



## Comunicato stampa

# MARTINO RUGGIERI È IL VINCITORE DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2017

*Alba, 1 ottobre 2017* - **Martino Ruggieri è il vincitore della Selezione Italiana del Bocuse d'Or.** Lo chef pugliese ha gareggiato oggi ad Alba ed è stato proclamato il portabandiera della cucina italiana alle Selezioni Europee dell'11 e 12 giugno 2018 a Torino. Vittoria anche per il suo Commis, **Curtis Clement Mulpas**. L'evento, organizzato dall'**Accademia Bocuse d'Or Italia**, è stato un grande successo.

“Voglio andare in Europa e cucinare italiano”, è quello che dichiara Ruggieri in conferenza stampa. Attualmente Deputy Head Chef presso il tre stelle Pavillon Lodoyen di Parigi, Martino Ruggieri si contraddistingue per un curriculum di altissimo livello, con esperienze presso il ristorante La Pergola di Heinz Beck, L'Atelier de Joel Robuchon a Parigi e Riccardo Camanini. Nel suo progetto culinario emerge con forza l'internazionalità applicata ai prodotti della sua terra d'origine, la Puglia, dove mette in evidenza il gusto del passato, con ricette caratterizzate da una fortissima originalità.

**TEAM: Commis:** Curtis Clement Mulpas; **Coach:** Luigi Taglienti, **Ente Promotore:** Yannick Alleno

### **Descrizione Piatti:**

La sublimazione è nel viaggio. Puglia, Italia, Mondo.

Terra di conquiste la mia Puglia. Dagli Arabi ai Normanni per poi essere ricordata come la culla della Magna Grecia. Una babele di culture, origini sovrapposte di spezie e di vegetali, ma una lingua universale, quella dell'accoglienza. Questo è un piatto al di là delle discriminazioni, che mette insieme un nord avanguardista e un sud carico di sfaccettature. L'uno al fianco dell'altro, in una miscellanea di tecniche e di colori, con il desiderio di mantenere viva la tradizione, la storia, le origini, riuscendo a rendere accessibili le complessità nel piatto.

### Il Trullo

Simbolismo e sinestesie nella visione post moderna del trullo, l'umami dell'architettura pugliese. Una base nero cenere che richiama il misticismo del cono, che ospita, in questo piatto di carne, una materia che cambia stato e si fa tenue traccia ematica nelle salse e solide fondamenta nelle guarnizioni. Fragilità e certezze, bagaglio ingrato di ogni viaggiatore. Peperoni, fichi, polvere di pino, fave, cipolle e rapa rossa, insomma la storia di Puglia racchiusa nel misticismo di un cerchio magico che riporta alle antiche pratiche della cottura sulla terracotta nella più autentica tradizione contadina.

“Sono estremamente felice di come si sia svolto questo concorso. – **dichiara Enrico Crippa, Presidente dell'Accademia Bocuse d'Or Italia** - Il compito dei giudici non è stato facile. La scelta del candidato vincitore ha richiesto una lungimiranza per le sue capacità e l'approccio futuro del concorso. Tutti i quattro candidati erano papabili della prima posizione ma sappiamo che il vincitore è uno solo.”

“Oggi abbiamo dato prova della capacità e dell’efficacia della creatività italiana. – **dichiara Luciano Tona, direttore dell’Accademia Bocuse d’Or Italia.** - Abbiamo costruito l’evento che sarà il primo movimento e pilastro di una struttura più ampia che corrisponde all’**Accademia Bocuse d’Or Italia** l’unica e sola a gestire eventi di questa portata. L’**Accademia Bocuse d’Or Italia** sarà produttrice della Coverciano dei cuochi, un centro di cultura e professionalità dei futuri cuochi italiani.”

### **Il sostegno dei Premium Partner**

“METRO Italia è al fianco dei Professionisti della ristorazione e dell’ospitalità da oltre 40 anni e offre, in ognuno dei 50 punti vendita in 16 Regioni italiane, un ampio assortimento tra cui migliaia di prodotti locali - **Commenta Claude Sarrailh, Amministratore Delegato METRO Italia** – Siamo molto orgogliosi di essere Food Partner di Accademia Bocuse d’Or Italia; un’ulteriore dimostrazione di come METRO sia sempre più vicina al mondo della ristorazione e ne voglia essere il Partner di elezione.”

Zanussi Professional, Premium Partner della Selezione Italiana Bocuse d’Or, è simbolo della qualità made in Italy e punto di riferimento per tutta l’industria della ristorazione. Leader nel settore delle attrezzature professionali da più di 100 anni, **Zanussi Professional** concentra i propri sforzi nello sviluppo di apparecchiature di cottura innovative, sostenibili, affidabili e facili da usare: per questo è stato scelto dalla prestigiosa Accademia Bocuse d’Or Italia.

Azienda tra le più rappresentative del design italiano, **Alessi** mette a disposizione dei professionisti della ristorazione le proprie competenze nel settore, fin dagli Anni ’50. Sempre attenta a valorizzare il lavoro degli chef, Alessi sostiene in qualità di Premium Partner l’Accademia Bocuse d’Or Italia, fornendo ai team impegnati nella selezione italiana l’Affettatartufi “Alba” disegnato dall’architetto olandese Ben van Berkel/UNStudio. Realizzato grazie alla collaborazione tra Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, Centro Nazionale Studi Tartufo e Alessi, “Alba” è uno strumento perfetto, che consolida il legame tra cucina, territorio, creatività e ricerca.

Dal 1996 **Nespresso** fornisce soluzioni out of home e ha attivato collaborazioni prestigiose in ogni settore. Siamo, inoltre, partner attivi di associazioni come Bocuse d’Or, Relais & Chateaux, Jeunes Restaurateurs d’Europe e L’Association de la Sommellerie Internationale e collaboriamo con oltre 15 catene internazionali di hotel di lusso, tra cui: Club Med, Hilton Worldwide, The Ritz-Carlton, SAS Radisson e Shangri-La Hotels & Resorts. Il nostro caffè viene servito da oltre 780 chef stellati ed è presente su 15 tra le più grandi compagnie aeree in tutto il mondo.

In un contesto che ha coinvolto e valorizzato alcuni fra i più promettenti chef del panorama nazionale, assume particolare significato la rinnovata partnership di **S.Pellegrino** con Bocuse d’Or poiché rappresenta un’importante testimonianza dell’impegno del brand a sostegno dei nuovi talenti della cucina mondiale che aspirano ad affermarsi in uno dei campi più affascinanti e al tempo stesso più competitivi e sfidanti del panorama globale. La partnership si è articolata quest’anno nel supporto alla Accademia Bocuse d’Or Italia una realtà di importanza strategica con cui S.Pellegrino è orgogliosa di poter collaborare, nella convinzione che il dialogo fra chef emergenti e cuochi affermati possa costituire una base stimolante e un’ottima occasione di preparazione per la competizione finale.