

Gelato Europe Cup, l'Italia trionfa e vola al concorso mondiale: il successo parla anche in siciliano

Autore: Redazione

Data: 25 Gennaio 2023



L'Italia trionfa alla Gelato Europe Cup, nel corso della terza giornata del **SIGEP di Rimini**. Il team tricolore composto da **Davide Malizia**, manager, **Vincenzo Donnarumma**, pasticcere, e **Rosario Nicodemo**, gelatiere, si assicura la partecipazione alla Gelato World Cup. Un successo che parla **siciliano**, con il ruolo di punta di Malizia: scopriamo insieme perché.

Gelato Europe Cup, la vittoria

La **squadra italiana** ha portato a casa la **vittoria**, trionfando nell'**arte gelatiere**. Si è assicurata un posto alla **decima edizione della Gelato World Cup**, che si disputerà a SIGEP nel 2024. Vi parteciperanno, insieme al team azzurro, le squadre selezionate dalla Coppa latino-americana, svoltasi a Buenos Aires nel giugno 2022 e della Gelato Asia Cup, che si è tenuta a ottobre 2022 a

Singapore.

Grande soddisfazione nelle **parole del manager Davide Malizia**: “Sono **felicissimo per questa vittoria**, che abbiamo ottenuto proponendo le degustazioni all’insegna del grande stile italiano e con una magnifica scultura artistica realizzata con tecniche innovative”.

“Ora – ha aggiunto Malizia – nella prima settimana di febbraio **completeremo la squadra con uno scultore del ghiaccio e uno chef** per cominciare subito gli allenamenti in vista della **Coppa del Mondo della Gelateria**, che si disputerà sempre qui a Sigep nel 2024. Sarà un’altra sfida entusiasmante”.

Chi è il manager Davide Malizia

Davide Malizia è nato a Roma, ma ha origini **siciliane**, precisamente di [Caltagirone](#). È **figlio di due ceramisti**, due maestri di un’arte che, in Sicilia, vanta vere e proprie eccellenze. “Mi hanno lasciato un dono, che nel tempo ho affinato: l’arte della manipolazione della materia, che ho applicato allo zucchero”, ha raccontato Davide, quando ha vinto nel 2020 il titolo di **Miglior Artista dello Zucchero al Mondo**.

In omaggio alla Sicilia, **Davide Malizia ha ideato un dolce che si chiama “La Siciliana”**. Nel 2021 ha anche creato una rivisitazione, “**Regno delle sue Sicilie**”, a base di pere e pralinato di mandorla, con l’aggiunzione del **bergamotto**. Sapori del Sud, fra agrumi e mandorle.

Il **gelato artigianale** è un grande protagonista di SIGEP – The Dolce World Expo. La manifestazione ha dedicato alla filiera ben 12 padiglioni e la “**Gelato Arena**”, uno spazio con tanti eventi e la partecipazione dei migliori professionisti a livello mondiale

Presenti anche **due grandi competizioni internazionali**, tra le quali la **Gelato Europe Cup**, che ha selezionato i team europei per la decima **Gelato World Cup**.

Foto: [FB SIGEP](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gelato-europe-cup-litalia-trionfa-e-vola-al-concorso-mondiale-il-successo-parla-anche-in-siciliano/>

Generato il 18/06/2026