



1. Το πρώτο γκρουπ του ημιτελικού, που διεξήχθη την Τετάρτη 12/9.
 2. Μαζί με τρεις διαγωνιζόμενες, ο Ζαχαροπλάστης του Ομίλου Le Monde (από αριστερά) καθηγητής Κωνσταντίνος Χολέβας, ο σεφ πατισιέρ Νικόλαος της εταιρίας Deals S.A. Δημήτρης Χρονόπουλος, ο Φώτης Κουσανθίδης «δεξι χέρι» του Στέλιου Παρλιάρου, ο σεφ Χριστόφορος Πέσκιος, ο Στέλιος Παρλιάρος και η σεφ Νένα Ισχυρνόγλου.



Στα χνάρια του Στέλιου Παρλιάρου

**ΠΑΝΗΓΥΡΙΚΑ
 ΔΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ Ο
 ΠΡΩΤΟΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ
 ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ «ΓΙΝΕ
 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ»
 ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
 «ΓΛΥΚΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ»,
 ΤΟΥ ΔΙΟΡΓΑΝΩΘΗΚΕ
 ΜΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ
 ΤΟΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
 ΟΜΙΛΟ LE MONDE**

της Ρανιάς Νιζαμίδη

TV BOX

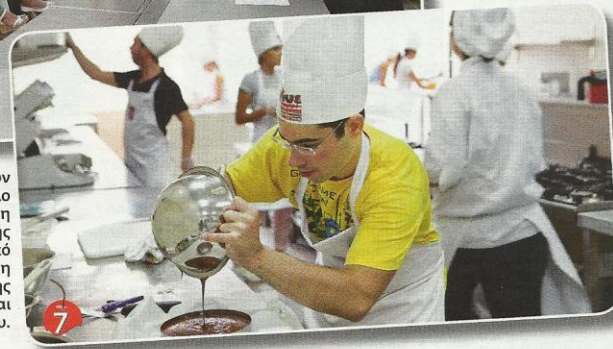
Αν έχεις τούρτα, διάβαινε. Καλή και η τύχη, αλλά για όποιον θέλει να ασχοληθεί συστηματικά με τη ζαχαροπλαστική προτεραιότητα έχει να παγώσει και να ξεφορμαριστεί σωστά η τούρτα. Διότι αυτή είναι που μπορεί να του ανοίξει το δρόμο ώστε να μετατρέψει το σημερινό χόμπι του σε αυριανό επάγγελμα. Ακούγεται απλό, όμως ο Στέλιος Παρλιάρος είναι από εκείνους που συνηθίζουν να κάνουν τα δύσκολα να φαίνονται εύκολα. Οπως, ας πούμε, την ιδέα του για ένα διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής, που θα δίνει κάθε χρόνο την ευκαιρία σε νέους ανθρώπους να εκπαιδευτούν σωστά, για να διεκδικήσουν αργότερα με αξιώσεις μια θέση στον θαυμαστό κόσμο της κρέμας και της σοκολάτας.

Η ανακοίνωση του διαγωνισμού έγινε μέσα από τις «Γλυκές ιστορίες», το πιο επιτυχημένο μηνιαίο περιοδικό που κυκλοφορεί στην Ελλάδα, τον περασμένο Απρίλιο. Μετά την 1η Ιουνίου, τελευταία ημέρα προθεσμίας για την υποβολή δηλώσεων συμμετοχής, η συντακτική ομάδα του περιοδικού και ο Στέλιος Παρλιάρος ξεκίνησαν την εντατική μελέτη των εκατοντάδων συνταγών που είχαν στείλει οι ανά

την επικράτεια επίδοξοι νέοι ζαχαροπλάστες, ηλικίας 18 έως 30 ετών. Στην επόμενη φάση προκρίθηκαν 99 από αυτούς, ενώ 82 έφτασαν να διαγωνίζονται στον ημιτελικό, που πραγματοποιήθηκε στις 11, 12 και 13 Σεπτεμβρίου στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της Le Monde, της σχολής που από το 1999 έχει σφραγίσει τις επαγγελματικές προοπτικές χιλιάδων μαγείρων, ζαχαροπλαστών και άλλων εξειδικευμένων εργαζομένων στον τουριστικό τομέα.

Γλυκά επιτεύγματα

Μια πολυεπίπεδη τούρτα με τρία είδη σοκολάτα και κριτσανιστή πραλίνα ήταν το... παρλιάρικο πρότζεκτ που οι διαγωνιζόμενοι κλήθηκαν να φέρουν εις πέρας μέσα σε τρεις ώρες. Και το έκαναν με εντυπωσιακή επιτυχία. Ενα μη εκπαιδευμένο μάτι πιθανόν να μην εντόπιζε σπουδαίες διαφορές ανάμεσα στις 82 παρασκευές. Τις εντόπισαν όμως τα πέντε μέλη της κριτικής επιτροπής: οι Ζαχαροπλάστες Στέλιος Παρλιάρος, Δημήτρης Χρονόπουλος, Κωνσταντίνος Χολέβας και οι σεφ Νένα Ισχυρνόγλου και Χριστόφορος Πέσκιος. Μετά από (τουλάχιστον) 82 κουταλιές έκαστος, με πόνο ψυχής και... στομάχι



3. Οι νικητές ποζάρουν μαζί με τον δάσκαλο Στέλιο Παρλιάρου τη βραδιά της απονομής των βραβείων: (από αριστερά) Ελένη Χατζηττοφή, Αντώνης Μαυριδής-Μαντέρης και Βασιλική Πηλιανίδου.

χου, αποφάνθηκαν ποια παιδιά δεν θα συνέχιζαν στον τελικό. Μόλις οκτώ ήταν εκείνοι που την Παρασκευή 14/9 ξαναπαρουσιάστηκαν ενώπιόν τους για να ακούσουν τι είχαν εκείνοι να πουν για το μεγάλο ζαχαροπλαστικό τους επίτευγμα: μία τούρτα φουλ στη σοκολάτα, στη μέση της οποίας κρυβόταν ένα απαιτητικό ζελέ αχλαδιού.

Η Δευτέρα 17/9 ανήκε στους τρεις νικητές του διαγωνισμού «Γίνε Ζαχαροπλάστης». Στις 8 το βράδυ, στο αμφιθέατρο της Le Monde, το θερμό χειροκρότημα των διοργανωτών και των επίτιμων καλεσμένων τους εισέπραξαν: η Βασιλική Πηλιανίδου, η 25χρονη φοιτήτρια της Φιλοσοφικής από την Πτολεμαίδα, που κέρδισε πλήρη υποτροφία διετούς φοίτησης στη Le Monde· ο Αντώνης Μαυριδής-Μαντέρης,

ο 23χρονος μάγειρας από την Καβάλα, που για ένα χρόνο θα μαθητεύσει στο εργαστήριο του Στέλιου Παρλιάρου· και η Ελένη Χατζηττοφή, η 21χρονη φοιτήτρια της Αρχιτεκτονικής από την Αμμόχωστο, που στα τέλη Σεπτεμβρίου θα ταξιδέψει για τέσσερις μέρες στη Λιόν, για να επισκεφτεί τη σοκολατοποιία Valrhona, όπου «μετεκπαιδούνται» αναγνωρισμένοι ζαχαροπλάστες από όλο τον κόσμο.

Η βραδιά της απονομής έκλεισε με τη διαβεβαίωση όλων των εμπλεκόμενων ότι ο διαγωνισμός όχι μόνο θα επαναλαμβάνεται κάθε χρόνο, αλλά και οι διακριθέντες θα γίνονται όλο και περισσότεροι. Στο κάτω-κάτω, είμαστε έθνος γλυκατζήδων και η ύπαρξη καλών ζαχαροπλαστών γύρω μας θα πρέπει να λογίζεται θεσμικό μας δικαίωμα...

4. Η μαγείρισσα Αργυρώ Μπαρμπαρίγου, ο ζαχαροπλάστης Φώτης Χρυσανθίδης, ο διατολέμετρος Αναστάσιος Παπαλαζάρου και ο μετρ Στέλιος. 5. Στις 11/9, ο Στέλιος Παρλιάρος έκανε ένα μίνι σεμινάριο στα παιδιά. 6. Σοκολατένια τούρτα με αχλάδι για τον τελικό. 7. Μια πολυεπίπεδη τούρτα με σοκολάτα και πραλίνα ήταν το γλυκό του ημιτελικού. 8. Η δημοσιογράφος και παρουσιάστρια της τελετής απονομής Χριστίνα Βίδου παρατηρεί τη θέση της στο βήμα στον Σωκράτη Τσιχλιά, διευθυντή περιοδικών εκδόσεων ομίλου «Καθημερινή». 9. Ο Νίκος Βελισσαρόπουλος, διευθυντής διεθνών σχέσεων και οικονομικών της Le Monde, με τον δημοσιογράφο Προκόπη Δούκο.

Ο διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής θα δίνει κάθε χρόνο την ευκαιρία σε νέους ανθρώπους να εκπαιδευτούν σωστά, για να διεκδικήσουν αργότερα με αξιώσεις μια θέση στον θαυμαστό κόσμο της κρέμας και της σοκολάτας.