

La Genesi della GWC - di Giancarlo Timballo

Tutto ebbe inizio nel 2002, in una notte di leggera ebbrezza, come ama ricordare Paolo Magni, uno dei 5 fondatori di questa manifestazione.

Eravamo a Torino e si svolgeva il Dolc'è, una bellissima fiera del gusto che purtroppo non ebbe un gran seguito e durò solo 2 edizioni.

Assieme a Pierpaolo, Luciana Polliotti, Alfio Tarateta e 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 e da altre storie diverse ma ebbi la fortuna di incontrare persone che mi donarono e mi trasmisero stimoli e suggerimenti molto importanti per la mia nuova carriera. Fecero in modo che si insinuasse in me quella curiosità e quella percezione di capire che questo lavoro sarebbe stato appassionante se svolto nella giusta maniera. In questo percorso mi avevano aiutato, aprendomi la mente, due grandi formatori che giravano tutta l'Italia per divulgare il verbo e insegnare a creare una coscienza professionale: i due indimenticabili Carlo Pozzi e Luca Caviezel.

Ma non bastava 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 nei confronti dei nostri clienti quell'iconografia del gelatore (così lo definiva con ilarità Carlo) con il carretto e la trombetta.

E 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 con altre nazioni della cultura dei vari paesi.

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 e Carlo grandi amici e veri interpreti del nuovo corso della gelateria artigianale italiana e poi entrarono nel gruppo organizzatore tre grandi gelatieri italiani: Mauro Petrini, Sergio Dondoli e Sergio Colalucci. Altre figure importantissime che ci appoggiarono a vario titolo 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, legati dal sacro fuoco che ci portava a dare sempre più impulso alla comunicazione del gelato artigianale italiano. A queste ultime persone vorrei fare un ringraziamento speciale, con loro è nata una vera grande amicizia fatta da momenti felici e da passaggi difficili risolti sempre nel segno della sincerità e della lealtà, 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 questa Gelato World Cup non sarebbe arrivata a questi livelli.

E poi potremmo citare ancora tutta una serie di persone che nelle varie edizioni ci hanno aiutato in maniera importante come la giornalista Argentina Ana Galibert che ci assicurò fin dalla seconda edizione e poi con continuità la presenza delle squadre di Argentina e Brasile, Franco Puglisi che credette nel nostro progetto da subito diventando assieme a Livia Chiriotti con le loro rispettive testate, media partner della Coppa.

Nei giorni di gara lavorano e collaborano con noi tantissimi altri professionisti in qualità di assistenti, fra i tanti vorrei citare in rappresentanza di tutti Mentore Valandro e Enzo Copetti, tanti 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 Buttazzoni 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 della GWC e dell'insostituibile Spiridione Ripaldi.

Un particolare ringraziamento va naturalmente alle numerose squadre che si sono succedute nelle nove edizioni precedenti, grandi professionisti del mondo del food che si sono messi in gioco e hanno dimostrato grande serietà e attaccamento al progetto e con loro tutte le aziende del settore che ci hanno accompagnato con il loro prezioso contributo durante tutte le manifestazioni 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 anche i cuochi e i scultori del ghiaccio, figure presenti nelle brigate delle cucine più importanti assieme ai pasticceri e ai gelatieri. In questo modo lo scambio professionale all'interno delle squadre era assicurato a 360° e i risultati erano sempre più di alto livello.

Eravamo 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.

Ma naturalmente niente di tutto quello che è successo sarebbe potuto accadere

senza il contributo e l'appoggio dei vari manager di IEG che hanno collaborato direttamente con la nostra direzione e che si sono succeduti negli anni del Sigep ad 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 a tutto il team di Sigep, agli storici tecnici della fiera, Walter Fabbri, Andrea Silvagni e tutto il team Operation di IEG.

Ma 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 mi dava l'impressione di avere a che fare con una persona saggia, pulita, di grande valore con una invidiabile onestà intellettuale. A me, come credo a tutte le persone che lo hanno conosciuto ha lasciato un bellissimo ricordo e un segno indelebile di coerenza e di passione.

Siamo arrivati così alla 10a 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 di 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 comprende prestigiosi nomi della gelateria e della pasticceria mondiali quali: Massimiliano Maccarrone, presidente Afadhya in Argentina, Marco Miquel Sirvent, presidente di ANHCEA Asociación Nacional de Heladeros Artesanos, Emanuel Rjon prestigioso membro del sindacato dei gelatieri francesi CNGF, Angelo Musolino presidente del Conpait la World Chef Association, Sal De Riso presidente Ampì, Beppo Tonon più volte team manager della squadra italiana e presidente della giuria estetica. Ma la ricerca di collaborazione continua anche in questi periodi di vigilia con importanti associazioni di gelatieri e di pasticceri.

Voglio citare ancora la conferma di una società che ci gestisce l'ufficio stampa oltre che un nuovo ingresso in segreteria di Francesca Brianese, perché crediamo sia importantissimo 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 e dare impulso alla tradizione italiana della cucina e del buon vivere.

Giancarlo Timballo
presidente Gelato World Cup