

BOCUSE D'OR, MARTINO RUGGIERI MIGLIOR CHEF VA A FINALI PER TITOLO EUROPEO



2 Ottobre 2017

ALBA - Di sangue pugliese, nato a Martina Franca (Taranto) 30 anni fa, già vanta una brillante carriera in Francia, dove è l'head chef di Ledoyen Pavillon, uno dei ristoranti più importanti della Francia e del mondo (è al n°31 della 50th Best restaurant).

È **Martino Ruggieri**, vincitore assoluto oggi ad Alba (Cuneo) della finale nazionale del Bocuse d'Or Italia.

Ruggieri ora rappresenterà l'Italia negli Europei della più importante competizione tra cuochi in una edizione speciale, quella che, per la prima volta, si svolgerà a Torino nel giugno 2018. Una affermazione assoluta, quella di Ruggieri, con un piatto esteticamente perfetto e ricco di evocazioni alla tradizione pugliese e un coach del calibro di **Luigi Taglienti**.

“Ho raccontato una storia d'avanguardia, un viaggio dalla Puglia, l'Italia e il Mondo, spesso con lo scirocco che condiziona umori e odori. E poi ho lavorato sul simbolismo e sui colori e il non colore (il bianco e nero, ndr.). Per vincere il Bocuse d'Or bisogna avere una idea e lavorarci tanto e insieme a chef stellati per perfezionare la tecnica, l'estetica e il piatto. Ma in

Francia, la patria della competizione internazionale più prestigiosa tra gli chef, non premiano il più bravo; premiano chi racconta qualche cosa di vero”, ha detto.

“Non avevo mai pensato di partecipare al Bocuse d’Or, poi lavorando in Francia – ha ammesso lo chef – ho capito l’importanza del misurarsi. I francesi fanno concorsi per qualsiasi cosa, e io mi sono messo in gioco. La sfida adesso per gli italiani è essere identificabili”.

Per Luigi Taglienti, “Martino ha dimostrato di essere un cuoco che utilizza la tecnica, ma non fine a se stessa. E soprattutto ha narrato un territorio, la Puglia cucinando. E l’ho visto sempre consapevole di quello che stava facendo. E’ pronto a rappresentare l’Italia”.

Appena indossata la maglia degli Azzurri, Ruggieri ha fatto un appello alla Nazione: “Vorrei che tutti fossero al mio fianco in questa sfida che l’Italia deve vincere. Aziende, istituzioni, ciascun cittadino, dovrebbe sentirsi parte di un progetto che porterà la nostra cultura gastronomica nel gotha mondiale, le ‘Olimpiadi’ degli chef”.

Prima soddisfazione per Ruggieri, avere al suo fianco gli altri tre finalisti in gara ad Alba (**Roberta Zulian, Giuseppe Raciti, e Paolo Griffa**). Lo ha promesso la trentina **Roberta Zulian**: “È l’Italia che deve vincere”, ha detto la sous chef e pastro-chef dell’hotel Alpen Suite di Madonna di Campiglio.