

Il Friuli Venezia Giulia al Sigep di Rimini con la Coppa del Mondo della Gelateria

Villa Chiozza di Cervignano, 16 gennaio 2012 - Mancano pochi giorni alla quinta edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, in programma dal 21 al 24 gennaio in occasione del Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali di Rimini Fiera, che vedrà l'Agenzia TurismoFVG premiare con un soggiorno in regione una delle squadre in gara per il titolo internazionale.

Giunta ormai alla quinta edizione, con 13 squadre in lizza e altrettanti Paesi rappresentati - tre nazioni in più rispetto alla scorsa edizione: Argentina, Australia, Brasile, Canada, Francia, Germania, Giappone, Italia, Marocco, Messico, Spagna, Stati Uniti, Svizzera -, la Coppa del Mondo della Gelateria presenta quest'anno il tema "I frutti della terra e del mare" per il quale nei quattro giorni di gara un gelatiere, un pasticcere, uno scultore di ghiaccio e uno chef, guidati dal team manager, si contenderanno l'ambito titolo internazionale.

La Regione Friuli Venezia Giulia ha fatto propria questa edizione e sarà presente ai tavoli di gara con i prodotti "Tipicamente friulano" dell'ERSA e con i vini del Consorzio Colli Orientali del Friuli poiché, martedì 24 gennaio, mentre la giuria della stampa assaggerà la 'torta gelato' per il voto alle squadre in gara, un rappresentante dell'Agenzia TurismoFVG selezionerà il Gran Buffet finale per l'assegnazione di un soggiorno in Friuli Venezia Giulia, dove i 5 componenti della squadra vincitrice potranno scoprire le bellezze artistiche e culinarie della regione attraverso un percorso enogastronomico.

"Una visita in regione lascerà soddisfatto anche l'esperto enogastronomico più esigente: a metà tra la tradizione asburgica e quella slava la cucina triestina e goriziana; a base di erbe, frutta e funghi quella carnica; saporita e genuina quella friulana - dichiara l'assessore regionale alle Attività produttive, Federica Seganti. Per un territorio variegato e frontaliero come quello del Friuli Venezia Giulia, la promozione territoriale veicolata attraverso quella enogastronomica si basa sulla comunicazione di un caleidoscopio di gusti accompagnati da 80 milioni di bottiglie prodotte all'anno. Sarà un piacere accogliere la squadra vincitrice nella speranza che la visita dia loro l'ispirazione per nuove creazioni".

La giuria della stampa sarà composta da Nino Aiello (*Gambero Rosso*), Livia Chiriotti (direttore Pasticceria internazionale), Laura Galli (giornalista, Brasile), Ana Maria Galibert (giornalista, Argentina), Bepi Pucciarelli (giornalista enogastronomico), Franco Cesare Puglisi (Direttore editoriale PuntoIT), Gabriele Via (poeta), Antonio Passaseo (P.D.G. de la Société VITA IMPEX - Alsace), Alberto Ruiz (Direttore Arte Heladero), Faith Willinger (giornalista *Food&Wine*, *Gourmet* e *NYTimes*). Presidente di Giuria sarà Enzo Vizzari (direttore delle Guide dell'Espresso).

La giuria tecnica composta dai tredici team manager è guidata dal presidente di giuria Mauro Petrini, coadiuvato dal presidente onorario di giuria 2012 Jean-Claude David, capitano della squadra francese vittoriosa alla quarta edizione del 2010. Il tutto si svolgerà sotto l'occhio vigile dei commissari di gara Sergio Dondoli e Sergio Colalucci.

Martedì 24 gennaio è in programma il gran buffet finale e la premiazione.

L'evento gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed è realizzato in collaborazione con "Tipicamente Friulano".