



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

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.**

Il rigido regolamento delle selezioni continentali rende il concorso un evento molto atteso, attorno al quale si muove con grande interesse tutto il mondo della cucina e della pasticceria mondiale, nonché delle aziende delegate a questo settore. **Il Bocuse d'Or è un concorso in cui vengono messe in campo capacità e tecniche che possono essere mostrate solo attraverso un importante training.**

Ecco che entra in scena l'**Accademia Bocuse d'Or Italia, nata ad Alba, nel 2017** con l'obiettivo di portare la squadra italiana a competere con le nazioni che hanno raggiunto l'ambito podio nel corso degli anni. **La sfida è gestita, rispetto al passato, in maniera più organizzata e strutturata**, tramite un gruppo di lavoro competente che si concentra unicamente sulla formazione del candidato e sulla preparazione delle difficili selezioni europee e della Finale mondiale di Lione

Il compito dell'Accademia è stato quello di formare un **team culturale e tecnico**, composto da designer, coach, ingegneri, psicologi, tecnologi, comunicatori, scrittori e da figure professionali, e di creare un **training centre** con sede al "Palazzo Mostre e Congressi" di Alba, luogo dove il "team Italia" potrà riunirsi e allenarsi in vista delle successive prove.

Grazie all'allenamento costante sotto la supervisione del "Team Italia" e al supporto dei migliori chef italiani, il candidato italiano potrà affrontare la Selezione Europea di Torino 2018 e la finale di Lione 2019 con l'adeguata preparazione. Il "**Team Italia**" che accompagnerà **il candidato Martino Ruggieri** è composto dal **presidente Giancarlo Perbellini**, dal **coach François Poulain**, dal **commis Curtis Clément Mulpas** e dal **promotion manager Luciano Tona**.

Tra gli **obiettivi dell'Accademia** troviamo: la promozione della cucina italiana nel mondo, la valorizzazione della professionalità, la creazione di interesse al made in Italy, la promozione della biodiversità gastronomica e la valorizzazione dello stile italiano in cucina.

L'Accademia è inoltre ideatrice e curatrice di una serie di eventi gastronomici del **Bocuse d'Or Europa 2018 OFF**, un format di eventi e manifestazioni che fino a giugno accompagnerà gli appassionati del settore. L'Accademia continuerà a ideare eventi anche dopo la selezione europea fino alla finale mondiale di gennaio 2019.

**L'Accademia Bocuse d'Or Italia è situata nel castello di Roddi, vicino Alba**, in Piemonte, centro di un territorio che fa dell'eccellenza enogastronomica uno dei suoi core values e che da sempre difende ed esporta in tutto il mondo la tradizione culinaria del nostro Paese.

**Enrico Crippa, Chef del 3 Stelle Michelin Ristorante Piazza Duomo di Alba, è alla guida dell'Accademia Bocused'Or Italia in qualità di Presidente, in collaborazione con il Direttore Luciano Tona.**