9 juni 2015

# PRESSMEDDELANDE

**Möt Sveriges främsta konditorer i Konditorernas Kafé**

*Den 9-11oktober kommer några av Sveriges absoluta toppkonditorer till Bak- & Chokladfestivalen på Stockholmsmässan. Deras bakverk säljs i Konditorernas kafé, där besökaren kan träffa dem när de inte deltar som instruktörer i Baklabbet eller som tävlande eller som domare i någon av Bak- & Chokladfestivalens många tävlingar.*

I Sverige ökar intresset för bakning och desserter allt mer. På Bak- & Chokladfestivalen får alla som älskar bakverk möjlighet att både avnjuta stjärnkonditorernas skapelser och samtidigt lära av proffsen. De fem utvalda konditorerna i årets upplaga av Konditorernas kafé är:

**Anders Oskarsson**

Anders Oskarsson driver och är delägare i Nilssons konditori, som utsågs till Årets konditori 2009. Han blev juniorvärldsmästare i marsipan i Milano 1996 och har sedan dess fått en rad utmärkelser, bland annat VM-silver 2014 med kocklandslaget, där han är chefskonditor. Anders Oskarsson har också fått uppdraget att göra desserten till prins Carl Philips bröllop och är i år finalist i tävlingen Årets konditor 2015, som går av stapeln på Bak- & Chokladfestivalen. Nilssons konditori är dessutom nominerat till Årets konditori i White guide 2015.

**Frida Bäcke**
Frida Bäcke är född 1988 och kommer från Hedemora. Hon arbetar som chefskonditor/bagare på Magnus Johanssons Bageri och Konditori i Stockholm.  Bland hennes utmärkelser finns brons i European Cup med konditorlandslaget och VM-silver med Svenska Kocklandslaget 2014 och förra veckan vann hon Nordic Global Pastry Cup. Hon älskar sitt yrke då det hela tiden ger möjlighet till utveckling och yrkeskunnande.

**Maria Grave**

Maria Grave har drivit eget sedan 2000. Hon är medlem i Svenska Konditorlandslaget och delägare i och chefskonditor på Margaretas Bröd & Bakverk, som är ett hantverksbageri/konditori i Göteborg. Hon har mottagit flera utmärkelser och efter silver 2006 och 2007 vann hon Årets konditor 2008. Åren 2007 -2010 har hon mottagit Diplom Konditori med guldkant, för G Chocolat i Göteborg. År 2010 var hon med att skapa Kronprinsessan Victorias och Prins Daniels bröllopstårta.

**Martin Iskasson**

Martin Isaksson driver tillsammans med Ellinor Isaksson Chokladfabriken som ägnar sig åt förädling, kurser, provningar och annat festligt kring choklad. Martin kan titulera sig både världsmästare i mat och OS-guldmedaljör från tiden i Kocklandslaget 2000-2004. Numera tävlar han i egenskap av Team Manager och coach för Konditorlandslaget. Men det händer att han tar en paus och njuter av en viol- och saltlakritspralin.

**Pierre Ekelöv**

Pierre Ekelöv är mer eller mindre född i bageriet och tillhör tredje generation på familjeföretaget Konditori Cecil. Intresset för yrket har följt honom från ung ålder och att få arbeta med bra råvaror är en stor inspiration. Pierre Ekelöv arbetar även som kursledare inom gelato, moderna bakelser och bröllopstårtor. Han är medlem i Svenska kocklandslaget och bland tävlingsmeriterna finns VM-silver med kocklandslaget 2014, Guld i tårt-SM och som finalist Saint honoré-medaljen.

*För mer information, besök eller kontakta:*

Erik Westerlund, biträdande projektledare, erik.westerlund@stockholmsmassan.se,

070-789 44 23

Catarina Oscarsson, pressansvarig, catarina.oscarsson@stockholmsmassan.se,

070-789 43 66

*Chokladfestivalen arrangerades för första gången på Stockholmsmässan i oktober 2013. Årets Bak- & Chokladfestival anordnas den 8-11 oktober 2015 på Stockholmsmässan. Festivalen går parallellt med mässorna Hem, villa & bostadsrätt och underBARA BARN.*