

Roma, 12 luglio 2017

COMUNICATO STAMPA

Una giuria di 30 grandi cuochi stellati per il Bocuse d'Or Italia L'ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA: UNA CHANCE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA PROFESSIONALITÀ DEI CUOCHI ITALIANI

Grazie all'Accademia Bocuse d'Ora Italia, presieduta dallo chef 3 stelle Michelin Enrico Crippa e diretta da Luciano Tona, l'Italia avrà l'opportunità di arrivare alla finale mondiale del Bocuse d'Or di Lione. La più prestigiosa competizione gastronomica al mondo farà tappa, per la Selezione Italiana, ad Alba l'1 ottobre 2017 in apertura della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Nata a maggio 2017 sotto l'egida dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in collaborazione con l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero, l'**Accademia Bocuse d'Or Italia** ha l'obiettivo di **scegliere e sostenere i migliori chef italiani** lungo le difficili prove del Bocuse d'Or, la più importante competizione di Arti Gastronomiche a livello mondiale. L'Accademia è presieduta da **Enrico Crippa**, lo chef tristellato del Ristorante Piazza Duomo e miglior cuoco del mondo per l'Academie Internationale de la Gastronomie, che recentemente gli ha assegnato all'unanimità il *Grand Prix de l'Art de la Cuisine*, e diretta da **Luciano Tona**, già chef stellato ed ex direttore di ALMA, la *Scuola Internazionale di Cucina Italiana* di Gualtiero Marchesi.

L'Accademia è sostenuta da importanti istituzioni territoriali e da grandi marchi italiani e internazionali. Tra i partner istituzionali abbiamo la **Città di Alba** e la **Regione Piemonte**, con il patrocinio di **DMO Piemonte Marketing**. La **Fondazione CRC** e **Banca d'Alba** sono tra i sostenitori. I premium partner sono: **Zanussi, S.Pellegrino, Metro Italia e Nespresso**; Partner: **Alessi e Sosa**; Partner tecnici: **Piero Mollo & C. SAS, Consorzio di Bonifica della Baraggia biellese e vercellese, Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP, Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Consorzio per la Tutela dell'Asti docg, Consorzio di Tutela Roero, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio Piemonte Land of Perfection.**

Il 1 ottobre 2017, la medioevale piazza Risorgimento di Alba sarà il palcoscenico per la Selezione Italiana Bocuse d'Or, competizione culinaria che individuerà lo chef incaricato di guidare il Team tricolore alla **Selezione Europea, in programma a Torino l'11 e 12 giugno 2018. La finale è prevista a Lione a gennaio 2019. Una giuria d'eccezione giudicherà gli chef in gara: 30 grandi cuochi provenienti da più regioni d'Italia**, divisa in due commissioni, la prima con il compito di valutare tecnicamente, competenze culinarie e presentazione; la seconda, dopo l'assaggio, si concentrerà sulle

caratteristiche organolettiche del piatto, l'equilibrio e la qualità del cibo proposto. La giuria vedrà come **Presidente Enrico Crippa e Presidente onorario Mathew Peters**, vincitore della finale di Lione dello scorso gennaio.

I cuochi giurati sono: **Alfio Ghezzi**, **Locanda Margon; **Emanuele Scarello**, **Agli Amici 1887; **Nicola Portinari**, **La Peca; **Andrea Berton**, *Ristorante Berton; **Alessandro Negrini**, e **Fabio Pisani**, **Aimo e Nadia; **Carlo Cracco**, **Ristorante Cracco; **Claudio Sadler**, **Sadler; **Riccardo Camanini**, *Lido 84 Ristorante; **Pietro Leeman**, *Jolia; **Enrico Cerea**, ***Ristorante Da Vittorio; **Paolo Lopriore**, Ristorante Il Portico; **Davide Palluda**, *Ristorante all'Enoteca; **Matteo Baronetto**, *Ristorante del Cambio; **Isa Mazzocchi**, *La Palta; **Gino Fabbri**, Presidente Accademia dei Maestri Pasticceri; **Matteo Berti**, Direttore Didattico di ALMA; **Vito Mollica**, *Il Palagio; **Valeria Piccini**, **Ristorante Caino; **Riccardo Monco**, ***Enoteca Pinchiorri; **Peppino Tinari**, *Villa Maiella; **Moreno Cedroni**, **Madonnina del Pescatore Ristorante; **Antony Genovese**, **Ristorante il Pagliaccio; **Alfonso Iaccarino**, **Don Alfonso 1890; **Gennaro Esposito**, **Ristorante Torre del Saracino; **Angelo Sabatelli**, *Angelo Sabatelli Ristorante; **Antonella Ricci**, *Al Fornello da Ricci Ceglie; **Luca Abruzzino**, *Ristorante Abbruzzino; **Stefano Deidda**, *Dal Corsaro; **Accursio Capraro**, *Accursio Ristorante

Ad Alba vedremo all'opera, **quattro chef** selezionati attraverso una call nazionale lanciata lo scorso aprile dall'**Accademia Bocuse d'Or Italia**. Si tratta di **Paolo Griffa**, classe 1991, originario di Carmagnola, *chef de partie* del Restaurant Serge Vieirà, due stelle Michelin; **Giuseppe Raciti**, classe 1985, chef del Ristorante Zash-Country Boutique Hotel a Riposto, provincia di Catania; **Martino Ruggieri**, classe 1986, *chef de cuisine* del tre stelle Michelin Pavillon Ledoyen di Parigi; e **Roberta Zulian**, classe 1981, sous-chef dell'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio.

Ogni chef ha un Ente Promotore, indispensabile per partecipare alla Selezione Italiana, e un team costituito da un Commis e un coach.

Rispettando le regole canoniche del Bocuse d'Or, gli chef in gara si sfideranno in una **serrata prova della durata di 5 ore e 35 minuti**, su due tipologie di piatti: **il primo, a base vegetale**, prevede una presentazione con servizio all'italiana; **il secondo, a base di carne**, sarà invece servito a vassoio. Tra i prodotti principali del piatto vegetariano troviamo il **Riso DOP della Baraggia varietà Carnaroli**, **l'uova di gallina** e il **Gorgonzola DOP**. Per il piatto di carne il prodotto principale è la **Carne di Razza Piemontese e le animelle**.

Il concorso inizierà alle 8 e si concluderà alle 17. Entro le 18 si comunicherà il vincitore del Bocuse d'Or Italia, che comincerà il percorso di allenamento con l'Accademia in uno spazio appositamente creato per l'occasione al Palazzo Mostre e Congressi di Alba.

I ruoli dell'Accademia sono molteplici: non svolge solo un ruolo di selezione e valutazione, ma si configura come un luogo di formazione specifico della professione del cuoco. Una volta selezionato il candidato, l'Accademia metterà infatti a sua disposizione mezzi, risorse e attrezzature adeguate a garantire una perfetta preparazione in vista delle sfide internazionali. Una formazione di altissimo livello che si svolgerà sul territorio di Alba, Langhe e Roero e che coinvolgerà cuochi, food-designer, chef ed esperti del settore, che ricercheranno le soluzioni più innovative per rendere la cucina italiana sempre più competitiva all'interno dei circuiti di eccellenza a livello mondiale.

Dal 1987 il nostro Paese non ha mai avuto un organismo nazionale che si dedicatesse alla preparazione degli chef per la competizione. Una mancanza che ha avuto ripercussioni sulle prestazioni: l'Italia, pur essendo ai vertici della ristorazione mondiale, non ha mai sfiorato il podio, eliminata, sovente, prima



ancora delle finali mondiali. Il medagliere storico vede al primo posto la Francia (con 7 ori), seguita dalla Norvegia (5 ori), il Lussemburgo e la Svezia, con un oro a testa. Campioni in carica dell'edizione 2017, svoltasi a Lione a fine gennaio, sono gli Stati Uniti, seguiti dalla Norvegia e dall'Islanda.

“Con la selezione italiana del Bocuse d'Or e l'Accademia Bocuse d'Or Italia vogliamo fare del Piemonte un punto di riferimento a livello nazionale per gli chef e nel campo dell'enogastronomia, non solo come elementi di valorizzazione turistica e territoriale, ma soprattutto come elementi culturali. Il nostro lavoro, insieme agli operatori e agli enti del territorio, è quindi quello di improntare all'eccellenza questi settori, a partire dalla formazione, con l'Accademia, fino alle manifestazioni come il Bocuse d'Or, per poterci affermare come leader a livello nazionale e internazionale” - **dichiara Antonella Parigi, Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte.**

“Ci stiamo fortemente impegnando – **dichiara Fabio Tripaldi, Assessore alla Cultura e al Turismo della città di Alba,** – in questo prestigioso concorso gastronomico di rilevanza mondiale con finale a Lione, in Francia. Dopo il debutto della competizione l'anno scorso, per la prima volta nella nostra città, Alba è direttamente attiva quest'anno nella selezione italiana del Bocuse d'Or attraverso la neonata Accademia Bocuse d'Or Italia che supporterà gli chef nelle diverse fasi. Questa manifestazione sul palcoscenico della nostra piazza Risorgimento in ottobre, sicuramente consacra ulteriormente la nostra città ed il nostro territorio come perno dell'enogastronomia internazionale e questo ci fa immensamente piacere”

“Per uno chef partecipare a un concorso come il Bocuse d'Or è motivo di orgoglio e una grande opportunità che cambia la vita se ne esci vincitore - **dichiara Enrico Crippa, presidente dell'Accademia Bocuse d'Or Italia** - L'Italia, in questa prestigiosa competizione, non ha mai raggiunto posizioni rilevanti. Il ruolo dell'“Accademia Bocuse d'Or Italia” è quello di supportare, in ogni campo, gli chef italiani e prepararli al meglio al concorso. La tradizione gastronomica in Italia non ha eguali; il mio obiettivo è dunque di renderle merito e portarla sul podio internazionale”

A rimarcare l'importanza di questo prestigioso concorso - **dichiara Liliana Allena, Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** - abbiamo deciso di far coincidere la proclamazione del vincitore della Selezione del Bocuse d'Or Italia con l'avvio ufficiale dell'autunno fieristico di Alba, delle Langhe e del Roero. Accanto al Tartufo Bianco d'Alba, che celebreremo nei mesi di ottobre e novembre, e alle altre importantissime eccellenze, l'Accademia è l'ennesimo fiore all'occhiello di questo straordinario territorio che non smette mai di crescere ed innovarsi, puntando sempre sull'altissima qualità delle iniziative e dell'offerta”.

Ufficio stampa - Daniela Di Giovanni - press@accademiabocusedoritalia.it - [335 7529578](tel:3357529578)

www.accademiabocusedoritalia.it - seguici su

