



Coppa del Mondo della Gelateria

8ª Edizione

**COMUNICATO STAMPA
LA FRANCIA VINCE LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA
SECONDA SPAGNA, TERZA ITALIA
SIGEP RIMINI, 20-23 GENNAIO 2018**

La Francia torna sul primo gradino del podio della Coppa del Mondo della Gelateria 2018 appena conclusa al Sigep a Rimini fiera.

La squadra, guidata da Joseph Aimar Team Manager (che per problemi di salute ha sostituito Elie Cazaussus che aveva già guidato la Francia alla vittoria nel 2014) e composta da Charvet Benoit Pasticcere, Christophe Domange scultore del ghiaccio, Rémi Montagne chef e Jean-Thomas Schneider gelatiere, ha partecipato con il tema Moulin Rouge in prove di gelateria, cucina, scultura di ghiaccio e in cioccolato. Con questo successo la Francia pareggia il conto con l'Italia, quattro vittorie a testa nelle otto edizioni. La Francia ha vinto anche due premi speciali: Ordine e Pulizia e il premio estetica.

"Abbiamo fatto tutto il possibile per ottenere ancora una vittoria, ci siamo impegnati durante gli allenamenti e sul campo gara. Abbiamo lavorato molto sul gusto e sull'organizzazione, ma anche il tifo dei nostri sostenitori sugli spalti ci ha caricato molto", ha detto Joseph Aimar Team Manager francese.

Tornano sul Podio Spagna e Australia, rispettivamente seconda e terza. **Seconda classificata la Spagna** che ha scelto il tema Mago Merlino. Il team guidato da Jordi Guillem Team Manager era composto da Adolfo Javier Romero Rodriguez Gelatiere, Señorís Leiva Miguel Angel Pasticcere, Candela Jose Manuel Chef e Balaguer Fabra Marc Scultore Ghiaccio.

"Il secondo posto è un po' dolce e un po' amaro, ma siamo molto contenti ed emozionati", ha detto Adolfo Javier Romero Rodriguez Gelatiere spagnolo.

Terzo posto per l'Australia guidata dal team manager Martino Piccolo Team Manager e composta da Andre Sandison Pasticciere, Kenji Ogawa Scultore Ghiaccio, Thomas Mitchell Chef e Donato Toce Gelatiere. Il team ha partecipato con il tema Star Wars. L'Australia ha vinto anche due categorie speciali: il gusto più innovativo della Mystery Box e la miglior mise en place dell'entrèe.

"Ci siamo allenati tanto e con tanti sacrifici, con l'aiuto del miglior maestro cioccolatiere che ci ha portato forte professionalità per la preparazione di elaborati unici e di alto livello in grado di concorrere con team europei molto forti. La Coppa del Mondo della Gelateria entra nel sangue ed è un piacere partecipare. Siamo fieri del nostro posto nel podio", ha detto Martino Piccolo, team manager del team australiano.

All'ottava edizione, organizzata da Gelato e Cultura s.r.l. e Sigep- IEG EXPO, hanno partecipato 12 squadre per 60 concorrenti: **Argentina, Australia, Brasile, Corea, Francia, Giappone, Marocco, Polonia, Spagna, Svizzera, Ucraina e USA** che si sono confrontate in 8 categorie di gara di gelateria, pasticceria e alta cucina: vaschetta di gelato decorata, coppa decorata, mystery box, torta artistica gelato, alta cucina entrèe, pezzi artistici, snack di gelato e il gran buffet finale, ovvero la presentazione di tutti gli elaborati.

Le giurie hanno assegnato anche premi speciali: **All'Argentina l'International Press Award**: Il premio della critica promosso dai due media partner PuntoIT e Pasticceria Internazionale che hanno voluto premiare chi ha saputo comunicare meglio la squadra e la sua partecipazione all'ottava edizione della CMG nel percorso di preparazione alla Coppa.

Al **Giappone il Best Gourmet Gelato** - Premio Miglior Gelato Gastronomico - Assegnato dalla stampa al miglior entrèe. **All'Australia la Best Mise en place** - Premio della stampa per la miglior presentazione estetica della prova entrèe gastronomica. **Alla Svizzera il Best ice plint** Il miglior zoccolo in ghiaccio presentato nel Gran Buffet Finale e giudicato dalla giuria artistica.

All'Australia il Most Innovative Flavour in the Mystery Box test - Premio Gusto più innovativo nella prova Mystery - Assegnato dalla giuria tecnica sulla base delle votazioni di gara. **Alla Francia l'Aesthetics Award** - Premio sull'Estetica - Assegnato dalla giuria artistica composta da importanti esperti del settore: la critica d'arte Lorena Gava, il maestro Beppo Tonon, Campione del mondo di gelateria 2006 e maestro intagliatore di frutta e vegetali e Stephan Didier, il Presidente nazionale degli scultori del ghiaccio francesi.

Ancora un altro premio per la Francia: l'Order and cleanliness - Premio Ordine e pulizia dedicato al Maestro Carlo Pozzi – assegnato dai Commissari di Gara alla squadra che tra quelle partecipanti avrà lavorato mantenendo box e magazzino più puliti e ordinati.

Ciascuna squadra ha gareggiato con un tema appositamente scelto. L'Argentina, composta da Eduardo Zacaria, Rubén Omar Darré, Erica Paula Rodriguez e Ariel Segesser ha scelto il Tango, l'Australia, composta da Andre Sandison, Martino Piccolo, Thomas Mitchell, Donato Toce e Kenji Ogawa ha portato il tema Star Wars, mentre il Brasile con Mario Mangone, Isabella Brendler, Abner Colombati e Glaucio Scisci ha voluto dedicare la gara al tema Greece- The Birth of Gelato. La Corea ha dedicato i suoi elaborati al tema Flower, poi la Francia con Benoit Chervet, Christophe Domange, Jean-Thomas Scheider e Rémi Montagne ha fatto un tributo al Moulin Rouge. Il Giappone con Taizio Shibano, Tomoio Sugawara, Paolo Colonello e Hirata Koichi hanno portato il tema Tradition & Innovation, mentre il Marocco con Rachid Ouakksa, Brahim Naaismi, Assam Ait Ouakrim e Simohamed Naoui hanno dedicato la gara al tema Game of Thrones. La Polonia con Tomasz Szypuła, Rafał Macała, Łukasz Parzymiski e Damian Wiśniewski hanno portato il tema The Spirit of the Mountains. La Spagna con Adolfo Javier Romero Rodriguez, Miguel Angel Señorís Leiva, Jose Manuel Candela e Marc Balanguer Fabra ha dedicato il tema a Merlin- The Wizard. La Svizzera con Irene Falcione, Andrea Richter, Giovanni Colarusso e Gianluca Fiorentino ha portato il tema Flowers & Colors. L' Ucraina con Elina Boiko, Olga Baisara, Yurii Priemskii e Gordii Starukh il tema The Bridge between the Past and the Future, mentre gli USA con Stefano Biasini, Yoshikazu Kizu, Lyn Wells e Chris Foltz hanno portato il tema Urban Legend- Area 51.

"Alla prossima edizione tornerà in campo il team Italia e toglieremo dal regolamento l'esclusione del team vincitore in carica. Confermiamo la partecipazione dei Garanti che hanno avuto un ruolo determinante nella conduzione della gara e saranno sempre selezionati all'interno del Club Italia della Coppa del Mondo della Gelateria composto dai campioni del mondo italiani delle precedenti edizioni - ha detto Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del Mondo della Gelateria - Ci impegneremo per portare avanti la proposta avanzata al Ministro Franceschini in sede di inaugurazione per rendere il gelato artigianale patrimonio dell'umanità e siamo già in moto per una nuova grande edizione nel 2020. Quest'anno abbiamo avuto grandi professionalità e sempre più interesse anche all'estero, dimostrazione del fatto che l'attenzione per il gelato artigianale sta aumentando sempre più, per questo motivo alla prossima edizione si accederà attraverso selezione e alcuni Paesi hanno già organizzato la selezione nazionale" ha concluso Timballo.

Appuntamento con la nona edizione a gennaio 2020, intanto dal 22 al 24 febbraio a Città del Messico si svolgerà la selezione nazionale del team Messico nella **Feria Internacional del Helado en México**, mentre dal 24 al 27 Aprile 2018 si svolgerà la **prima Asian Gelato Cup** alla fiera Food Hotel Asia (FHA) a Singapore e costituirà la selezione ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria 2020, seguirà a Giugno la **Selezione latino americana** a Buenos Aires nel Campionato Nazionale di Gelato Argentino nella fiera FITHEP

"Expoalimentaria Mercosur.

Tra gli altri anche **USA, Australia e Polonia** hanno mostrato interesse per organizzare selezioni.

Dal 19 al 20 gennaio 2019 a Sigep si svolgerà la selezione del team Italia nel corso del **Sigep Gelato D'oro** che in questa edizione si svolgerà a squadre. Mentre a marzo 2019 a Casablanca nel corso di Cremai Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie, Restauration et Pâtisserie-Boulangerie si svolgerà la selezione del Marocco.

In ogni selezione si svolgerà almeno una categoria di gelateria e almeno una delle altre tra cucina, scultura in ghiaccio e un pezzo artistico in croccante.

Le linee guida per l'organizzazione delle selezioni saranno disponibili sul sito coppamondogelateria.it.



La CMG2018 in pillole

www.coppamondogelateria.it

[Download press kit e immagini](#)