

WORLD CHOCOLATE MASTER, SEI ITALIANI IN GARA PER MIGLIOR CIOCCOLATIERE

16 Dicembre 2017



ROMA - Il cioccolato è roba da professionisti e valorizzando il cibo degli dei si delineano il futuro del pianeta: il World Chocolate Masters 2018 Cacao Barry lo dimostrerà, con le selezioni italiane a tema città del futuro. Ad ambire alla competizione internazionale sono sei finalisti italiani, in gara a Milano. **Maurizio Frau, Martina Presta, Fabio Ravone, Claudio Sordoni, Nicolas Vella e Giuseppe Vitale**: sono loro i migliori maître chocolatier italiani presentati in anteprima al Chocolate Academy™ Center Milano.

Questi professionisti, che hanno già superato le preselezioni nazionali tenutesi nei mesi scorsi proprio alla Chocolate Academy Milano, si sfideranno al Sigep di Rimini il 21 e 22 gennaio 2018. Il vincitore delle selezioni nazionali rappresenterà l'Italia al Salon du Chocolat di Parigi dove, dal 31 ottobre al 2 novembre 2018, si terranno le finalissime dei World Chocolate Masters, la competizione internazionale che ogni due anni decreta il campione mondiale di

cioccolateria.

A presentare i sei sfidanti al pubblico è **Davide Comaschi**, non solo in veste di direttore del Chocolate AcademyTM Center Milano, ma anche di primo e unico italiano a essere salito finora sul gradino più alto dei World Chocolate Masters, nel 2013.

In contemporanea vengono anche svelati i nomi degli esperti di cioccolateria e pasticceria che comporranno la giuria: saranno loro a valutare le prove dei maître chocolatier in gara a Rimini.

Si tratta di **Federico Anzellotti, Giovanni Cavalleri, Maurizio Colenghi, Fabrizio Galla e Luca Mannori**.

Presidente di questo straordinario panel di esperti è **Enrico Cerea**, executive chef di Da Vittorio a Brusaporto, Tre stelle Michelin.

I partecipanti alla settima edizione dei Cacao Barry World Chocolate Masters si lasceranno ispirare dalle caratteristiche principali delle città del futuro (orti verticali, città verdi e piante felici, cibo 3D, riduzione degli sprechi alimentari, packaging commestibili, cibo in movimento) e le declineranno in tre creazioni: la "Pièce Artistica: il Futropolitan", una scultura in cioccolato che interpreti il tema Futropolis; "Gusti freschi a Futropolis", una creazione di pasticceria fresca realizzata al momento; "Chocolate on the go", uno snack al cioccolato da consumare al passeggio.