

23 september 2008

STIPENDIUM HÖJER STATUS FÖR CHOKLADTILLVERKNING

*Chokladintresset växer och med det kraven på kvalitet och finess. Nu tryggas återväxten för pralinhantverket med ett nytt stipendium för konditorelever.
– Vi hoppas att stipendiet ska höja statusen för chokladtillverkning, säger Claes Engberg, delägare i Berzelii Choklad, initiativtagare till stipendiet.*

Idag presenteras Berzelii Choklads nyinstiftade elevstipendium. Ett stipendium vars syfte är att höja statusen för chokladtillverkning och få fler unga konditorelever att få upp intresset för att arbeta med choklad.

Berzelii Choklads elevstipendium kommer att tilldelas en framstående konditorelev i Västsverige.
– Branschen behöver duktigt yrkesfolk, och vi hoppas kunna uppmuntra till en god tillväxt, förklarar Claes Engberg, delägare i Berzelii choklad och initiativtagare till stipendiet.

Först i vår presenterar Västsvenska Gastronomiska Akademin den allra första stipendiaten. Vinnaren får en choklad- och konditorkurs på den välrenommerade skolan Montagud i Barcelona, som ger stipendiaten en fantastisk chans att fördjupa sig i chokladtillverkning.
– Vår förhoppning är att konditorelever och skolor ska

få ökad kännedom om chokladtillverkning och dess hantverk. I slutändan hoppas vi givetvis att de allra duktigaste hamnar hos oss på Berzelii, säger Claes Engberg.

Berzelii Choklad har sedan 2002 förvaltat en stolt hantverkstradition med äkta råvaror och högsta kvalitet som ledstjärna. Berzelii Choklads konditor Sylvain Marron har tidigare vunnit Pralin-SM (2007). I år är han en av fem finalister i Årets Konditor 2008 som arrangeras i samband med Chokladfestivalen i Stockholm den 10 oktober.

Temat i år är retro. Men chokladtrenden är allt annat än nostalgisk, snarare växer intresset för varje år. Något som man på Berzelii Choklad märker av:
– Det är spännande tider för alla som jobbar med choklad. Allt fler upptäcker variationen och möjligheterna kakaobönan erbjuder, säger Monica Lääs, delägare Berzelii Choklad och ansvarig för butiken.

I den lilla chokladfabrikens regi ordnas regelbundet chokladprovningar och chokladföredrag för att möta det stora intresset bland såväl allmänhet och krögare.
– Chokladen har tagit en större roll på finsmakarnas tunga, och allt fler vet att det är skillnad på choklad och choklad. Men det finns mycket att lära ut ännu, och stipendiet är en del av vårt arbete med det.

För information och högupplösta bilder, kontakta:

Claes Engberg, tel. 0733 74 92 94

Monica Lääs, tel. 031 778 16 60

www.berzelii.com

Fakta/Berzelii Choklads elevstipendium

Stipendiet går till en elev som visat särskilda talanger och framstående egenskaper som är värdefulla för konditöryrket. Initiativtagare är Berzelii Choklad i Göteborg, som delar ut priset tillsammans med Västsvenska Gastronomiska Akademin. Vinnaren av det allra första elevstipendiet tillkännages våren 2009.

