



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA

[www.accademiabocusedoritalia.it](http://www.accademiabocusedoritalia.it)



**PROGRAMMA**  
**BOCUSE D'OR ITALIA**  
**ALBA, 1 OTTOBRE 2017**

---

Daniela Di Giovanni – Responsabile ufficio stampa – [digiovanni-press@langheroero.it](mailto:digiovanni-press@langheroero.it)  
+39 335.7529578

## **SALA STAMPA**

**08:00** Apertura

**19:30** Chiusura

### **Programma interviste giuria di degustazione**

**11:00** Intervista giuria gruppo 1

**11:30** Intervista giuria gruppo 2

**12:00** Intervista giuria gruppo 3

## **PADIGLIONE**

**08:00** Apertura

**18:00** Chiusura

## **AREA VIP LOUNGE**

Accesso riservato a giornalisti,  
sponsor e istituzioni accreditati.

**08:00 – 10:00** Colazione all'italiana.

**10:30 – 14:00** Brunch italiano

# PROGRAMMA EVENTO

---

- 08:00** Inizio Evento – **Accesso box candidato 1**
- 08:30** Accesso box candidato 2
- 08:45** Enrico Crippa, Presidente Accademia Bocuse d’Or Italia dà il via al concorso.
- 09:00** Inizio concorso candidato 1 – **Accesso box candidato 3**
- 09:15** **Talk Show con “Tinto”:** KM0 e prodotti di qualità?  
**Relatori:** Metro, Gorgonzola, Riso, Barilla, Valrhona, Luigi Cremona, Michel Magada.
- 09:30** Inizio concorso candidato 2 – **Accesso box candidato 4**
- 10:00** Inizio concorso candidato 3 – **Apertura sala stampa**
- 10:30** Inizio concorso candidato 4
- 10:45** **Talk Show con “Tinto”:** Le tendenze del bere a tavola. **Relatori:** Consorzi Vino, Ass. Noi di Sala, San Pellegrino, Nespresso, Andrea Grignaffini
- 11:00** **Sala stampa:** intervista giuria gruppo 1
- 11:30** **Talk Show con “Tinto”:** Il design, il food e la tecnologia. **Relatori:** Alessi, Zanussi, Gamba, Rosenthal, Bragard, Luca Govoni, Anna Morelli, Alessia Cipolla - **Sala stampa: intervista giuria gruppo 2**
- 12:00** **Sala Stampa:** intervista giuria gruppo 3

- 12:30 Interventi Istituzionali:** Sindaco Alba Maurizio Marellò, Presidente Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero Luigi Barbero, Fondazione CRC, Presidente Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Liliana Allena
- 13:00 Presentazione Bocuse d'Or Europa** 11-12 giugno 2018 Torino
- 13:30** Ingresso e presentazione giuria di degustazione.
- 14:00** Inizio degustazioni – **Uscita piatto vegetariano candidato 1**
- 14:30** Uscita piatto **vegetariano** candidato 2
- 14:35** Uscita piatto **carne** candidato 1
- 15:00** Uscita piatto **vegetariano** candidato 3
- 15:05** Uscita piatto **carne** candidato 2
- 15:30** Uscita piatto **vegetariano** candidato 4
- 15:35** Uscita piatto **carne** candidato 3
- 16:05** Uscita piatto **carne** candidato 4
- 16:30** Termine degustazione
- 17:00** Verifica punteggi da parte della giuria e definizione del vincitore.
- 17:30** Premiazioni
- 18:00** Fine evento
- 19:30** Chiusura sala stampa
- 20:00** Cena di Gala alla Fondazione Ferrero di Alba

## **INFO**

**Conduttori:** Tinto, Radio Decanter - Rai Radio2

**Candidato 1,2,3,4:** l'abbinamento del candidato al box avverrà da regolamento il 30 settembre alle ore 15:30.

**Social:** Hashtag utilizzati facebook, twitter e instagram – Accademia Bocuse d'Or Italia

#BuongiornoConCrippa

#AccademiaBocusedOr

#AccademiaBocusedOrItalia

#BocusedOr

## GIURIA - PRESIDENZA

---

**Enrico Crippa** *Piazza Duomo* \*\*\*  
**Matthew Peters** (USA) – Bocuse d'Or 2017 Winner  
**Carlo Cracco** *Ristorante Cracco* \*\*

## GIURIA - CUCINA

---

**Gino Fabbri** direttore  
Presidente Accademia  
Maestri Pasticcieri

**Accursio Capraro** *Accursio Ristorante* \*  
**Michel Magada** *Culture et Cuisine*  
**Matteo Baronetto** *Ristorante del Cambio*\*  
**Stefano Deidda** *Dal CoRsaro* \*

## GIURIA - DEGUSTAZIONE

---

### Carne

**Alessandro Negrini** *Il luodo di Aimò e Nadia* \*\*  
**Andrea Berton** *Ristorante Berton*\*  
**Anthony Genovese** *Ristorante Il Pagliaccio*\*\*  
**Antonino Cannavacciuolo** *Villa Crespi* \*\*  
**Davide Palluda** *All'Enoteca* \*  
**Enrico Cerea** *Ristorante da Vittorio*\*\*\*  
**Gennaro Esposito** *Ristorante Torre del Saracino* \*\*  
**Peppino Tinari** *Villa Maiella* \*  
**Riccardo Monco** *Enoteca Pinchiorri* \*\*\*  
**Antonella Ricci** *Al Fornello da Ricci* \*

## **Vegetale**

**Alfonso Iaccarino** *Don Alfonso 1890*\*\*  
**Angelo Sabatelli** *Angelo Sabatelli Ristorante* \*  
**Emanuele Scarello** *Agli amici 1887*\*\*  
**Enrico Cerea** *Ristorante da Vittorio*\*\*\*  
**Giancarlo Perbellini** *Casa Perbellini*\*\*  
**Giovanni Santini** *Ristorante dal Pescatore* \*\*\*  
**Isa Mazzocchi** *Ristorante La Palta* \*  
**Moreno Cedroni** *Madonnina del Pescatore* \*\*  
**Nicola Portinari** *La Peca* \*\*  
**Riccardo Camanini** *Lido84 Ristorante* \*  
**Rocco Pozzulo** *Presidente FIC*

## **GIURIA - COMMIS**

---

**Marco Acquaroli** *Dispensa Pani e Vini*  
**Matteo Berti** *Direttore Didattica di ALMA*

## **OSPITI**

---

**Bernard Fournier** *Ristorante Da Candida*\*  
**Fabio Pisani** *il Luogo di Aimò e Nadia*\*\*  
**Luca Abbruzzino** *Ristorante Abbruzzino*\*  
**Massimo Spigaroli** *Antica Corte Pallavicina* \*  
**Pietro Leeman** *Ristorante Joia* \*  
**Michel Magada** *Culinary instructor*

# CHEF CANDIDATI

---

## Giuseppe Raciti

Siciliano, classe 1985 e fortemente legato alla sua terra, ha già partecipato alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or del gennaio 2016, vincendo il Premio Europa. Attualmente lavora presso il Ristorante Hotel “Zash – Country Boutique Hotel” a Riposto in provincia di Catania. Nel corso degli anni ha partecipato con successo a numerosi concorsi di cucina e ha avuto esperienze, anche internazionali, in ristoranti di alto livello. Il legame della sua terra emerge moltissimo nel progetto culinario presentato, con una reinterpretazione dei prodotti scelti per il concorso molto legata alla sua isola.

## TEAM

**Commis:** Marco Sciacca

**Coach:** Francesco Gotti

**Ente Promotore:** FIC - NIC

## Paolo Griffa

“Sogno il Bocuse d'Or sin dalla scuola di cucina”. Così ha aperto la sua candidatura per la partecipazione alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or e dal suo progetto questa intenzione di ben figurare all'interno del concorso emerge in tutta la sua forza. Molto giovane (classe 1991), attualmente lavora in Francia presso il due stelle Michelin Restaurant Serge Vieirà. Nato a Carmagnola, in Piemonte, proprio in questa regione ha mosso i primi passi nella cucina di alto livello, lavorando in alcuni dei più importanti ristoranti italiani ed internazionali come Combal Zero (It), Chateaubriand (FR), Studio (DK) prima di entrare da Marco Sacco al Piccolo lago di Verbania dove diventa sous chef e vince SPYC2015. Dal suo progetto emerge l'ottima conoscenza dei prodotti individuati per il concorso e una particolare attenzione alla stagionalità, tema estremamente importante nella cucina contemporanea.

## TEAM



**Commis:** Pierre-Joseph Limouyoux  
**Coach:** Cristian Broglia  
**Ente Promotore:** Veronique Enderlin

### **Martino Ruggieri**

Attualmente Deputy Head Chef presso il tre stelle Pavillon Lodoyen di Parigi, Martino Ruggieri si contraddistingue per un curriculum di altissimo livello, con esperienze presso il ristorante La Pergola di Heinz Beck, L'Atelier de Joel Robuchon a Parigi e Riccardo Camanini. Nel suo progetto culinario emerge con forza l'internazionalità applicata ai prodotti della sua terra d'origine, la Puglia, dove mette in evidenza il gusto del passato, con ricette caratterizzate da una fortissima originalità.

### **TEAM**

**Commis:** Curtis Clement Mulpas  
**Coach:** Luigi Taglienti  
**Ente Promotore:** Yannick Alleno

### **Roberta Zulian**

Da tempo all'interno del team di Andrea Alfieri, Roberta Zulian svolge la professione di Sous-chef e Pastry Chef in Trentino Alto-Adige, terra a cui lega moltissimo i suoi piatti, dai quali emerge un forte uso dei prodotti montani. Nel passato ha lavorato molto nel mondo della pasticceria, acquisendo così una grandissima tecnica di base, elemento fondamentale per un concorso di cucina. La buona esperienza di gestione di un ristorante all'interno di un hotel, l'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio dove lavora attualmente, l'hanno costruita e preparata bene all'intenso rapporto con questo lavoro e allo stress che un concorso come il Bocuse d'Or è in grado di generare.

### **TEAM**

**Commis:** Davide Bolzoni  
**Coach:** Andrea Alfieri  
**Ente Promotore:** Andrea Alfieri

REALIZZATO DA



PARTNER ISTITUZIONALI



CON IL SOSTEGNO DI



CON IL PATROCINIO DI



PREMIUM PARTNER



PARTNER



PARTNER TECNICI

