



22/10/2007

**NAOMI MIZUNO, DA GIAPPONE, SI AGGIUDICA
BRILLANTEMENTE IL PREMIO DI WORLD CHOCOLATE
MASTERS 2007**

Al termine di tre giorni intensi di gara di altissimo livello, la Giuria ha svelato il suo verdetto sulla finale del World Chocolate Master.

In occasione della seconda edizione del World Chocolate Masters, che si è svolta nell'ambito del primo Salone del Cioccolato Professionale il 20, 21 e 22 ottobre 2007, venti tra i più grandi maestri cioccolatieri del mondo si sono sfidati in una prestigiosa gara internazionale. Il tema di quest'anno era «Miti e Leggende Nazionali».

La strada verso la vittoria è stata frutto di un lungo lavoro: i maestri cioccolatieri hanno dovuto superare una prima selezione a livello nazionale per arrivare alla grande finale del World Chocolate Masters, dove hanno espresso a pieno il loro talento.

Durante la gara, i candidati hanno dimostrato grande passione per la loro arte e grande abilità professionale, davanti ad una giuria di esperti presieduta da Francisco Torreblanca, «Il» Maestro cioccolatiere spagnolo per eccellenza. Durante questo eccezionale momento di golosità, la suspense è stata grande: grazie, infatti, ai potenti mezzi dispiegati, per la prima volta anche il pubblico ha vissuto in prima persona questi intensi momenti. Da alcune aree accessibili al pubblico è stato possibile seguire e osservare la destrezza e la tecnicità dei candidati, che hanno creato vere e proprie opere d'arte.

AN INITIATIVE OF:

CALLEBAUT



Lamona

Oltre al primo, al secondo e al terzo posto, la giuria ha anche premiato gli autori delle migliori realizzazioni: entremets, praline a stampo e ad immersione, dessert al piatto e piccole e grandi opere artistiche di cioccolato.

Al termine della gara sono stati svelati i risultati della gara. Al vincitore va il Trofeo realizzato dal designer olandese Rob Verhoeven. I finalisti verranno premiati con una somma globale di 100.000 €.

Risultati

Naomi Mizuno, Vincitore del World Chocolate Masters 2007

Yvonnick Le Maux, secondo posto

Carmelo Sciampagna, terzo posto

Sono stati premiati anche i seguenti candidati:

- Naomi Mizuno, premiato per gli entremets al cioccolato,
- Yvonnick Le Maux, premiato per le praline,
- Carmelo Sciampagna, premiato per il dessert al piatto,
- Naomi Mizuno, premiato per la grande opera artistica di cioccolato.

Scoprite tutti i risultati sul sito www.worldchocolatemasters.com

Per maggiori informazioni:
Marie-Caroline Chapalain
Responsabile Public Relations
Tel.: +33 1 30 22 84 55
Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com

AN INITIATIVE OF:

CALLEBAUT

**CACAO
BARRY**
— Since 1842 —

Carma