



COMUNICATO STAMPA

L'Italia vince la Coppa del Mondo di Gelateria 2020

Il team tricolore si aggiudica il titolo mondiale contro altre 11 nazioni. Primo posto ma anche premi speciali: miglior vaschetta decorata, migliore torta gelato e premio estetica

L'Italia è Campione del Mondo di Gelateria 2020: la grande gara mondiale, alla nona edizione, è andata in scena al Sigep di Rimini e si è conclusa ieri dopo tre giorni di lavori, presentazioni e tappe intermedie. Grande emozione per il team italiano – composto da **Massimo Carnio** per la *pasticceria*, **Ciro Chiummo** per la *scultura del ghiaccio*, **Marco Martinelli** per l'*alta cucina* e **Eugenio Morrone** per la *gelateria* – e per il loro Team Manager e allenatore **Beppo Tonon**. Una squadra che si è rivelata vincente e ha sbaragliato gli altri undici Paesi in gara: Francia, Germania, Spagna, Ungheria, Polonia, Giappone, Singapore, Malesia, Argentina, Colombia e Messico. Il team italiano è stato così premiato da Giancarlo Timballo, presidente della Coppa del mondo di gelateria.

Secondo classificato, il Giappone, mentre al terzo posto si è collocata l'Argentina.

L'Italia porta a casa anche il **premio** intermedio targato **Pregel** come **migliore vaschetta decorata**, conferito alla fine della prima giornata di gara (domenica 19 gennaio), ma anche i **premi speciali per estetica** (decretato dalla Giuria artistica internazionale) e **miglior torta gelato** (dalla Giuria internazionale della stampa).

Il **tema** scelto dal Team Italia per le diverse prove della competizione è "**I segreti del bosco**": dalla natura silvestre la squadra tricolore ha mutuato e trasformato ad arte colori, odori, sapori, consistenze e suggestioni che hanno incantato la Giuria. Ecco una per una le pièce presentate.

"**Il mistero nell'erba**" è la **monoporzione** e porta la foglia del frutto del bosco per eccellenza: il fungo. La castagna è il "pane" di questo mondo nascosto e perciò il cuore della composizione. Resa in caldarrosta, è accompagnata dalle note floreali e di caramello della pera Williams matura. E infine, all'improvviso, il ribes con il suo contrasto acidulo. A cornice, semifreddo alla meringa e alla vaniglia. Il fungo è adagiato, come in natura, su un letto di muschio realizzato con una spugna al pistacchio e nasce dalla terra, suggestivamente evocata con un crumble alla caldarrosta.

Si passa poi all'**entrée**: "**La foglia nelle Dolomiti**" vede al centro del piatto il gelato al Parmigiano Reggiano, modellato secondo il profilo delle celebri Tre Cime di Lavaredo, attorniato da sfogliatina di patate, pizzocchero al grano saraceno e verza con neve di burro alla salvia, guancetta di manzo fondente alle spezie di montagna, granita di mele e menta, profumo di resina di abete rosso cristallizzata, raccolta da alberi caduti naturalmente da oltre dieci anni.

Si arriva poi al momento **snack gelato**, ispirato ai "**Frutti segreti**": in natura, dentro le piccole cose si riflette tutta la magnificenza che c'è intorno. Ecco che gli snack "**La ciliegia selvatica**", "**La ghianda**" e "**La mora**" presentano al loro interno una trama complessa e minuziosa di consistenze, strutture, sapori e colori che sorprende e dà gioia nella degustazione: nocciola, cioccolati da bianchi a fondenti, mora, ribes nero, amarene, fragoline, sferificazioni, glasse, gelée, ricotta di malga, semifreddo su crumble croccanti, foglie di wafer e sfoglia avvolte da morbido cioccolato.

La **torta gelato** – premio speciale – è "**Incanto nel bosco**": un connubio circolare di colori dal verde al rosso scuro, fino al bianco della neve. Tra tutto ciò, due facce in una stessa fetta: da un lato si vede una mora, dall'altro un ciclamino, dettaglio che ha particolarmente colpito sia pubblico che giuria. Il sapore intenso dei lamponi e fragoline di bosco si stempera dolcemente nel gusto di frutta secca del verde pistacchio e nella sofficità del bianco semifreddo di mascarpone e vaniglia. A completare il tutto, la nota di cioccolato finale nel biscuit.

Altra prova della gara è stata quella della **scultura in ghiaccio**: uno splendido **cervo**, scolpito da Ciro Chiummo, ricavato da un blocco unico e che ha spiccato per precisione e senso dinamico. Non ultima, la prova **Mystery Box**: con ingredienti a sorpresa, il primo giorno di gara, le squadre hanno dovuto preparare due gusti gelato. Il Team Italia ha così realizzato **mascarpone e passion fruit**.

Ultimo passo prima della proclamazione, l'allestimento del tavolo di presentazione a fine gara, dove una maestosa **scultura di croccante** - rappresentante una figura femminile che richiama alla mente **Madre Natura** - sorregge i tre snack gelato accanto alle altre pièce della gara.

Entusiasmo e commozione al momento della proclamazione dei vincitori: bandiera tricolore e trofei in alto per il Team Italia, che da quest'anno viene sostenuto dal **Club Italia World Champion**. Un'associazione che si propone di promuovere il mondo del gelato artigianale e dare supporto alla squadra, presieduta da Pierpaolo Magni - gelatiere e pasticcere pluripremiato e tra i fondatori di AMPI - e composta dai fondatori Amelio Mazzella, vice-presidente, Leonardo Ceschin, Antonio Capuano, Luigi Tirabassi, Gaetano Mignano, Stefano Venier; per la stampa, Editrade e Chiriotti Editori.

L'attenzione all'ambiente

La squadra italiana in gara per la Coppa del Mondo di Gelateria è attenta all'ambiente: per l'edizione 2020 ha previsto l'utilizzo di sole coppette e palette compostabili, riciclabili con il rifiuto organico e quindi destinate a limitare la produzione di rifiuto indifferenziato, fonte di CO2.

Rimini, 22 gennaio 2020



Per saperne di più: www.coppamondogelateriaitalia.it

Grazie alla collaborazione di:



Sponsor tecnici



Ufficio Stampa Club Italia Coppa del Mondo della Gelateria

DRG COMUNICAZIONE – tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail costanza.alberici@drgcomunicazione.it

COMUNICATO STAMPA

Coppa del Mondo di Gelateria 2020: ecco il team Italia

*Nomi, volti e caratteristiche di chi rappresenterà l'Italia alla sfida mondiale, con la guida di Beppo Tonon.
Da quest'anno la squadra italiana è sostenuta dal neonato Club Italia World Champion*

Scalda i motori la nona edizione della Coppa del Mondo di Gelateria, che si svolgerà a Sigep, Rimini Fiera, dal 19 al 21 gennaio 2020. La manifestazione, nata nel 2003 e a cadenza biennale, vedrà sfidarsi dodici squadre provenienti da tutto il mondo, in rappresentanza di altrettanti Paesi; ambizioso obiettivo del Team Italia, aggiudicarsi la Coppa del Mondo della Gelateria 2020.



La squadra italiana e il Club Italia World Champion

A rappresentare l'Italia per il titolo 2020 ci sono Massimo Carnio per la *pasticceria*, Ciro Chiummo per la *scultura del ghiaccio*, Marco Martinelli per l'*alta cucina* e Eugenio Morrone per la *gelateria*. Team Manager e allenatore è Beppo Tonon, Campione del Mondo nella stessa competizione, edizione 2006. **A sostenere il Team Italia, da quest'anno, il Club Italia World Champion**, associazione nata per promuovere il mondo del gelato artigianale e dare supporto alla squadra in occasione dell'importante competizione. Il Club è presieduto da Pierpaolo Magni - gelatiere e pasticcere pluripremiato e tra i fondatori di AMPI - e composto dai fondatori: Amelio Mazzella, vice-presidente, Leonardo Ceschin, Antonio Capuano, Luigi Tirabassi, Gaetano Mignano, Stefano Venier; per la stampa, Editrade e Chiriotti Editori. Obiettivo dell'associazione, fornire un

contributo culturale, oltre che pratico, per affrontare la gara, al fine di agevolare il percorso della squadra italiana.

L'Italia nella competizione 2020 sfiderà Francia, Germania, Spagna, Ungheria, Polonia, Giappone, Singapore, Malesia, Argentina, Colombia e Messico; tutti i Paesi verranno giudicati da un Comitato d'Onore composto dai maggiori esponenti della gelateria nel mondo.



Massimo Carnio

Trevigiano, figlio d'arte (erede di due generazioni di pasticceri), Massimo Carnio si occupa della lavorazione del cioccolato da oltre vent'anni, specializzandosi in pièce artistiche. Si forma presso i migliori maestri cioccolatieri al mondo, combinando nelle proprie creazioni eleganza e semplicità. Già maestro cioccolatiere alla Coppa del Mondo di Gelateria 2014 (medaglia d'argento), sarà pasticciere della squadra italiana 2020.

Ciro Chiummo

Ciro Chiummo sarà scultore del ghiaccio alla Coppa del Mondo di Gelateria 2020, forte di un'esperienza ultraventennale come pasticciere. Originario di Napoli, ma da 23 anni a Roma, inizia infatti giovanissimo subito dopo il diploma alberghiero presso cucine di hotel, dove si avvicina alla pasticceria che ben presto diventa la sua passione. Attualmente è docente (e responsabile docenti) dell'Aromacademy di Roma, nonché insegnante presso l'ITS Bio Campus.



Marco Martinelli

Chef ma anche docente professionista e formatore per la materia cucina e ristorazione, Marco Martinelli, bresciano, vanta una notevole esperienza in diversi ambiti, tra realtà alberghiere e ristoranti. Nella sua carriera è determinante l'incontro, tra gli altri, con lo chef Vittorio Fusari. Vincitore di svariati riconoscimenti in Italia e all'estero (tra cui, nel 2014, premio per la migliore entrée alla Coppa del Mondo di Gelateria), Marco Martinelli farà parte del team italiano 2020 per l'ambito alta cucina.

Eugenio Morrone

Eugenio Morrone sarà il gelatiere del team Italia: calabrese di origine e romano d'adozione, inizia sin dalla giovane età a seguire la sua passione per il gelato. Dalla sua terra nutre la passione per materie prime naturali ed etichetta pulita, approfondendo ricerca di sapori e funzionalità degli ingredienti. Passione, pratica e studio lo rendono campione in più contesti: tra i recenti riconoscimenti, quello di Maestro Gelatiere of the Year (Reader Award Food and Travel Magazine 2018) e Gelato D'Oro Sigep 2019.



Beppo Tonon

La carriera del trevigiano Beppo Tonon inizia alla fine degli anni Sessanta, quando comincia il percorso di ricerca nel campo della decorazione, soprattutto delle sculture di verdura e frutta, che lo hanno reso celebre. Vari i premi nella sua carriera, tra cui il primo posto ai tre più importanti concorsi di decorazione di coppe gelato: a Longarone, ad Alicante in Spagna e ad Erfurt in Germania, rispettivamente nel 1996, 1998 e 2004. Nel 2006 vince la Coppa del Mondo della Gelateria a Rimini, capitanando la squadra italiana. Oggi, ne è Team manager e allenatore per la sfida 2020.

La gara

Saranno tre giorni di gara con un ampio numero di prove che riguardano ciascuna categoria professionale e comprendono: vaschetta di gelato decorata, monoporzione in vetro su piedistallo in ghiaccio idrico, torta gelato presentata su scultura in ghiaccio idrico, "Mystery Box" (prova di abilità nel confezionare il gelato), entrée con gelato gastronomico, snack di gelato al cioccolato presentati su alzata in croccante, pezzi artistici (scultura in ghiaccio idrico, piedistallo in ghiaccio idrico, alzata in croccante).

L'attenzione all'ambiente

La squadra italiana in gara per la Coppa del Mondo di Gelateria è attenta all'ambiente: per l'edizione 2020 prevede l'utilizzo di sole coppette e palette compostabili, riciclabili con il rifiuto organico e quindi destinate a limitare la produzione di rifiuto indifferenziato, fonte di CO2.

Brescia, 17 gennaio 2020



Per saperne di più: www.coppamondogelateriaitalia.it

Grazie alla collaborazione di:



Sponsor tecnici

