

CARPIGIANI CELEBRA IL 2[^] COMPLEANNO DEL GELATO MUSEUM CON UN'ESPOSIZIONE STRAORDINARIA DI AUTO STORICHE E SVELA I VINCITORI DEI CONCORSI "GELATO FOR LIFE" E "GELATO PIXEL PASSION"

**Dina Stucchi (Lecco) vince un gelato al giorno per 10 anni.
Martina Ulderici (Forlì) ha stregato la giuria con la sua foto e vince una borsa di studio per cambiare vita con la Carpigiani Gelato University.**

Anzola dell'Emilia, 27settembre 2014 – Il museo più goloso del mondo ha compiuto due anni e li ha festeggiati con un weekend ricco di eventi tra gusto e motori, grazie alla partnership eccezionale con la Collezione Righini, la più famosa d'Europa nell'ambito delle auto d'epoca: un tributo alla cultura, alle passioni vincenti e alle storie d'eccellenza della Via Emilia. Tanti gli appuntamenti che hanno richiamato migliaia di persone: dai laboratori di Gelato Cake Design all'Open Day di Carpigiani Gelato University, dalle aperture straordinarie del museo alle visite guidate gratuite alla Collezione Righini Auto d'epoca di Castelfranco Emilia. In esposizione sul piazzale della Carpigiani, inoltre, la favolosa FIAT RECORD CHIRIBIRI (1913, unico esemplare mondiale, cilindrata 8000 CC, potenza 60 cavalli, velocità 160KM/H) e la BMW 328 ROADSTER (1938, cilindrata 1971 CC, potenza 80 cavalli, velocità oltre 170 KM/H).

Nel giorno che celebra i 2 anni della nascita del Gelato Museum, Carpigiani ha anche premiato anche i vincitori dei due concorsi dedicati agli amanti del gelato presentati nel 2014. **La vincitrice di "Gelato for Life" è Dina Stucchi, da Lecco, 39 anni compiuti proprio oggi, che ha giocato per 4 mesi con MyGelato App e accumulato i punti per rientrare nella graduatoria per l'estrazione. Per i prossimi 10 anni, Dina riceverà un coupon per un gelato gratis al giorno direttamente nel suo smartphone da consumare nelle gelaterie di MyGelato Network in tutta Italia. La signora Stucchi è stata estratta tra cinquemila gelato lovers che tra maggio e settembre si sono divertiti a giocare con l'applicazione gratuita per smartphone sviluppata da Carpigiani, già vincitrice del Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi di Confcommercio e tra le 10 applicazioni per "foodies" secondo Vanity Fair. MyGelato App permette di trovare le gelaterie artigianali in Italia e nel Mondo e di acquistare e regalare gelati a distanza. Oltre 11mila i download effettuati in soli 4 mesi.**

Dina Stucchi ha una vera e propria passione per il gelato e ha scaricato l'applicazione dopo aver visto le vetrofanie nella sua gelateria preferite a Garlate, Il Gelapo. "I gestori, Claudia e Michele, sono miei amici e mi hanno subito coinvolta nel concorso. È stato divertente vedere il gelato trasformarsi man mano che accumulavo punti ed ancora di più regalare coni ad amici e parenti. Poi, devo confessare che per me il gelato non ha stagione, mi piace mangiarlo anche in inverno".

Un grosso e dolcissimo cane, dal pelo scuro, osserva il suo anziano (e adorato) padrone mangiare un gelato seduto su una panchina. Questo mostra la foto con cui **Martina Ulderici, forlivese di 29 anni, ha vinto il contest fotografico "Gelato Pixel Passion", promosso dalla Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani, la prima al mondo con la mission di diffondere la cultura di questo prodotto artigianale nei 5 continenti, che chiedeva di interpretare la passione per il gelato con scatti fotografici su Instagram e Pinterest.** Il premio in palio è una borsa di studio del valore di 3000 € per frequentare i corsi Base e Intermediate della Carpigiani Gelato University, cambiare vita e diventare una gelatiera di successo. *"Una rapida carrellata sui mercati internazionali può meglio rappresentare le opportunità per i gelatieri – ha detto Enrico Amesso, Direttore Commerciale Carpigiani*

Professional -*Il consumo pro capite di gelato, in Italia, è cresciuto dai 7,6 chili del 1996 ai 9,7 del 2013. Se 18 anni fa gelato industriale e gelato artigianale se la giocavano alla pari, con il 50% di quote di mercato ciascuno, nel 2013 il comparto artigianale è cresciuto fino ad occupare il 66% del totale. Ma la sfida oggi è soprattutto all'estero: se in Italia si contano 39.000 gelaterie, in Germania 9000 ed in Spagna 2000 (l'Europa vanta 50.000 gelaterie), continenti come Nord America, Asia e Oceania hanno numeri assolutamente ridotti rispetto alle potenzialità del mercato: 900 le gelaterie negli Stati Uniti, oltre 1000 in Giappone, circa 200 in Australia, 300 in Medio Oriente, tra Cina e Sud Est Asiatico circa 500".*

"Quando una persona perde il proprio contegno? Di fronte alla paura. E la propria coerenza? Davanti all'avvicinarsi del rumore del trapano del dentista. Quando, invece, una persona dimentica la propria dignità, il controllo, i freni? Davanti ad un gelato!" ha dichiarato Martina Ulderici raccontando la sua foto "Ho visto miriadi di personaggi, piccini adulti o anziani, donne o uomini, manager in giacca e cravatta oppure operai in pausa pranzo, immergere labbra, lingua, bocca e a volte anche il naso, nella crema dolce e fredda, senza alcun ritegno. Sporcarsi di gelato ferma il tempo: tutti ritorniamo come dei bambini. Anche il Signor Germano, quello della foto..."

Al secondo posto **Manuel Muzzi**, bolognese di 20 anni che vince la borsa di studio del valore di 1500 € per il corso Base. **Arriva da Dubai il terzo classificato, Jean Angeli Balbuena**, che ha rubato uno scatto in una gelateria artigianale della sua città. Quest'ultimo vince un weekend di approfondimento sulle creme e i gusti a base frutta, del valore di 500 €. Il presidente di giuria, **Pietro Scozzari**, fotografo di fama internazionale nativo di Bologna e residente a Okinawa (Giappone), è voluto intervenire (via Skype) per congratularsi in diretta coi vincitori.

James Coleridge e Salvatore Boccarossa, della Bella Gelateria di Vancouver, Canada, si sono invece aggiudicati la menzione speciale di QN – Il Resto del Carlino per il gusto "Dolcezza d'Estate", realizzato in occasione del Gran Finale del Gelato World Tour (5-7 settembre 2014). La motivazione che ha indotto i giornalisti ad assegnare questo premio è stata la seguente: *"James Coleridge ha creato un dolce collegamento tra Italia e Canada con il gusto rinfrescante dei limoni di Sorrento e la dolcezza dello sciroppo d'acero fatto in casa. Il maestro gelatiere è riuscito a fondere in un gelato l'anima locale e il respiro internazionale con il suo tocco da italiano d'adozione come ama definirsi. Infine, Coleridge è un ex giornalista e scalatore per National Geographic, una nota biografica che non poteva lasciare indifferente la redazione".* La premiazione è avvenuta in una coinvolgente telefonata via skype, a dimostrazione che per le emozioni che regala un buon gelato non esistono barriere fisiche e temporali!