

# Cacao Barry y Callebaut en Intersicop

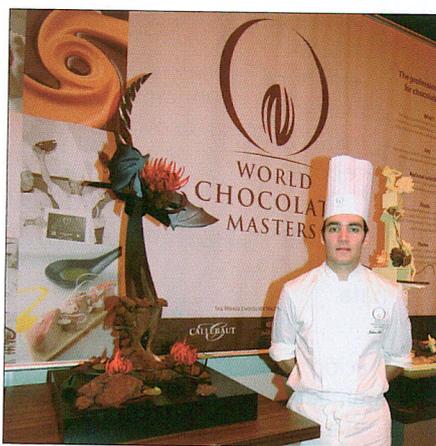
Una de las actividades principales del Salón Internacional de la Panadería, Confitería e Industrias Afines, INTERSICOP, ha sido la selección nacional del World Chocolate Masters 2007, patrocinada y organizada por Cacao Barry y Callebaut. Este concurso ha tenido un gran nivel tanto de participación como de elaboraciones que giraban, en esta ocasión, entorno a mitos y leyendas nacionales. Julián Álvarez, de la Pastelería de Carlos Mampel en Barcelona, se ha proclamado vencedor nacional. Por otro lado, tanto Cacao Barry como Callebaut aprovecharon la ocasión para presentar su últimas novedades.

El Salón Internacional de la Panadería, Confitería e Industrias Afines, celebrado del 10 al 14 de marzo, acogió en su primera jornada la selección nacional para España del World Chocolate Masters 2007. Nueve participantes procedentes de distintos puntos de la geografía nacional tuvieron que elaborar en diez horas: una pieza artística de chocolate, un pastel, 50 bombones de corte, 50 bombones moldeados y un postre gastronómico "misterio", sus ingredientes se revelaron al inicio del concurso. Además, los concursantes pudieron llevar preparadas las partes de la pieza artística y ensamblarlas en el concurso, asimismo se les permitió llevar el interior del bombón de corte preparado y el bizcocho del pastel.

Todas las elaboraciones presentadas en esta edición tenían que estar relacionadas con los mitos y leyendas nacionales, así por ejemplo el vencedor Julián Álvarez presentó un trabajo vinculado al mito de la leyenda catalana de Sant Jordi.

Tras deliberar los miembros del jurado, distribuidos en tres grupos para valorar el área técnica, la artística y la degustación de las elaboraciones presentadas, se dictaminó que el vencedor fuera Julián Álvarez y la japonesa Kyoko Fujimoto, de Pastelería Total en Elda, obtuviera el premio de Degustación con un trabajo inspirado en el mito de los Duendes y Tesoro del Norte de España.

El jurado estuvo configurado por excelentes profesionales y conocedores del sector, así por ejemplo el jurado artístico y técnico lo configuraron Francisco Torreblanca (Mejor maestro artesano de la Comunidad Europea 1990), Faustino Helguera (Mejor Maestro Artesano Chocolatero 1995), Philippe Vancayseele (Director de la Chocolate Academy de Barry Callebaut en Wieze, Bélgica), Philippe



El vencedor Julián Álvarez realizó un excelente trabajo.

Marand (asesor técnico de la Chocolate Academy de Barry Callebaut en Meulan, Paris) y Xano Saguer del restaurante Espaisucre de Barcelona. Todos ellos coincidieron en señalar el excelente nivel de las obras presentadas.

La organización de la selección nacional del World Chocolate Masters 2007 contó con el apoyo de grandes firmas comerciales, como Kitchen aid, Prefamac, Salva, Sermont, que prestó las máquinas atemperadoras de chocolate y Bragard que colaboró con las chaquetillas.

Julián Álvarez representará a España en la gran final internacional que se celebrará en el Salon del Chocolate de Paris el próximo mes de octubre, donde 22 concursantes procedentes de diversos países pondrán a prueba sus habilidades luchando para obtener el título del WCM 2007.

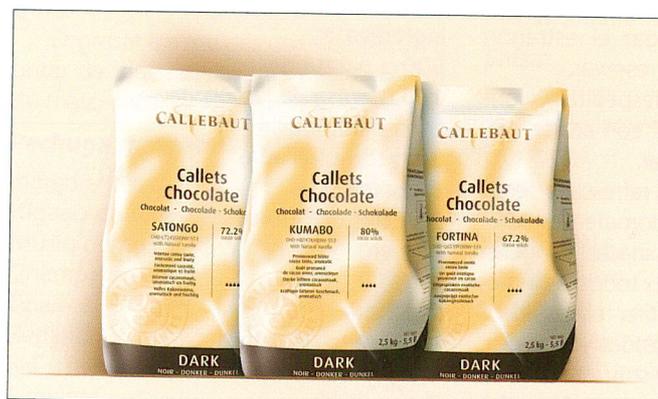
## Interesante programa de demostraciones

Cacao Barry y Callebaut completaron su programa de actividades en INTERSICOP con un interesante Programa de Demostraciones, desarrollado por su excelente equipo de asesores técnicos y embajadores, entre los que figuran Francisco Torreblanca, Faustino Helguera, Miguel Sierra, Oriol Balaguer, Philippe Vancayseele, Philippe Marand, Claudi Uño, Jacob Torreblanca, Xano Saguer y Jordi Butrón.

En dicho programa se presentaron distintas aplicaciones de las últimas novedades. Cacao Barry presentó el Chocolate de origen Alto el Sol (65%), la ampliación de la gama de orígenes actual con las nuevos productos Venezuela (72%) Mexique (66%) y Ghana (40,5%).

Por su lado, Callebaut presentó sus nuevas tendencias para Pascua con las aplicaciones de la Gama de aromas y colores,

además de la nueva selección premium de Chocolates Finest Selection, con las referencias de Kumabo (80%), Satongo (72,2%) y Fortina (65%). También se trabajó con las Coberturas de Origen tradicionales de la gama Callebaut Sao Thomé (70%), Grenade (60,5%) y Java (31,5%).



La gama Callets de Callebaut.