



Comparin

Si chiama Diego Comparin originario di Zoppola (provincia di Pordenone) e residente a Dallas vincitore della selezione in Texas per il miglior gelato, e che pochi giorni fa nella sfida a livello nazionale a Miami in Florida si è classificato al secondo posto, consentendogli di rappresentare il Nord America e la partecipazione al World Master, la finalissima a livello mondiale che vedrà competere i 36 esperti migliori di tutto il mondo, nel 2021 in Italia.

Durante la competizione finale, Comparin ha presentato un gusto al caramello salato, una sua invenzione che ha conquistato la giuria, "Texas pecan sea salt caramel", un mix della tipica noce texana, con il sale marino del Mediterraneo.

"Siamo contenti del risultato. Conosco Diego, un professionista dalle grandi qualità, promotore di cultura italiana in Texas e negli USA, con l'esportazione del gelato artigianale. È molto legato alle sue radici ed origini friulane, ed è meritevole di questo bel risultato dopo tanti anni di lavoro. Sono certo che la comunità italiana di Dallas, del Texas e del Nord America tifera per lui al World Master";

Vincenzo Arcobelli

Pres. CTIM

Cons. CGIE

www.sitocgie.com

[twitter@VinceArcobelli](https://twitter.com/VinceArcobelli)

