

COMMUNITY

NEWS//PERSONE//EVENTI



Di **Alessandra Sogni**
Photo courtesy
Barry Callebaut



WORLD CHOCOLATE MASTERS #TOMORROW: ECCO IL CIOCCOLATO DEL FUTURO

TRIONFA LA SPAGNA, MA ANNA GERASI E L'ITALIA SONO NELLA TOP5 DEI MIGLIORI CIOCCOLATIERI DEL MONDO. UNA TRE GIORNI RICCA DI SOLLECITAZIONI E IDEE, PER ISPIRARE LE NUOVE GENERAZIONI, DENTRO E FUORI I LABORATORI

SCOPRI ANCHE
LA SPECIALE CROCIERA
a tema cioccolato, ideata da
Cacao Barry con Costa: su
italiangourmet.it
il reportage della
settimana



È l'edizione del domani quella del World Chocolate Masters 2022, a partire dalla comunicazione e dal nome. Così, come gli ormai famosi "hashtag" sono routine quotidiana fra i più giovani, il titolo della competizione internazionale #TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS LIKE significa "come sarà il futuro: che gusti avrà, che apparenza, che filosofie"? Ed è proprio su questi punti che si sono sfidati prima i 18 finalisti e poi la TOP10, uno per nazione. In campo, dunque le migliori abilità e i migliori cioccolati, al

servizio di tecnica e creatività. E soprattutto innovazione. Di innovazione, infatti ne abbiamo vista tanta, a partire dal progetto – molto interessante – della concorrente italiana, **Anna Gerasi**. Energia al massimo e determinazione, Anna non solo ha conquistato un importante quarto posto, ma si è anche meritata una standing ovation di giuria e colleghi alla proclamazione. E, durante la cerimonia di premiazione, ha vinto il riconoscimento forse più importante, titolo a parte: il premio per la sostenibilità.



In apertura, i TOP10 2022; qui sopra, la vetrina #WOW di Anna Gerasi. Ispirata alla pixel art amata dalla Generazione Z, è realizzata con 4321 praline. Accanto, Anna riceve l'Award Sostenibilità.

NEWS//PERSONE//EVENTI

La creazione di Anna Gerasi per #SHARE e i "Super-giurati": Amaury Guichon (USA), Kirsten Tibballs (AU), Yusuke Matsushita & Sachi Takagi (JAP).



LE PROVE

I concorrenti della finale di Parigi si sono sfidati su numerose prove, dalla tecnica al design, dalla creatività al gusto:

- #SHARE, condividere: realizzare un regalo di cioccolato per sei o più persone
 - #WOW, stupire: creare con il cioccolato una vetrina da sogno
 - #TASTE, gustare: creare da zero una pasticceria al cioccolato innovativa e completamente fresca, includendo un ingrediente locale proveniente dal proprio territorio
 - #BONBON: realizzare un bonbon innovativo con almeno due diverse trame, con shelf-life di almeno due settimane
 - #YOU: raccontare la propria storia in un breve discorso ispirazionale
- La TOP10 ha avuto due prove in più:
- #TRANSFORM: creare un'idea unica e avvincente e trasformarla in tre varietà per tre target di pubblico
 - #DESIGN: creare un pezzo di design moderno completamente commestibile

Il suo progetto infatti, è partito da un lavoro scientifico nelle scuole, tra la cosiddetta "generazione Z", che Anna ha intervistato e conosciuto per realizzare la sua serie di degustazioni e vere e proprie opere d'arte. Il concorso, ideato da Cacao Barry nel 2005, quest'anno è stato vinto da LLuc Crusellas, concorrente della Spagna, che ha conquistato sia la giuria internazionale sia i quattro Super-giurati, capitanati da Amaury Guichon.

cacaobarry.com
worldchocolatemasters.com



Il vincitore, LLuc Crusellas con Davide Comaschi.

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2022



Il miglior panettone del Mondo per la categoria "tradizionale" è quello di Giuseppe Mascolo (Italia), secondo Claudio Colombo e terzo Luca Poncini (Svizzera). Podio tutto italiano per la categoria panettone al cioccolato. Primo classificato Annibale Memmolo, secondo Bruno Andreoletti e terzo Marcio A. Orellana M. Andreoletti ha vinto anche il premio della stampa. I panettoni sono stati giudicati – da una giuria internazionale con grandi maestri



– per forma, profumo e sapore. Premio del Maestro del Panettone 2022, invece, ad Achille Zoia indiscusso maestro degli impasti. Grande successo anche per la prima edizione del Concorso Novacart Art Capsule Collection, aperto ad artisti, creativi, studenti e designer e finalizzato alla realizzazione del packaging del panettone vincitore. Vincitore, Manuel Quintiero di Salerno. Scopri di più su italiangourmet.it.

coppadelmondodelpanettone.ch



Nella foto a sinistra, la sala durante la premiazione. Qui sopra, da destra, Achille Zoia e Giuseppe Piffaretti, ideatore della Coppa del Mondo del Panettone.