

Pepe Isla representará a España en el World Chocolate Masters 2015

Tras la celebración del campeonato nacional para elegir al representante español que representará a España en el World Chocolate Masters 2015, se presenta a Pepe Isla, pastelero de Casa Isla en Granada.



VeSid

09 FEB 15



El próximo mes de octubre, en la ciudad de París se celebrará el concurso internacional **World Chocolate Masters 2015**, y ya conocemos al representante español, es **Pepe Isla** de la Pastelería Casa Isla de Granada. El certamen para elegir al representante español se celebró la semana pasada en la nueva Chocolate Academy Gurb, tal y como os comunicamos cuando [anunciamos la convocatoria](#) nacional del *World Chocolate Masters*.

El concurso organizado por Cacao Barry, Callebaut, Chocovic y Carma es un certamen de carácter bienal que tiene la finalidad de ensalzar el arte del chocolate midiendo la creatividad a través de la competición entre los mejores profesionales. En esta edición la temática del concurso nacional llevaba por título '*Inspiration from Nature*' (Inspiración a la Naturaleza), la misma que tendrán que desarrollar en la gran final en la que se enfrentarán los ganadores de los certámenes nacionales de países como Suecia, Turquía, Macao, Alemania, Países Bajos, Polonia, Canadá, Bélgica, Reino Unido, Rusia, Suiza, Francia, Italia, Estados Unidos, Japón, Brasil, América Latina, Australia y España.

Pepe Isla representará a España en el World Chocolate Masters 2015 al imponerse ante el resto de participantes del campeonato nacional del chocolate, aunque estuvo muy refiado por quien ocupa el segundo puesto en esta competición, Abraham Balaguer de Sweets by Abraham Balaguer de Girona. En tercera posición quedó Andrés Moreno de la Pastelería José Miguel Pasteleros (Málaga).

Una pieza artística de chocolate, un bombón en molde, el Pastel del día (un pastel elaborado con ingredientes frescos del día en la prueba) y el 'Chocolate to go' (un snack con chocolate para llevar), fueron las creaciones con las que tuvieron que conquistar a un prestigioso jurado compuesto por Xano Saguer (EspaiSucre), Daniel Álvarez (Pastelería Dalua), Luis Robledo (Ganador WCM 2013 México y Chef y Director de la Chocolate Academy México), Rubén Álvarez (33/35 Studio), Olivier Fernández (Director de la Escuela del Gremio de Barcelona), Raúl Bernal (Chef Chocovic y profesor de la Chocolate Academy), Ramon Morató (Director de la Chocolate Academy), Miquel Guarro (Chef Cacao Barry y profesor de la Chocolate Academy), Josep M^a Ribé (Chef Callebaut y profesor de la Chocolate Academy) y Eduardo Adrián Ruiz (Buenos Aires, Argentina).

Fuera de los tres primeros puestos quedaron otros tres pasteleros que fueron seleccionados de entre todos los inscritos para participar en la convocatoria nacional española del WCM, ellos son Alberto Ochera de Patisserie 5 sentits (Valencia), Justo Almendrote de Madrid y Francisco Segura de la Pastelería Fran Segura (Alicante).

Bajo estas líneas podéis ver un vídeo resumen del campeonato nacional, breve pero suficientemente motivador para animar a Pepe Isla para que ponga todo su talento en la final internacional de la que os hablaremos próximamente y de la que ya podéis obtener más información en la [web oficial](#).