

### 52. Ausgabe der Eis-Messe in Longarone



Einmal mehr hat sich die Internationale Eis-Ausstellung MIG in Longarone als das Zentrum der handwerklichen Eiskunst profiliert - über 26.000 Besucher aus 45 Ländern sowie die stete Präsenz der wichtigsten Aussteller in diesem Segment unterstreichen, wie sehr eine historisch gewachsene Messe nach wie vor mit den „großen“ Marketing-Messen mithalten kann. Unter den wesentlichen Neuheiten sind der Geschmack des Jahres zu nennen, der in Italien das Pistazieneis sein wird. Für Deutschland trifft der Verband der Eishandwerker Uniteis e.V. eine eigene Auswahl - die fällt für 2012 auf die Geschmacksrichtung „Cremino“ - gemeint ist ein Schokoladeneis, das auf eine besondere Mischung des Herstellers Fiat zurückgeht. Das Rezept kommt also aus Turin und beinhaltet drei verschiedene Schokoladenarten, Gianduia und Haselnüsse - aber wir alle werden es im Laufe des Jahres 2012 noch besser kennenlernen. Der Wettbewerb „Coppa d'Oro“ wurde in der Kategorie Haselnusseis entschieden und ging bei dieser Ausgabe der MIG nach Deutschland - genauer an Diego Candussi, der eine Eisdiele in Landshut sein eigen nennt. Auf dem dritten Platz nach ihm folgte Andreas Spadotto, der aber den ersten Platz bei den unter 30-Jährigen belegte - so könnte man von einem Doppelsieg für Italiener in Deutschland sprechen. Ein weiterer wichtiger Punkt auf der Tagesordnung der Messe war die Einberufung mehrerer Gesprächsrunden - unter anderem zu den Themen: „Wie kann man die Qualität vom handwerklichen Speiseeis kommunizierbar machen?“ sowie „Eis und Prosecco: Zeugnisse des echten Made in Italy und ihre Synergiemöglichkeiten“. Auch dem Nachwuchs in der Eisdiele, vor allem in Anbetracht der laufenden Ausbildungen in Deutschland, wurde viel Raum gegeben, um sowohl die Ausbildungen attraktiver zu machen als auch um die bereits eingestiegenen Azubis stärker zu fördern und zu motivieren.