

Gelato World Tour, un gusto genovese nella finale italiana

di **Redazione**

17 Marzo 2017 - 18:17



Genova. C'è anche un gusto in salsa genovese, e precisamente "Cheesecake alla Ligure", a concorrere alla alla Finale Italiana di Gelato World Tour in programma il 23 e il 24 marzo ad Anzola Emilia (BO), teatro della più grande sfida di gelateria mai organizzata (per numero di partecipanti complessivi).

Un viaggio lungo 16 mesi da nord a sud, 60 tappe in 18 regioni, 1300 gelatieri coinvolti e 120 finalisti. Gelato World Tour Italian Challenge arriva a Bologna, il suo capolinea, per la Finale Italiana che decreterà gli 8 finalisti che a settembre si contenderanno il titolo di "World's Best Gelato".

Per la Liguria si sfideranno il "Pinolo alla Ligure" di Guido Cortese della gelateria U Magu di Pietra Ligure (SV), "Colazione da Tiffany" di Francesca Ferrando della gelateria I Giardini di Marzo di Varazze (SV) e "Cheesecake alla Ligure" di Simone Ghiotto della gelateria Box Cream di Genova, che a febbraio 2017 hanno vinto la tappa ligure organizzata da Ar.Bo.Re, concessionario Carpigiani di Genova.

La Finale Italiana di Gelato World Tour è organizzata da Carpigiani Gelato University con il patrocinio di SIGEP - Italian Exhibition Group e Punto IT per dare agli artigiani italiani la possibilità di competere con i migliori gelatieri del mondo che si sfideranno per il titolo di "World's Best Gelato". Fornitori Ufficiali: Carpigiani e la sua rete di concessionari, Hiber, IFI, Valrhona, il latte ad alta digeribilità Zymil (Parmalat). Media partner: Punto IT Gelato&BarPasticceria. Partner Culturali: Gelato Museum Carpigiani e Luciana Polliotti.

