

A FIRENZE IL G7 DEGLI CHEF PER FINALE BEST PLATE CHALLENGE

21 Ottobre 2017

di Redazione



FIRENZE – Dai quattro angoli del pianeta a Firenze per confrontarsi sulle ultime tendenze della cucina, del gusto a tavola e della ristorazione. Arriva per la prima volta la World Gourmet Society, la piattaforma internazionale che riunisce oltre 50mila chef, critici e appassionati di food & wine in tutto il mondo.

L'occasione è la finale nazionale del Best Plate Challenge, lunedì 23 quando il presidente mondiale **Matthias Tesi Baur** arriverà nella città toscana per consegnare i premi ai dieci chef italiani vincitori del primo premio assoluto e dei premi di categoria.

A premiare gli chef vincitori ci sarà anche **Andy Hayler**, l'unico critico gastronomico al mondo ad aver visitato tutti i ristoranti 3 stelle Michelin del pianeta.

“Sono rimasto colpito – sottolinea Matthias Tesi Baur, fondatore della Wgs – dal numero di chef italiani che hanno mostrato la loro creatività, abilità e dedizione nel preparare e presentare il cibo a un livello d’alta cucina. Gli chef italiani offrono un grande esempio su come il cibo può essere parte di una cultura e su come le persone sono preparate il cibo con passione e orgoglio”.

Intanto a Roma Gambero Rosso presenta la nuova guida *Top Italian Restaurants*, una guida digitale in inglese, che attraverso forchette, gamberi, spicchi e bottiglie, simboli oramai riconosciuti a livello internazionale, valuta e recensisce i locali italiani all’estero.

La guida, con 300 schede, “nasce dall’esigenza di premiare i portavoce del Made Italy nel mondo, coloro che con il loro estro e la loro creatività trasformano e promuovono le eccellenze dei prodotti italiani. Uno strumento utile”, dice il presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia**.