



WORLD CHOCOLATE MASTERS: EUROCOLATE 2012

La **XIX edizione di Eurochocolate dal 19 al 28 ottobre** prossimi, vanterà il privilegio di ospitare la tappa italiana intermedia del prestigioso concorso internazionale World Chocolate Masters, firmato Barry Callebaut.

Il **World Chocolate Masters** nasce dall'iniziativa e dalla passione per il cioccolato che unisce i tre colossi, leader nel mondo, del cioccolato: **Callebaut, Cacao Barry e Carma**.

Come nella precedente collaborazione avvenuta nell'edizione Eurochocolate 2010 sarà la suggestiva location della sala **Congressi dell'Hotel Giò Jazz** ad ospitare, **mercoledì 24 ottobre**, la "dolce" competizione.

I concorrenti, tra cioccolatieri pasticceri, chef e maestri di pasticceria, saranno i protagonisti indiscussi dell'evento, chiamati a sfidarsi a colpi di "spatola", per poter accedere direttamente alla finale tutta italiana della competizione **World Chocolate Masters** per aggiudicarsi il titolo di **National Chocolate Master**. Quella di Perugia sarà dunque una tappa intermedia del concorso internazionale, che permetterà al vincitore di proseguire la gara, per il titolo di rappresentante italiano alla finale mondiale del prestigioso trofeo Barry Callebaut.

Un concorso interamente dedicato all'uso creativo del cioccolato dove ogni concorrente gareggia individualmente, in cui passione per il cioccolato e buona abilità nella lavorazione professionale del cioccolato, sono le caratteristiche fondamentali prese in considerazione dai membri della giuria, esperti di rilievo nel settore della cioccolateria e pasticceria.

Il World Chocolate Masters si annovera come l'unica competizione dedicata ad un uso artistico del cioccolato dove i concorrenti sono chiamati a creare sofisticate torte, praline e dessert in un tempo limite, inoltre si chiede ai partecipanti di realizzare delle vere e proprie opere da esposizione, dove faranno la vera differenza l'abilità e la creatività individuali.

Un'occasione unica che permetterà di assistere ad un momento emozionante e di grande suspense che emozionerà il pubblico e gli appassionati del cioccolato.

La collaborazione di Eurochocolate e Barry Callebaut sarà estesa ad un momento culturale che mette in "mostra" il grande impegno dei due colossi nel cacao sostenibile.

Un'esposizione dedicata alla cultura del "buon" cacao intitolata **Great Chocolate Grows** here che narra attraverso immagini e didascalie il processo di produzione e trasformazione del cioccolato, per un cacao sostenibile e di ottima qualità.

Sarà la storica location della **Rocca Paolina tutti i giorni dalle ore 9.00 alle ore 19.00**, ad ospitare questo interessante percorso visivo e culturale, un'esposizione di ventuno immagini che ritraggono le tappe più significative della filiera di produzione del "buon" cioccolato, così come sottolineato dal motto di Barry Callebaut: "Follow The Cocoa Trail to Great Chocolate".

