

Ristoranti

Giuseppe Raciti di Zash alla selezione Bocuse d'Or. La finale ad Alba

di: Redazione

26 maggio 2017



Il 12 maggio scorso a Milano, nella sede de **La Cucina Italiana**, sono stati annunciati i nomi dei 4 chef, e relative squadre, tra i quali verrà scelto il team che rappresenterà l'Italia alla finale Europea del contest "**Bocuse d'Or**".

La finale italiana sarà l'**1 ottobre** ad **Alba (CN)**, stesso luogo della gara svoltasi nel gennaio 2016, a cui già partecipò lo chef siciliano **Giuseppe Raciti**, riscuotendo grandi consensi dalla giuria presieduta allora da **Perbellini**, che gli volle assegnare l'importante **Premio Europa**, istituito dalla **Comunità Europea**, il premio allo chef che maggiormente si fosse distinto nel migliore utilizzo della materia prima e rispetto della territorialità.

Alba e il suo territorio che scommette e investe ancora, insieme con la **Regione Piemonte** tutta, sulla più importante competizione delle **Arti Gastronomiche** a livello mondiale, avendo candidato **Torino** per il contest europeo nel 2018, ultima selezione prima della finale mondiale a **Lione** nel 2019.

Ad Alba, per mano e forte volontà del tristellato di casa e nuovo Presidente **Enrico Crippa**, insieme al Direttore **Luciano Tona**, nasce quindi l'Accademia Bocuse d'or Italia.

Lo scopo dell'Accademia è fornire ai candidati gli strumenti, il supporto e la preparazione tecnica necessari per arrivare preparati ad una sfida ad altissimo livello, al fine di rendere il team italiano sempre più competitivo portarlo alla fase finale della gara, traguardo ancora mai raggiunto da alcuno chef italiano!

D'ora in poi inizia, quindi, la fase della preparazione, fatta da allenamenti continui e costanti fino al giorno della gara. Viene mantenuta la formula della competizione così come concepita da **Paul Bocuse** 30 anni fa esatti: uno schema rigido che prevede la preparazione di 2 piatti + 1 vassoio di portata in 5 h e 35'. Questo non è un semplice concorso: è una gara contro il tempo e la tensione, è la capacità di concentrarsi con un rumore infernale, è la perfetta sincronia dei movimenti di tutta la squadra, è la perfezione del dettaglio al millimetro, è il tempo di reazione immediato al minimo errore, è il frutto di lavoro di mesi di collaudo di un team che deve interagire e conoscersi alla perfezione, muovendosi in spazi ridotti come un rituale perfetto. Nulla è lasciato al caso e all'improvvisazione: non basta solo essere bravi, bisogna essere creativi, anche nell'impattamento delle porzioni.

Giuseppe Raciti, executive chef di **Zash county boutique hotel** in Sicilia, presenta il suo team:

*"Il mio coach **Francesco Gotti**, conosciuto l'anno scorso al Bocuse d'or dove abbiamo stabilito subito grande intesa, è prima di tutto uomo di gran cuore, ma anche chef competente e determinato, e ancora professionista con una gran voglia di fare. Crediamo entrambi fortemente in questo progetto insieme e cercheremo di dare il massimo per portare a casa la nostra soddisfazione più grande! Il mio commis è **Marco Sciacca**, uno studente di 17 anni dell'IPSSAR di Giarre, che frequenta la mia cucina già da due anni. Ormai faccio fatica a far a meno di lui, mi rivedo da piccolo (e questo a volte mi commuove), ci capiamo con un semplice sguardo, ha la fermezza che gli deriva dall'essere persona serena e caparbia. Abbiamo lo stesso modo di vivere la passione e gli obiettivi! Con lui mi sento tranquillo perché mi fido. Insomma, la scelta non solo è stata facile, ma imprescindibile. Il mio Ente Promotore sono due (come non esserne fieri?) che collaboreranno per sostenermi in questa esperienza: la **N.I.C. (Nazionale italiana Cuochi)** capitanata dal General Manager **Gaetano Raguni**, e la **F.I.C.** capitanata dal Presidente **Rocco Pozzuolo**. Entrambi hanno fortemente creduto in me per i massimi obiettivi. Nel preparare la gara di Alba, siamo pronti a cercare la strada giusta per l'europeo di Torino, perché crediamo che solo con un grande lavoro di squadra ben programmato in tempi e modalità, si possa arrivare a traguardi importanti."*

Alla selezione italiana, lo chef **NIC Raciti** dovrà gareggiare contro altri tre concorrenti, gli chef **Paolo Griffa**, piemontese, impegnato in Francia al "Restaurant Serge Vieira"; **Martino Ruggieri**, Head Chef al "Pavillon Ledoyen" di Parigi; **Roberta Zulian**, chef dell'Alpen Suite Hotel di Madonna del Campiglio. Solo uno di loro accederà alla finale europea a Torino a giugno 2018, quando solo i primi 12 classificati tra i vari team nazionali europei partecipanti otterranno il pass per la finale mondiale.

Estratto dal curriculum di Giuseppe Raciti

Zash country boutique hotel Riposto (CT) Sicilia Executive Chef (da aprile 2014) Hotel Des Etrangers e Miramare 5 *****L (Siracusa)

San Domenico Palace Hotel 5*****L (Taormina) | Ristorante Principe Cerami 2** Michelin Executive Chef Massimo Mantarro

Villa Principe Leopoldo 5***** L Lugano (CH) | Chef Dario Ranza

Kulm Hotel 5*****L St.Moritz (CH) | Chef Sebastiano Finocchiaro

Ristorante Antica Osteria del Ponte Cassinetta di Lugagnano (Milano) | 2**Michelin | maestro Ezio Santin

Palace Hotel 5*****L Gstaad (CH) | Chef Peter Wiss

"Internazionali d'Italia di Massa Carrara": primato della giornata e la medaglia d'argento

PREMI

CONCORSO Miglior chef emergente italiano giugno 2015 :

si classifica secondo Sud Italia

Il suo arancino di alici diventa il piatto del concorso alla semi finale di Napoli, i 40 preparati per la gara non bastano, giornalisti e critici se lo litigano in una lottaall'ultimo piatto!

CONCORSO Bocuse d'Or 2016:

tra i 12 chef finalisti per la selezione Italiana, vincitore del Premio Europa, istituito dalla Comunità Europea: premia lo chef che maggiormente si distingue nel rispetto e migliore utilizzo della materia prima.

CONCORSO "GARA DI GUSTO" Miglior chef under 30 del Sud Italia Gennaio 2017 si classifica Primo

Il Premio Bocuse d'Or

(solo in inglese o francese)

In January 1987, Paul Bocuse created the Bocuse d'Or, a revolutionary gastronomy contest. Replicating the codes of major sporting events, he imagined a true show placing the emphasis on cooking and on the chefs. It takes place at the heart of Sirha, a professional tradeshow dedicated to food service and gastronomy in Lyon, France.

The idea: to bring together 24 young chefs from all over the world, among the most promising talents of their generation, and have them prepare superb dishes within 5 hours 35 minutes, live before an enthusiastic audience. To decide between them: a jury composed of the most illustrious chefs of the planet.

Beyond a mere cooking contest, the Bocuse d'Or is a show that receives extraordinary media coverage. Many talented chefs have made a name for themselves by winning the contest, like the winner of the Bocuse d'Or 2011, Danish chef Rasmus Kofoed – restaurant Geranium (Copenhagen) – who successively won the Bronze Bocuse, Silver Bocuse, and Gold Bocuse.

30 years after its creation, faced with the increasing number of nations who want to take part in the prestigious contest, the Bocuse d'Or inaugurated in 2007 the concept of pre-selection events by introducing the continental events: Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Latin America and Bocuse d'Or Asia, that became Bocuse d'Or Asia-Pacific in 2014 and now includes Australia.

These events are actual continental finals and aim to select the 24 countries that will reach the prestigious final. The Bocuse d'Or award is given at the end of the grande finale which takes place every two years in January during Sirha in Lyon. More than an isolated event, the Bocuse d'Or now features nearly sixty national and continental contests over a two-year cycle, all leading to the culmination in the world final that is invariably held in Lyon, France.