

Concorso Mo.Ca al Al Meni – “Ricotta e olive” di George Harpa è il miglior gusto di gelato del 2019

Coriano, 23 giugno 2019 – E' stato decretato ieri, sabato 22 giugno, il **vincitore del concorso “Mo.Ca. Challenge”**, che si è tenuto nell'ambito di **Al Meni** a Rimini.

Dei 11 gelatieri in gara, si è aggiudicato il **primo premio** (un viaggio a Ibiza) **George Harpa di Biobio Bucarest**, con il suo **gusto di gelato alla “Ricotta e olive”**, un delicato gelato alla ricotta vaccina variegato con olive dolci.

La giuria composta dalla food blogger e fotografa **Manuela Bonci**, dalla giornalista e blogger **Antonella Zaghini**, dallo chef **Davide Di Fabio**, dalla giornalista **Laura Ravasio**, da **Alfredo**, uno dei ragazzi del Centro 21 di Riccione e da un giovanissimo **Alberto**, ha conferito il **secondo premio a Romina Rossi e Laura Casanova della gelateria Puro & Bio** di Rimini e Bellaria, con un particolare gusto alla **“Lavanda”**, alla vaniglia Tahiti con fiori di lavanda e salsa ai mirtilli.

Gusto, creatività, struttura del gelato e, dato che *‘anche l'occhio vuole la sua parte’*, la relativa presentazione sono stati gli elementi sui cui i giurati sono stati invitati a votare.

Tutti i maestri gelatieri si sono sbizzarriti con proposte molto particolari.

Oltre ai due vincitori hanno partecipato al Concorso le gelaterie:

- **Bella Epoque** con “Mediterraneo”, gelato al cioccolato bianco con limone e arancia;
- **Sottozero**, con “Kaliy's il piacere delle sperimentazione” gelato al formaggio fresco alla verbena odoroso;
- **Il Pellicano** con “Pistacchio”;
- **Siddhi Amareina** con “Gruè d'amarena”, infusione di gruè di cacao in base bianca con amarene di cantiano;
- **Sweet Line** con “Amaranta”, gelato alla ciliegia nostrana con foglie di menta e mandorle;
- **Il Giardino** con “Bacio con crema di pistacchio”;
- **Il Gelato di Gigi** con “Specialità limone, zenzero e germogli di bambù”;
- **Bar Gelateria Lucia** con “Gusto Lucia”, un variegato di amarena con

meringhe e stracciatella;

– **Il Castello** con “Profumi d’estate”, una crema di cheesecake con more e lamponi di contadino.

Il concorso è stato presentato da **Michela Iorio**, della Carpigiani, l’azienda di Modena che insieme a [MO.CA](#) e ISA hanno ideato e organizzato l’evento.

Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

Laura Ravasio ravasio@nuovacomunicazione.com – mobile 348 9330574

Barbara Bastianelli barbara@nuovacomunicazione.com – mobile 3351386454

www.nuovacomunicazione.com <https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>