



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

MARTINO RUGGIERI CANDIDATO BOCUSE D'OR

Martino Ruggieri è un cuoco di 31 anni, nato a Martina Franca, in Puglia, ormai cittadino del mondo.

Dal 2014 è **chef adjoint di Ledoyen Pavillon 3 stelle Michelin negli eleganti Champs-Elisées a Parigi** e vanta un percorso professionale costellato di tappe dal grande valore. Oggi è al fianco di Yannick Alléno con il quale condivide una filosofia di cucina fondata sul recupero di un'identità forte rivisitata in chiave moderna e avanguardista.

Non c'è futuro senza memoria. E il percorso in giacca bianca di Martino è proprio quello di ritrovare nella tradizione di una storia popolare rappresentativa delle sue origini gli spunti emozionali per dar vita a una cucina alla quale vengono applicate le più eleganti tecniche di preparazione con lo scopo di rendere autentica la ricerca del sapore. Martino in cucina non è avvezzo a reinventare o ripensare piatti, ma la sua profonda abnegazione è creare in un percorso di introspezione e di ricerca della materia che gli consente di raggiungere l'anima del prodotto che diventa identità dell'uomo attraverso i suoi piatti.

Martino si è formato nelle più autorevoli cucine internazionali rivestendo, tra gli altri, ruoli strategici e di alta responsabilità.

Ha frequentato l'Istituto alberghiero di Castellana Grotte in Puglia e ha iniziato a cucinare seguendo l'esempio di suo fratello. Nel suo percorso sono arrivate subito le prime esperienze nell'alta ristorazione, in Italia e all'estero. Tra le più significative, in termini di responsabilità in brigata, sicuramente l'anno trascorso a **L'atelier de Joel Robuchon 2 stelle Michelin**, arrivato dopo l'esperienza al fianco di Riccardo Camanini all'epoca a **Villa Fiordaliso**, due anni trascorsi come *chef de partie* a **La Pergola** 3 stelle Michelin a Roma, per essere poi head chef di **Cafè Les Pailottes** 1 stella Michelin a Pescara; dopo un'esperienza in Australia, a Sydney, il ritorno a Parigi nella cucina di Yannick Alléno dove ricopre il ruolo di *Chef de cuisine* al **Pavillon Ledoyen** 3 stelle Michelin.

Il 1° ottobre 2017, ad Alba, **Martino Ruggieri ha vinto la finale italiana di Bocuse d'Or** e a giugno rappresenterà l'Italia nell'ambito della competizione europea del più importante premio di cucina al mondo.