



# Il miglior maître chocolatier d'Italia è Maurizio Frau

Il prossimo appuntamento per **Maurizio Frau**, eletto a Sigep **miglior maître chocolatier d'Italia**, è in ottobre, quando rappresenterà l'Italia al **World Chocolate Masters™ di Cacao Barry**, a Parigi nell'ambito del Salon du Chocolat.

Per ora il pastry chef sardo, riposerà qualche giorno sugli allori del prestigioso riconoscimento ricevuto.

“Sono emozionatissimo, è il mio sogno di bambino che si avvera” ha dichiarato Frau, scelto dalla giuria all'unanimità per l'eleganza, l'armonia e la pulizia delle sue esecuzioni, al momento della premiazione.

A 14 anni Maurizio si innamora del cioccolato e inizia a lavorare presso la “Pasticceria Piemontese” di Cagliari. Decisivo per il suo percorso formativo è stato frequentare la “Boscolo Etoile Academy”, dove ha avuto l'opportunità di lavorare con Gabriele Bozio, Carola Stacchezzini e Luca Montersino. Successivamente, ha appreso le più innovative tecniche di realizzazione delle uova pasquali con Stefano Laghi e Massimo Villa. Nel 2012 Frau partecipa per la prima volta a una competizione culinaria internazionale, le Olimpiadi di cucina di Erfurt che dal 1990 coinvolgono i migliori cuochi e chef del mondo. Preparato dal pasticcere e cioccolatiere Davide Malizia, Maurizio vince la medaglia d'oro nella categoria artistica. A partire dal 2013, Frau collabora per due anni con il maestro Leonildo Contis, producendo soggetti in cioccolato. Negli ultimi cinque anni ha lavorato con alcune scuole professionali come consulente e ha partecipato come dimostratore a diverse fiere del settore a Parigi, San Pietroburgo e Taiwan. Frau è stato premiato dal maître chocolatier Campione del Mondo Davide Comaschi che ha dichiarato: “Il tema di quest'anno non era certamente

semplice: visionario e creativo più di quelli degli anni passati, ha richiesto grandi doti ideative e interpretative. I pezzi presentati qui, al Sigep di Rimini, hanno un buon livello tecnico, ma certo la strada da fare fino a Parigi è lunga. Ci vorranno impegno e determinazione: il vero allenamento inizia ora”.

Maurizio Frau ha convinto una giuria di esperti composta da chef di fama internazionale: **Fabrizio Galla, Federico Anzellotti, Giovanni Cavalleri, Luca Mannori, Maurizio Colenghi e Davide Oldani**, e presieduta dallo chef tre stelle Michelin **Enrico Cerea** che ha dichiarato: “Ho trovato eccellente l’organizzazione della manifestazione, al livello dei più importanti appuntamenti europei cui ho partecipato. Oltre a Maurizio Frau, il vincitore è certamente il cioccolato, meraviglioso ingrediente che i concorrenti hanno interpretato con passione. Mi aspettavo qualche sfidante in più, ma so anche che partecipare ai [World Chocolate MastersTM](#) richiede determinazione, costanza, fatica. Le stesse doti necessarie per la finale al Salon Du Chocolat, una sfida possibile anche grazie al sostegno dei professionisti del Chocolate AcademyTM Center Milano”.