

GUSTO H24



REDAZIONE

MANIFESTO

SOSTENIBILITÀ

E-BOOK 100 RICETTE

NEWSLETTER



PUBBLICITÀ

CONTATTI

FOCUS PRIMO PIANO

Il miglior gelato al mondo? Arriva dall'Ungheria



Di Redazione

GIU 18, 2024



Vince Ádám Fazekas della gelateria Fazekas Cukrászda. Sponsor dell'evento: [Fabbri 1905](#) e [Fabbri Usa](#)

Il miglior gusto di gelato del mondo è ungherese: si tratta di "Frutta di Pistacchio" di Ádám Fazekas della gelateria Fazekas Cukrászda di Budapest, un cremoso gelato al pistacchio salato con una coulis di lamponi speziata alla fava di Tonka e un croccante al pistacchio che si è aggiudicato il primo posto alla Finale Mondiale di Gelato Festival World Masters, il principale torneo di categoria con partner [Carpigiani](#) e [Sigep - Italian Exhibition Group](#). Lo ha decretato la giuria tecnica internazionale che dopo 12 ore di valutazione in diretta streaming lo ha scelto tra i 32 in gara da 18 paesi del mondo a coronamento di un percorso

Cerca



iniziato nel 2017 con centinaia di eventi di selezione e oltre 3500 gelatieri scrutinati.

L'ungherese Fazekas ha colpito la giuria per la competenza tecnica, la qualità degli ingredienti, l'abbinamento e la presentazione del gusto. Il suo percorso è iniziato nel 2018 con una selezione in Ungheria e poi, l'anno successivo, la vittoria alla competizione "Gelato Festival Next Generation" che ha riunito i 16 migliori gelatieri europei al di sotto dei 30 anni. Ha poi superato anche la Finale Europea dello scorso luglio per arrivare sul gradino più alto del podio. *"Vengo da un piccolo paese europeo, l'Ungheria, con grandi sogni, umiltà professionale e inarrestabile desiderio di conoscenza. La mia speciale poesia di gelato è stata ispirata da uno dei dolci più venduti della nostra pasticceria. Così è stato creato questo gelato"* – ha commentato il giovane gelatiere ungherese.

Al **secondo posto** assoluto si è classificato, dalla **Spagna**, **Carlo Guerriero della gelateria La Cremeria Gelato Italiano di Cádiz con il gusto "Cremoso al Vino Oloroso²"**. Un avvolgente gelato allo zabaione aromatizza al vino sherry Palo Cortado, uva passa imbibita dello stesso vino e croccante di mandorle.



Guerriero al secondo posto

Al **terzo posto** dall'Italia c'è **Marco Venturino della gelateria I Giardini di Marzo di Varazze (SV) con il gusto "Bocca di Rosa"**. Un delizioso e fragrante



LE RUBRICHE DI



gelato al cioccolato bianco e preziosa acqua di rose realizzata dallo stesso gelatiere che si è ispirato al Presidio Slow Food dello sciroppo di rose ligure.



Venturino al terzo posto

La **giuria tecnica** era composta da 11 tra gelatieri, pasticceri e chef di rilevanza internazionale: **Giancarlo Timballo**, maestro gelatiere e presidente del Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria; **Cinzia Otri**, maestra di gelateria e titolare della Gelateria della Passera di Firenze; **Antonio Mezzalira**, maestro gelatiere di Golosi di Natura di Gazzo Padovano (PD); **Paolo Lavezzini**, chef executive de Il Palagio al Four Seasons Hotel di Firenze; **Peter Bertoti**, maestro gelatiere di Quattro Si di Varsavia; **Arpad Szucs**, pastry chef e consulente di pasticceria di CottoCrudo di Budapest; **Helena Fléglova**, pastry chef di HF Pastry Academy di Praga; **Edouard Bechoux**, maestro pasticcere e cioccolatiere dal Belgio; **Steve Christensen**, maestro gelatiere e direttore di Scoop School di Chesterfield (Missouri, Usa); **Panjaree Boonchuay**, chef di Thai Firenze premiato nel 2021 come autentica cucina thailandese in Italia; **Dario Fontanella**, maestro gelatiere di Eis Fontanella in Mannheim.

La giuria tecnica ha assegnato le seguenti menzioni speciali, seguendo il criterio della non cumulabilità dei premi:

- **Menzione speciale "Miglior sorbetto"**: **Fernando Alberdi** della gelateria Dona Doni di Getaria con il gusto "Mango Ezpeleta". Nota: per sorbetto si intende un gelato senza latte e derivati, a base acqua
- **Menzione speciale "Miglior gusto d'Europa"**: **Tomasz Szygula** della gelateria Lodziana pod Orzechem di Baborów con il gusto "Miracle Yogurt"
- **Menzione speciale "Miglior gusto del Sud America"**: **Juan José Orueta** della gelateria La Obra di Curicó con il gusto "Fruición"
- **Menzione speciale "Miglior gusto Middle East & South Africa"**: **Mohamad Majd Tabbakh** della gelateria Yamama Gelato di Riyadh con il gusto "Cardamon &



ARTICOLI RECENTI

A Milano la presentazione della Cena dei Mille

Via libera Ue alla Nature Restoration Law, l'Italia vota NO

Assica, Lorenzo Beretta eletto nuovo Presidente

"La Terrazza Dolce Vita" all'ombra del giardino del Grand Hotel di Rimini

Torna "Con il Cuore nel Piatto": una Cena benefica per i Bambini con patologie gravi

CATEGORIE

Agroalimentare

Carmela Guglielmotti

Ebook2

Eventi

Expo 2020 Dubai

Fiere

Focus

Italpress

Italpress – Ambiente

Saffron"

– **Menzione speciale "Asia & Australia": Hidenobu Yamamoto** della gelateria Gelato Daigozakura di Okayama con il gusto "Fiordilatte al profumo di bosco giapponese (con kuromoji)"

Ecco l'elenco delle menzioni speciali assegnate dalla giuria della **stampa internazionale** composta da: **Luis Concepción**, giornalista della rivista Arte Heladero; **Yumi Hasegawa Picone**, giornalista e ambasciatrice del gelato in Giappone; **Carlo Gentile**, giornalista RAI CINEMA ed esperto enogastronomico; **Elena Postelnicu**, Gruppo del Gusto Associazione Stampa Estera in Italia e giornalista corrispondente di Radio Romania; **Sabina Castelfranco**; giornalista corrispondente CBS News; **Monika Soszyńska-Masny**, Direttrice della rivista polacca Przegląd Piekarski i Cukierniczy dedicata alla pasticceria e alla gelateria.

- **Menzione speciale "Impiattamento": Sandro Tomassetti** della gelateria La Cremosa di Johannesburg con il gusto "Ricotta e Pere"
- **Menzione speciale "Storytelling": Fabiano Franzoso** della gelateria Cremoloso Gelato di Londra con il gusto "Amaretto salato"
- **Menzione speciale "Abbinamento gusto e territorio": Massimiliano Scotti** della gelateria Verolatte di Vigevano (PV) con il gusto "Il mio primo vero latte"
- **Menzione speciale "Creatività": Elisabeth Stolz** dell'Osteria Hubenbauer di Varna (BZ) con il gusto "Gioia Verde"

Dalla sede di Los Angeles di Gelato Festival una giuria di influencer ha assegnato le altre menzioni speciali:

- **Menzione speciale "Miglior gusto USA": Diego Comparin** della gelateria Paciugo Gelato di Dallas (Texas) con il gusto "Texas Pecan Sea Salt Caramel"
- **Menzione speciale "Miglior Video di presentazione": Taseer** della gelateria Fabulous Ice Fires di Londra con il gusto "Wild Cherry"

Il **Comitato della Coppa del Mondo di Gelateria** e **ALMA – La scuola internazionale di cucina italiana** sono partner della Giuria Tecnica. Sponsor dell'evento: **Fabbri 1905** e **Fabbri Usa**; **ISA**, azienda produttrice di vetrine ed espositori per gelateria e pasticceria; **Caffè Vergnano 1882**, la più antica torrefazione d'Italia e uno dei principali player del mercato caffè; **Rancilio**, azienda produttrice di macchine da caffè professionali, ENIT.

Il Gelato Festival ha debuttato a Firenze nel 2010 ispirandosi all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto Bernardo Buontalenti nel 1559. Da allora la manifestazione ha allargato i propri confini espandendosi prima nel resto d'Italia, poi in Europa e – dal 2017 – anche negli Stati Uniti, con centinaia di Festival e competizioni realizzate, prima di abbracciare tutto il pianeta col campionato mondiale dei Gelato Festival World Masters 2021.

Italpress – Giovani

Italpress video

L'Abruzzo con gusto di Alba Simigliani

La nota di VINO di Chiara

Manifestazioni

Nicoletta Poliotto

Notizie

Primo piano

Ricetta

Sigep

Sostenibilità

Varia Umanità

Vino

NEWSLETTER

Nome

Indirizzo email:

Iscriviti

Italpress

ELENCO DEI FINALISTI MONDIALI

STATI UNITI (3)

Savannah Lee della gelateria Savannah's Kitchen di San Francisco con il gusto "The All American"

Mike Guerriero della gelateria "Guerriero Gelato" di Caldwell (New Jersey) con il gusto "Blueberry Basil"

Diego Comparin della gelateria Paciugo Gelato di Dallas (Texas) con il gusto "Texas Pecan Sea Salt Caramel"

SUD AFRICA (4)

Michael Dube della gelateria Aroma Gelato di Pretoria con il gusto "Apple Pie Gelato"

Sandro Tomassetti della gelateria La Cremosa di Johannesburg con il gusto "Ricotta e Pere"

Karin Loots della gelateria The Ice Creamery di Pretoria con il gusto "Gin & Marmalade"

Fahmida Moolla della gelateria Gelato Studio di Johannesburg con il gusto "Macadamia Praline"

ITALIA (5)

Fabio Forghieri della Gelateria dei Principi di Correggio (RE) con il gusto "Oceano Indiano"

Elisabeth Stolz dell'Osteria Hubenbauer di Varna (BZ) con il gusto "Gioia Verde"

Marco Venturino della gelateria I Giardini di Marzo di Varazze (SV) con il gusto "Bocca di Rosa"

Francesco Sottilaro della gelateria Bar Boccaccio di Villa San Giovanni (RC) con il gusto "Fata Morgana"

Massimiliano Scotti della gelateria VeroLatte di Vigevano (PV) con il gusto "Il mio primo vero latte"

AUSTRALIA (1)

John Crowl della gelateria Cow and the Moon di Sydney con il gusto "Pannacotta, poached strawberries and balsamic vinegar" – Già vincitore dell'edizione 2014 di Gelato World Tour

AUSTRIA (1)

Katarina Rankovic della gelateria Eismanufaktur Kolibri di Wolfurt con il gusto "Insieme"

BRASILE (1)

Armando Laiun della gelateria Sorveteria Cairu di Belém con il gusto "Carimbó"

GERMANIA (2)

Giuseppe Cimino della gelateria Eis Rimini di Rastatt Plittersdorf (BW) con il gusto "Physalis-Avocado Sorbetto"

Claudia Trotta della gelateria Eiscafé Venezia di Wernigerode con il gusto "Edelweiss Ziegenjoghurt"



FOCUS

ITALPRESS

PRIMO PIANO

Italpress, aperta la redazione di Milano



ITALPRESS

Bagnia il più veloce nel venerdì di libere ad Assen



ITALPRESS

Programma YEP, per le studentesse del Sud aumenta la fiducia nel futuro



ITALPRESS

Letta "Alleanze larghe sulla base di programmi"



ITALPRESS

Meloni "Partito"

GIAPPONE (3)

Keisuke Katayama della gelateria Arima Gelateria Stagione di Kobe (prefettura di Hyogo) con il gusto "Salted mascarpone and amazake with hint of Kumquat"

Aiko Matsumoto della gelateria Santi di Kamakura (prefettura di Kanagawa) con il gusto "Rosemary honey with candied nuts"

Hidenobu Yamamoto della gelateria Gelato Daigozakura di Okayama con il gusto "Fiordilatte al profumo di bosco giapponese (con kuromoji)"

ARABIA SAUDITA (1)

Mohamad Majd Tabbakh della gelateria Yamama Gelato di Riyad con il gusto "Cardamon & Saffron"

UNGHERIA (1)

Ádám Fazekas della gelateria Fazekas Cukrászda di Budapest con il gusto "Frutta di Pistacchio"

POLONIA (1)

Tomasz Szypula della gelateria Lodziarna pod Orzechem di Baborów con il gusto "Miracle Yogurt"

REGNO UNITO (2)

Fabiano Franzoso della gelateria Cremoloso Gelato di Londra con il gusto "Amaretto salato"

Taseer della gelateria Faboulous Ice Fires di Londra con il gusto "Wild Cherry"

TAILANDIA (1)

Marina Jonglertjesdawong di TIFTEC – Culinary School con il gusto "Happy Childhood Memories (from root to table)"

BELGIO (1)

Mathieu Eyckmans della gelateria Oyya di Bruges con il gusto "Gorgonzola Fig Gelato"

REPUBBLICA CECA (1)

Martina Březinová della gelateria NamNam Cafè di Velká Dobrá con il gusto "Summer Pear"

OLANDA (1)

Marten Riedstra della gelateria Ijssalon Iiskâld di Lemmer con il gusto "Sweet & Happiness"

CILE (1)

Juan José Orueta della gelateria La Obra di Curicó con il gusto "Fruición"

SPAGNA (2)

Carlo Guerriero della gelateria La Cremeria Gelato Italiano di Cádiz con il gusto "Cremoso al Vino Oloroso2"

Fernando Alberdi della gelateria Dona Doni di Getaria con il gusto "Mango Ezpeleta"

**maggi
oranza
di
relativ
a non
esiste
più,
andar
e a
votare
"**



ITALPRESS

**Terrori
sno,
ferma
ti a
Trento
due
jihaidi
sti,
proget
tavan
o un
attent
ato**



ITALPRESS

**Covid,
in
aume
nto
incide
nza,
Rt e
anche
occup
azione
intensi
ve**



ITALPRESS

**Webui
ld,
"Canti
eri in
diretta
" per
le
infrast
ruttur
e dei
cittadi
ni**