

-- concorsi --  
**Quattro volte cioccolato**

Fabrizio Galla, vincitore del Trofeo Barry Callebaut Italia,  
rappresenterà l'Italia  
al World Chocolate Masters 2005

Aerei, pista d'atterraggio, capsule lunari, satelliti, astronauti, allunaggi, cellulari, computer, internet, televisione e, soprattutto, rappresentazione del DNA e delle ricerche genetiche sono i temi illustrati dai concorrenti presenti alla 4<sup>a</sup> edizione del Trofeo Barry Callebaut Italia, svoltosi a gennaio nell'ambito di Sigep 2004.

Questa ormai storica finale italiana precede il World Chocolate Masters che si svolgerà a Parigi, sfida mondiale che, dal 2005, rappresenterà la sintesi del Grand Prix de la Chocolaterie di Parigi e dell'International Belgian Chocolate Award di Bruxelles, entrambi promossi dalla Barry Callebaut.

Un evento di massimo livello che vedrà in gara un solo rappresentante per ogni nazione iscritta, cioè il vincitore assoluto delle varie finali nazionali. L'Italia nel 2005 sarà rappresentata dal piemontese Fabrizio Galla, trentenne diplomato all'Arte Bianca di Torino, ristoratore a San Sebastiano Po, To.

Fabrizio è risultato primo nella categoria degustazione e secondo per la presentazione, aggiudicandosi il massimo della sommatoria dei vari punteggi.

Al primo posto nella presentazione è giunto Davide Bortolotti, al terzo Walter Tagliazucchi. Secondo per la degustazione Luca Testa, terzo Davide Bortolotti.

Il tema per la finale italiana era "XX Secolo: scoperte ed avvenimenti che hanno cambiato il mondo" e, come accennato in apertura, le scoperte genetiche sono state le più rappresentate, ma anche il mondo telematico e Fabrizio Galla ha puntato proprio su un'azzeccata sintesi tra svariate invenzioni: telefono, televisione, computer e anche lo sbarco del primo uomo sulla luna. Davide Bortolotti, primo per la presentazione, ha proposto invece un'opera molto originale, pulita e ben equilibrata, dedicata agli studi genetici. Quest'anno la competizione è stata senz'altro più difficile rispetto alle tornate precedenti, in quanto il regolamento, oltre all'elaborato in cioccolato, richiedeva la preparazione dal vivo in un tempo massimo di tre ore di tre torte al cioccolato da otto porzioni e 50 praline di un solo tipo, di forma libera, originale e creativa.

Sotto la presidenza generale di Andrea Slitti, sono state predisposte quattro sezioni di giurati, che hanno valutato la prova artistica su parametri di attinenza al tema, forma, equilibrio, pulizia, tecniche poste in atto, prove di degustazione di torte e praline, ovviamente “alla cieca” e prove del *savoir faire* su capacità, tecniche effettive, organizzazione del lavoro ed abilità.

La novità della diretta ha contribuito a rendere più incisiva ed entusiasmante la gara, evidenziando l’abilità ed il potenziale dei concorrenti. “Portare l’elaborato pronto poteva lasciare sempre adito a qualche dubbio sulle reali capacità dei candidati. - rileva il presidente Slitti - Con questo sistema ora la gara è più complessa ma anche più trasparente; per le prossime edizioni occorrerà far opera di grande sensibilizzazione per avere sempre più concorrenti. Si punta sul perfezionamento, sul miglioramento che ogni concorrente può trarre da un concorso di questo livello che rappresenta una spinta professionale notevole. In quest’ottica - prosegue Slitti - io stesso ed altri giurati ci siamo resi disponibili per chiarire dubbi e quesiti dei concorrenti, spiegare le motivazioni di voto, incoraggiarli verso nuovi traguardi”.

Giuseppe Nobile, direttore commerciale Barry Callebaut Italia, ideatore ed organizzatore del Trofeo, ha commentato “Tutti i candidati hanno dimostrato un grande impegno e il desiderio di affinare ulteriormente le proprie tecniche, per arrivare a realizzare opere ed elaborati sempre più semplici, ma nello stesso tempo originali e di elevata qualità. La novità della diretta ha contribuito a creare un clima di grande emozione e collaborazione tra colleghi, che si è protratto fino alla serata di gala”.

Il clima festoso della serata si è concluso con una brillante sorpresa: la proiezione di un video che ha fatto rivivere in dodici minuti i momenti più salienti della gara, un crescendo di emozioni dall’arrivo dei pezzi artistici, al montaggio, dall’accreditamento alla realizzazione in diretta, ripercorrendo a tratti anche l’attività della giuria. Gli applausi meritati per organizzatori e concorrenti si sono prolungati per esprimere un “in bocca al lupo” a Fabrizio Galla, che rappresenterà l’Italia al World Chocolate Masters 2005.

Barry Callebaut, storicamente il marchio dei perfezionisti nel cioccolato, si è dimostrata ampiamente sensibile verso l’esigenza di formazione e perfezionamento dei pasticceri-cioccolatieri. Oltre al concorso, vero e proprio banco di prova e spunto al miglioramento professionale e dopo l’esperienza di “Cioccolato in Tour”, l’azienda ha infatti offerto ai visitatori di Sigep corsi gratuiti di iniziazione e perfezionamento sul cioccolato sotto l’insegna “Academy of Chocolate”.

Sono stati coinvolti in questo progetto sperimentale, professionisti di fama internazionale quali Philippe Bertrand, Philippe Vancayseele e Francisco

Torreblanca. Si sono affrontati i temi della precristallizzazione e temperaggio del cioccolato, la conservazione delle praline, la ricerca di nuovi sapori, gli abbinamenti e ancora le modalità con cui colpire l'attenzione della clientela.

#### **didata foto A**

**Da sinistra: Andrea Slitti, presidente di giuria; Giuseppe Nobile, direttore commerciale Barry Callebaut Italia, e alcuni giurati: Edouard Bechoux, maestro pasticciere e ambasciatore Callebaut; Philippe Bertrand, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier; Paul Wittamer, maestro pasticciere Relais Desserts; Philippe Vancayseele, maestro cioccolatiere.**

#### **BOX**

##### **I candidati**

Davide Bortolotti, Bologna

Simone De Castro, Pisa

Daniele Cazzato, Lecce

Saverio D'Anna, Palermo

Fabrizio Galla, Torino

Gaspard Martines, Palermo

Walter Tagliazucchi, Modena

Luca Testa, Torino

Maria Marisa Tognarelli, Modena

Dionigi Zilli, Piacenza

##### **Classifica di presentazione**

1° Davide Bortolotti

2° Fabrizio Galla

3° Walter Tagliazucchi

##### **Classifica di degustazione**

1° Fabrizio Galla

2° Luca Testa

3° Davide Bortolotti

## **BOX**

### **La giuria che ha valutato i concorrenti**

Andrea Slitti, presidente

Mario Angelini, Atenaide Arpone, Philippe Bertrand, Edouard Bechoux, Angelo Borrello, Emilia Chiriotti, Elisabetta Cugini, Franco Diazzi, Marc Debailleul, Danilo Freguja, Mauro Giaculli, Antonio Le Rose, Luca Mannori, Giovanni Pina, Luciano Pennati, Gianfranco Rosso, Vittorio Santoro, Eliseo Tonti, Philippe Vancayseele, Paul Wittamer.