

# L'Italia vola ai Campionati Mondiali di Gelateria: il successo parla anche siciliano

**Autore:** Redazione

**Data:** 05 Febbraio 2025



La nazionale italiana del gelato si prepara a rappresentare il Paese ai prossimi campionati mondiali, che si terranno a gennaio a Rimini. Il team tricolore, che ha conquistato la qualificazione grazie a un brillante risultato ottenuto al [Sigep](#) di Rimini, vede tra le sue fila anche due talenti siciliani.

Si tratta del capitano **Gabriele Fiumara**, 38 anni, originario di **Sant'Alessio** in provincia di [Messina](#) e al pastry chef **Angelo Cardella**, originario di [Catania](#).

Insieme al team manager **Alessandro Racca**, il gruppo ha affrontato sei prove tecniche di altissimo livello, conquistando il terzo posto assoluto e di conseguenza il pass per il [Gelato World Cup 2026](#).



## Dagli scarti a un gelato d'autore: così l'Italia ha conquistato il podio

Tra le prove affrontate dalla nazionale italiana del gelato, una delle più impegnative è stata quella basata sul recupero e riutilizzo di **prodotti di scarto da laboratorio**, in cui la squadra italiana ha ottenuto il primo posto.

Una sfida che ha visto il team italiano distinguersi per creatività e innovazione, realizzando un **gelato a base di panettone**, unito a **scorze di mandarino e arancia candite**.

Il capitano Fiumara, laureando in Scienze e tecnologie alimentari, ha spiegato la filosofia alla base della loro creazione: "Abbiamo voluto dare nuova vita a ingredienti che altrimenti sarebbero stati scartati, trasformandoli in un prodotto unico. Il nostro gelato è stato apprezzato per la decorazione, la presentazione e soprattutto il gusto".

La decorazione, infatti, è stata realizzata con la glassa del panettone e con lo stesso panettone, nuovamente cotto e trasformato in croccante. Un'idea vincente che ha conquistato la giuria, composta da otto giornalisti esperti del settore.

Il successo al Sigep non è stato un caso isolato: Fiumara, con un'esperienza maturata in **nove competizioni**, ha consolidato il proprio ruolo all'interno della nazionale italiana del gelato.

Il terzo posto assoluto ottenuto nelle sei prove disputate ha permesso al team di qualificarsi per il Mondiale del prossimo gennaio.

Rimini sarà il palcoscenico su cui i maestri gelatieri italiani, inclusi i due siciliani, daranno prova del loro talento contro le migliori squadre del mondo. Un'occasione per portare avanti la tradizione e l'innovazione del gelato artigianale italiano, con un tocco di orgoglio siciliano.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/italia-mondiali-gelateria-siciliani/>

Generato il 18/06/2026