



- Comunicato stampa -

Il podio della Gelato World Cup 2024 si racconta

Spirito di squadra e grande emozione: ecco i team manager di Italia, Corea del Sud e Ungheria

L'Italia è Campione **Gelato World Cup 2024**: la squadra tricolore, incoronata lunedì 22 gennaio a **SIGEP**, è composta da **Davide Malizia** (Roma) team manager, **Vincenzo Donnarumma** (Napoli) pasticcere, **Rosario Nicodemo** (originario di Catanzaro e attivo a Roma) gelatiere, **Filippo Valsecchi** (Lecco) chef e **Domenico di Clemente** (originario di Bisceglie e attivo a Milano) per la scultura di ghiaccio.

"Siamo felici: è una grande vittoria, frutto di quattro anni di sacrifici, tra allenamenti, studio, ricerca, innovazione. I ragazzi del team sono stati fantastici". A raccontarlo lo stesso **Davide Malizia**, team manager. "Il tema che abbiamo scelto è stato '**abissi marini**', complicato ma allo stesso tempo stimolante dal punto di vista estetico. Abbiamo dato vita a un fondo marino inaspettato, curando tutto nel dettaglio in modo mai banale.

Tra i vari elaborati la **torta gelato** è stato il nostro 'pezzo forte', quella che ha impressionato la giuria: una torta completamente innovativa con all'interno una tartaruga, realizzata con nuove creme e texture, e caratterizzata da un gusto fresco di yogurt, lampone e mango.

Mentre a livello tecnico, di colorazione e di forme il tavolo finale delle sculture e delle pièce è stato quello più d'impatto: rappresentato da un acquario dove spicca una sirena avvolta da una piovra, che con l'arpione si scaglia contro la scultura in ghiaccio, a forma di squalo. Dopodiché si è passati alla scultura in croccante: una manta marina che porta sulla schiena un'anemone di mare realizzata in zucchero tirato, per finire con la vaschetta decorata da mante marine. La tecnicità è stata molto complessa, anche per l'utilizzo dell'aerografo in diretta."

Argento invece per la **Corea del Sud**, composta da **Siyeon Yoo** (Gyeonggi-Do) team manager, **Jung Ha Yeon** (Seoul) per la scultura del ghiaccio, **Park Young Su** (Incheon) chef, **Kang Kyung Won** (Seoul) gelatiere e **Jung Dae Young** (Busan) pasticcere. Tema scelto è stato "**la nascita sotto il segno dei pesci**".

"Sono davvero entusiasta di aver realizzato questo sogno" ecco che **Siyeon Yoo** racconta la competizione dal suo punto di vista e della sua squadra. "È la prima volta che la Corea avanza ufficialmente alle finali attraverso le eliminatorie asiatiche, quindi è molto significativo a livello nazionale.

Per quattro lunghi giorni - compresa la preparazione - è stato fisicamente difficile per i gareggianti, ogni problema che si presentava doveva essere risolto rapidamente; la parte più difficile è stata presentare il prodotto finito all'orario prestabilito e alla corretta temperatura di servizio.

La performance migliore è stata la **mystery box**, in cui la giuria ha potuto constatare le abilità della squadra con precisione; qui la fortuna è stata dalla nostra parte: i gusti scelti sono stati pistacchio e limone, classici ingredienti del gelato italiano, giudicati 'deliziosi' dagli stessi italiani.

Infine, la parte 'più originale' è stata durante il buffet finale: sotto al nostro tavolo di presentazione era nascosto un secchio dove - attraverso un tubo - defluiva il ghiaccio sciolto della scultura, in modo da evitare che si accumulasse sulla tovaglia. Può sembrare un'aggiunta da poco, ma è stato

Press Office

DRG COMUNICAZIONE – ph. +39.0523.364107 – press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail: costanza.alberici@drgcomunicazione.it



astuto, in modo da creare un buffet finale perfetto.”

Terzo posto infine per l'**Ungheria**, composta da **Istvan Gaborecz** (Budapest) per la scultura del ghiaccio, **Sándor Fodor** (Budapest) chef, **Zoltán Gácsi** (Kistarcsa) gelatiere, **Füredi Krisztián** (Budapest) pasticciere e la team manager **Renáta Somogyi** (Gyenesdiás), che ha voluto così ricordare la sua esperienza: “È stato emozionante ma altrettanto impegnativo: ogni elaborato doveva essere presentato nei giusti tempi e realizzato con un’ottima consistenza e gusto. La **mystery box** è stata il lavoro migliore, in quanto siamo arrivati primi nella categoria ‘mystery crema’ e secondi in quella della frutta. Inoltre, anche la **monoporzione in vetro** ha riscosso successo, con una combinazione di sapori rinfrescante: yuzu, ananas, calamansi.

Il tema della nostra squadra era **Alice nel Paese delle Meraviglie** e grazie ad esso siamo riusciti a visualizzare molti colori e forme: la vaschetta decorata raffigurava una scacchiera astratta, che includeva un gelato a base di cioccolato bianco caramellato con variegato esotico. La monoporzioe in vetro era raffigurata da un fungo, mentre la torta gelato di colore rosso rappresentava la regina di cuori, ricoperta da una vellutata di cioccolato rosso. Nei test artistici abbiamo cercato di ritrarre tutti i personaggi della fiaba: lo stregatto sulla statua di cioccolato, il coniglio con l’orologio, e infine Alice, raffigurata nella scultura di ghiaccio.”

Gelato World Cup

La Gelato World Cup è nel 2024 alla sua decima edizione: un evento organizzato da Gelato e Cultura e Italian Exhibition Group a cadenza biennale che, dal 2003, coinvolge i professionisti di gelateria, pasticceria, cioccolateria e scultura di ghiaccio provenienti da tutto il mondo offrendo un’occasione unica di confronto e stimolo professionale. Grazie alla vastissima visibilità mediatica, dà risonanza internazionale alle nuove tendenze nel settore della gelateria artigianale. Il concorso è organizzato e gestito con serietà, professionalità ed equità verso le Nazioni concorrenti e può vantare la partecipazione di un Comitato Mondiale d’Onore, rappresentato dai due presidenti di giuria. Sede storica e partner della GWC è SIGEP – The Dolce World Expo, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali e Caffè organizzato da Italian Exhibition Group presso il quartiere fieristico di Rimini.

Info su www.gelatoworldcup.com

Press Office

DRG COMUNICAZIONE – ph. +39.0523.364107 – press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail: costanza.alberici@drgcomunicazione.it