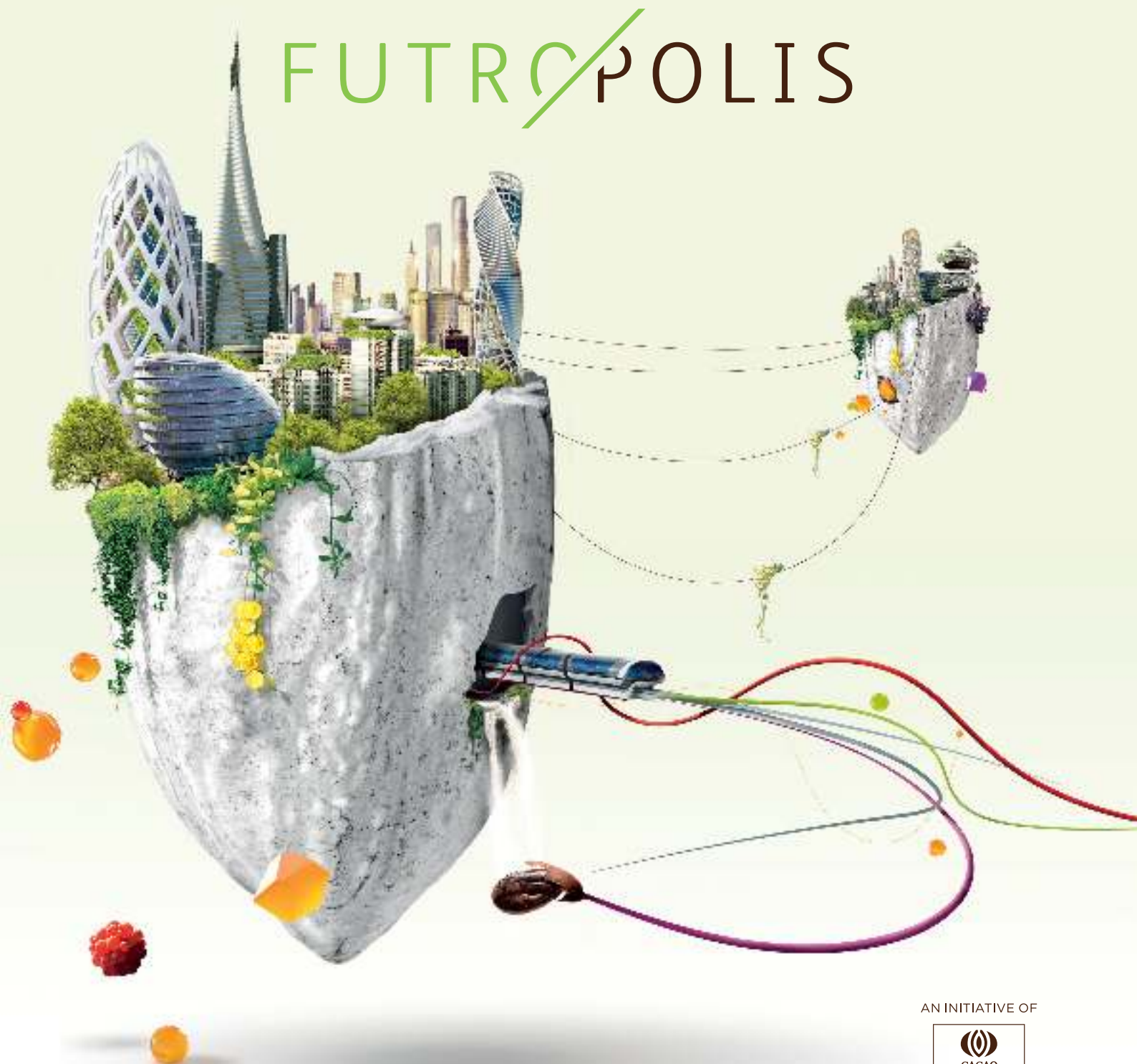




CACAO BARRY

WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

FUTROPOLIS



SAJTÓKÖZLEMÉNY KELET-KÖZÉP EURÓPAI ELŐSZELEKCIÓ

Február 26, 2017 • Expo Sweet/ Varsó

AN INITIATIVE OF



#wcmfutropolis

www.worldchocolatemasters.com



MAGYAR INDULÓK A WORLD CHOCOLATE MASTERS VERSENYEN

A VERSENY:

Hetedik alkalommal kerül megrendezésre a francia Cacao Barry által megálmodott World Chocolate Masters, mely az egyedüli verseny a világon, melyet a csokoládé kreatív felhasználásának népszerűsítésére hoztak létre. A verseny lehetőséget nyújt a chefeknek, hogy megosszák a világgal tehetségüket és csokoládé munkában való jártasságukat.

A 2017 -2018 januárja között megrendezésre kerülő nemzeti előszelekción a chefek és csokoládékészítők nemzetközi közönség, szakmai zsűri és sajtó előtt mérik össze tudásukat. A 20 nemzeti selejtező győztesei jutnak tovább és képviselik majd hazájukat a döntőben.

A verseny történetében először lesz lehetőség magyar indulóknak szurkolni. A 2017/18-as széria **varsói előszelekción** két versenyző is képviseli hazánkat **február 26-án**, az Expo Sweet 2017 Kiállításon.

A döntő 2018 őszén Párizsban, a Salon du Chocolat kiállításon kerül megrendezésre, amely minden harmadik évben ad otthont a világ legprofesszionálisabb csokoládé versenyének.

További információt a versenyről a www.worldchocolatemasters.com oldalon olvashatnak az érdeklődők.

A TÉMA:

A verseny tematikája ez alkalommal a **'FUTROPOLIS - a jövő csokoládé ízeinek felkutatása'** elnevezést kapta. Képzeljük csak el: 2025-re a világ lakosságának fele 10 milliós megavárosokban fog élni. Városok, melyeket átjár a környezettudatosság, ahol a különböző színek, kultúrák és törzsek keverednek. Hogy fognak a chefek inspirációkat szerezni ezekből a városokból? Hogy fogják ezen városok alakítani a jövő ízeit? Hogyan fogják befolyásolni a jövő nemzedékének cukrászatát?

Ezekre a kérdésekre várjuk a választ a versenyzők alkotásain keresztül.

Ez a jövőbe tekintő utazásunk az idei World Chocolate Masters-en, a versenyen, ami a kakaó és csokoládé jövőjét kutatja.

A FELADAT:

A jelöltek szabadon szárnyaló gondolkodásra készítetve, az idei versenysorozat feladatai a következők:

- egy futurisztikus csokoládé artisztikai mestermunka
- egy napi desszert a Futropolis friss ízeivel
- egy 'chocolate snack to go'

A versenyzőknek összesen 8 óra áll rendelkezésére a fenti három feladat teljesítésére és prezentálására.



A KÉT MAGYAR INDULÓ

BERTA GRÉTA

A 25 éves Berta Gréta számos hazai rangos cukrász versenyen (pl.: Sirha Budapest desszertverseny) mérettette meg már magát és kétszer is a dobogó második fokán állt, cukor artisztika munkája különdíjat nyert. Több éves szakmai tapasztalattal rendelkezik, melyeket a gasztronómia terén szerzett. Szereti feszegetni határait és bátran kísérletezik a cukrászattal. Szenvedélyes csokoládé rajongó.

Jelenleg a budapesti **Kempinski Hotel Corvinus** megbecsült cukrásza.



DOMONKOS DÁVID

A 23 éves Domonkos Dávid több hazai és nemzetközi versenyen kipróbálta már szakmai képességeit és amellett, hogy nagy tapasztalatra tett szert, az élmezőnyben is tudott végezni. Nagyon szeret csokoládéval dolgozni és számos artisztikai munkát tudhat maga mögött. Különösen jól teljesít, ha nyomás alatt kell dolgoznia. 3 éve elkötelezett a cukrászat iránt és szabadidejének jelentős részét gyakorlással tölti.

Jelenleg a **Sugar! Design Cukrászat** megbecsült cukrásza.





KÖSZÖNET A MAGYAR VERSENYZŐK TÁMOGATÓINAK!



Kempinski Hotel
Corvinus

BUDAPEST



NATIONAL TRADING KERESKEDELMI KFT.



Akik nélkül a felkészülés nem jöhetett volna létre

- Kolonics Zoltán (Csokoládé Akadémia) - **Coach**
- Veszely Attila (Csokoládé Akadémia)
- Szűcs Árpád (Four Seasons Hotel Gresham Palace Budapest)
- Horváth Eszter (Sugar Design Cukrászat)
- Korponai Péter (Desszert.Neked)
- Mihályi László (Mihályi Patisserie)
- Sárközi Ákos (Borkonyha)
- Pesti István (Platán restaurant & café)
- Demcsák Dóra Vanda (szobrászmester)
- Kézműves Cukrászterít Alapítvány
- Bazsali Gábor (PICKform Kft. - 3D nyomtatás)

