

# Chi rappresenterà l'Italia al Bocuse d'Or? Lo deciderà una giuria di 30 cuochi stellati

scritto da Manuela Mancino | 19/07/2017



**Ad ottobre, in occasione della Fiera del Tartufo bianco di Alba, ci sarà la tappa della selezione italiana per scegliere chi rappresenterà l'Italia al Bocuse d'Or di Lione.**

Grazie all'**Accademia Bocuse d'Or Italia**, presieduta dal tristellato **Enrico Crippa** e diretta da **Luciano Tona**, il nostro Paese avrà l'opportunità di arrivare alla finale mondiale del **Bocuse d'Or di Lione**. Quest'anno, la tappa della selezione Italiana si svolgerà ad Alba (CN) il primo ottobre 2017, in concomitanza con l'apertura della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco**.

Nata a maggio 2017 sotto l'egida dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in collaborazione con l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero, l'**Accademia Bocuse d'Or Italia** ha l'obiettivo di scegliere e sostenere i migliori chef italiani lungo le difficili prove del **Bocuse d'Or**, la più importante competizione di Arti Gastronomiche a livello mondiale. L'Accademia ha ricevuto il sostegno di numerosi Enti nazionali e internazionali: tra i partner istituzionali, figurano la **Città di Alba** e la **Regione Piemonte**, con il patrocinio di **DMO Piemonte Marketing**; la **Fondazione CRC** e **Banca d'Alba** sono, invece, tra i sostenitori.

## **I partner dell'Accademia Bocuse d'Or Italia**

Tra i partner, la distinzione vede da un lato i "premium" Zanussi, S. Pellegrino, Metro Italia e Nespresso; e gli "standard" Alessi e Sosa; per il supporto tecnico Piero Mollo & C. SAS, Consorzio di Bonifica della Baraggia biellese e vercellese, Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP, Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Consorzio per la Tutela dell'Asti docg, Consorzio di Tutela Roero, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio Piemonte Land of Perfection.

## La Selezione europea

La Selezione europea, in programma a **Torino l'11 e 12 giugno 2018**, vedrà in gara il rappresentante nominato nella **Selezione Italiana** da una giuria d'eccezione chiamata ad esprimersi con 30 cuochi provenienti da più regioni.

Le commissioni, due con distinti ruoli, saranno tenute a giudicare:

1. l'aspetto tecnico, competenze culinarie e presentazione, la prima;
2. la seconda, dopo l'assaggio, si concentrerà invece sulle caratteristiche organolettiche del piatto, l'equilibrio e la qualità della materia prima.

## La giuria

Presieduta da Enrico Crippa - affiancato dal Presidente onorario Mathew Peters, vincitore della finale di Lione dello scorso gennaio - la giuria annovera tra i componenti:

- Alfio Ghezzi, \*\*Locanda Margon;
- Emanuele Scarello, \*\*Agli Amici 1887;
- Nicola Portinari, \*\*La Peca;
- Andrea Berton, \*Ristorante Berton;
- Alessandro Negrini e Fabio Pisani, \*\*Aimo e Nadia;
- Carlo Cracco, \*\*Ristorante Cracco;
- Claudio Sadler, \*\*Sadler;
- Riccardo Camanini, \*Lido 84 Ristorante;
- Pietro Leeman, \*Joia;
- Enrico Cerea, \*\*\*Ristorante Da Vittorio;
- Paolo Lopriore, Ristorante Il Portico;
- Davide Palluda, \*Ristorante all'Enoteca;
- Matteo Baronetto, \*Ristorante del Cambio;
- Isa Mazzocchi, \*La Palta;
- Gino Fabbri, Presidente Accademia dei Maestri Pasticceri;
- Matteo Berti, Direttore Didattico di ALMA;
- Vito Mollica, \*Il Palagio;
- Valeria Piccini, \*\*Ristorante Caino;
- Riccardo Monco, \*\*\*Enoteca Pinchiorri;
- Peppino Tinari, \*Villa Maiella;
- Moreno Cedroni, \*\*Madonnina del Pescatore Ristorante;
- Antony Genovese, \*\*Ristorante il Pagliaccio;
- Alfonso Iaccarino, \*\*Don Alfonso 1890;
- Gennaro Esposito, \*\*Ristorante Torre del Saracino;
- Angelo Sabatelli, \*Angelo Sabatelli Ristorante;
- Antonella Ricci, \*Al Fornello da Ricci Ceglie;
- Luca Abruzzino, \*Ristorante Abruzzino;
- Stefano Deidda, \*Dal Corsaro;
- Accursio Capraro, \*Accursio Ristorante.

Ad Alba si esibiranno quattro chef selezionati attraverso una call nazionale lanciata lo scorso aprile dall'Accademia Bocuse d'Or Italia:

- **Paolo Griffa**, classe 1991, originario di Carmagnola, chef de partie del Restaurant Serge

Vieirà, due stelle Michelin;

- **Giuseppe Raciti**, classe 1985, chef del Ristorante Zash-Country Boutique Hotel a Riposto, provincia di Catania;
- **Martino Ruggieri**, classe 1986, chef de cuisine del tre stelle Michelin Pavillon Ledoyen di Parigi;
- **Roberta Zulian**, classe 1981, sous-chef dell'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio.

Ogni chef ha un Ente Promotore, indispensabile per partecipare alla Selezione Italiana, e un team costituito da un Commis e un coach.

In ottemperanza alle regole canoniche del Bocuse d'Or, gli chef in gara si sfideranno in una serrata prova della durata di 5 ore e 35 minuti, su due tipologie di piatti:

1. il primo, a base vegetale, prevede una presentazione con servizio all'italiana;
2. il secondo, a base di carne, sarà invece servito a vassoio.

Tra i prodotti principali del piatto vegetariano, gli chef debbono usare il Riso DOP della Baraggia varietà Carnaroli, uova di gallina e il Gorgonzola DOP. Per il piatto di carne, invece, le materie prime protagoniste saranno la Carne di Razza Piemontese e le animelle.

«A rimarcare l'importanza di questo prestigioso concorso - dichiara Liliana Allena, Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba - abbiamo deciso di far coincidere la proclamazione del vincitore della Selezione del Bocuse d'Or Italia con l'avvio ufficiale dell'autunno fieristico di Alba, delle Langhe e del Roero. Accanto al [Tartufo](#) Bianco d'Alba, che celebreremo nei mesi di ottobre e novembre, e alle altre importantissime eccellenze, l'Accademia è l'ennesimo fiore all'occhiello di questo straordinario territorio che non smette mai di crescere ed innovarsi, puntando sempre sull'altissima qualità delle iniziative e dell'offerta».

Un augurio alla nostra Italia, ancora a digiuno di importanti traguardi al Bocuse!