



Bocuse d'Or 2019, l'Italia al 15° posto con Martino Ruggieri: «Ora mi riprendo la mia vita»

«Dopo due anni finisce il mio Bocuse d'Or e si conclude un percorso umano fortissimo». Si esprime così lo chef pugliese al termine della sua esperienza formativa al campionato mondiale tra i più ambiti e rinomati.



Lo chef Martino Ruggieri (Foto © Facebook).

L'Italia si è classificata al quindicesimo posto al **Bocuse d'Or 2019** che, nella finale di Lione, ha incoronato la Danimarca sul podio, seguita da Svezia e Norvegia.

A [rappresentare il nostro Paese](#) e spinto dal suo chef maestro, **Yannick Allèno**, è stato il pugliese **Martino Ruggeri** per il quale, l'[importante concorso gastronomico](#) si è rivelato una vera lezione di vita, un'occasione unica per comprendere se stessi, i propri limiti e la propria personalità. Ogni chef, infatti, è chiamato a lavorare per la competizione al fine di rendere automatici e quasi perfetti gesti e movimenti, nell'obiettivo di arrivare a un equilibrio ottimale.

I piatti presentati da Ruggeri a Lione sono un inno alla nostra nazione, raccontata attraverso il richiamo all'arte, alle materie prime, alla nostra idea di sostenibilità associata alla bellezza. Il Bocuse, dunque, non è un concorso del candidato ma del suo Paese intero.

Ed ecco allora che le ricette nascono da sano patriottismo: dalla **Chartreuse** ("Rapsodia italiana nella forma di una farfalla", reinterpretazione di un tradizionale risotto di mare a forma di farfalla, con verdure e spinaci) al **carrè di vitello da latte con 5 coste** di prima qualità ("Creazioni di gastronomia all'avant-garde, dense di tradizioni") parlano di Italia e della sua variegata cultura enogastronomica.

Data di creazione

31/01/2019

Autore

manuela-mancino