

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Tutto pronto per la Finale Italiana di Gelato World Tour

Laura Fontana · Thursday, March 16th, 2017

Due gusti rappresenteranno la provincia di Varese alla Finale Italiana di Gelato World Tour il 23 e il 24 marzo ad Anzola Emilia (BO). Si tratta di “Crema di biscotto con caramello e cannella” di Roberto Comini della gelateria Il Mio Gelato di Castronno (VA) e “Passione” di Matteo De Bastiani della gelateria Cagliani di Luino (VA) che a marzo 2016 hanno vinto una delle tappe lombarde organizzate da Forbar di Gazzada Schianno (VA).

Un viaggio lungo 16 mesi da nord a sud, 60 tappe in 18 regioni, 1300 gelatieri coinvolti e 120 finalisti. Gelato World Tour Italian Challenge arriva a Bologna, il suo capolinea, per la Finale Italiana che decreterà gli 8 finalisti che a settembre si contenderanno il titolo di “World’s Best Gelato”. Il 23 e 24 marzo il campus della Carpigiani Gelato University ad Anzola Emilia diventerà il teatro della più grande sfida di gelateria mai organizzata per numero di partecipanti complessivi.

La Finale Italiana di Gelato World Tour è organizzata da Carpigiani Gelato University con il patrocinio di SIGEP – Italian Exhibition Group e Punto IT per dare agli artigiani italiani la possibilità di competere con i migliori gelatieri del mondo che si sfideranno per il titolo di “World’s Best Gelato”. Fornitori Ufficiali: Carpigiani e la sua rete di concessionari, Hiber, IFI, Valrhona, il latte ad alta digeribilità Zymil (Parmalat). Media partner: Punto IT Gelato&BarPasticceria. Partner Culturali: Gelato Museum Carpigiani e Luciana Polliotti.

Il regolamento di Gelato World Tour Italian Challenge è disponibile sul sito web [www.gelatoworldtour.com](http://www.gelatoworldtour.com)

This entry was posted on Thursday, March 16th, 2017 at 3:48 pm and is filed under [Life](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.