World Chocolate Master: Tommaso Grollero è il vincitore dell'edizione 2026

0e10bfc9-ddf3-4a43-a937-f2b5488fca82

E' l'italiano **Tommaso Grollero** il World Chocolate Master 2026. Organizzato da Callebaut, il World Chocolate Masters riunisce i migliori chocolatier provenienti da tutto il Mondo, con l'obiettivo di celebrare e valorizzare l'eccellenza e l'arte del cioccolato. Il vincitore è stato proclamato oggi nella storica Handelsbeurs di Anversa, al termine di due giornate di gara che hanno visto sfidarsi 15 campioni regionali nella Grand Final della competizione.

I finalisti si sono confrontati sul tema **"Play & Taste"**, mettendosi alla prova in quattro sfide pensate per esaltarne il gusto, la tecnica, la creatività, la capacità narrativa e la visione imprenditoriale. Nel corso della competizione, la giuria ha valutato le proposte sulla base del piacere sensoriale, dell'esecuzione tecnica, dell'originalità e della capacità di suscitare emozioni, riconoscendo nel gusto il criterio fondamentale per decretare l'eccellenza. Tommaso Grollero ha inoltre conquistato il premio per ***Best Taste*** e ***Best Design***.

Quote

Non riesco ancora a crederci! Essere tra i finalisti era già di per sé un risultato straordinario. Negli ultimi nove mesi ho lavorato intensamente con il mio team per conquistare questo momento e sono profondamente grato a ciascuno di loro per aver contribuito a renderlo possibile. È stato un percorso incredibile e la vittoria lo rende ancora più speciale.

Tommaso Grollero, World Chocolate Master 2026

La creazione **The Invisible** del vincitore parte da una domanda semplice: **come si fa a dare forma a qualcosa che non si vede?** Attraverso una straordinaria illusione ottica, esplora la natura soggettiva del gusto. Da un certo punto di vista, la scultura presenta un'immagine familiare e armoniosa; cambiando prospettiva, si trasforma in un'esplosione di forme e movimento, rivelando la complessità

che si cela dietro ogni sapore.

Cina e Gaippone conquistano l’argento e il bronzo

Lyu Haoran dalla Cina e Keita Koshimizu dal Giappone completano il podio alla Gran Finale di Anversa, conquistando rispettivamente l’argento e il bronzo. Haoran ha inoltre conquistato la giuria, aggiudicandosi i premi “Best Bonbon” e “Best Share”. Il superfinalista canadese Jérémy Monsel ha ricevuto il premio “Best You”.

Dalla sua prima edizione nel 2005, il World Chocolate Masters si è affermato come un appuntamento di riferimento a livello internazionale per il mondo del cioccolato. Riunendo talentuosi maestri cioccolatieri e valorizzandone le creazioni, la competizione celebra la varietà delle espressioni contemporanee dell’arte cioccolatiera, offrendo uno sguardo sulle idee che potrebbero influenzare l’evoluzione della professione negli anni a venire.