

BOCUSE D'OR SCEGLIE MIGLIOR CHEF AZZURRO IN CORSA PER TITOLO EUROPEO



1 Ottobre 2017

ALBA – Alba capitale del gusto, con una parata di oltre 35 grandi nomi dell’alta cucina, da **Antonino Cannavacciuolo** ad **Andrea Berton**, da **Gennaro Esposito** a **Moreno Cedroni**, da **Enrico Cerea** a **Gennaro Esposito**, da **Giovanni Santini** a **Anthony Genovese** fino al “padrone di casa”, **Enrico Crippa**.

Una grande sfida di alta cucina oggi, la finale nazionale del “Bocuse d’Or” che definirà il

campione degli Azzurri che andrà alla selezione dei giovani chef europei, che per la prima volta si terrà in Italia, a Torino l'11 e il 12 giugno 2018 in contemporanea con Coppa europea di Pasticceria e in vista della finalissima a Lione, in Francia, nel 2019.

E una grande occasione per la cultura gastronomica italiana, con la creazione dell'Accademia Bocuse d'Or Italia che si candida al ruolo di Coverciano per l'allenamento dei talenti ai fornelli da rendere competitivi a livello mondiale.

Sarà Enrico Crippa del tre stelle Michelin Piazza Duomo l'Accademia Bocuse d'Or Italia in qualità di presidente, insieme al direttore **Luciano Tona**, già direttore della scuola Alma, e figura di spicco della ristorazione da 30 anni.

"Alba mostra i muscoli" ha sottolineato **Davide Palluda**, chef stellato All'Enoteca di Canale "e mostra anche come anche noi italiani ci stiamo abituando all'idea che la creatività debba essere collegata al rigore e alla formazione".

"Oggi è una giornata importante - ha detto Crippa - e questo evento lo facciamo per tutto il Paese. Abbiamo invitato e coinvolto grandi chef di ogni regione, e con entusiasmo hanno aderito i grandi nomi dell'alta ristorazione. Qui c'è l'orgoglio di essere italiani, e la capacità delle Langhe e del Piemonte che ha imparato ad ospitare persone da tutto il mondo. Siamo orgogliosi di ospitare per la seconda volta la finale nazionale del 'Bocuse d'Or' qui ad Alba. Sarebbe ora che anche le istituzioni ci credessero di più", ha aggiunto.

"La cucina italiana sta dando idee nuove, - ha sottolineato Andrea Berton - e questo può fare la differenza. Siamo qui a dimostrare che la cucina italiana è fatta di professionisti, di dedizione, di capacità di creare valore. Nel mondo sanno che non siamo solo lasagna e pizza".

"La cucina italiana vive un momento felice - ha detto Moreno Cedroni - non siamo più solo tovaglia a quadretti. Il Bocuse d'Or potrà far vedere il nostro pensiero più contemporaneo".

"Siamo tutti qui al fianco di Enrico Crippa per dimostrare che in cucina non esistono

scorciatoie - ha detto Antonino Cannavacciuolo - è un grande progetto che abitua le nuove generazioni ad avere testa per reggere una platea mondiale; qui si costruisce il futuro”.

“Al Bocuse d’Or serve padroneggiare un linguaggio universale - ha concluso Gennaro Esposito - e creare quella tensione in campo che si ha quando gioca il Real Madrid. Siamo qui per imparare tanto, ma anche per dimostrare che stiamo sulla strada giusta”.

Intanto i quattro candidati (**Martino Ruggieri, Paolo Graffia, Roberta Zulian e Giuseppe Raciti**), hanno circa cinque ore per completare la prova.