

DIE INTERNATIONALE MESSE DES EISHANDWERKS - VOM 02. BIS ZUM 05. DEZEMBER

Die Wiege des Speiseeis-Handwerks

Trends, Termine und ein attraktives Programm warten auf der MIG in Longarone

Die Eis-Saison neigt sich ihrem Ende zu - doch die Gelatieri arbeiten weiter. Nicht so sehr in der Herstellung und dem Verkauf ihrer Kreationen, sondern im Hintergrund: Rezepte verfeinern, Neues ausprobieren, neue Ideen und technische Lösungen finden. So ist die kleine Messe Norditaliens auch ein wichtiger Branchentreffpunkt für das Eishandwerk in Deutschland - auch der Verband der Eishandwerker in Deutschland Uniteis e.V. ist vor Ort, mit einigen Programmpunkten zu Neuerungen bei elektronischen Kassensystemen und der jährlich stattfindenden Vollversammlung - bei der unter anderem über den Geschmack für das kommende Jahr in Deutschland entschieden wird. Der Dachverband des Eishandwerks für Europa Artglace wird während der MIG die Geschmacksrichtung für den Europäischen Tag des Eishandwerks präsentieren, der am 24. März stattfindet.

Wettbewerbe

Ein besonderer Höhepunkt ist, wie jedes Jahr, der Wettbewerb Coppa d'Oro. Erstmals wurde dieser Wettbewerb 1970 ausgetragen und stellt heute gewissermaßen den „Oscar“ des Eishandwerks

dar. Die 49. Ausgabe sieht die Vanille-Creme als Thema, die Teilnahme am Wettbewerb interessiert zunehmend Eishandwerker mit internationalem Hintergrund - letztes Jahr überstiegen die Einschreibungen aus dem Ausland erstmals 40%, und der dritte Platz ging an Gianni Piucco von der Eisdiele Puro Gelato in Heidelberg.

Die Coppa d'Oro wird am 04. Dezember vorentschieden, der Wettbewerb der Finalisten geht am Mittwoch, 05. Dezember in die letzte Runde. Die Leitung übernimmt auch dieses Jahr Maestro Luginio Del Farra, er wird von den Akademien des Eishandwerks sowie von einer Jury mit namhaften internationalen Vertretern des Eishandwerks flankiert.

Ebenfalls schon ein Klassiker, obgleich er sich mit einem sehr modernen Thema befasst, ist der Wettbewerb „Gelateria nel Web“, der bereits zum 17. Mal stattfindet. Ziel ist es, die weltweit besten Online-Präsenzen von Eishandwerkern auszuloben - die digitale Seite des klassischen Genusses. Einschreiben kann sich jeder Eishandwerker, der eine Internet-Prä-



senz vorzuweisen hat bis zum 19. November, die Preisverleihung findet am Mittwoch, den 05. Dezember 2018 im Rahmen der Abschlussveranstaltung der MIG statt.

Neues rund ums Eis

Ob Maschinenhersteller, Zutatenlieferant oder Ausstatter - man trifft sich in Longarone und nutzt die Gelegenheit, um Erfahrungen und Ideen auszutauschen und Neues zu entdecken. Letztes Jahr wurde intensiv über Hygienekontrollen diskutiert, dieses Jahr folgt ein Vergleich auf europäischer Ebene mit dem Ziel, das HACCP-Konzept für Eisdielen zu vereinheitlichen und zu vereinfachen.

Desweiteren gibt es praktische Vorführungen, Rezepte und themenvertiefende Schwerpunkte zum Eis und dessen Eingliederung in die gehobene Gastronomie - hierzu werden sich auch die besten Hotelfachschulen Italiens aneinander messen, im Rahmen des Wettbewerbs "Carlo Pozzi - il gelato in passerella" am 5. Dezember. Der



„Laufsteg“ für das Speiseeis sieht auch immer wieder besondere Kreationen in Sachen Service und Dekoration vor.

„Die MIG ist eine Veranstaltung, die wie keine andere einen Treffpunkt mit Deutschland darstellt“, erklärt Fausto Bortolot, Präsident der MIG, „und die Messe arbeitet daran, diese Charakteristik Jahr für Jahr

stärker herauszuarbeiten, um die Verbreitung des handwerklich hergestellten Gelato zu konsolidieren - besonders in Deutschland, wo unser „italian way of life“ bereits sehr geschätzt wird.“

Alle weiteren Informationen zum Programm und den Ausstellern erhalten Sie auf der Internetseite: www.mostradelgelato.com

Anzeige

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Gelatop



EIS-TRENDS ENTDECKEN?

BESUCHEN SIE UNS
MIG 2018
HALLE A/2
STAND G/E 32-41/1-9

Zum 56. Mal beweisen wir auf der MIG in Longarone, dass Eistrends auch aus Deutschland kommen. Entdecken Sie – nach dem erfolgreichen KIT Seepferdchen – unsere nächsten Innovationen!

GELATOP - IHR PARTNER FÜR

- Attraktive Eis-Kits
- Verlässliche Eisbindemittel
- Vielseitige Eispasten und Marmorias/Varietos
- Praktische Prontos
- Köstliche Eisflips
- Ansprechende Dekore

Mit jeder Kugel Seepferdchen-Eis unterstützen wir die DLRG mit 5 Cent.

DLRG

GELATOP KIT SEEPFERDCHEN

SCHON ÜBER 800.000 VERKAUFTE KUGELN!