SFIDA TRA CAMPIONI

Procede la kermesse **on the road** che, attraversando in quattro anni i cinque continenti, porterà i migliori gelatieri del pianeta alla finale mondiale del **Gelato Festival** World Master 2021. Milano, Berlino, Varsavia le più recenti tappe **europee**

di Chiara Laghi

Inediti **assaggi**

Giunto alla quarta sfida, il tour continentale è tornato a **Milano** sabato 12 e domenica 13 maggio. Dopo due giorni in cui piazza Castello ha degustato complessivamente quasi 5 tonnellate di gelato artigianale di alta qualità, le giurie hanno emesso il loro verdetto. Alessandro **Croce**, artigiano della gelateria "TiramiSù" di Rho, ha conquistato la medaglia d'oro realizzata dall'orafo fiorentino Paolo Penko con **E-state al verde**, un gusto green, caratterizzato dal profumo della menta fresca, il tocco asprigno del lime e la piccantezza dello zenzero.

PROCEDE IL CAMMINO

Insieme ad Alessandro Croce proseguono il cammino altri classificati: Luigi **Beretta** ("Gelateria Agricola" di Pavia), Nicola **Londero** ("La Gelateria" di Brescia), Massimo **Provenzano** ("Il massimo del Gelato" di Jacurzo - CZ), Catia **Giancola** ("Atene di Silvi" di Silvi Marina - TE), Mirco **Mastromarino** ("Festival des Glaces" di Albenga - SV), Gian Paolo **Porrino** ("L'arte del dolce" di Vittuone - MI), Massimo **Scaramucci** ("Gelateria Cucchi" di Genova) e la coppia Enzo **Di Noia** e Mauro **Altomare** ("Just Café" di Zapponeta - FG). Si ritroveranno l'anno prossimo al Carpigiani Day e di qui i migliori **otto** accederanno alla semifinale italiana che si terrà a Firenze nel 2020.

Riconoscimenti **speciali**

La sfida del **Tonda Challenge** lanciata da **Ifi** a tutti i gelatieri in gara con l'obiettivo di creare la coppetta perfetta da 60 grammi è stata vinta da Delia **Lopez** della gelateria "Mango Esotico" di Milano che si è così aggiudicata l'ambita **Spatola d'Oro**. I premi della giuria tecnica e di quella popolare sono stati assegnati rispettivamente a Catia **Giancola** per la sua "Canzone del parrozzo" e a Massimo **Provenzano** per la "Bontà di Massimo". Il premio speciale Gela-to go (una competizione che premia lo chef che ha venduto il maggior numero di confezioni da 500 g) è stato conferito a Catia Giancola.

Gare all'**estero**

Terminata la tappa milanese la kermesse si è spostata a **Berlino** (1-2 giugno), dove si sono sfidati **sedici** gelatieri. I voti espressi dal pubblico, insieme ai punti assegnati dalla giuria, hanno decretato vincitore Giuseppe **Cimino** (Gelateria Café Rimini di Rastatt-Plittersdorf) per il suo "Sorbetto all'alchechengi e avocado". Sarà il primo membro della squadra tedesca che gareggerà nel 2021 alla finale mondiale. Gli altri due membri del team saranno i vincitori dei Gelato Festival 2019 e 2020.

vincitore tappa Berlino

Altri **premi**

La **giuria** tecnica ha incoronato Marco **Corrocher** (gelateria "Morand" di Lich) per l'uso innovativo degli ingredienti: burro, pane e lamponi. Il maggior numero di voti dal **pubblico** è andato al "Rose Garden" di Karoline **Stich** del caffè gelateria "Eis Queen" di Berlino.

Il vincitore invece del Tonda Ifi Challenge è stato Massimo **Perilli** della gelateria "Perilli" di Großenlüder. Primo nella gara Gela-to go è stato Antonio Palermo dall' "Eiscafé **Palermo**" di Dessau-Roßlau, con un mantecato al limone, menta piperita e zenzero.

vincitori tappa Varsavia

vincitore tappa Milano

Le **prove** polacche

I vincitori della tappa di **Varsavia** (9-10 giugno) sono stati Piotr e Adam **Lubocki** con il gusto "Pane con riso al gelsomino e bacche di kamchatka", mentre il premio della giuria tecnica è stato assegnato a Tomasz **Szypuła** per il gusto al miele e noci e il premio della giuria popolare è andato a Peter **Bertotti** per il suo ribes nero. La vincitrice del Gela-to go è stata Paulina **Salamonczyk** con il gusto variegato al formaggio, cocco e albicocca. Infine, la sfida della Tonda Challenge Ifi è stata vinta da Mateusz **Olszewski**.