

# SIGEP GELATO D'ORO 2013

Il 34° Sigep, Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, a Rimini Fiera dal 19 al 23 gennaio 2013, sarà lo scenario della grande sfida tra i maestri riuniti nel **Sigep Gelato D'Oro**.

**Il Gran Premio Italiano della Gelateria** è infatti valido per la selezione alla Coppa del Mondo della Gelateria, la cui 6ª edizione si terrà ancora a Sigep nel 2014.

L'evento valorizzerà quindi le competenze, la creatività e la capacità d'innovarsi dei professionisti operanti oggi in Italia, tra i quali individuare il miglior gelatiere, pasticciere/cioccolatiere, scultore del ghiaccio e chef.

Si tratta di un'occasione unica di confronto e stimolo delle singole professionalità, per aprire nuovi mercati alla gelateria artigianale di tradizione italiana e alla filiera produttiva made in Italy.

Vedere all'opera questi professionisti si rivelerà come sempre un grande spettacolo, che in questa edizione si animerà in una scenografia innovativa volta a rimarcare l'elevato livello di qualità e know-how raggiunto nel settore della gelateria artigianale italiana.

Al Sigep Gelato D'Oro, sono previste quattro categorie di prove:

1. per la gelateria, i partecipanti saranno invitati a preparare un gelato alle creme, un sorbetto, una torta gelato avendo a disposizione materie prime fornite dall'organizzazione, rese note solo il giorno della gara; dovranno, inoltre, presentare la composizione della ricetta alla giuria spiegando quale filosofia sta alla base del suo lavoro. Nella prova di preparazione di un gelato gastronomico (salato), i concorrenti dovranno invece portarsi gli ingredienti, giacché potranno scegliere il gusto e sperimentare la ricetta nel proprio laboratorio, prima della gara;
2. per la scultura in ghiaccio, avranno a disposizione un blocco di ghiaccio (cm 25x50x100),
3. la lavorazione del cioccolato prevede la presentazione di un pezzo artistico che sarà di supporto a tre tipi di mignon di gelato (una grande novità, una tendenza ancora poco sviluppata che a Sigep, el solco della sua vocazione, verrà esplorata in anteprima) al cioccolato bianco, fondente e al latte da realizzare in diretta sul campo di gara;
4. la sfida di alta cucina contempla che i cuochi elaborino tre finger-food caldi in abbinamento al gusto del gelato gastronomico (comunicato ai concorrenti al momento dell'iscrizione) stabilito e messo a disposizione dall'organizzazione.

Il 1° classificato di ogni categoria, come ricordavamo in apertura, avrà diritto a far parte della squadra italiana che concorrerà alla 6ª edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 2014. Inoltre, riceverà il Trofeo Sigep

Gelato d'Oro.

## **GELATO D'ORO**

**Organizzazione: Rimini Fiera e Associazione Gelato e Cultura.**

**In collaborazione con: CNA Alimentare, Federazione Italiana Cuochi, Siga Associazione Gelatieri Italiani, Maestri della Gelateria Italiana, Comitato per la difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale di Produzione Propria.**

**Platinum sponsor: Comprital e Valrhona**

**Golden Sponsor: Electrolux**

**Silver Sponsor: Medac**

**Technical Sponsor: Bravo, Debic, Ostificio Prealpino, Sara Creazioni, Paperlynen.**

**Media Partner: Punto.It, Pasticceria Internazionale, IWCA Suissenetwork.**