

Torino capitale europea della gastronomia dal 10 al 12 giugno

scritto da Redazione | 07/06/2018



Per la prima volta nella storia, in Italia si terranno le qualificazioni europee del Bocuse d'Or, in concomitanza con la Coppa Mondiale di Pasticceria e il Gourmet Expoforum.

Dopo Milano e insieme a Roma, Torino è senza dubbio la città più in fermento dal punto di vista gastronomico anche grazie a recenti aperture d'eccezione. Tra queste il **bistrot firmato Cannavacciuolo**, il concept food & beverage **EDIT** con la supervisione di **Pietro Leemann, Renato Bosco** e dei **fratelli Costardi**, il frizzante **cocktail bar Barz8**, la storica pizzeria napoletana **Starita** e il **Ristorante Condividere** all'interno del progetto "Nuvola" in zona Aurora e ideato da Lavazza. Quest'ultima realtà è guidata da Ferran Adrià e vede ai fornelli lo chef Federico Zanasi.

In questo contesto la città sabauda, dal 10 al 12 giugno, si appresta a ospitare ben tre eventi internazionali presso l'**Oval Lingotto** e precisamente il **Bocuse d'Or**, la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** e il **Gourmet Expoforum**.

Bocuse d'Or, a Torino la finale della selezione europea

Trentun anni fa **Paul Bocuse**, luminaire della cucina francese scomparso pochi mesi fa all'età di 91 anni, pensò che per fare emergere le nuove leve della ristorazione fosse necessario farle sfidare in una competizione di livello internazionale. Nacque così il **Bocuse d'Or**, un evento che ogni 2 anni riunisce i migliori 24 giovani chef al mondo e che premia chi riesce a convincere e stupire una giuria di 24 cuochi che rappresentano le nazioni partecipanti.

Sarà proprio Torino che, l'11 e il 12 giugno, ospiterà la finale della selezione europea in cui si sfideranno ai fornelli **venti giovani chef** dei quali solo i primi 10 accederanno alla finale di Lione il 29 e 30 gennaio 2019 in concomitanza con **Sirha**, la rassegna internazionale dell'industria alberghiera e della ristorazione che nell'ultima edizione ha registrato oltre 200 mila presenze e 25 mila chef. Alla finale francese del Bocuse d'Or parteciperanno anche gli altri 14 finalisti provenienti dalle selezioni continentali che si sono svolte nel resto del mondo (5 dall'America, 5 dall'Asia, 2 dall'Africa e 2 Wild Card).

Nella tappa piemontese, la gara sarà articolata in due prove in un tempo complessivo di 5 ore e 35

minuti. La prima prevederà la realizzazione di 15 piatti individuali con l'utilizzo di uova e [formaggio Castelmagno DOP](#) mentre la seconda consisterà nella realizzazione di una ricetta servita su un grande vassoio d'argento a base di animelle di vitello, Riso S. Andrea della Baraggia Biellese e Vercellese e filetto di vitellone di Razza Fassona Piemontese. I concorrenti potranno attingere ad una dispensa con oltre 80 prodotti forniti dal Mercato Metro e dovranno scegliere almeno un prodotto Slow Food.

Il pugliese Martino Ruggieri è lo chef che rappresenterà l'Italia

A rappresentare l'Italia alla finale europea del [Bocuse d'Or](#) ci sarà **Martino Ruggieri** vincitore della prima selezione tenutasi ad ottobre ad Alba, chef adjoint del **Ristorante Ledoyen Pavillon**, tristellato negli Champs - Elisées e guidato da **Yannick Alléno**.

Nato nella cittadina pugliese di Martina Franca (TA), Ruggieri a soli 31 anni vanta numerose esperienze nell'alta ristorazione tra le quali **Villa Fiordaliso** di Gardone Riviera (BS) dove ha collaborato con lo chef Riccardo Camanini, **L'atelier de Joel Robuchon** (2 stelle Michelin), **La Pergola** a Roma (3 stelle Michelin) e **Café Les Paillettes** a Pescara (1 stella Michelin).

A lui il compito di sfidare il 12 giugno il gotha della giovane ristorazione mondiale, sotto la guida del Team Italia rappresentato dal Presidente **Giancarlo Perbellini** del ristorante Casa Perbellini, dal coach francese **François Poulain**, dal commis belga **Curtis Clément Mulpas** del ristorante Ledoyen, dal promotion manager **Luciano Tona**, direttore dell'Accademia Bocuse d'Or Italia e sotto la supervisione di **Enrico Crippa**, presidente dell'[Accademia Bocuse d'Or Italia](#).

Bocuse d'Or - Torino, finale selezione europea

11 giugno 2018

1	Polonia	Dawid Szkudlarek	<i>Restaurant Folwark Folińscy</i>
2	Belgio	Lode De Roover	<i>Restaurant Fleur de Lin</i>
3	Islanda	Bjarni Siguróli Jakobsson	<i>Reykjavík Gastronomy</i>
4	Ungheria	Adam Pohner	<i>Restaurant Kistücsök</i>
5	Germania	Marvin Böhm	<i>Restaurant Aqua in the Ritz Carlton</i>
6	Paesi Bassi	Lars Drost	<i>Restaurant Ciel Bleu, Amsterdam</i>
7	Spagna	Juan Manuel Salgado	<i>Restaurant Caelis</i>
8	Francia	Matthieu Otto	<i>Auberge St Walfrid</i>
9	Svizzera	Mario Garcia	<i>Food creator, Horw LU</i>
10	Regno Unito	Tom Phillips	<i>Restaurant Story</i>

12 giugno 2018

1	Russia	Andrey Matuha	<i>Restaurant The Pech</i>
2	Svezia	Sebastian Gibrand	<i>Freelance - Gibrand Gastronomi</i>
3	Croazia	Zlatko Novak	<i>Restaurant Bedem, Varaždin</i>
4	Finlandia	Ismo Sipiläinen	<i>Sipeläinen</i>
5	Norvegia	Christian André Pettersen	<i>Restaurant Mondo</i>

6	Danimarca	Kenneth Toft-Hansen	<i>Svinkløv Badehotel</i>
7	Italia	Martino Ruggieri	<i>Alleno Paris, Pavillon Ledoyen</i>
8	Bulgaria	Nikola Nikolov	<i>Evian Resort, France</i>
9	Estonia	Pavel Gurjanov	<i>Restaurant Bordoo</i>
10	Turchia	Mutlu Şevket Yilmaz	<i>Restaurant Seasons</i>

Bocuse d'Or OFF

Già a partire da marzo a Torino e dintorni sono iniziati dibattiti, mostre, visite e workshop collegati al Bocuse D'or che si intensificheranno con la finale europea nell'ambito del **Bocuse d'Or OFF**, un progetto ideato da regione Piemonte, Città di Torino e Camera di Commercio, realizzato con la collaborazione dell'Accademia Bocuse d'or Italia e [Il Circolo dei Lettori](#).

Tra gli appuntamenti in calendario, si segnalano **Regine e Re di Cuochi**, una mostra dedicata a 32 chef protagonisti della cucina italiana fino al 24 giugno all'Ex Borsa Valori, il **Turin Coffee Festival** dal 9 all'11 Giugno in Piazza Carlo Alberto, **Polifonie, racconti di cioccolato tra Piemonte e Sicilia**, un dialogo tra Corrado Assenza, Guido Gobino, Mario Incudine e Giuseppe Spicuglia il 10 giugno al Circolo dei Lettori e la presentazione della **Guida Gelaterie d'Italia 2018** il 14 giugno nella stessa sede.

Coppa del mondo di Pasticceria 2018 - Torino

La selezione europea della sedicesima edizione della [Coupe Mondiale du Pâtisserie](#) inizierà domenica 10 giugno a Torino e durerà tre giorni, dalle 10.00 alle 17.00. La rassegna, nata nel lontano 1989, **vedrà sfidarsi 8 squadre europee** (Belgio, Turchia, Svezia, Russia, Polonia, Svizzera, Bulgaria e Israele) che - in cinque ore - dovranno preparare un entremet alla frutta, 10 dessert al piatto, una scultura di zucchero e una di cioccolato.

Le migliori 3 accederanno finale di Lione del 27 e il 28 gennaio 2019, insieme alle migliori 3 squadre delle altre selezioni continentali, alle TOP 5 (Italia, Giappone, USA, Corea del Sud e Regno Unito) e a 5 wild card assegnate dal fondatore della [competizione](#) Gabriel Paillason alle nazioni più meritevoli.

Gourmet Expoforum 2018

I padiglioni storici del Lingotto Fiere, sempre dal 10 al 12 giugno, accolgono un'importante rassegna espositiva B2B per il settore Ho.re.ca. e Food & Beverage la quale accompagnerà gli eventi più attesi del Bocuse d'Or e della Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Si tratta del **Gourmet Expoforum 2018**, fiera internazionale organizzata da GL Events ogni 2 anni a partire dal 2014. Come suggerisce il nome del format, vi sarà una parte espositiva (Expo) nella quale si potranno toccare con mano le **novità nell'ambito del food & beverage** proposte dalle aziende presenti in fiera ed una parte congressuale (Forum) che vedrà la presenza di un **ricco calendario di conferenze, workshop, degustazioni, contest e molto altro**.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.