



CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS

Campionato Italiano di Cioccolateria

WITH THE SUPPORT OF



Comunicato Stampa

Iniziano le selezioni per il Campionato Italiano di Cioccolateria che si terrà a Rimini il prossimo 17/20 gennaio 2015, valido per l'accesso alla finale della VI edizione del World Chocolate Masters.

I Migliori talenti del cioccolato al festival della creatività

Assago 26 settembre: sembrava impossibile, due anni di passione e sacrifici ma alla fine è arrivata, la vittoria di Davide Comaschi, World Chocolate Master 2013. Non viviamo di ricordi e siamo pronti a lanciare la sfida mondiale con un nuovo talento italiano.

La strada per Parigi inizia da Milano al Cake Design Italian Festival di Sheraton Malpensa il prossimo 3 ottobre.

I primi 6 talenti del cioccolato di affronteranno per contendersi i 2 accessi diretti alla finale di Rimini, gli altri dovranno sperare in un ripescaggio.

In 8 ore i nostri contendenti dovranno presentare 3 prove di cioccolateria: un pezzo artistico interamente realizzato sul posto, una pralina stampata e la cake of the day rigorosamente al cioccolato.

Il Programma della giornata:

ore 09:00 inizio lavori

ore 15:00 consegna della cake of the day

ore 16:00 consegna della pralina

ore 17:00 consegna del pezzo artistico

ore 18:00 premiazione

Durante la giornata verranno proiettati video sulla storia del cioccolato e del World Chocolate Masters.

Una giuria di grande esperienza e talento pasticciere e cioccolatiere giudicherà i partecipanti:

Presidente di giuria: **Davide Comaschi** World Chocolate Masters, Maestro AMPI, Ambasciatore del cioccolato Cacao Barry.

Giudici: **Federico Anzellotti** Presidente Con.pa.it, **Antonio Le Rose** Maestro cioccolatiere, **Giovanni Pina** Relais Desserts Maestro AMPI, **Gianfranco Rosso** Maestro cioccolatiere Ambasciatore del Cioccolato Callebaut.

Comitato organizzatore:

Luigi SFREGOLA

Ufficio Marketing

BARRY CALLEBAUT

Tel: +39 02 82464617

E-mail: Luigi_sfregola@barry-callebaut.com

PARTNERS:

