

Primo Piano

Terzo posto per la siciliana Rosaria Grasso all'European Young Chef Award 2024. Vince la rappresentante della Catalogna Marta Minoves

di: Redazione

2 dicembre 2024



Marta Minoves, rappresentante della Catalogna, ha vinto l'ottava edizione dell'European Young Chef Award. Con il suo piatto "Fonda Tor", ha conquistato la giuria internazionale, presieduta dalla chef stellata Martina Caruso, in rappresentanza della Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025. La giuria ha assegnato all'unanimità il primo premio alla sua creazione, apprezzandone l'eccezionale combinazione di sapori e il profondo legame con la ricetta tradizionale. Inoltre, ha elogiato tutti i partecipanti per il loro straordinario impegno verso la sostenibilità e la forte attenzione al sostegno dei produttori locali, elementi che hanno contribuito a elevare la qualità complessiva dei piatti presentati.

L'European Young Chef Award 2024 è stato organizzato dall'Istituto Internazionale di Gastronomia, Cultura, Arte e Turismo (IGCAT) in collaborazione con la Regione Siciliana Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca mediterranea e si è tenuto presso IPSSEOA "Giovanni Falcone" – Scuola Alberghiera di Giarre.



Otto finalisti da tutta Europa

Il concorso si è svolto dal 27 al 29 novembre e ha visto la partecipazione di finalisti di 8 Regioni europee della gastronomia premiate e candidate: Marta Minoves, Catalogna (Spagna); Polina Nazarova, Egeo meridionale (Grecia); Kaja Naveršnik, Slovenia; Óscar Roca, Menorca (Spagna); Jasmin Kärkkäinen, Saimaa (Finlandia); Rosaria Grasso, Sicilia (Italia); Giulia Casano, Gozo (Malta); Kincső Szász, Harghita (Romania).

Jasmin Kärkkäinen di Saimaa (Finlandia), ha conquistato il secondo premio con il piatto "Saimaa Gamekeeper's New Autumn Classic". La giuria ha apprezzato l'incredibile piacevolezza del piatto, descrivendolo come una gioiosa celebrazione della regione lacustre di Saimaa. I sapori tradizionali sono stati preservati e valorizzati in una presentazione elegante e raffinata.

Il terzo premio è stato assegnato a Rosaria Grasso, rappresentante della Sicilia. La giovane chef originaria di Mascali (CT) con il suo "Sapori di casa e di mare" ha sorpreso la giuria che ha elogiato la straordinaria abilità nel valorizzare i sapori delle acciughe.

La giuria internazionale

I piatti dei giovani chef sono stati valutati da una giuria internazionale di chef ed esperti, presieduta dalla chef Martina Caruso, del ristorante Signum di Salina (Sicilia), premiato con 1 stella e 1 stella verde dalla Guida Michelin. La giuria era formata anche da Boštjan Volk, vincitore dell'European Young Chef Award 2023 (Slovenia), Frida Jensen, terza classificata all'European Young Chef Award 2021 e proprietaria del Façon (Danimarca), José Luis Marques, esperto IGCAT e direttore della Coimbra School of Hospitality and Tourism Coimbra (Portogallo), Iulia Dragut, docente di cucina e di cucina di qualità, Iulia Dragut, Esperta IGCAT e Presidente dell'Associazione Culturale Euro East Alternative (Romania) e Per T. Tørrissen, Esperto IGCAT e Manager del Northern Norway Competence Center for Food (Norvegia).

Oltre alle competenze tecniche dei giovani chef, la giuria ha valutato la loro creatività, la capacità di comunicare la storia dei loro piatti, insieme alla capacità di ridurre gli sprechi alimentari e la plastica monouso in cucina, nonché di garantire un uso equilibrato di ingredienti a base di carne/pesce e verdure nei loro piatti. Inoltre, è stata prestata particolare attenzione alla conoscenza dei prodotti locali e dei produttori delle loro regioni da parte dei finalisti.

La cerimonia di premiazione

La cerimonia di premiazione si è svolta il 29 novembre presso il Monastero dei Benedettini di Catania alla presenza di Salvatore Barbagallo, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea della Regione Siciliana. "Un evento europeo così importante – ha detto Barbagallo – incoraggia i giovani ad avere successo nella costruzione di un futuro alimentare".

La Presidente dell'IGCAT, Diane Dodd, PhD, ha espresso la sua gratitudine agli organizzatori che hanno saputo sorprendere gli ospiti internazionali e si è rivolta ai finalisti dell'European Young Chef Award con queste parole: "I giovani sono il nostro futuro e, in questi giorni, avete dimostrato il vostro straordinario talento e la profonda comprensione dell'importanza di proteggere e promuovere il nostro patrimonio alimentare e culturale. Mi sento profondamente onorata di avervi conosciuto e sono certa che ognuno di voi meriti un futuro splendido!"

Diane Dodd ha poi sottolineato l'impegno della giuria, che ha affrontato un compito arduo per assicurarsi che il premio venisse assegnato al miglior piatto, "quello che davvero cattura o esalta i sapori del piatto tradizionale, racconta una storia della regione, mette in evidenza i prodotti locali e affronta il tema della sostenibilità".

La cerimonia di premiazione è stata condotta da Liliana Rosano, che ha anche moderato il livestreaming dell'European Young Chef Award 2024 insieme a Diane Dodd e al Prof. Vincenzo Russo, membro del comitato che guida il programma Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025 e professore ordinario all'Università IULM (Milano).

Un impegno per la sostenibilità e i prodotti locali

Il 28 novembre, tutti i finalisti dell'European Young Chef Award 2024, hanno aderito al patto IGCAT Regional Chef Ambassadors, impegnandosi a promuovere il patrimonio alimentare e culturale delle loro regioni nel corso della loro carriera professionale. Il programma dell'European Young Chef Award 2024 si concluderà oggi, 30 novembre, con visite guidate dedicate alla scoperta della gastronomia locale e incontri con i produttori della provincia di Catania.

Il Premio europeo per giovani chef dell'IGCAT

L'European Young Chef Award è un concorso annuale organizzato dall'IGCAT che riunisce i giovani talenti culinari delle Regioni europee della gastronomia premiate e candidate. Selezionati ogni anno attraverso concorsi locali, i finalisti dell'European Young Chef Award si sfidano innovando le ricette tradizionali delle loro regioni con ingredienti locali. Quest'anno il concorso è stato finanziato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Siciliana.

L'IGCAT conta sul continuo sostegno dell'ambasciatore ufficiale del concorso, lo chef stellato di fama mondiale Joan Roca, che ne ha sostenuto i principi fin dalla prima edizione del 2016. Nominato Miglior Chef del Mondo per due anni consecutivi (2017 e 2018), Joan Roca ha dichiarato che "l'European Young Chef Award è un processo di apprendimento e un'esperienza molto preziosa. Il successo è fare ciò che ti piace fare". Quindi, i finalisti dell'European Young Chef Award hanno già vinto!"

LR