

## AD ALBA IL BOCUSE D'OR SELEZIONA MIGLIORI CUOCHI AL MONDO



28 Settembre 2017

CUNEO - Riso Carnaroli dop della Bargaggia, Gorgonzola dop e carne bovina di razza Piemontese. Il meglio della produzione gastronomica piemontese, ma non solo, nelle mani dei migliori chef italiani. Alba ospita domenica primo ottobre il Bocuse d'or, la più importante

competizione tra cuochi al mondo.

Quattro gli chef in gara. Il vincitore accede alla finale europea di Torino, ultima tappa prima della finalissima di Lione.

A sfidarsi sono **Paolo Griffa**, 27enne di Carmagnola (Torino), chef de partie del Restaurant Serge Vieirà a Chaudes-Aigues, due stelle Michelin; **Giuseppe Raciti**, 32 anni, chef del ristorante Zash-Country Boutique Hotel di Riposto (Catania); **Martino Ruggieri**, 31 anni, chef de cuisine del tre stelle Michelin Pavillon Ledoyen di Parigi; **Roberta Zulian**, 36 anni, sous-chef dell'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio.

Ogni cuoco ha 5 ore e 35 minuti per preparare due piatti: uno vegetale e uno di carne. A giudicarli trenta chef stellati guidati da **Enrico Crippa**, 3 stelle Michelin di Alba.