



GUSTI E GELATIERI 2017

Sambuco del Gran Sasso: Francesco Dioletta – Bar Duomo – L’Aquila – Abruzzo

Sorbetto di Pera con Cake al Cioccolato: Adele Iuliano, Annamaria Spediato – C’era Una Volta – Benevento

Ingauno (Noce di Macadamia e Frutti di bosco): Roberto Galligani – Casa del Gelato – Albenga (Sv) – Liguria

Nocciola di Calabria: Francesco Mastroianni – Casa Mastroianni – Lamezia Terme (Cz) – Calabria

Fichi Settembrini: Stefano Guizzetti – Ciaccio Gelato Senz’altro – Parma – Emilia Romagna

Caramello Salato con Sale Nero di Cipro: Guido Zandonà – Ciokkolatte Il Gelato Che Meriti – Padova

Orzo Antico: Simone De Feo – Cremeria Capolinea – Reggio Emilia – Emilia Romagna

Curcuma, miele di spiaggia e pinoli di San Rossore: Mirko Tognetti – Cremeria Opera – Lucca – Toscana

46° Parallelo (Crema di Miele e Cannella): Pierluigi D’Ambrosio – D’Ambrosio Gelateria Naturale – Mortegliano (Ud)

Torta della Foresta Nera: Gianni Piucco – Eiscafe Puro Gelato – Heidelberg – Germania

Fior di Lavanda: Valerio Alfani, Jacopo Balerna, Maurizio Bernardini, Fabio Nanetti – Galliera 49 – Bologna –

Cioccolato di Massa con Anice di Castignano: Nicola Papparini – Gelateria Basium – Civitanova Marche (Mc) – Marche

Papaya Siciliana: Angelo Buscema – Gelateria Blue Moom – Donnalucata (Rg) – Sicilia

Torrone di Cremona al Satèn: Giacomo Rubagotti – Gelateria Con Gelato – Adro (Bs) – Lombardia

Noce e Zenzero Candito: Gianfrancesco Cutelli – Gelateria De’ Coltelli – Pisa – Toscana

Crema Bitter Milano: Osvaldo Palermo – Gelateria Fiordipanna – Lombardia

Gelato Bio per Vegani (Croccante delle Langhe - Cioccolato - Cocco - Bergamotto, Lime e Menta): Cristiano Tognon, Michela Balzarin – Gelateria Gnam Gnam – Padova – Veneto

Crema di Giotto (Crema con Miele di Castagno e Biscotti del Mugello): Alessio Calamini – Gelateria Le Delizie – Fiorenzuola (Fi) – Toscana

Squacquerone & Piadina Roberto Leoni – Gelateria Leoni – Cesena – Emilia Romagna

Flor De Soconusco Alfonso Jarero – Gelateria Ozio – Città del Messico- Messico

Pane, Burro e Marmellata Simona Carmagnola – Gelateria Pavé – Milano – Lombardia

Mandorle e Yuzu Hiroaki Isobe – Gelateria Quattro Panchine – Yokoama – Giappone

Amaretto di Mobaruzzo Vincenzo Pace – Gelateria Reale By Il Pinguino – Venaria Reale – Piemonte

Kaki e Matcha Satoshi Takada – Gelateria Risunomori – Abashiri (Hokkaido) – Giappone

Granita alla Mandorla e Granita al Pistacchio Fulvio Massimino – Gelateria Slurp – Aci Castello (Ct) –

Panna Acida al Mirtillo Nero Selvatico dell'Abetone Claudio Baracchi – Gelateria Spilamberto – Spilaberto (Mo) –

Cioccolato di Modica Giuseppe Flamingo – Gelateria Tasta – Modica (Rg) – Sicilia

Crema de Delizia Aromatizada Claudio David Guerreiro – Gelaterias Delizia – Tavira – Portogallo

Pistacchio di Bronte Santo Musumeci – Gelatiere Musumeci – Randazzo (CT) – Sicilia

Coffee Break Antonio Mezzalira – Golosi di Natura – Gazzo Padovano (Pd) – Veneto

Crema De Espana Vincente Sanchez Ros – Heladeria Venezia – Aguilas – Spagna

Pesca Noce Giuseppe Laterza – Il Gelatiere – Palagiano (Ta) – Puglia

Gelato artigianale e senza glutine Antonio Genduso – Il Gelatiere

Granita al Mango e Granita ai Frutti di Bosco Salvatore Fasolo – L'Angolo delle Delizie – Piraino (Me) –

Sorbet à la Goyave Antillaise Giorgio Zanatta – La Canne à Sucre – Porto Vecchio – Francia

Melograno Kore e Gruè di Cioccolato Ilaria Scarselli – La Fonte del Gelato – Fucecchio (Fi) – Toscana

Sorbetto all'Amazake Taizo Shibano – Malga Gelato – Nonoichi – Giappone

Granita Siciliana alla Frutta Guido Alberto Mammana – Max Bar – Castel di Lucio (Ct) – Sicilia

Deliziosa (Dolce Tipico Pugliese di Cacao e Mandorle) Fabio Pellegrino – Pasticceria Pellegrino – Canosa di Puglia

Cheesecake Trevigiana Sergio Del Favero – Pausa Gelato – Arcade (Tv) – Veneto

Assoluto di zenzero Stefano Ferrara – Pinguino Gelateria Naturale – Roma – Italia

l'Olandese Volante Roberto Coletti – Roberto Gelato – Utrecht – Olanda

Granita al caffè e Granita al Fico d'India Rosario Leone D'Angelo – Sikè Gelato – Monforte San Giorgio (Me) – Sicilia