie di visciola) variegato con amarene e polvere di meringhe.

Salvatore Ravese della gelateria Garden di Gioia Tauro (RC) con il gusto “Bacio dei due Mari”, gelato realizzato con miele di Sulla biologico di Calabria, con sentori di caffè di pura arabica e bergamotto di Reggio Calabria, accompagnati da granella di Torrone IGP Di Bagnara Calabra.

Alessio Santarsiero del Tiri Bakery e Cafè di Potenza con il gusto “Panettone Tutto L’Anno”, gelato di crema al panettone con salsa all’arancia, uvetta candita e crumble alle mandorle.

Elisabeth Stolz dell’Osteria Hubenbauer a Varna (BZ) con il gusto “I tesori delle nostre montagne”, gelato allo yogurt con variegato di mosto di birra, crumble di cereali, mele cotte e miele.



Assunta Vuono della gelateria Caffè Boutique a Corigliano (CS) con il gusto “Regolizia d’Arancia”, gelato alla radice di liquirizia in infusione con una salsa d’arancia amara e miele d’agrumi.

Guido Zandonà della Gelateria Ciokkolatte - Il Gelato Che Meriti di Padova con il gusto “Caramello salato al burro superiore”, gelato al caramello con burro di malga con crumble al cacao salato con sale dolce di Cervia e variegatura con mou di burro di malga.