

TAPPA STATUNITENSE

DOPO ROMA, VALENCIA, MELBOURNE E DUBAI IL GELATO WORLD TOUR SI È FERMATO A MAGGIO IN **TEXAS**, NELLA REPUBLIC SQUARE DI **AUSTIN** CHE È DIVENTATA PER TRE GIORNI LA NUOVA CAPITALE DEL GELATO

di Samanta Alessi

Verso la **finale**

I sedici gelatieri, selezionati dalla giornalista Luciana Polliotti e dallo chef Damian Mandola, sono stati votati da tre giurie - pubblico, giuria tecnica e gelatieri in gara; i primi tre **classificati** parteciperanno alla finale del Gelato World Tour di Rimini, dal 5 al 7 settembre 2014. Al **primo** posto si è piazzato il gusto "Salted Pecan with

Montmorency Tart Cherries & Tahitian Vanilla" di James Coleridge e Salvatore Boccarossa, Bella Gelateria, Vancouver, Canada; al **secondo** "Profumi di Sicilia" di Stefano Versace & Francisco Blanco, Versace Gelateria Italiana & Gourmet, Doral (Florida); infine **terzo** posto per il gelato "Nuts" di Matthew Lee, Teo, Austin.

Qualche **cifra**

I gelatieri in tre giorni hanno prodotto complessivamente oltre **5.400** chili di gelato esposti in tredici vetrine Ifi di ultima generazione; **45.000** coppette sono state offerte da Medac, mentre Cono Roma ha donato **72.000** mini-coni; sono stati utilizzati **1.350** chili di ingredienti firmati Mec3. L'azienda Screams ha messo a disposizione i tre Coni-Premio in fibra di vetro e resina.

Eco **mediatica**

L'evento, organizzato da Carpigiani Gelato University e Sigep, con il supporto di Ifi e Mec3, ha stabilito il **record** di contatti ricevuti sui social media e sul digitale, con oltre 170mila interazioni tra immagini, commenti, like su Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest. Il dieci per cento del ricavato è stato

devoluto in **beneficienza** al Sustainable Food Center, no profit con base ad Austin. **MyGelato** App e Carpigiani hanno premiato il vincitore della tappa americana con tre mesi di campagna di marketing gratuita sui social media e 500 coupon omaggio. Prossimo appuntamento a **Berlino**, dal 22 al 24 agosto.



SFIDE E RICONOSCIMENTI

Carmen Ricciardi, della gelateria Carmen's Gelato, Anchorage, è la vincitrice di **Cookies Best Taster**, la sfida, proposta da Mec3, che premia l'abilità nell'indovinare, bendati, il maggior numero di ingredienti presenti in un gusto a sorpresa. Feroze Chida di Sweetcup Gelato, Houston, si è aggiudicato il primo posto al contest **Tonda Challenge by Ifi** che premia la capacità nel preparare due coppette da 60 grammi precisi. I gelatieri in concorso hanno votato il gusto che vorrebbero in negozio attribuendo il **Peers Award** al Goat Cheese Cashew Caramel, di Jessica Oloroso, Black Dog Gelato, Chicago. **Menzioni speciali**, dalla giuria tecnica, al Raspberry Beet di Baron W. Von Gottsacker, Bent Spoon Gelato, Sheboygan, e alla Grande Bellezza (Avocado & Basil) di Silvia Bertolazzi, Carpe Diem! Gelato-Expresso Bar, Lafayette.