

Barry Callebaut Italia

Un cioccolatiere torinese è il vincitore della prima sfida nazionale



Fabrizio Galla

La prima pre-selezione nazionale per il World Chocolate Masters, in Italia tradizionalmente nota come “IV Trofeo Barry Callebaut Italia” si è tenuta lo scorso gennaio a Rimini durante Sigep 2004, la più importante fiera italiana nel settore pasticceria/gelateria.

Ai professionisti che si sono sfidati, l’arduo compito di presentare una scultura in cioccolato, ispirata al titolo: “XX secolo: scoperte e avvenimenti che hanno cambiato il mondo”. Il tema più rappresentato? La genetica! Questo argomento che fa oggi così discutere è stato presentato in modi davvero originali ed ingegnosi da molti concorrenti.

I concorrenti dovevano inoltre realizzare sul posto 3 torte al cioccolato e 50 praline di uno stesso tipo, oltre alla scultura in cioccolato da consegnare già terminata.

Sapere che sarebbe stato uno solo il candidato selezionato per la tanto ambita finale, ha reso tutti i partecipanti nervosi ed emozionati, ma anche molto concentrati! Ma senza dubbio l’elemento che ha reso la competizione particolarmente “adrenalinica” è stata la nuova impostazione di gara: lavorare uno accanto all’altro in diretta di fronte alla giuria, per terminare in sole tre ore! Tutto ciò ha contribuito ad instaurare un clima di intense emozioni ed un rapporto di sincera collaborazione reciproca tra concorrenti.

I giudici, tra i quali spiccavano nomi di prestigio quali Paul Wittamer e Marc Debailleul – famosi maestri pasticceri belgi, sono stati assegnati a tre differenti gruppi:

Ai giudici della **sezione artistica** è spettato il compito di valutare le sculture, sulla base dell’armonia delle forme, l’originalità e il rispetto del tema. I giudici appartenenti alla **sezione di degustazione** hanno esaminato le torte e le praline “alla cieca”, lontani dal rischio di essere influenzati dall’identità del professionista. La **sezione savoir faire** ha infine valutato in diretta le effettive capacità e la professionalità dei candidati. Il più alto punteggio globale avrebbe decretato l’assegnazione del trofeo.

Il vincitore, Fabrizio Galla, giovane ristoratore torinese, ha puntato sulla tecnologia. La sua scultura in cioccolato ha incluso infatti, in modo molto equilibrato ed essenziale, un telefono, una televisione, un computer ed una rappresentazione del primo uomo sulla luna. Fabrizio sarà l’unico italiano a rappresentare il suo paese al World Chocolate Masters di Parigi nel 2005. Alla serata di gala che ha concluso l’evento, Fabrizio Galla ha ricevuto il Trofeo e un biglietto simbolico gigantesco per Parigi, consegnatogli da Giuseppe Nobile, direttore Commerciale di Barry Callebaut Italia, e da Andrea Slitti, Presidente di Giuria.

Un video della durata di 12 minuti, registrato durante la sfida, ha immortalato i momenti più significativi dell’evento, la consegna dei pezzi, la realizzazione degli elaborati, il confronto tra i giurati, rendendo protagonisti sia i partecipanti che i giudici. Il video è stato poi proposto durante la serata di gala ed accolto da tutti con grande sorpresa ed emozione.

Tutti i partecipanti hanno dimostrato grande dedizione per il cioccolato e la voglia di migliorare ulteriormente le proprie tecniche. I giudici sono stati disponibili la mattina successiva alla competizione per rispondere a tutti i chiarimenti dei partecipanti ed offrire spunti su come perfezionarsi.

D’altra parte Barry Callebaut Italia ha offerto corsi gratuiti sulla lavorazione del cioccolato durante tutti i giorni della fiera, dalle 10.00 alle 18.00, all’insegna di “Academy of Chocolate”, in uno spazio di 600 mq. messo gratuitamente a disposizione da RiminiFiera. Professionisti del settore, sia principianti che esperti in materia di cioccolato, hanno potuto assistere a corsi di vari livelli, che hanno affrontato tematiche quali il temperaggio e la conservazione, ed offerto spunti per nuovi gusti e tendenze, oltre che innovative idee commerciali.

Esperti di fama internazionale quali Philippe Vancaesele, Philippe Bertrand e Francisco Torreblanca (maestro pasticcere spagnolo) hanno intrattenuto ogni giorno centinaia di professionisti con grande successo ed hanno animato l’ampio spazio training come una vera e propria scuola di pasticceria! (VS)