



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA  
[www.accademiabocusedoritalia.it](http://www.accademiabocusedoritalia.it)

## Un “Team Italia” internazionale quello che vedremo in gara al Bocuse D’Or Europa 2018 e alla finale mondiale del 2019: tre italiani, uno svizzero e un belga.

**Alba, 20 marzo 2018** - La squadra che affiancherà il candidato italiano, **Martino Ruggieri**, al Bocuse d’Or 2018 e 2019, è composta dal **presidente Giancarlo Perbellini** del ristorante “Casa Perbellini”, dal **coach svizzero François Poulain** e dal **commis belga Curtis Clément Mulpas** del ristorante “Ledoyen” di Parigi e dal **promotion manager Luciano Tona**, direttore dell’Accademia Bocuse d’Or Italia.

L’Accademia Bocuse d’Or Italia ha scelto **un team vincente, che crede coeso nel successo. Un team internazionale che grazie al bagaglio lavorativo, di ambienti differenti, potrà, attraverso il confronto, adottare una strategia di valore verso l’obiettivo.** Perbellini possiede un’alta esperienza del Bocuse d’Or: ha infatti guidato il team Italia dal 2010 al 2016. Poulain e Mulpas lavorano insieme a Ruggieri al ristorante, tre stelle Michelin, “Ledoyen” di Yannick Alléno, e Tona, oltre all’esperienza quindicinale del concorso, è un grande ideatore di progetti a livello italiano e internazionale.

La prima sfida del team Italia sarà la selezione continentale di Torino, che vedrà in gara **20 nazioni**. L’**11 giugno** sarà il turno di: **Polonia, Belgio, Islanda, Ungheria, Germania, Paesi Bassi, Spagna, Francia, Svizzera, Regno Unito**. Nello stesso giorno della gara a cui partecipa l’Italia ci saranno le squadre che hanno raggiunto il podio nel corso della storia di 30 del Bocuse d’Or. Il **12 giugno** sarà infatti il turno di: **Russia, Svezia, Croazia, Finlandia, Norvegia, Italia, Danimarca, Bulgaria, Estonia e Turchia**.

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**, in uno spazio pubblico con un tifo da stadio. Il concorso si svolge su **due prove**. La **prima** con un servizio all’italiana, quindi al piatto la **seconda**, a vassoio. La portata è preparata per 14 porzioni delle quali 10 a vassoio e le altre 4 saranno servite al piatto. In questa prova non viene valutata solo la qualità del cibo, ma anche la bellezza artistica del vassoio e il concept interpretativo che l’accompagna. I prodotti obbligatori del concorso, della prima prova, non sono ancora pubblici, quelli della seconda invece sono: **filetto di manzo di Fassone Piemontese, riso DOP di Baraggia biellese e vercellese, varietà Sant’Andrea e animelle di vitello**.

**I prodotti della gara saranno originari e tipici del Piemonte.**