

現地レポート・ミラノ

ミラノ博にてスイーツの世界大会開催 出場13チームの中で、 日本が見事優勝

10月24・25日、イタリア・ミラノにて、スイーツの世界大会“ワールド トロフィー オブ ペストリー アイスクリーム チョコレート”が開催され、見事日本チームが優勝した。



同大会は、5月1日～10月31日まで行われた“史上初の食の万博”ミラノ国際博覧会の最後を飾るイベントの一環としてHOST（ホスト）フィエラミラノ見本市



会場となった
HOSTフィエラミラノ

会場内で実施されたもの。参加国は13カ国で、3人一組の各国代表チームが、シュガークラフト、チョコレート、飴の部門で腕を競う。日本チームは25日に出場し、シュガークラフト担当の江森宏之シェフ（元グラッachel）をキャプテンに、チョコレート担当は津田励祐シェフ（グラン・ヴァニユ）、飴担当は中野賢太シェフ（ダロワイヨ・ジャポン）という構成。監督は、数々の受賞歴を持つ日本在住のイタリア人、マルコ・バオロ・モリナーリシェフが務めた。

審査規定は8時～16時までの8時間内で全ての作品を作り上げなくてはならない。そしてそれぞれが最大で180cmのショーピースと、審査員の試食用としてシュガークラフト担当はアイスクリーム、チョコレート担当はプラリネ、飴担当はケーキも製作する。熱気にあふれた会場内では、各国チームの高く積み上げられたショーピースが途中で破損、崩壊するなどのアクシデントが多々見られた。日本チームのショーピースも一時土台が破損するものもあり、あわやと思われる場面もあったが集中力と実力を発揮し何とか立てなおすことができ、各々すばらしい作品が完成した。審査員の採点は日本チームは243.14点、地元イタリアチームは240.36点という接戦で、日本チームの勝利となった。3位のオーストリアは196.91点。

大会の会場となったHOSTフィエラミラノ見本市は、ベーカリー、ペストリー、厨房関連機器関連のイタリア最大級の見本市で、10月23～27日までの5日間で15万人の来場を記録した。

大会から与えられたテーマは“テクノロジーの進化”で、日本チームは、陸、空、海をコンセプトとし、未来的動物を躍動感たっぷりに造作



【写真左】右からチョコレート担当の津田励祐シェフ（グラン・ヴァニユ）、シュガークラフト担当の江森宏之シェフ（元グラッachel）、飴担当は中野賢太シェフ（ダロワイヨ・ジャポン）
【写真右】マルコ・バオロ・モリナーリ監督

