

Senza confini



Arrivano dall'Australia i vincitori di *Gelato World Tour* che si è concluso con un gran finale a Rimini, al quale hanno partecipato oltre 70mila persone
di Margherita Treves

Tris d'ecceellenza

"Mandorla affogato", il gusto di **John e Sam Crowl** della gelateria Cow & the Moon di Sydney, è il World's Best Gelato. A decretarlo è stata la finale di Gelato World Tour, organizzata a Rimini dal 5 al 7 settembre. "Cuor di Brontolo" di Francesco **Mastroianni** della gelateria Il Cantagalli di Lamezia Terme (Catanzaro) e "Cuor di Nocciola" di Alessandro **Lancierini** della

Gelateria Fiore di Suzzara (Mantova) sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio. Sapori classici della **tradizione** italiana hanno conquistato le tre giurie, tecnica, popolare e dei gelatieri in gara, al termine di una sfida che ha messo a confronto i **24 maestri** gelatieri internazionali giunti a Rimini dopo le tappe di Roma, Valencia, Melbourne, Dubai, Austin e Berlino.



Gioco di squadra

A organizzare la grande kermesse sono stati **Sigep** - Rimini Fiera e **Carpigiani Gelato University**, con la collaborazione come main partner di **Ifi**, per la conservazione ed esposizione dei gusti in sedici vetrine, e di **Mec3**, per la loro preparazione con l'impiego dei 730 chili di ingredienti messi a disposizione dei concorrenti. **Medac** e **Cono Roma** hanno distribuito 70mila coppette e 40mila mini-coni, **Parmalat** ha offerto 5mila litri di latte e **Screams** ha realizzato i tre Coni Premio. Altri partner, tra istituzioni, aziende e media, hanno contribuito al successo dell'evento.

