

Gelato Weltmeister 2012!

Ernst Knam, langjähriger Partner und Pâtissier von Giolito, hat mit seinem Team die Gelato Weltmeisterschaft 2012 gewonnen.



Gegen 13 Teilnehmer aus fünf verschiedenen Kontinenten konnte sich das Team Italia von Ernst Knam durchsetzen.

Zu den Ernst Knam Giolito Kreationen gehören die Sorten [albicocca](#), [caffè](#), [cannella](#), [chili cranberry cioccolato](#), [cioccolato al latte](#), [cioccolato puro](#), [cocco](#), [lampone](#), [litchi](#), [mandarino](#), [mango](#), [pera](#), [tè verde](#).

Auch Rolf Mürner, Entwickler von [Giolito Oronero Soufflé](#), konnte an der Gelato Weltmeisterschaft überzeugen. Mit dem Team Schweiz hat er den dritten Platz erreicht.

Wir gratulieren zu diesen ausgezeichneten Leistungen!





Coppa del Mondo della Gelateria
Selezione Italia

Campioni del Mondo!



Si conclude sul gradino più alto del podio l'avventura che ha visto protagonisti 4 uomini, 4 professionisti, 4 rappresentanti di una nazione, l'Italia.

Ernst Knam - capitano e scultore di cioccolato
Leonardo Ceschin - gelatiere
Francesco Falasconi - scultore del ghiaccio
Filippo Novelli - chef

Pier Paolo Magni - team manager
Diego Crosara - direttore Tecnico
Andrea Olivero - assistente tecnico

Dopo le selezioni tenutesi a Gennaio 2011, hanno lavorato insieme ad un progetto che si è sviluppato nel corso dei mesi.

Martedì 24 Gennaio al Sigep di Rimini l'epilogo, con 13 nazioni che si sono sfidate nella Coppa del Mondo di Gelateria, quattro giornate ricche di prove, che hanno visto impegnati i nostri azzurri per riportare il titolo nel Bel Paese.

Su 9 prove la Squadra Italiana si è aggiudicata 7 riconoscimenti da parte della giuria.



Fatti a mano. Fatti in Italia.



Cordialmente

--

Davide Buggini

Pasticceria l'Antica di Ernst Knam



Coppa del Mondo della Gelateria
Selezione Italia 

Capitano della Squadra Italiana

Campione del Mondo di Gelateria 2012

Campione Italiano di Cioccolateria 2009/2010

www.eknam.com

Facebook Ernst Knam

Coming soon: il blog di Ernst Knam su eknam.com

e-mail : davide.buggini@eknam.com

telefono: 02-5514490

fax : 02-5514607

=====
Ai sensi della legge n.ro 675/96, si precisa che le
informazioni contenute in questo messaggio e negli
eventuali allegati sono riservate e per uso esclusivo del
destinatario. Persone diverse dallo stesso non possono
copiare o distribuire il messaggio a terzi.
Chiunque riceva questo messaggio per errore, è pregato
di distruggerlo e di rivolgersi al mittente.
=====



21st-25th
January 2012
Rimini-Italy

33rd International Exhibition
Artisan Production of Gelato,
Pastry, Confectionery and Bakery



COMUNICATO STAMPA

L' Italia è la squadra vincitrice della quinta edizione della Coppa del Mondo della Gelateria

Il team Italiano torna vittorioso sul Campo della Coppa del Mondo della Gelateria al **Sigeep** di Rimini fiera. Alla Francia, detentrici del titolo della scorsa edizione, il secondo posto, mentre il terzo alla Svizzera. Il team composto da **Leonardo Ceschin**, da Pordenone, gelatiere, **Ernst Knam**, da Milano, scultore di cioccolato **Francesco Falasconi** di Tavullia (PU), scultore di ghiaccio, **Filippo Novelli** di Torino, lo chef, e la riserva pasticciere **Andrea Olivero**. Team Manager: **Pierpaolo Magni** che, insieme con **Diego Crosara** ha allenato la squadra dopo la selezione avvenuta un anno fa al Sigeep. I professionisti nelle quattro giornate di gara si sono confrontati con **13 squadre** provenienti dai 5 continenti in numerose prove che hanno consentito alla giuria tecnica, composta dai 13 team manager delle squadre e presieduta da Mauro Petrini, di giudicare la loro creatività, la loro professionalità e il loro spirito di collaborazione a 360 gradi.

Sotto il vigilante controllo dei commissari di gara Sergio Dondoli e Sergio Colalucci i team hanno realizzato una scultura di ghiaccio la prima giornata, gelato gastronomico e dessert al piatto la seconda, vaschetta, cono e coppa decorata la terza. Oggi, quarta e ultima giornata di gara, i team sono stati giudicati sulla scultura di cioccolato, il Grand Buffet Finale e la torta per la quale ha espresso giudizio anche la giuria della stampa composta da **Cristina Quaglia** (capo redattore Pasticceria internazionale), **Laura Galli** (giornalista, Brasile), **Ana Maria Galibert** (giornalista, Argentina), **Bepi Pucciarelli** (giornalista enogastronomico), **Franco Cesare Puglisi** (Direttore PuntoIT), **Gabriele Via** (poeta), **Antonio Passaseo** (P.D.G. de la Société VITA IMPEX - Alsace), **Alberto Ruiz** (Direttore Arte Heladero), **Faith Willinger** (giornalista Food&EWine, Gourmet e NYTimes). **Presidente** di Giuria sarà **Enzo Vizzari** (direttore delle Guide enogastronomiche dell'Espresso). Per la giuria della Stampa il team vincitore è quello degli Stati Uniti d'America che ha vinto anche il premio della giuria popolare.

Nel corso delle quattro giornate gli sponsor hanno consegnato dei premi speciali agli elaborati che secondo loro personale giudizio hanno rappresentato al meglio il tema della quinta edizione: **"I frutti della Terra e del Mare"**.

Alla Svizzera il premio speciale Isa, miglior vaschetta decorata, al Brasile il premio speciale Comprital, miglior cono gelato, e a all'Italia il premio speciale Bravo, miglior coppa decorata per servizio al tavolo. All'Italia il premio per il miglior dessert gelato al piatto e al Giappone per il miglior Entrée - gelato gastronomico.

Valrhona ha assegnato oggi il premio per la miglior torta gelato alla Germania, mentre Bravo ha premiato Le sculture realizzate il primo giorno sono esposte nel padiglione C3.

Nella vipzone i cuochi friulani Paolo Zoppolatti e Stefano Buttazzoni con Luca Grosso hanno preparato i pasti

Platinum Sponsor



Organized by



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine Italy
Tel. +39 0432 538740 - Fax +39 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN - Italy
Tel. +39 0541 744513 Fax +39 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408
www.sigeep.it



21st-25th
January 2012
Rimini-Italy

33rd International Exhibition
Artisan Production of Gelato,
Pastry, Confectionery and Bakery



per i presenti con ottimi prodotti tipici del Friuli.

L'agenzia Turismo FVG ha infine valutato secondo personale giudizio il **Gran Buffet Finale** assegnando un soggiorno in Friuli Venezia Giulia per i 5 componenti della squadra spagnola dove potranno scoprire le bellezze artistiche e culinarie della regione attraverso un **percorso eno-gastronomico** in compagnia di una guida turistica alla scoperta dei prodotti a marchio tipicamente friulano che sono stati presenti anche sul campo di gara insieme a quelli degli sponsor.

I maestri gelatieri **Carlo Pozzi e Luca Caviezel**, icone della gelateria italiana, hanno consegnato il **premio pulizia** alla squadra che meglio ha mantenuto il box e la cucina nelle giornate di gara: il Brasile. "Quello a cui tengo di più è l'abbigliamento, ma è importante mantenere pulito e ordinato il proprio box di gara, e lavorare in modo decoroso e igienico" ha detto il maestro gelatiere Carlo Pozzi prima di assegnare il premio.

La Coppa del mondo della gelateria, organizzata da Gelato e Cultura, CoGelFipe e Sigep Rimini Fiera, vi da appuntamento alla sesta edizione nel 2014 e alla selezione italiana nel 2013.

LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA

Presidente della Coppa del Mondo della Gelateria: Giancarlo Timballo - **Presidente d'onore:** Luciana Polliotti - **Comitato d'onore:** i maestri Luca Caviezel, Carlo Pozzi, Pierpaolo Magni, Fulvio Scolari, Angelo Corvitto; i giornalisti Emilia Chiriotti e Franco Cesare Puglisi; il Mof Gabriel Paillason.

Platinum Sponsor: Comprital, Bravo e Valrhona. **Golden Sponsor:** Debic, Electrolux. **Silver Sponsor:** Isa
Technical Sponsor: Ferimpex, Ghiaccio Express, Goldplast, Medac, Ostificio Prealpino, Ovito, Paperlyne, 4Magis, Reire, Sara Creazioni, Selmi.

Con il patrocinio delle Politiche agricole alimentari e forestali.

In collaborazione con: Tipicamente Friulano.

Organizzazione di: Associazione Gelato e Cultura e Rimini Fiera Spa.

Media Partner: Punto.It, Pasticceria Internazionale, Chefdicucinamagazine.

Ufficio Stampa CMG

Platinum Sponsor



Organized by



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine Italy
Tel. +39 0432 538740 - Fax +39 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN - Italy
Tel. +39 0541 744513 Fax +39 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408
www.sigep.it



Coppa del Mondo della Gelateria

5. Gelato World Cup 2012

elenco squadre	pezzo artistico in ghiaccio	elaborato gastronomico (entrée)	dessert al piatto	vaschetta decorata	cono gelato	coppa decorata	torta gelato	pezzo artistico in cioccolato	buffet	penalità	totali	posizione
Italia	194.50	449.50	459.00	437.50	462.00	387.00	482.50	198.00	201.00		3'271.00	1
Francia	169.50	408.50	397.50	460.00	473.50	374.50	442.50	180.00	180.00		3'086.00	2
Svizzera	169.50	420.50	435.00	389.50	439.50	352.50	393.00	171.00	180.00		2'950.50	3
Marocco	149.00	364.50	373.50	363.50	434.50	288.50	416.00	153.00	154.00	-9	2'687.50	4
Germania	130.00	337.50	367.50	407.50	397.50	334.50	369.00	175.00	150.50		2'669.00	5
Giappone	165.50	313.00	373.00	371.50	411.00	312.50	377.50	187.00	182.00	-36	2'657.00	6
Argentina	154.50	364.00	370.50	389.50	378.50	287.00	385.00	143.00	159.50		2'631.50	7
Spagna	133.00	382.50	374.50	412.50	380.50	271.50	370.00	117.00	143.00	-9	2'575.50	8
Brasile	131.00	368.00	358.00	385.00	374.50	284.00	348.00	151.00	137.00		2'536.50	9
Australia	146.50	344.50	371.50	344.00	370.00	276.50	346.00	149.00	150.00	-3	2'495.00	10
Canada	140.50	360.00	361.50	309.50	368.50	288.00	372.50	131.00	140.00		2'471.50	11
USA	144.00	322.00	315.50	363.50	323.50	288.00	315.50	148.00	145.00		2'365.00	12
Messico	164.00	334.00	351.00	294.50	319.50	255.50	327.00	162.50	163.50	-6	2'365.50	13