



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA

www.accademiabocusedoritalia.it

COMUNICATO STAMPA

Lyon, 30 gennaio 2019 – Si è conclusa la finale del Bocuse d'Or. Il Team Italia si posiziona al quindicesimo posto della classifica; una posizione che soddisfa la squadra e che da carica all'Accademia per ricominciare la nuova avventura con grande entusiasmo.

Di seguito la classifica dei paesi partecipanti, del miglior commis, del miglior piatto e del vassoio:

Miglior Commis - Danimarca

Miglior Pesce - Francia

Vassoio – Finlandia

Classifica

1. Danimarca

Team - Danimarca

Candidato – **Kenneth Toft-Hansen**

Anno 1982

Giuria – Francis Cardenau

Coach – Rasmus Kofoed

Commis – Christian Wellendorfkleinert

2. Svezia

Team Svezia

Candidato – **Sebastian Gibrand**

Anno 1988

Giuria – Henrik Norström

Coach – Tommy Myllymäki

Commis – Gustav Leonhardt

3. Norvegia

Team Norvegia

Candidato – **Christian André Pettersen**

Anno 1989

Giuria – Bent Stiansen
Coach – Gunnar Hvarnes
Commis – Håvard André Josdal Østebø

4 Finlandia
5 Svizzera
6 Francia
7 Giappone
8 Belgio
9 Stati Uniti
10 Regno Unito
11 Islanda
12 Ungheria
13 Canada
14 Australia
15 Italia
16 Argentina
17 Singapore
18 Corea del Sud
19 Thailandia
20 Cina
21 Marocco
22 Cile
23 Brasile
24 Tunisia

Dichiarazioni:

Enrico Crippa, presidente Accademia Italia

Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto. Ci siamo preparati con grande tenacia, ma anche umiltà. Per l'Italia rappresenta un momento e un'opportunità per fare sempre meglio. Seguire il team Italia è stato un grande impegno e una grande esperienza. I ragazzi hanno dimostrato di sapere modificare i propri atteggiamenti di cucina per potere applicare al meglio le tecniche necessarie per il concorso. L'umiltà e l'armonia di gruppo, sviluppata in questi mesi, ci hanno fatto affrontare questo progetto con consapevolezza di quanto fatto fino ad oggi. Adesso l'Accademia deve essere in grado di fare tesoro di questo traguardo e costruire un futuro con obiettivi più ambiziosi e con uno sviluppo nazionale. I grandi chef che intendono accompagnarci in questa avventura, rappresentano il primo mattone di questa "Associazione".

Martino Ruggieri, Candidato

Dopo due anni finisce il mio Bocuse d'Or e si conclude un percorso umano fortissimo. Il Bocuse d'Or è una lezione di vita; ti consente di prendere le misure della tua personalità e del tuo carattere, inteso come forza e determinazione, e ti da la possibilità di crescere nel confronto. Prepararsi per il Bocuse vuol dire mettere da parte la propria vita, personale e professionale, per due anni. Ora quella vita me la riprendo.

In Italia c'è tanto da fare per creare un sentimento e l'interesse intorno a questo percorso umano e professionale. È importante capire che il Bocuse d'Or non è il concorso di un candidato, ma di un paese intero. Sarebbe bello che il prossimo concorrente possa contare sul supporto dei grandi cuochi italiani come avviene nei paesi nord europei e in Francia.

Intanto, archiviata questa esperienza, il mio ringraziamento va a tutte le istituzioni, agli sponsor che hanno creduto in noi e che ci hanno sostenuto e a tutte le persone che mi sono state accanto in questi due anni che sicuramente faranno parte del mio bagaglio personale di emozioni e crescita professionale.

Liliana Allena, presidente Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba e Luigi Barbero, presidente Ente Turismo Lanche Monferrato Roero

Orgogliosi di avere rappresentato l'Italia e di avere portato in alto l'Accademia italiana per il più grande concorso del mondo. Grazie a Regione Piemonte, Città di Alba, e a tutti sponsor che hanno sostenuto il progetto. Grazie a tutto il team: Martino Ruggieri, Curtis Clement Mulpas, François Poulain, Alessandro Bergamo, il promotion manager Luciano Tona e il presidente Enrico Crippa. Prontissimi a rilanciare: da domani si lavora per organizzare le selezioni della nazionale per il prossimo Bocuse. Gli obiettivi per il futuro: l'Accademia Bocuse d'Or Italia deve diventare sempre più Accademia dell'alta cucina in Italia.

Luigi Garassino, assessore alla programmazione e bilancio Comune di Alba.

L'Amministrazione Comunale si complimenta con Martino Ruggeri (ormai albese d'adozione) e la sua squadra per la magnifica prestazione.

Il risultato ottenuto qui a Lione conferma il valore del nostro impegno pluriennale, unitamente a Regione Piemonte, Ente Fiera del Tartufo e Ente Turismo.

Siamo convinti che questa esperienza possa avere importanti e positive ricadute sullo sviluppo turistico e culturale della nostra città e del nostro territorio, anche in virtù del riconoscimento quale Città Creativa Unesco della Gastronomia .

Antonella Parigi, Assessore Cultura e Turismo Regione Piemonte

Noi siamo estremamente soddisfatti del lavoro fatto in questi mesi. La nostra speranza è che per le prossime occasioni ci possa essere un maggiore supporto anche da parte del Governo, vista la rilevanza del progetto e dell'evento. Da domani si ricomincia a lavorare per il prossimo Bocuse d'Or. Speriamo che l'Accademia di Alba diventi un fattore permanente, che vada a contribuire alla leadership culturale nell'ambito del cibo e dell'alta gastronomia Piemontese e Nazionale.

Luisa Piazza, DMO Piemonte Marketing

È un risultato di cui siamo molto orgogliosi, per l'Italia, naturalmente, ma anche per la nostra Regione. La partecipazione del Piemonte al Bocuse d'Or conferma la consolidata capacità di partenariato pubblico e privato del territorio. Questo ci permette di lavorare unendo competenze molto varie: dall'alta gastronomia, basata su materie prime pregiate, alla creatività espressa nel design, fino all'abilità tessile e sartoriale, tutte rappresentate nel team dell'Accademia che oggi ci ha permesso di raggiungere questo successo.