



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

## L'Accademia

L'Accademia Bocuse d'Or Italia, **nata nella città di Alba nel 2017**, capitale delle Langhe e uno dei centri nevralgici dell'alta gastronomia italiana, è **l'organismo di supporto degli chef che vogliono partecipare al concorso internazionale Bocuse d'Or**. L'Accademia, dopo la finale di Lione del 2019, diventerà un polo internazionale formativo per chef professionisti e vedrà la collaborazione di importanti cuochi italiani e internazionali. **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. Il compito dell'Accademia è stato quello di formare un team culturale e tecnico, composto da designer, coach, ingegneri, tecnologi, comunicatori, scrittori e da figure professionali, e supportare l'allenamento in un training centre con sede ad Alba, dove il **"Team Italia"** si allena in vista delle prove. **Grazie all'allenamento costante sotto la supervisione del "Team Italia" e al supporto dei migliori chef italiani e internazionali, circa trenta, il candidato italiano ha potuto affrontare le varie fasi del progetto con l'adeguata preparazione.** La partecipazione di una squadra italiana a questo evento rappresenta un importante momento di valorizzazione del Made in Italy alimentare. Il grande progetto dell'Accademia coniuga professionalità e talento, è stato reso possibile anche grazie al sostegno di sponsor quali, **Life, Alessi, Metro, Zanussi, Le Royal Fournier e Regione Puglia.**

## Il Concorso

**A gennaio del 1987 Paul Bocuse ha fondato il Bocuse d'Or**, un concorso rivoluzionario della gastronomia. Ha voluto realizzare l'olimpiade della gastronomia, un vero show dell'arte culinaria e degli chef. **L'idea: mettere insieme 24 giovani chef da tutto il mondo, tra i maggiori talenti della generazione, e farli cucinare dal vivo davanti a un pubblico di appassionati superbi piatti in 5 ore e 35 minuti, per poi sottoporli al giudizio di una grande giuria, composta dai più illustri chef del pianeta.** Il Bocuse d'Or rappresenta la più importante competizione delle arti gastronomiche a livello mondiale. In essa vengono messe in campo professionalità e capacità psichiche e tecniche.

**Tema presentazione su vassoio:** *"Carrè di vitello da latte con 5 coste di prima qualità"*. Il carré deve essere arrostito nella sua totalità, in un unico pezzo. La preparazione e l'interpretazione sono a discrezione del candidato. Non è consentite la cottura sottovuoto e/o a immersione. Il carré deve essere disposto per intero o diviso in due parti con le 5 ossa delle cotolette visibili e servito con una o più frattaglie incluse nella seguente lista (libera scelta): animelle, intestino (pajata), piedino, rognoni e/o fegato.

**Tema presentazione piatto:** *"Chartreuse di vegetali con crostacei"*. Preparazione di due chartreuse calde, ciascuna di 8 porzioni. Le due chartreuse devono essere identiche e devono includere almeno il 50% di prodotti vegetali. Devono essere farcite di uno stufato/spezzatino di 4

tipi di crostacei. Il diametro di ogni chartreuse non deve superare i 20 cm. L'interpretazione della ricetta è a discrezione del candidato.

### **Il "Team Italia"**

L'Accademia Bocuse d'Or Italia ha scelto un team vincente, che crede coeso nel successo. Un team internazionale che grazie al bagaglio lavorativo, di ambienti differenti, potrà, attraverso il confronto, adottare una strategia di valore verso l'obiettivo. La squadra che affianca il **candidato italiano, Martino Ruggieri**, è composta dal **presidente Enrico Crippa**, dal **coach francese, François Poulain**, dal **commis belga, Curtis Clément Mulpas**, dal **promotion manager e direttore dell'Accademia Bocuse d'Or Italia, Luciano Tona**, e da **Alessandro Bergamo**, consulente tecnico, architetto **Marco Sangalli**, consulente artistico.

## PARTNER ISTITUZIONALI



## PROGETTO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI



## PREMIUM PARTNER



## PARTNER



## PARTNER TECNICI

