



Gelato
World
Cup

10[^] EDIZIONE
10th EDITION



Coppa del Mondo della Gelateria
Gelato World Cup



Gelato
World
Cup

2003 » 2024

fotografie di Enrico Minasso, Mattia Serratore, Vincenzo Lonati, Matteo Bonaldi, Pasquale Bove.

20-22 gennaio 2024
Sigep, Rimini - ITALIA



10[^] Edizione - 10th Edition





Coppa del Mondo della Gelateria
Gelato World Cup

IERI E OGGI

di Giancarlo Timballo

GWCS

TUTTO EBBE INIZIO NEL 2002...

...*"in una notte di leggera ebrezza"*, come ama ricordare **Pierpaolo Magni**, uno dei fondatori della **Coppa del Mondo della Gelateria**. Eravamo a Torino in occasione della fiera **Dolc'è**. Assieme a Pierpaolo, **Luciana Polliotti**, **Alfio Tarateta** ed **Eliseo Tonti** ci venne in mente di organizzare una manifestazione di ambito europeo che desse dignità e importanza al gelato artigianale italiano. Erano anni di grande fermento.

Il comparto si stava ribellando alla situazione di appiattimento professionale dovuto alla massificazione conseguente a numerosissime aperture di gelaterie molto commerciali, ma non sempre supportate da una buona formazione dei gelatieri. Anche io ero uno dei tanti nuovi gelatieri provenienti da altri mestieri. Ebbi, però, la fortuna di incontrare persone che mi donarono e mi trasmisero stimoli e suggerimenti molto importanti per la mia nuova carriera, insinuando in me quella curiosità e quella percezione di capire che questo lavoro sarebbe stato appassionante se svolto nella giusta maniera. In questo percorso mi hanno aiutato due grandi formatori: gli indimenticati **Carlo Pozzi** e **Luca Caviezel**.

MOMENTO DI SVOLTA

Non bastava, però, imparare a fare bene il nostro prodotto. Noi gelatieri eravamo rimasti molto indietro nella comunicazione e avevamo un timore reverenziale nei confronti delle altre categorie del gusto. Rappresentavamo ancora agli occhi dei clienti quell'iconografia del "gelatore" (come lo definiva con ilarità Carlo Pozzi) con il carretto e la trombetta. **Fu così che pensammo di creare una manifestazione che potesse fare da stimolo alle nuove generazioni affinché anche la gelateria si potesse elevare a professione di alto livello.**

Questo era uno dei capisaldi del nostro progetto, che puntava anche alla conoscenza di altre tradizioni nel mondo della gelateria e alla condivisione della cultura dei vari paesi.

LA DIREZIONE PRENDE FORMA

Ci aiutarono a fare i primi passi grandi personaggi come **Gabriel Paillason**, **Iginio Massari**, **Emilia Chiriotti**, che ci diedero preziosi e autorevoli consigli, oltre ai già citati Luca Caviezel e Carlo Pozzi, autentici interpreti del nuovo corso della gelateria artigianale italiana. Entrarono nel gruppo organizzatore tre autorevoli gelatieri italiani, **Mauro Petrini**, **Sergio Dondoli** e **Sergio Colalucci**, e altre figure importantissime che ci appoggiarono nella conduzione del progetto: **Paola Franz**, **Barbara Campana**, **Claudia Santoro** e **Alessandra Pacini**. Una vera squadra di professionisti, che hanno formato il gruppo della direzione, animati dal desiderio di dare sempre più impulso alla comunicazione del gelato artigianale italiano.

Con loro è nata una vera grande amicizia. Assieme a loro ho capito quali siano i veri valori della vita che non sono solo quelli dei successi professionali ma ancora di più quelli della condivisione e dell'aiuto reciproco. Senza di loro la Gelato World Cup non sarebbe arrivata a questi livelli.

TANTI SOSTEGNI

Vorrei, inoltre, citare alcune persone che ci hanno aiutato in maniera importante, come la giornalista argentina **Ana Galibert**, che ci assicurò la presenza delle squadre di Argentina e Brasile, e **Franco Cesare Puglisi**, che crevette nel nostro progetto da subito, diventando assieme a **Livia Chiriotti**, con le loro rispettive testate, media partner della Coppa.

IT ALL STARTED IN 2002...

...*"on a night of slight inebriation"*, as one of the founders of the **Gelato World Cup**, **Pierpaolo Magni**, loves to recall. We were in Turin for the Dolc'è tradeshow together with Pierpaolo, **Luciana Polliotti**, **Alfio Tarateta** and **Eliseo Tonti** and the idea to organize an event in a European context that would give dignity and importance to Italian-style artisanal gelato, came to us. They were years of great excitement. The industry was rebelling against the situation of a levelling-off of professionalism. Standardization was being caused by numerous openings of very commercial gelato shops, and they weren't always supported by a decent training of the gelato makers. I, too, was one of the new gelato makers coming from another profession. However, I was lucky enough to meet people who donated and instilled in me motivation and advice that were very important for my new career. They planted a seed of curiosity in me and the perception that this job would be a passionate one if carried out in the right way. On this journey, two great trainers helped me: the unforgettable **Carlo Pozzi** and **Luca Caviezel**.

TURNING POINT

However, it still wasn't enough just to learn how to make our product well. We gelato chefs were still way behind in our communication skills, and we were overwhelming fearful of the other categories of flavour. In the eyes of our clients, we were still just "makers of gelato" (as Carlo Pozzi would amusingly define it), with a cart and a horn. **We decided to create an event that could stimulate new generations so that gelato could be elevated to a high professional level.** This was one of the cornerstones of our project, which focused on the knowledge

of other traditions in the world of gelato and on the sharing of cultures from different countries.

THE MANAGEMENT TEAM TAKES SHAPE

Characters such as **Gabriel Paillason**, **Iginio Massari**, **Emilia Chiriotti** helped us take our first big steps. They gave us precious and authoritative advice, in addition to the aforementioned Luca Caviezel and Carlo Pozzi, authentic interpreters of the Italian-style artisanal gelato's new journey.

Three distinguished Italian gelato chefs joined our organizing group, **Mauro Petrini**, **Sergio Dondoli** and **Sergio Colalucci**. Other very important personalities supported us in running the project: **Paola Franz**, **Barbara Campana**, **Claudia Santoro** and **Alessandra Pacini**. A true team of professionals created the management group, all animated by a desire to strengthen the pulse of communicating about Italian-style artisanal gelato. With them, a great friendship was born. Together with them, I realized that the true values of life are not just professional successes, but so much so are also sharing and reciprocal help. Without them, the Gelato World Cup would have never made it to the level it is today.

LOTS OF SUPPORT

I would also like to mention some people who have helped us in an important way, such as the Argentine journalist **Ana Galibert**, who ensured the presence of the Argentine and Brazilian teams, and **Franco Cesare Puglisi**, who believed in our project from the beginning, coming together with **Livia Chiriotti** media partners of the Cup with their respective magazines.

On competition days, many professionals worked with us as assistants, including **Mentore Valandro** and **Enzo**



Coppa del Mondo della Gelateria
Gelato World Cup

IERI E OGGI

di Giancarlo Timballo

GWCS

Nei giorni di gara lavorano con noi tantissimi professionisti in qualità di assistenti, fra i quali cito **Mentore Valandro** ed **Enzo Copetti**. Vorrei ricordare i molti allievi degli istituti tecnici con i loro accompagnatori che danno un tocco di professionalità nelle varie situazioni della manifestazione con il loro appoggio nel servizio, nell'accoglienza e nell'aiuto in cucina dove il mitico **Stefano Buttazoni** ci ha deliziato, per moltissime edizioni, con i suoi piatti tipici della cucina friulana. Alla fine nelle ultime edizioni abbiamo contato più di 100 collaboratori attivi nel campo di gara, coordinati dal lavoro incessante della direzione e dell'insostituibile **Spiridione Ripaldi**.

SQUADRE AL COMPLETO

Un particolare ringraziamento va alle numerose squadre che si sono succedute nelle nove edizioni precedenti, formate da grandi professionisti del mondo del food che si sono messi in gioco dimostrando serietà e attaccamento al progetto. Vorrei ringraziare anche tutte le aziende del settore che ci hanno accompagnato con il loro prezioso contributo credendo nel valore della nostra proposta.

Con il passare delle edizioni abbiamo anche puntato ad allargare la cerchia dei componenti per formare squadre che avessero all'interno tutti i vari mestieri del gusto aggiungendo i cuochi e gli scultori del ghiaccio. In questo modo lo scambio professionale all'interno delle squadre è assicurato a 360° gradi e i risultati sono sempre più di alto livello.

Siamo arrivati così a lanciare l'alta moda del gelato artigianale in tutto il mondo, dando stimoli, lanciando nuovi gusti e nuovi modi di servire il gelato.

IL RUOLO DI IEG

Niente di tutto quello che è successo sarebbe potuto accadere senza il contributo e l'appoggio dei vari manager di IEG-Italian Exhibition Group che hanno collaborato con la nostra direzione, a iniziare da **Mariarosa Bettini**, **Angela Bellavista**, **Patrizia Cecchi**, **Giorgia Maioli** e **Gabriella De Girolamo**, **Flavia Morelli**, fino ad arrivare a **Valentina Sorgente**, **Vanessa Rinaldini** assieme alla squadra di Sigep, agli storici tecnici della fiera, **Walter Fabbri**, **Andrea Silvagni** e tutto il team Operation di IEG. Il vero fautore del successo della Coppa del Mondo della Gelateria fu il compianto presidente di IEG, **Lorenzo Cagnoni**, persona di grande spessore morale e professionale. Lui per primo credette nel progetto e ci spronò con lungimiranza a continuare nel segno della consapevolezza del nostro lavoro. La nostra non è stata una vera frequentazione, ma ogni volta che avevo la fortuna di incontrarlo avevo l'impressione di avere a che fare con una persona saggia, pulita, di grande valore con una invidiabile onestà intellettuale.

Voglio citare ancora la società DRG Comunicazione, che gestisce l'ufficio stampa, oltre il nuovo ingresso in segreteria di **Francesca Brianese**, perché crediamo sia fondamentale fare squadra, sostenersi reciprocamente e imparare da tutti.

Per ultima vorrei ricordare la presenza costante, rassicurante e professionale di **Eleonora Cozzella**, che ha condotto in maniera impeccabile le ultime edizioni.

Questa è la strada che vogliamo percorrere, assieme a tanti attori dei vari mestieri del gusto, sicuri che sia possibile dare impulso alla tradizione italiana della cucina e del buon vivere.

Copetti. I would like to remember the many students from the technical institutes and their companions, who gave a sense of professionalism throughout the event. They supported serving, welcoming and helping in the kitchen, where the legendary **Stefano Buttazzoni** has delighted us, for many editions, with his typical dishes of Friulian cuisine. In the latest editions, we have counted more than a hundred collaborators active on the competition floor, coordinated by the incessant work of the management and the irreplaceable **Spiridione Ripaldi**.

COMPLETE TEAMS

A special thanks goes to the numerous teams that have succeeded each other in the previous nine editions, made up of great professionals from the world of food. They put themselves on the line by demonstrating seriousness and dedication to the project. I would also like to thank all the companies in the industry that have accompanied us with their valuable contribution, believing in the value of our proposal.

With the passing of each edition, we have also aimed to expand the circle of members forming each team, which by adding chefs de cuisine and ice sculptors now contain all the various crafts of flavour. In this way, the professional exchange within the teams is ensured at 360 degrees and the results are increasingly of the utmost level. **This is how we came to launch the high fashion of artisanal gelato all over the world, stimulating and launching new flavours and new ways of serving gelato.**

IEG'S ROLE

None of this could have happened without the contribution and support of the various managers of IEG-Ital-

ian Exhibition Group who worked with our management team, starting with **Mariarosa Bettini, Angela Bellavista, Patrizia Cecchi, Giorgia Maioli** and **Gabriella De Girolamo, Flavia Morelli**, up to **Valentina Sorgente, Vanessa Rinaldini** together with the Sigep team, to the historical technicians of the tradeshows, **Walter Fabbri, Andrea Silvagni** and the entire IEG Operation team.

The real proponent of the Gelato World Cup's success was the late president of IEG, **Lorenzo Cagnoni**, a person of great moral and professional depth. He was the first to believe in the project and encouraged us with foresight to continue in the name of awareness of our work. Ours was not a real acquaintance, but every time I was lucky enough to meet him, he gave me the impression of dealing with a wise, honest, very valuable person with an enviable intellectual honesty.

I would like to mention the company DRG Comunicazione, which manages our press office, as well as the new entry of **Francesca Brianese** into the secretariat, because we believe it is essential to work as a team, support each other and learn from everyone.

Finally, I would like to mention the constant, reassuring and professional presence of **Eleonora Cozzella**, who has impeccably conducted the last editions.

This is the path we want to take, together with many actors from the various professions of flavour, certain that it is possible to give impetus to the Italian tradition of cuisine and fine living.

2003

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Belgium, France, Italy, Luxemburg, Morocco, Poland, Switzerland

PROVE DI GARA:

- trionfo di gelato modellato;
- coppe decorate per servizio al tavolo;
- torta semifreddo;
- dessert gelato al piatto;
- alzata in zucchero;
- zoccolo in ghiaccio;
- scultura di ghiaccio.

ROUNDS:

- triumph of shaped gelato;
- decorated cup;
- parfait;
- gelato dessert;
- ice sculpture.

Si classifica prima la Francia con una squadra di altissimo livello: due Mof, il vicepresidente dei Gelatieri francesi e un campione del mondo. La squadra italiana (Stefano Venier, Maurizio Alessi, Marco Giovine allenati da Pierpaolo Magni) ha una grande responsabilità: dare inizio a una nuova stagione dei concorsi e del gelato ed essi riescono nonostante l'emozione a piazzarsi terzi dopo il Belgio.

Il contributo della Francia ha segnato un livello sotto il quale non si sarebbe più potuto andare. Da quell'anno gli allenamenti delle squadre si protraggono anche per un anno.



Francia

*Jean Claude David (Vicepresidente della Confederazione Nazionale Gelatieri di Francia),
Alain Chartier (Mof), Gerard Taurin (Mof), Yves Gerla.*



2006

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Brazil, France, Italy, Morocco, Poland, Chzeck Republic, Ukraine, Hungary, USA

PROVE DI GARA:

- **coppe decorate;**
- **torta gelato** minimo due gusti, con inserimenti;
- **vaschetta** di vendita decorata;
- **cono** di gelato decorato;
- **pezzo artistico in gelato**
- **centrotavola per grandi buffet** a mano o con stampi, con guarnizioni alimentari e presentato su vassoio;
- **alzata in zucchero** per presentazione torta gelato.

ROUNDS:

- **decorated cup;**
- **gelato cake;**
- **decorated tubs;**
- **decorated cones;**
- **artistic buffet presentation.**

L' Italia vince la seconda edizione con ricette ispirate al tema "*Emozioni mediterranee*", prendendo le misure e ricordando il 2003. La squadra è formata da professionisti che, anche grazie alla vittoria, diventeranno tutti e tre grandi nomi del mondo del gusto, capitanati dal grandissimo maestro Pierpaolo Magni. Ogni squadra nazionale era composta da 3 professionisti più 1 presidente di squadra, il quale di diritto entrava a far parte della Giuria, presieduta dal maestro Eliseo Tonti e coadiuvato dal MOF Gabriel Paillason.



Italia

*Sergio Colalucci, Beppo Tonon e Roberto Rinaldini
allenati da Pier Paolo Magni.*



2008

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Brazil, France, Iran, Italy, Morocco, Spain, Switzerland, USA

PROVE DI GARA:

- **coppe decorate**, assortimento di gelati a base di cacao e coperture (bianca, latte, fondente), eventualmente accompagnati da altri gusti;
- **torta gelato** con possibili inserimenti a piacere;
- **vaschetta decorata**, pronta per l'esposizione nella vetrina di vendita;
- **cono di gelato** monogusto con guarnizione libera;
- **pezzi artistici di presentazione**
- **centrotavola per grandi buffet** al gusto fiordilatte;
- **alzata di presentazione in zucchero**.

ROUNDS:

- decorated cup;
- gelato cake;
- decorated tubs;
- decorated cone;
- sugar presentation base;
- artistic presentation.

Capitani o presidenti di squadra si trasformano in *Team Manager*, che provvedono anche a reperire fondi per gli allenamenti che si prolungano oltre l'anno.

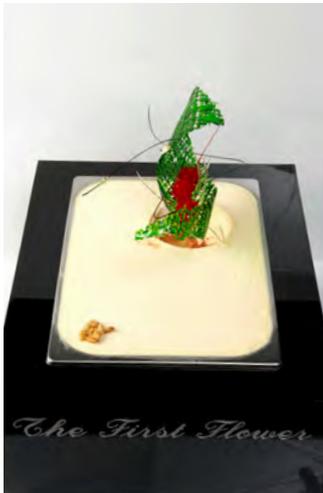
Vince ancora una volta l'Italia.

Il maestro Rinaldini passa da concorrente nel 2006 a regista di una squadra di grandi professionisti e vince per la seconda volta consecutiva il trofeo.



Italia

*Roberto Rinaldini (TM), Gaetano Mignano, Gabriele Ferro,
Felice Nichilo e Lucia Sapia..*



2010

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Australia, Brazil, France, Germany, Morocco, Spain, Switzerland, USA

PROVE DI GARA:

- **coppe decorate**, assortimento di gelati a base di cacao e coperture (bianca, latte, fondente), eventualmente accompagnati da altri gusti;
- **torta gelato** con possibili inserimenti a piacere;
- **vaschetta decorata**, pronta per l'esposizione nella vetrina di vendita;
- **cono di gelato** monogusto con guarnizione libera;
- **pezzi artistici di presentazione**
- **centrotavola per grandi buffet** al gusto fordilatte;
- **alzata di presentazione in zucchero**.

ROUNDS:

- decorated cup;
- gelato cake;
- decorated tubs;
- decorated cone;
- sugar presentation base;
- artistic presentation.

Vince la Francia con il Team guidato da Jean-Claude David.

Al secondo posto si è classificata la Svizzera; e, a pari merito, al terzo posto le squadre di Argentina e Marocco.

L'interesse intorno alla Coppa cresce: aumenta il numero di nazioni partecipanti: Argentina, Australia, Brasile, Francia, Germania, Marocco, Spagna, Svizzera, Usa (l'Italia non è in gara; è cambiato il Regolamento: si vieta la partecipazione al vincitore della precedente edizione).

Le specialità della competizione rimangono le stesse dell'edizione precedente. **La parte più spettacolare della gara ha visto la realizzazione di sculture di ghiaccio realizzate da autentici artisti.**



Francia

*Jean-Claude David (TM), Bamas Thierry,
Dartois Hervè e Luc Debove.*



2012

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Australia, Brazil, Canada, France, Germany, Japan, Italy, Morocco, Mexico, Spain, Switzerland, USA

PROVE DI GARA:

- coppe decorate;
- torta gelato con possibili inserimenti a piacere;
- vaschetta decorata per l'esposizione nella vetrina;
- cono monogusto con guarnizione libera;
- pezzi artistici di presentazione;
- centrotavola per grandi buffet al gusto fiordilatte;
- scultura di cioccolato.

ROUNDS:

- decorated cup;
- gelato cake;
- decorated tubs;
- decorated cones;
- artistic buffet presentation;
- chocolate sculpture.

S'ingloba nella **CMG - Coppa del Mondo della Gelateria** (dal 2024 Gelato World Cup) l'evento **Gelato in Tavola**, dove il gelatiere realizzava per ogni piatto creato dallo chef un gelato gastronomico in armonia. **Si celebra così il gelato gastronomico**, *must* della gelateria d'avanguardia e dell'alta ristorazione: è un matrimonio che genererà molti figli illustri. Sul campo di gara sono inserite due nuove, importanti figure: i commissari di gara. A rompere il ghiaccio sono **Sergio Colalucci e Sergio Dondoli**. Vince l'Italia.



Italia

Filippo Novelli, Francesco Falasconi, Ernst Knam, Leonardo Ceschin e Pierpaolo Magni (TM).



2014

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Australia, Brazil, Canada, France, Italy, Morocco, Mexico, Poland, Spain, USA

PROVE DI GARA:

- coppe decorate;
- torta gelato con possibili inserimenti a piacere;
- cono decorato;
- entrée in abbinamento al gelato gastronomico;
- scultura di ghiaccio e scultura in cioccolato per la presentazione del Gran buffet finale;
- mignon di gelato al cioccolato.

ROUNDS:

- decorated cup;
- gelato cake;
- entrée with gastronomic gelato;
- mignon chocolate gelato.

L'universo di Leonardo Da Vinci è il tema degli elaborati della Francia che è tornata ancora una volta sul podio.

Due nuove prove si aggiungono alle categorie di gara: **i professionisti devono realizzare un gusto di gelato servito su cono con gli ingredienti estratti sul momento dalla "Mystery Box"**. Per mettere in risalto le abilità del gelatiere, egli deve creare un gelato ottimo e ben bilanciato con ingredienti misteriosi, di cui viene a conoscenza solo sul campo di gara estraendoli dalla Box e scelti fra le eccellenze mondiali.

6[^]



Gelato
World
Cup

Edizione





Francia

Christophe Bouret, Benoit Lagache, Jean Christophe Vitte e Yazid Ichemrahen e il carissimo e compianto Elie Cazaussus (TM). Accanto, il presidente dei gelatieri francesi Jean-Claude David.



2016

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Australia, Chile, Japan, Italy, Morocco, Mexico, Poland, Singapore, Spain, Switzerland, Uruguay, USA

PROVE DI GARA:

- coppa di gelato con gusti assortiti;
- torta gelato;
- quattro tipi di mignon di gelato al cioccolato;
- Mystery Box e gelato da presentare sul cono;
- tre finger food in abbinamento al gelato gastronomico;
- scultura in ghiaccio;
- Novità: creazione di uno zoccolo in ghiaccio con inserimenti di ingredienti commestibili e una scultura in croccante interamente realizzata e montata sul campo di gara.

ROUNDS:

- gelato cup;
- gelato cake;
- mignon chocolate gelato;
- Mystery Box;
- entrée with gastronomic gelato;
- ice sculpture;
- New: ice base;
- New: croccante sculpture.

Gli organizzatori sono impressionati dalla quantità di adesioni e si studiano nuove modalità di selezione.

Alla Giuria tecnica sono affiancate le Giurie della stampa, artistica e gastronomica. Sul campo di gara si aggiunge un nuovo Commissario, che va ad aggiungersi a Colalucci e Dondoli: **Gaetano Mignano.**

Tutti i lavori avvengono in diretta davanti al pubblico, trasmessi in streaming e saranno poi presentati nel Gran buffet finale.

Vince l'Italia.



Italia

*Diego Crosara (TM), Amelio Mazzella, Alberto Carretta,
Antonio Capuano, Luigi Tirabassi.*



2018

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Australia, Brazil, South Korea, France, Japan, Morocco, Poland, Spain, Switzerland, Ukraine, USA

PROVE DI GARA:

- coppa di gelato con gusti assortiti;
- torta gelato;
- quattro tipi di mignon di gelato al cioccolato;
- Mystery Box e gelato da presentare sul cono;
- tre finger food in abbinamento al gelato gastronomico;
- scultura in ghiaccio;
- zoccolo in ghiaccio;
- scultura in croccante.

ROUNDS:

- gelato cup;
- gelato cake;
- mignon chocolate gelato;
- Mystery Box;
- entrée with gastronomic gelato;
- ice sculpture;
- ice base;
- croccante sculpture.

Sono molte le nazioni dove hanno luogo le selezioni nazionali, indispensabili per partecipare ai Mondiali. Aveva dato il via l'Argentina con la creazione della *Coppa America Latina*.

I temi scelti dalle squadre: *Tango* (Argentina), *Star Wars* (Australia), *Greece - The Birth of Gelato* (Brasile), *Flowe* (Corea del Sud), *Moulin Rouge* (Francia), *Tradition&Innovation* (Giappone), *Game of Thrones* (Marocco), *The Spirit of the Mountains* (Polonia), *Merlin* (Spagna), *Flowers&colors* (Svizzera), *The bridge between the past and the future* (Ucraina), *Urban legend - Area 51* (USA).

Al primo posto la Francia, cui vanno anche i premi speciali "*Carlo Pozzi (pulizia e ordine)*" e quello della Giuria artistica. Al secondo posto sale la Spagna, guidata da Jordi Guillem (TM). Al terzo, la squadra australiana con a capo Martino Piccolo (TM), cui sono assegnati i premi speciali "*migliore mise-en-place dell'entrée*" e "*gusto più innovativo*" della *Mystery Box*.



Francia

Joseph Aimar (TM), Jean-Thomas Schneider, Charvet Benoit, Rémi Montagne e Christophe Domange.



2020

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Colombia, France, Germany, Italy, Japan, Malaysia, Mexico, Poland, Singapore, Spain, Hungary

PROVE DI GARA:

- coppa di gelato con gusti assortiti;
- torta gelato;
- quattro tipi di mignon di gelato al cioccolato;
- Mystery Box e gelato da presentare sul cono;
- tre finger food in abbinamento al gelato gastronomico;
- scultura in ghiaccio;
- zoccolo in ghiaccio;
- scultura in croccante.

ROUNDS:

- gelato cup;
- gelato cake;
- mignon chocolate gelato;
- Mystery Box;
- entrée with gastronomic gelato;
- ice sculpture;
- ice base;
- croccante sculpture.

Per la prima volta nella storia le squadre provengono da selezioni ufficiali coordinate dal Comitato d'Onore, realizzate negli ultimi 16 mesi in quattro continenti.

Dalle gare alla *Feria Internacional del Helado a Città del Messico* (febbraio 2018) alla *Asian Gelato Cup*, all'*FHA di Singapore* (aprile 2018), dal *Longarone Eis Challenge* (dicembre 2018) al *Sigep Gelato d'Oro* (gennaio 2019), dalle selezioni *Expo Sweet a Varsavia* e *Madrid Intersicop* (febbraio 2019), fino alle recenti selezioni francesi nella sede *Valrhona di Tain l'Hermitage* a quelle, le più celebrate e antiche, realizzate presso il *Fithep a Buenos Aires* e, infine, a *Budapest*.

Abolito dal Regolamento il divieto di partecipazione alla squadra vincente l'ultima edizione, riparte la grande sfida tra Italia e Francia.

Vince l'Italia.



Italia

*Giuseppe Tonon (TM), Massimo Carnio, Marco Martinelli,
Eugenio Morrone, Ciro Chiummo.*



2024

SQUADRE PARTECIPANTI - TEAMS:

Argentina, Brazil, China, South Korea, Germany, Italy, Perù, Singapore, Chinese Taipei, Hungary, Mexico

Siamo arrivati così alla **10^a edizione**, senza accorgerci dei vent'anni e più passati nel costante pensiero di fare sempre del nostro meglio, ai posteri l'ardua sentenza, come diceva il poeta.

Nel progettare questa edizione così importante **abbiamo deciso di dare sempre più impulso alle collaborazioni con le varie associazioni del nostro settore, del mondo della pasticceria e della cucina** dando vita a collaborazioni attive a livello internazionale che comprendono prestigiosi nomi della Gelateria e della Pasticceria mondiali, quali:

- **Maximiliano Maccarrone**, presidente *Afadhya* in Argentina,
- **Marco Miquel Sirvent**, presidente di *ANHCEA Asociación Nacional de Heladeros Artesanos*,
- **Emmanuel Ryon**, prestigioso membro del *sindacato dei gelatieri francesi CNGF*,
- **Angelo Musolino**, presidente *Conpait*,
- **Salvatore De Riso**, presidente *Ampi*,
- **Beppo Tonon**, più volte team manager dell'Italia.

Rinnovato tutto l'organigramma operativo:

- ✓ aggiunta di una seconda giuria internazionale, la ***World Association of Chefs' Societies***;
- ✓ 2 presidenti di giuria,
- ✓ 6 garanti,
- ✓ 4 commissari,
- ✓ 1 comitato di controllo presieduto da un notaio.

Questo ci consentirà di dare maggiore sicurezza e garanzia a tutte le squadre partecipanti, nell'ottica della trasparenza e dell'ottimo svolgimento della manifestazione.

Tutte le giornate di gara saranno tradotte in inglese e trasmesse in streaming sul sito:

<https://www.sigep.it>

Premi-Awards

#GWC2024



1° CLASSIFICATO - 1st CLASSIFIED

Premio in merce di € 12.000,00 - Prize value supplied by Sponsors € 12,000.00
Trofeo Coppa del Mondo della Gelateria - Gelato World Cup Trophy
Diploma con medaglia d'Oro - Diploma with Gold Medal



2° CLASSIFICATO - 2nd CLASSIFIED

Premio in merce di € 6.000,00 - Prize value supplied by Sponsors € 6,000.00
Trofeo Coppa del Mondo della Gelateria - Gelato World Cup Trophy
Diploma con medaglia d'argento - Diploma with Silver Medal



3° CLASSIFICATO - 3rd CLASSIFIED

Premio in merce di € 3.000,00 - Prize value supplied by Sponsors € 3,000.00
Trofeo Coppa del Mondo della Gelateria - Gelato World Cup Trophy
Diploma con medaglia di bronzo - Diploma with Bronze Medal

GRAZIE AI NOSTRI SPONSOR - THANKS TO OUR SPONSORS

PLATINUM SPONSOR

Anselmi, Babbi, Electrolux, Valrhona

GOLDEN SPONSOR

Adamance, Carpigiani

SILVER SPONSOR

Caffè Camardo, Medac

TECHNICAL SPONSOR

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA, Aia, Frascheri, I.Co.Cialde, Ifi,
Italia Zuccheri, Olio Basso, Paperlynen, Reire, Sara Creazioni, Selmi, Sosa

MYSTERY SPONSOR

Anselmi, Babbi, Caffè Camardo, Frascheri,
Galano Sorrento Azienda Agricola, Norohy, Valrhona

MEDIA PARTNER

Pasticceria Internazionale, PuntoIT

GWC albo d'oro



YEAR: 2003

WINNER TEAM: **France**

TEAMS: *Belgium, France, Italy, Luxemburg, Morocco, Poland, Switzerland*



YEAR: 2006

WINNER TEAM: **Italy**

TEAMS: *Argentina, Brazil, France, Italy, Morocco, Poland, Chzcek Republic, Ukraine, Hungary, USA*



YEAR: 2008

WINNER TEAM: **Italy**

TEAMS: *Argentina, Brazil, France, Iran, Italia, Morocco, Spain, Switzerland, USA*



YEAR: 2010

WINNER TEAM: **France**

TEAMS: *Argentina, Australia, Brazil, France, Morocco, Spain, Switzerland, USA*



YEAR: 2012

WINNER TEAM: **Italy**

TEAMS: *Argentina, Australia, Brasil, Canada, France, Germany, Japan, Italy, Morocco, Mexico, Spain, Switzerland, USA*

GWC Hall of fame

YEAR: 2014

WINNER TEAM: **France**

TEAMS: *Argentina, Australia, Brazil, Canada, France, Italy, Morocco, Mexico, Poland, Spain, USA*



6[^]

YEAR: 2016

WINNER TEAM: **Italy**

TEAMS: *Argentina, Australia, Chile, Japan, Italy, Morocco, Mexico, Poland, Singapore, Spain, Switzerland, Uruguay, USA*



7[^]

YEAR: 2018

WINNER TEAM: **France**

TEAMS: *Argentina, Australia, Brazil, Corea, France, Japan, Morocco, Poland, Spain, Switzerland, Ukraine, USA*



8[^]

YEAR: 2020

WINNER TEAM: **Italy**

TEAMS: *Argentina, Colombia, France, Germany, Italy, Japan, Malaysia, Mexico, Poland, Singapore, Spain, Hungary*



9[^]



www.gelatoworldcup.com

2003-2024

DIREZIONE ORGANIZZATIVA



Presidente
Giancarlo Timballo

*Vice
Presidenti*
Sergio Colalucci,
Sergio Dondoli



Raccolta Sponsor
Giancarlo Timballo,
Valentina Sorgente
Brand Manager Sigep

*Segreteria
organizzativa*
Francesca
Brianese



*Segreteria
amministrativa*
Paola Franz

*Segreteria
di direzione*
Alessandra Pacini,
Claudia Santoro



Membro onorario
Alfio Tarateta

Membro onorario
Mauro Petrini



I FONDATORI:

Alfio Tarateta, Pierpaolo Magni, Luciana Polliotti, Giancarlo Timballo, Eliseo Tonti



Gelato World Cup

La Coppa del Mondo della Gelateria - The Gelato World Cup
è organizzata da/is organized by
Sigep - Italian Exhibition Group S.p.a. e Gelato e Cultura s.r.l.



L'evento si svolge presso/The event takes place at
SIGEP - Italian Exhibition Group Spa
Quartiere Fieristico - Hall Sud
Via Emilia 155,
Rimini
ITALIA



segreteria@gelatoworldcup.com

press@drgcomunicazione.it
+39 335 608 0773 - +39 347 349 0215



www.gelatoworldcup.com



www.gelatoworldcup.com