



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

COMUNICATO STAMPA
29 gennaio 2019

BOCUSE D'OR LYON, 29-30 GENNAIO 2019
TERMINATA LA PRIMA GIORNATA DELLA COMPETIZIONE DI
ALTA CUCINA PIU' ATTESA AL MONDO
IL TEAM ITALIA CHIUDE CON GRANDE SUCCESSO: POSITIVI I
COMMENTI RACCOLTI DURANTE L'USCITA DEI PIATTI.

Lyon, 29 gennaio - Dodici candidati, dei ventiquattro in gara, hanno concluso la competizione del Bocuse d'Or. I piatti di Martino Ruggieri hanno ottenuto commenti più che positivi. La speranza è quella di conquistare un buon piazzamento e raggiungere l'obiettivo prefissato.

Di seguito i piatti del Team Italia e il tema del Vassoio:

Piatto - Chartreuse

"Rapsodia italiana nella forma di una farfalla"

Una reinterpretazione di un tradizionale risotto di mare a forma di farfalla, con verdure e spinaci.

1. Fiore vegetale: verdure fresche dai banchi del mercato locale, serviti come un'insalata piemontese.
2. Puntarelle: marinate nell'acqua dei frutti di mare.
3. Salsa marinara: una classica e ricca salsa italiana con erbe e profumi del mediterraneo.

Vassoio - Carrè di vitello da latte con 5 coste di prima qualità

Ispirato dalle piazze delle città Creative UNESCO per la gastronomia

"Creazioni di gastronomia all'avant-garde, dense di tradizioni."

1. Carne all'italiana: una reinterpretazione light della carne all'italiana, un movimento di colori.
2. Maccherone con pajata: tradizionale maccherone alla romana con pajata.

3. Fungo bianco con marsala: funghi champignon, zabaglione leggero profumato con vino Marsala.
4. Carote speziate: carote meticolosamente ricostruite con spezie e fiori disidratati.
5. Insalata di piedini di vitello: foglie di insalata verde, ripiene di piedini di vitello e vinaigrette cremosa.
6. Salsa veneziana: cipolla bianca, fegato e riduzione di carne.

Interpretazione del vassoio

La Piazza italiana

La Piazza è spazio assoluto.

La Piazza unisce e divide,
così come governa le strade della vita.

La Piazza è un luogo di condivisione e di opinioni

La Piazza si apre di fronte a una cattedrale.
Insieme consacrano una nazione, i suoi costumi e la gente.

La Piazza è senza tempo, è surreale.
Evoca mistero e offre libertà.

La Piazza dove le persone si incontrano.
La Piazza è il luogo della convivialità e dei festeggiamenti.

La Piazza è infinito
Inizio e fine.

La Piazza è avant-garde,
sempre.

Dichiarazioni:

Martino Ruggieri – Candidato italiano Bocuse d’Or

Il Bocuse è un’emozione al gusto di adrenalina e concentrazione. È una competizione tutta d’un fiato. Devi rimanere concentrato mentre intorno si muove un mondo. Sono stanca ma molto soddisfatto, abbiamo dato il massimo e abbiamo raccontato l’Italia nella sua complessità lungo l’asse della bellezza. Gusto, storia, arte in una combinazione di materie prime e tradizione.

Luciano Tona - Direttore Accademia Bocuse d’Or Italia

Finalmente l’Italia è presente al più importante concorso internazionale di cucina e ha trovato un luogo fantastico per esprimere la sua capacità professionale e anche la sua vivacità dei suoi supporter. I candidati stanno svolgendo in questo momento la quarta ora della prova, stanno lavorando molto bene e sono precisi.

Chef Carlo Cracco, ospite al Bocuse d'Or

Vedo Martino e il suo Team molto bene. Dietro alla squadra c'è una grande preparazione e un bellissimo percorso. Il Commis sta lavorando in maniera ottimale e la qualità indiscussa del presidente Enrico Crippa rappresenta un valore aggiunto. Speriamo in un buon posizionamento, ma essere qui è già un grande successo.

Antonella Parigi, assessore regionale alla Cultura e al Turismo

“Siamo particolarmente contenti di essere presenti a Lione, con l'obiettivo di rafforzare un percorso, quello legato al Bocuse d'Or, particolarmente significativo per il Piemonte e per il posizionamento del nostro territorio nell'ambito dell'enogastronomia d'eccellenza. Una scommessa a cui continuiamo a lavorare: all'interno del Sirha vogliamo infatti sottolineare il nostro legame con il concorso e con il team italiano, che si è allenato proprio in Piemonte grazie all'Accademia Bocuse d'Or Italia, e che si esprime anche nelle eccellenze del nostro patrimonio agroalimentare”.

Liana Allena - Presidente Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Per noi è una grande soddisfazione essere arrivati in Finale a Lione. Un percorso iniziato due anni fa ad Alba e che grazie al supporto della Città, dell'Ente Turismo e della Regione Piemonte ha permesso al team Italia di arrivare alla gara con una grande preparazione ed entusiasmo. Un territorio presente, anche con la partecipazione degli chef che con la loro vicinanza hanno supportato Martino. Passione, volontà e determinazione di un territorio, di una regione, sono alla base del successo del progetto dell'Accademia Bocuse d'Or Italia.

Mauro Carbone - Direttore Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Dopo 16 mesi di lavoro, di ricerca, di prove e di sperimentazione, oggi si cerca di portare a casa il risultato. Un lungo progetto che ha portato sul nostro territorio l'attenzione di gran parte della cucina italiana. Il risultato di oggi è molto atteso, non soltanto per la gara in sé, ma soprattutto perché deve essere il riconoscimento di una centralità della gastronomia d'eccellenza a cui tutti stiamo lavorando, e che deve sempre di più essere caratterizzata e connotata sul nostro territorio. La finale di oggi non è un punto di arrivo, ma di passaggio verso il futuro in cui si vuole che il sistema dell'alta formazione e della ricerca professionale in cucina passi sempre attraverso il nostro territorio.

