



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 Masters.**

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**



**Lama**

Oltre al primo, al secondo e al terzo posto, la giuria ha anche premiato gli autori delle migliori realizzazioni: praline a stampo e ad immersione, dessert al piatto, entremets 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 (Giappone) Vincitore del World Chocolate Masters 2007

Yvonnick Le Maux (Francia) secondo posto

Carmelo Sciampagna (Italia) terzo posto

Sono stati premiati anche i seguenti candidati:

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

Scoprite tutti i risultati sul sito [www.worldchocolatemasters.com](http://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](mailto:Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com)**

AN INITIATIVE OF:

