



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

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.



Gli chef candidati 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!

Data di creazione

19/07/2017

Autore

manuela-mancino