



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA

www.accademiabocusedoritalia.it

30 maggio 2018

Intreccio tra cibo, arte e paesaggio caratterizza l'offerta turistica della Puglia: culla della cultura enogastronomica mediterranea, con una tradizione ed offerta di straordinaria varietà apprezzata in tutta Italia e nel mondo
La "Puglia in Piemonte": l'evento inserito all'interno del programma Bocuse d'Or Europe Off 2018, incontra i giornalisti e il pubblico internazionale delle Langhe e Roero.
4 chef, 3 stelle Michelin, 24 banchi di degustazione di prodotti pugliesi.

Castello di Roddi e Alba, 8 giugno 2018

Ogni giovane chef sogna di partecipare al Bocuse d'Or; il concorso di cucina più rinomato al mondo che rappresenta per qualsiasi professionista del settore, un punto di arrivo, a dimostrazione di aver raggiunto l'eccellenza e la perfezione nel proprio lavoro.

L'11 e il 12 giugno a Torino si svolgerà la Selezione europea del Bocuse d'Or e il candidato italiano, **Martino Ruggieri, arriva dalla Puglia**, una Regione che sulle eccellenze enogastronomiche ha tanto da raccontare.

Premium Partner dell'Accademia Bocuse d'Or, la Regione Puglia, l'8 giugno sarà protagonista dell'evento "La Puglia in Piemonte." Nella cucina della **Scuola Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba "Terra"**, al **Castello di Roddi**, quattro chef, due pugliesi trapiantati in Piemonte **Pasquale Laera*** de Il Boscareto resort (La Rei) e **Damiano Nigro*** del relais Villa D'Amelia (Ristorante Gourmet Damiano Nigro), e due Piemontesi doc, **Michelangelo Mammoliti*** de La Madernassa (La Madernassa Ristorante) e **Gabriele Boffa** del Relais Sant'Uffizio (Locanda del Sant'Uffizio), saranno i protagonisti dell'interpretazione della Puglia a tavola, con uno **show cooking "Legami" per circa 30 giornalisti**. I 4 chef, per la realizzazione dei loro piatti, utilizzeranno i prodotti messi a disposizione dai 23 produttori che parteciperanno all'evento di degustazione al Palazzo Mostre e Congressi di Alba, dove si trova il training centre di Martino Ruggieri. **Il Sommelier Antonello Magistà del ristorante Pashà di Conversano, 1 stella Michelin**, accompagnerà il pubblico con l'abbinamento dei vini pugliesi con i piatti preparati dagli chef.

L'evento aprirà le porte al pubblico **alle 16:30** con un momento di confronto tra la cucina pugliese e piemontese durante un **talk show in presenza delle istituzioni delle rispettive Regioni**. **Dalle 17:30 alle 21:00 i produttori, arrivati direttamente dalla Puglia, attraverso banchi di degustazione, presenteranno le loro eccellenze enogastronomiche.**

*“La gastronomia – **dichiara il presidente della Regione Puglia Michele Emiliano** - è un motore di ricchezza per un territorio, una delle leve di attrazione economica e turistica, ma è anche un potente biglietto da visita del brand Italia e Puglia all'estero. La Puglia entra da protagonista nella competizione internazionale di Bocuse d'Or che coinvolge ben venti Paesi. Vi entra con uno chef Pugliese, Martino Ruggieri originario di Martina Franca, ma anche con il brand Puglia, il nostro “marchio di garanzia” che coniuga valori quali la bellezza del territorio, l'eccellenza delle materie prime, il dinamismo delle aziende, l'attenzione per l'innovazione, la formazione e l'internazionalizzazione, impresse dalle politiche regionali, e infine lo stile di vita dei pugliesi. Questa competizione offre all'Italia l'opportunità per vincere e alla Puglia l'occasione per aprire una finestra sulle proprie eccellenze attraverso momenti di confronto e di promozione con le delegazioni che parteciperanno alla finale”.*

*“Crediamo fortemente nell'Accademia Bocuse d'Or Italia e vogliamo che sia sempre più un luogo di studio e confronto sull'alta cucina e sulla cultura enogastronomica a livello nazionale. - **dichiara Antonella Parigi, Assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte** - Questo evento va esattamente in questa direzione, mettendo a confronto due importanti territori e promuovendo il forte valore culturale che, in Piemonte come in Puglia, caratterizza non solo l'enogastronomia, ma anche altri settori come il paesaggio, che proprio nell'area dove ha sede l'Accademia è patrimonio UNESCO, e l'artigianato. Il nostro impegno a fianco dell'Accademia prosegue, perché diventi un punto di riferimento ben oltre i confini regionali e lasci un segno importante del lavoro fatto per ospitare le selezioni europee del Bocuse d'Or, previste l'11 e 12 giugno a Torino.”*

Dal nord al sud della Puglia, da Zollino a Cerignola, **24 aziende** che sono l'emblema di un'attitudine alla qualità in campagna e nella trasformazione in azienda. **Olio, salumi, la cipolla bianca di Margherita di Savoia, birra artigianale e il vino, dal Primitivo di Manduria al Salice Salentino, la pasta, i prodotti caseari della filiera Slow Food, ma ancora le confetture e i prodotti della terra, i pomodori e produzioni orticole.** Ecco che la Puglia si presenta nelle Langhe nella sua veste più accattivante, attraverso la sua identità contadina e gastronomica.

I produttori delle specialità pugliesi presenti saranno: Oltremurgia di Giampaolo Lovaglio di Spinazzola (BT), Terra Apuliae SCRL di Melissano (LE), Agrigelo di De Palma Michele di Ascoli Satriano (FG), Az. Agrivola Calò & Monte di Zollino (LE), Frantoio Oleario Cassese SRL di Villa Castelli (BR), Gianfranco Fino Viticoltore di Sava (TA), Agricola Turco di Lesina (FG), Az. Agricola Vincenzo Cariello di Bitonto (BA), D'Orazio SRL Frantoio Oleario di Conversano (BA), Az. Agricola di Martino SAS (BAT), Consorzio Paniere di Puglia di Martina Franca (TA), Mata SRL di Cerignola (FG), Terra d'Otranto SRL di Palmariggi (LE), Consorzio di Tutela dei Vini doc Salice Salentino (LE), Salumificio Santoro SRL di Cisternino (BR), Caseificio Lanzillotti di San Vito dei Normanni (BR), Pastificio Granoro SRL di Corato (BA), Pujje SRL di Taranto (TA), Consorzio Fapi “frantoi artigiani & piccole imprese” di Martina Franca (TA), Consorzio per la tutela della “Cipolla di Margherita” di Margherita di Savoia (BT), Terradiva Az. Agricola Biologica di Minervino Murge (BT), Semplice Dottor Simone di Bisceglie (BT), Paolo Ruta di Taranto, Sapori di Casa di Salzo Anna di Conversano (BA).