

Il campionato mondiale del gelato passa da Gazzada

Pubblicato: Giovedì 25 Febbraio 2016



Gelato World Tour Italian Challenge prosegue il suo viaggio lungo la penisola italiana per selezionare i gelatieri che parteciperanno alla finale nazionale del 2017.

Il 1° marzo farà tappa a Gazzada Schianno nella sede di FOR.B.A.R. (Cesare Battisti, 1) per una sfida a colpi di paletta e gusto a cui parteciperanno **20 gelatieri di Varese e provincia**. La competizione è **organizzata da Carpigiani in collaborazione con la sua rete di concessionari e SIGEP – Rimini Fiera** per dare agli artigiani italiani la possibilità di competere con i migliori gelatieri del mondo che si sfideranno per il titolo di “World’s Best Gelato”.

Partecipare è semplice: basta contattare il concessionario della rete Carpigiani della propria zona e iscriversi proponendo il proprio gusto “cavallo di battaglia”. Durante la giornata della competizione si prepara la propria ricetta nel laboratorio messo a disposizione dall’organizzazione e, a fine pomeriggio, si sottopongono le vaschette ad una Giuria composta da un rappresentante di Sigep – Rimini Fiera, un rappresentante della rivista di settore Punto IT, giornalisti e chef locali.

I primi due gusti di ogni tappa saranno ospitati il 23 e 24 marzo 2017 ad Anzola Emilia nel Campus della Carpigiani Gelato University per la finale italiana in cui saranno scelti 8 partecipanti alla Finale Mondiale di Gelato World Tour. *“La data scelta non è casuale perché vogliamo celebrare la Giornata europea del gelato artigianale insieme ai migliori gelatieri d’Italia e i rappresentanti delle maggiori testate giornalistiche s’Italia. Saranno 16 mesi di tour per l’Italia alla ricerca di quelle storie che fanno grande l’arte della gelateria nel nostro Paese e a cui vogliamo dedicare la giusta visibilità”* –

commenta **Achille Sassoli, direttore di Gelato World Tour** – *“Le tappe non saranno strutturate come un festival aperto al pubblico, ma si tratterà di un vero e proprio incontro tra professionisti in cui vogliamo che emerga la passione per il proprio lavoro, la cura nella scelta degli ingredienti e la creatività nell’elaborazione della ricetta. Tutte le qualità che puntiamo a valorizzare nel nostro impegno di diffondere la cultura del gelato artigianale italiano nel mondo.”*

Il regolamento di Gelato World Tour Italian Challenge è disponibile sul sito web www.gelatoworldtour.com

VareseNews seguirà la giornata con un **liveblog** dove potrete trovare il racconto dell’intera manifestazione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it