

Nuova capitale del gelato



Numeri importanti

Tappa dopo tappa, è un cammino trionfale per Gelato World Tour. Dopo Roma, Valencia, Melbourne, è stata la volta di Dubai. Dal 13 al 15 **febbraio** la capitale degli Emirati Arabi Uniti è stata anche la capitale del gelato. Con numeri importanti: più di 40mila visitatori, 4500 kg di gelato prodotto, 35mila coppette offerte da **Medac**, 70mila mini-coni, 3200 litri di latte e panna, 800 kg di zucchero e 1000 kg

di ingredienti usati dai gelatieri. Un importante risultato per l'evento organizzato da **Carpigiani Gelato University** e **Sigep-Rimini Fiera** in collaborazione con **Ifi** e **Mec3** e con il sostegno di Desita, Franchise Middle Est e Sahara Communication. In particolare Ifi ha messo a disposizione tredici avanzate vetrine e Mec3 tutto l'occorrente - tra basi, paste, decorazioni - per preparare le specialità in gara.

Edizione di **successo** a Dubai per la **quarta** tappa di Gelato World Tour, seguita con entusiasmo da oltre 40mila visitatori
di Federica Serva

Assaggi e voti

La splendida location del **Burj Park** è stata il teatro del Villaggio del Gelato, dove, oltre ad assistere alla preparazione del "dolce freddo" e ad assaggiarlo, i bambini sono stati coinvolti in workshop sulla storia del gelato e gli adulti hanno partecipato ai **mini corsi** "Dalla frutta allo Sherbeth". Tutti i visitatori, per la prima volta, hanno potuto anche esprimere la propria preferenza tra i gusti in gara proposti dai **sedici gelatieri**, selezionati da Luciana Polliotti.



Vincitori in finale

Secondo il voto del pubblico e quello della giuria tecnica, formata da esperti del settore e dagli stessi gelatieri, medaglia d'oro a "Cremo Bueno" di **Joselito Reyes** della gelateria Cremolata (Sharjah), che è stato anche il vincitore del "Cookies Best Taster", in cui i partecipanti dovevano riconoscere il gusto assaggiato a occhi bendati; medaglia d'argento per "Rose Pistachio", di **Ahmed Abdulatif** della gelateria Doli Desideri (Kingdom of Bahrain), che è stato anche il vincitore di "IFI Tonda Challenge", in cui i partecipanti dovevano preparare due "coppette perfette" da 60 grammi; medaglia di bronzo per "Pistacchio Italiano con croccante di mandorla" di **Claudio Bearesi & Cesare Cellie** della gelateria Bacio Gelato (Dubai). Al Gran Finale a Rimini parteciperà anche **Andrea Grandville** della gelateria Cone Street (Dubai), perché il suo gusto "Royal Baklava" è stato ritenuto il migliore dalla giuria tecnica. Il prossimo appuntamento sarà negli Stati Uniti, ad **Austin**, ad aprile.

