Gelato World Tour, Akira Hattori vince la tappa dell’Estremo Oriente

hattori-5a14ee67

A Tokyo tutti pazzi per il Gelato World Tour. Preso d’assalto il Villaggio: biglietti sold out, oltre 72.000 gelati serviti, code ogni giorno da 2 ore prima dell’apertura del villaggio al Komazawa Park fino all’ora di chiusura. La tappa del Sol Levante, in agenda dal 4 al 6 settembre, è stata caratterizzata da numeri da record: 3.200 litri di latte, 700 kg di zucchero, 400 litri di panna e 600 kg di ingredienti Pregel sono stati utilizzati dai gelatieri che hanno prodotto più di 5.000 kg di gelato nel laboratorio Carpigiani, il più grande allestito a Tokyo da sempre, grazie al supporto di Sigep-Rimini Fiera. Il gelato è stato offerto nelle pluripremiate vetrine di design IFI. Oltre 20.000 caffè espresso serviti ai visitatori dai torrefattori giapponesi con la Rancilio Classe 11Xcelsius.

Durante l’ultimo giorno della tappa di Tokyo, i visitatori hanno potuto Cattura di schermata (236) assistere alla valutazione della giuria tecnica, dove i 16 gelatieri selezionati hanno presentato il gusto in concorso. La Giuria Tecnica ha avuto come presidente Makoto Kato (presidente dell’Associazione Giapponese di Maestri Pasticceri), vice presidenti Misa Shigeki, (vice presidente dell’Associazione Giapponese del Gelato) e Kanjiro Mochizuki (pasticcere e vice executive chef dell’Imperial Hotel di Tokyo) e che conta tra i suoi membri Rita Giuliana Mannella (Ambasciata italiana in Giappone), MasashiYanai (Fmi Team Consultant), Kouta Ueki (presidente di Onesto Srl), Hideaki Nimura (IceCream Press), Hiroyuki Yamauchi (IceCream Distribution Journal), Rio Hiraiwa (giornalista), Antonino Lentini (Ristorante da Nino), Veronica Tae-Ahn Kang (adjunct professor of Culinary&Food&Beverage Management, Sejong Cyber University, Corea).

Una folla di persone ha applaudito il coreano Seongdeok Park (Gelateria

[caption id="attachment_83243" align="alignleft" width="200"]Akira Hattori Akira Hattori[/caption]

Dolcefreddo, Daegu, Sud Corea), vincitore del “Tonda Challenge” by Ifi (una battaglia a colpi di spatola per preparare la coppetta perfetta di 60 grammi) e l’italiano Andrea Bonaffini (Gelateria Yellow

Lemon, Taipei, Taiwan), che si è aggiudicato il premio “Stackit High Showdown” by Pregel: i maestri gelatieri si sono sfidati per creare il gelato più alto del mondo. Grande concitazione anche per la premiazione del giapponese Chihiro Yokoyama di IIAC (International Institute of Coffee Tasters-Japan) che si è aggiudicato la menzione speciale “Barista Champion” by Rancilio. Ma il momento decisivo è stato sicuramente quello dell’annuncio dei tre migliori gusti della tappa dell’Estremo Oriente, che si sono aggiudicati la partecipazione al Gran Finale del Gelato World Tour a settembre 2017:

1. Gusto “Natsumatsuri (Festival d’Estate)” di Akira Hattori, Gelateria La Verdure, Yokohama, Giappone
2. Gusto “La Dolce Vita di Tè” di Yu Lee & Amber Lin, NINAO Gelato Classico, Tainan, Taiwan
3. Gusto “Delizie al Limone (Un ricordo di Amalfi)” di YoshifumiArita, Arita, Nagasaki,Giappone

- Menzione Speciale del Pubblico - Gusto “Passione Bianca” dell’italiano Andrea Bonaffini, Yellow Lemon, Taipei, Taiwan
- Menzione Speciale dei Maestri Gelatieri - Gusto “Cioccolato con Banana e Nocciole” di JunTanaka&ShinzatoKaoru, Vito Atelier, Fukuoka, Giappone
- Menzione Speciale della Giuria –Gusto “Amalfi (Meringa al cocco)” di Munehisa Tomoyuki & Munehisa Tomoko di L’oiseau Bleu, Yamaguchi, Giappon

«I nostri 16 maestri gelatieri hanno deliziato gli abitanti di Tokyo, giovani e meno giovani, con le loro meravigliose creazioni. Erano tutte uniche, deliziose e hanno sorpreso i palati più esigenti. Siamo contenti e soddisfatti delle scelte operate dal pubblico e dalla giuria tecnica. Auguriamo il meglio ai tre gusti vincitori che rappresenteranno l’area Estremo Oriente al Gran Finale del Gelato World Tour che si terrà a Rimini nel 2017 - ha commentato Achille Sassoli, direttore del Gelato World Tour -. Tokyo si è confermata la città perfetta in cui svolgere la prima tappa in Asia, per le eccellenze nel campo della pasticceria, lo stile di vita sano, la cultura e la ricerca dedicata ai migliori ingredienti per qualità e provenienza territoriale. Siamo grati per l’accoglienza che abbiamo ricevuto e per i moltissimi visitatori che hanno dedicato con gioia e curiosità il loro tempo a questi tre giorni pieni di divertimento e gusto».

L’evento, ormai noto come “Formula Uno del Gelato”, vanta il patrocinio del Ministero Italiano degli Affari Esteri e dello Sviluppo Economico e rappresenta la prima competizione itinerante internazionale alla ricerca dei migliori gusti del mondo. Ha già fatto tappa in otto città nel mondo: Roma, Valencia, Melbourne, Dubai, Austin, Berlino, Rimini e Singapore, ed è diretta dalla prestigiosa Carpigiani Gelato University e da Sigep - Rimini Fiera, da trentasei anni la più importante fiera nel settore del gelato e del dolciario tradizionale. A rendere possibile questo evento tre mainpartner: IFI, azienda leader

internazionale nella produzione di vetrine per la gelateria; PreGel, azienda specializzata nel campo dei prodotti e degli ingredienti per gelato e pasticceria, licenziataria ufficiale di Expo 2015; e Rancilio Group, azienda italiana che dal 1927 produce macchine per caffè professionali all'avanguardia per tecnologia e design. Partner operativo dell'evento è invece Prodea Group.

Questa nuova sinergia tra gelato e caffè, icone di stile ed eccellenze italiane senza tempo, porta in Giappone l'atmosfera più gustosa della tradizione culinaria del Bel Paese.

Per seguire le tappe del Gelato World Tour: www.gelatoworldtour.com