



Bocuse d'Or 2025, uno chef genovese al secondo posto delle selezioni

Simone Vesuviano ha conquistato il secondo gradino delle selezioni. La sua squadra ha, inoltre, ricevuto il riconoscimento per il miglior piatto di pesce

Un risultato straordinario per **Simone Vesuviano**, chef dei ristoranti **L'Acciughetta** e **Quelli dell'Acciughetta** di Genova, che si è piazzato al secondo posto nella selezione del prestigioso **Bocuse d'Or**, tenutasi durante l'Horeca Expoforum a Torino. La sua squadra ha, inoltre, ricevuto il riconoscimento per il miglior piatto di pesce, un traguardo che testimonia l'eccellenza culinaria ligure, ben interpretata da questo giovane associato della **FIC – Federazione Italiana Cuochi**.

Bocuse d'Or 2025: chi sarà lo chef migliore del mondo?

Il **Bocuse d'Or** è considerato uno dei concorsi gastronomici più prestigiosi a livello mondiale, fondato nel 1987 dal celebre chef francese Paul Bocuse. Ogni due anni, i migliori chef internazionali si sfidano per conquistare il titolo di **"miglior chef del mondo"**.

Nel tempo canonico di 5 ore e 35 minuti, Vesuviano ha presentato alcune creazioni straordinarie, a partire dalla “*Rana pescatrice con salsa ciuppin al vermouth bianco, rosa di zucca, raviolo di lattuga e [preboggion](#)*”, accompagnata da un peperone ripieno di acciughe. Nella sua proposta, anche una “*Cialda di mais Ottofile con salsa rouille e gamberi rosa*”, nonché un “*Rollè di coniglio alla ligure con salsa di pinoli e Barolo*”, “*Bignè fritto di cipolla e flan di piselli*” e un’*Insalata di fave, salame e caciotta di mucca Cabannina*”. Infine, i “*Ravioli di farina di nocciole ripieni di toma di capra piemontese, ricotta affumicata e cipollotto, con salsa all’arancia rossa*”, hanno completato un piatto che ha sorpreso giuria e pubblico.

«Quest’edizione ha messo in luce il talento di Simone Vesuviano, rappresentante di una Liguria che continua a distinguersi nel panorama gastronomico nazionale e internazionale. – afferma **Alessandro Dentone**, presidente di Unione Regionale Cuochi. – La manifestazione ha visto la sinergia tra la Federazione Italiana Cuochi (Fic) e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe), che uniscono le forze per promuovere l’eccellenza culinaria e valorizzare il territorio ligure nell’ambito di sinergie nazionali che funzionano molto bene anche a livello regionale, con recentissimi accordi.»

Alessandro Cavo, Presidente di FIPE-Confcommercio Genova, commenta:

«Il prestigioso risultato ottenuto dallo chef genovese Simone Vesuviano al Bocuse d’Or è un grande riconoscimento non solo per il suo talento, ma per l’intera tradizione gastronomica genovese. Il suo successo conferma il valore della nostra cucina nel panorama internazionale, dando lustro alle eccellenze del nostro territorio. È un traguardo che rende orgogliosa tutta Genova. Inoltre, è motivo di grande soddisfazione sapere che il team Italia è stato sostenuto anche dalla FIPE Nazionale, a conferma dell’importanza di fare squadra per promuovere e valorizzare la nostra eccellenza culinaria.»

Il Bocuse d’Or non è solo una competizione culinaria, ma anche un evento che unisce chef e appassionati di gastronomia da tutto il mondo, celebrando la passione per la cucina e l’arte di creare esperienze gastronomiche straordinarie.

Info: www.bocusedor.com

Data di creazione

24/03/2025

Autore

marco-benvenuto