

I.P.

Coppa del Mondo della Gelateria

5^a Edizione

Sigep

33° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali

21-24
gennaio 2012
Rimini

www.coppamondogelateria.it
www.sigep.it



Coppa del Mondo della Gelateria

Con il patrocinio di:



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



Organizzato da:



Platinum Sponsor



A SIGEP il gelato artigianale di tradizione italiana e tutta la prestigiosa filiera produttiva sono protagonisti assoluti.



La **Coppa del Mondo della Gelateria**, a cadenza biennale, si rivolge ai **professionisti** della **gelateria**, **pasticceria**, **cioccolateria** e **alta gastronomia** dei 5 continenti e offre loro un'occasione unica di confronto e stimolo delle singole professionalità. Apre nuovi mercati alla gelateria artigianale di tradizione italiana e alla **filiera produttiva** made in Italy.

La Coppa del Mondo è un evento di **grandissima visibilità mediatica**, volto a dare risonanza internazionale alle nuove tendenze nel settore della gelateria artigianale.

Le aziende del settore della gelateria artigianale sono figure altrettanto fondamentali della Coppa del Mondo. Infatti, esse sono protagoniste e parte integrante e indispensabile dell'immagine del **made in Italy** che la Coppa esporta nei 5 continenti.

Il Concorso è organizzato su principi di serietà, professionalità ed equità con forte propensione verso i nuovi mercati.

La Coppa del Mondo della Gelateria, può svolgersi solo a **Sigep**, che dal 1979 mantiene la sua leadership indiscussa di fiera più vasta e completa al mondo sul dolciario artigianale, si rivolge agli operatori professionali dei cinque continenti, da sempre anticipa le nuove tendenze del mercato e valorizza l'**eccellenza** del made in Italy.





le Squadre

13 squadre

(di 5 elementi:

Team Manager, capitano - gelatiere, pasticciere - cioccolatiere, chef, scultore di ghiaccio)

13 nazioni

(Argentina, Australia, Brasile, Canada, Francia, Germania, Giappone, Marocco, Messico, Spagna, Svizzera, Usa e Italia)

5 continenti

(Asia, Africa, America, Oceania, Europa)

65 concorrenti



La Nazionale che gareggia alla Coppa del Mondo 2012



La squadra francese vincitrice della Coppa del Mondo 2010

Per celebrare la *5° Edizione della Coppa del Mondo della Gelateria*, il Comitato organizzatore della CMG insieme a Sigep, annunciano importanti novità: prima fra tutte, l'arricchimento dei Team con l'inserimento di uno chef di alta cucina, che "chiude il cerchio" della combinazione culturale fra generi nell'alta gastronomia.



Calendario delle prove e Tema della Coppa 2012

I frutti della Terra e del Mare

LE PROVE:

21 gennaio { Scultura di ghiaccio *premio speciale ghiaccioexpress.com*

22 gennaio { Dessert gelato al piatto *premio speciale Debic*
Entrée (gelato in tavola, ovvero gelato gastronomico)
premio speciale Electrolux

23 gennaio { Coppa decorata per il servizio al tavolo *premio speciale Bravo*
Cono gelato *premio speciale Comprital*
Vaschetta di vendita decorata *premio speciale Isa*

24 gennaio { Scultura di gelato
Scultura in cioccolato
Torta gelato *premio speciale Valrhona*
Gran Buffet finale e Premiazione

Platinum Sponsor: precious quality



Comprital si distingue per la ricerca, l'innovazione e la qualità. I prodotti Giubileo, basi e paste senza emulsionanti e ingredienti artificiali, saranno usati per creare i gelati per la coppa del mondo.



Dal 1974, Trittico® è la prima macchina multifunzionale per gelateria, pasticceria e ristorazione che consente di realizzare moltissime ricette grazie ai suoi programmi automatici. Trittico®: 1 intero laboratorio in 1 sola macchina, in 1 solo metro quadro!



Esperienza, passione e ricerca al servizio dello chef e dell'artigiano.

Sono questi i cardini su cui si fonda, dal 1922, il savoir faire di Valrhona, realtà di primo piano in ambito internazionale nella selezione e produzione di cioccolati dal profilo aromatico eccezionale.





Presidente della Coppa del Mondo della Gelateria:

Giancarlo Timballo

Comitato organizzatore

Giancarlo Timballo, Luciana Poliotti, Alfio Tarateta, Sergio Dondoli, Mauro Petrini, Sergio Colalucci, Maria Rinaldi

Segreteria

Barbara Campana, Paola Franz, Alessandra Pacini

Tesoreria

Gianpietro Chialina

Comitato d'Onore

Presidente

Luciana Polliotti.

Fanno parte i maestri

Luca Caviezel, Carlo Pozzi, Pierpaolo Magni, Fulvio Scolari, Angelo Corvitto;

la giornalista

Emilia Chiriotti

il MOF

Gabriel Paillason

il giornalista

Franco Cesare Puglisi

14 Giurati, Team Manager

Presidente di Giuria

Mauro Petrini

Presidente onorario di Giuria

Jean-Claude David

Commissari di gara

Sergio Dondoli e Sergio Colalucci

in collaborazione con:



Media partner



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

chefdicucina
MAGAZINE

Platinum Sponsor



Golden Sponsor



Quando i talenti si incontrano.



Silver Sponsor



Technical Sponsor



Segreteria operativa:

Barbara Campana

Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122

barbara.campana@ascom.ud.it

Associazione GelatoeCultura - c/o Ascom Udine

Viale Duodo, 5 - 33100 Udine

www.coppamondogelateria.it

Rimini Fiera s.p.a.

Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN

Tel. 0541 744513

Fax 0541 744772

g.degirolamo@riminifiera.it

www.sigep.it