



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

LUCIANO TONA

Promotion Manager Team Italia

Direttore Accademia Bocuse D'or Italia

Nato e cresciuto aiutando i genitori alla gestione della **Fermata* di Casatenovo**, ha impiegato parte della sua giovinezza per coltivare i suoi hobby, alcuni singolari (si è appassionato negli anni all'allevamento delle razze avicole, in particolare polli e colombi) che lo hanno portato in giro per il mondo e ad approdare in grandi **ristoranti di Europa come Guerard, Troigros, Bocuse, Bras**. Lì ha scoperto i fondamenti della grande cucina classica, affinando il suo gusto ed elaborandone uno tutto suo. Questa ricerca lo ha portato verso l'essenza della semplicità, verso ricette concertate con pochi elementi posti tra loro in perfetto accordo. Spesso ritratto in giochi fotografici accanto a meravigliosi esemplari di volatile dal portamento fiero, aggettivo che solo in parte rispecchia l'anima di Luciano, sensibile e raffinata, acutamente ironica e pungente, proprio come la cucina che ha espresso negli anni della sua Fermata.

Ottimo tecnico, capace di preparazioni vibranti e spesso ricche di inventiva, **il suo stile ha preso spunto dalle frequentazioni con Gualtiero Marchesi e via via si è plasmato e orientato verso una cucina polimorfica**, un mix tra istinto e tecnica, classicità e contaminazioni, rigore e sottile e sorniona provocazione.

Nel 2014, dopo 11 anni, abbandona Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, lasciando un segno indelebile nella attuale generazione di cuochi, per dedicarsi a nuovi progetti ed obiettivi della sua attività di consulenza.

Ora si occupa di accompagnare con la sua Direzione l'Accademia Bocuse d'or Italia, che trova la sua più corretta collocazione in Langhe e Roero, vicino la città che ospita il Presidente Enrico Crippa con il suo ristorante Piazza Duomo***.