



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

COMUNICATO STAMPA
2 ottobre 2018

PROGETTAZIONE E PROMOZIONE ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ. Il Team Italia conta su una squadra di 55 professionisti.

Partita ufficialmente l'attività di progettazione dell'Accademia per la finale del Bocuse d'or di Lione in programma il 29 e 30 gennaio 2019. **Un grande progetto che coniuga professionalità e talento**, reso possibile anche grazie al sostegno di sponsor quali, **Life, Alessi, Metro, Zanussi, Le Royal Fournier e Regione Puglia**.

Il Team Italia si arricchisce di grandi professionisti, tra chef, tecnici, architetti e designer. Per una progettazione più efficace, l'Accademia divide il team in gruppi specializzati: squadra, comitato scientifico, ricerca e sviluppo progetto, e sostenitori, per un totale di 55 componenti.

Le riunioni del team italia sono cominciate lo scorso 21 settembre ad Alba, nel ristorante "Piazza Duomo". **Enrico Crippa, Luciano Tona, Martino Ruggieri, l'Architetto Marco Sangalli, l'Architetto Luisa Bocchietto e Alessandro Bergamo**, hanno cominciato a lavorare al progetto del vassoio 2019. Tra i nuovi arrivati in Accademia vediamo, la designer e architetto **Luisa Bocchietto, presidente della "World Design Organization"**, l'organizzazione non governativa che promuove a livello internazionale il design e la sua capacità di generare migliori prodotti, sistemi, servizi ed esperienze.

A ottobre è già prevista una **programmazione di incontri degli chef** che lavoreranno sul **tema del vassoio** comunicato da Lione il 19 settembre: Carrè di vitello, 5 coste, da cuocere intero sugli ossi, accompagnato da una frattaglia a scelta tra piedini di vitello, fegato, rognone e animelle. Il **30 ottobre** arriverà la comunicazione del **tema del servizio al piatto**.

Parallelamente alle attività di progettazione e allenamento di Martino Ruggieri, sono programmate una serie di **attività promozionali** che l'Accademia ha previsto in Italia ma anche all'estero. Dopo la partecipazione al Matfestival di Bergen a **Stoccolma**, prossimamente

l'Accademia sarà infatti a **New York e Ginevra**. In Italia Martino Ruggieri sarà presidente di un concorso gastronomico in **Sardegna** e parteciperà all'evento "Ein Prosit 2018" a **Tarvisio**. L'Accademia sarà inoltre presente all'interno della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**.

Gli aperitivi in occasione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba rappresentano una collaborazione con l'Accademia Bocuse d'Or Italia all'insegna della qualità. Gli affermati "**Foodies Moment**" organizzati durante la Fiera del Tartufo d'Alba si arricchiranno degli aperitivi a cura di Accademia. Ogni domenica di ottobre, novembre e del ponte del 1 novembre, **alle 10:30 e alle 17:30**, i turisti provenienti principalmente dall'estero potranno gustare gli aperitivi realizzati con i prodotti della "Life" abbinati al vino "Alta Langa". Il **27 ottobre inoltre Martino Ruggieri sarà protagonista di uno dei "foodies moment"** organizzati dalla Fiera, previsto **alle ore 18**, all'interno del **Mercato del Tartufo di Alba**.

I componenti dei gruppi di lavoro:

La squadra: Enrico Crippa, presidente, **Martino Ruggieri**, candidato, **François Poulain**, coach, **Curtis Clement Mulpas**, commis, **Luciano Tona**, senior coach e promotion manager, **Alessandro Bergamo**, coach esterno.

Il comitato scientifico: Enrico Crippa***, Piazza Duomo, **Giancarlo Perbellini****, Casa Perbellini, **Luciano Tona**, senior coach e promotion manager, **Riccardo Camanini***, Lido 84, **Simone Cantafio**, Michel Bras Toya Japon, **Carlo Cracco***, Cracco, **Pino Cuttaia****, La Madia, **Stefano Deidda**, Dal Corsaro, **Alfio Ghezzi****, Locanda Margon, **Pasquale Laera***, La Rei, **Michelangelo Mammoliti***, La Madernassa, **Riccardo Monco*****, Enoteca Pinchiorri, **Davide Oldani***, Ristorante D'O, **Nicola Portinari****, La Peca, **Giuseppe Raciti**, Zash, **Mattia Trabetti**, The Craftsman

Ricerca e sviluppo progetto: **Fabio Tacchella**, Decorfood Italy Srl, **Alessandro Bergamo**, Chef consulente, **Marco Acquaroli**, Dispensa Pane e Vino, **Leonardo Marongiu**, Hub.

Sostenitori: **Luca Abbruzzino*** – Ristorante Abbruzzino, **Matteo Baronetto***, Ristorante del Cambio, **Andrea Berton***, Ristorante Berton, **Antonino Canavacciolo****, Villa Crespi, **Moreno Cedroni****, Madonnina del Pescatore, **Enrico Cerea e Roberto*****, Ristorante da Vittorio, **Accursio Craparo***, Accursio Ristorante, **Gennaro Esposito****, Ristorante Torre del Saracino, **Gino Fabbri**, Presidente Accademia Maestri Pasticcieri, **Bernard Fournier***, Ristorante Da Candida, **Anthony Genovese****, Ristorante Il Pagliaccio, **Alfonso Iaccarino****, Don Alfonso 1890, **Pietro Leeman***, Ristorante Joia, **Michel Magada**, Cuisine et Culture, **Isa Mazzocchi***, Ristorante La Palta, **Riccardo Monco*****, Enoteca Pinchiorri, **Alessandro Negrini** e Fabio Pisani****, Il luogo di Aimò e Nadia, **Antonella Ricci**, Al Fornello da Ricci, **Marco Sacco****, Piccolo Lago, **Davide Palluda***, All'Enoteca, **Rocco Pozzulo**, Presidente FIC, **Giovanni Santini*****, Ristorante dal Pescatore, **Emanuele Scarello****, Agli amici 1887, **Massimo Spigaroli*** – Antica Corte Pallavicina, **Peppino Tinari***, Villa Maiella, **Cristoforo Trapani***, La Magnolia, **Mauro Uliassi****, Ristorante Uliassi.