WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Ristoranti

Finale mondiale Bocuse d'Or: team Italia sempre più in alto

di: Redazione

28 gennaio 2025

Un piazzamento al 9° posto che è decisamente significativo, che ci rende orgogliosi dei nostri ragazzi e che testimonia l'ulteriore crescita professionale e competitiva della squadra. È questa, infatti, la posizione conquistata dal Team Italia alla finale mondiale del Bocuse d'Or a Lione, in Francia, la gara di cucina più prestigiosa al mondo, che si è appena conclusa nel contesto del Salone Sirha 2025. Un piazzamento che pesa in positivo nella classifica mondiale delle 24 nazioni in gara, che ha visto sul podio al 1° posto la Francia, al 2° la Danimarca e al 3° la Svezia. Una soddisfazione per tutto il Team azzurro, composto da: Marcelino Gòmez (candidato), Alessandro Bergamo (coach), Benjamin Sørensen (commis), Lorenzo Alessio (coordinatore). Con loro, a Lione, c'erano anche lo Chef Enrico Crippa (presidente Accademia Bocuse d'Or Italia), intervenuto anche in qualità di componente della Giura internazionale di degustazione, e Rocco Pozzulo (presidente Federazione Italiana Cuochi) che, assieme agli altri partner della squadra e alle aziende, hanno dato in questi due anni di duri allenamenti e di qualificazioni tutto il supporto logistico, organizzativo e anche morale. Nel dietro le quinte del Team, prezioso è stato anche il supporto logistico e organizzativo da parte di Viridiana Franco, Fernando Lo Coco, Gennaro Liguori, Sebastian Schall, Lautaro Bringass e, in rappresentanza della Segreteria FIC e del Team italiano, il responsabile Alessandro Laudadio.

"Possiamo solo ringraziare questi ragazzi straordinari, che hanno messo tutto il cuore e la testa nell'affrontare una gara così impegnativa e prestigiosa – dice con entusiasmo lo Chef tristellato Enrico Crippa, presidente onorario della Federazione Italiana Cuochi. – Stiamo scalando sempre più la vetta di questo Olimpo della cucina e l'Italia sta guadagnando sempre più prestigio. Mi sento di dire grazie al nostro Team per quanto realizzato finora".

"In questi anni abbiamo fatto un percorso straordinario, fatto di duro lavoro e di sacrifici, e i nostri ragazzi meritano tutto il nostro supporto e i nostri complimenti – dichiara il presidente di Federcuochi, Rocco Pozzulo. – Conquistare la nona posizione in una classifica così prestigiosa è un risultato certamente brillante, che conferma che siamo sulla strada giusta".

Le congratulazioni ai nostri ragazzi sono arrivate anche da Carlo Bresciani (presidente FIC Promotion) e da tutta la Dirigenza FIC, come dalla Dirigenza della FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, prestigioso partner del Team, che rappresenta oltre 330 mila imprese e 120 mila soci, con una novantina di organizzazioni territoriali, e che ha sempre visto nella squadra un messaggio positivo e un rilancio di tutta la cucina italiana.

Alla finale è stata presente anche Chiara Petracca, Console Generale d'Italia, così come molti rappresentanti delle aziende partner. A sostenere il Team Italia, infatti, sono i Main Partner: Acqua Panna – San Pellegrino; Divine Creazioni di Surgital; Bugatti; gli Official Partner: Koppert Cress; Roboqbo; Electrolux Professional; Agnelli 1907; Silikomart; Valrhona; Royal Greenland; Sosa; e i Technical Partner: Zorzi; Hotmix; Polo Ristorazione; Latteria Sorrentina; Pasquini Marino.
Questa, dunque, la realizzazione gastronomica del nostro Team alla finale:
Piatto: Filetto di Ombrina con astice profumato agli agrumi di Sicilia; Zabaione all'astice e Marsala; Gelè di sedano, ripieno di finocchio, arancia e formaggio di capra; Sedano rapa confit con nocciole del Piemonte.
Vassoio: Sella di capriolo con mousseline al foie gras; Filetto leggermente affumicato con salsa ai funghi; Torta di capriolo, foie gras e pan brioche; Sfera di mela, Armagnac e fiori di Alliso; Gioiello di mela cotogna al cedro; Ravioli ripieni di patate, parmigiano e limone, serviti con infuso al the affumicato.
Il vassoio, molto apprezzato dalla Giuria tecnica, è stato il frutto della progettazione da parte della designer Astrid Luglio e della realizzazione dell'azienda partner Bugatti, che hanno certamente valorizzato ancora di più il concetto di eleganza e di stile italiano, abbinati alla professionalità dei nostri Chef.
Un ringraziamento particolare, infine, è stato rivolto, per tutto il supporto logistico ricevuto a Lione, all'Associazione Cuochi Italiani in Francia, con il presidente Agostino Coppola, che ancora una volta hanno evidenziato l'importanza di fare squadra.