



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

COMUNICATO STAMPA

PROGETTAZIONE E PROMOZIONE ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ.

Il Team Italia conta su una squadra di 55 professionisti.

A inizio ottobre è 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.

L'8 ottobre un gruppo di chef del team Italia hanno lavorato 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 consulent, **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.