Finale europea Bocuse D'Or, Alessandro Bergamo guida il team italiano

alessandro-bergamo-628a6ec3

L’Italia volerà alla **finale europea di Tallinn del Bocuse d’Or Europe (28-29 maggio)** insieme al team di **Alessandro Bergamo**, sous chef di Carlo Cracco che si è aggiudicato la vittoria con **Lorenzo Alessio** (coach) e **Francesco Tanese** (commis); questo il verdetto della **Selezione Italiana Bocuse d’Or Italia** che si è svolta presso la Apro Accademia Alberghiera di Alba (CN), che ha ospitato l’evento organizzato da Bocuse d’Or Italy Academy.

Un traguardo importante questo per il giovane chef Bergamo - che si guadagna così il diritto di accedere alla finale estone - suggellato dalla premiazione finale da parte di METRO Italia, main partner della manifestazione, da sempre al fianco dei professionisti della ristorazione e dell’ospitalità.

Il verdetto finale è stato determinato da una valutazione tecnica, di abbinamenti, sapore delle preparazioni, caratteristiche organolettiche del piatto, equilibrio e qualità del cibo proposto, sotto l’occhio attento di Enrico Crippa (Piazza Duomo, Alba), Carlo Cracco (Ristorante Cracco, Milano) e Luciano Tona - rispettivamente Presidente, Vicepresidente e Direttore della Bocuse d’Or Italy Academy, da una giuria di degustazione composta da Chef provenienti da tutta Italia, oltre che da una giuria tecnica.

Tre i team in gara che, in 5 ore e 35 minuti, hanno realizzato e presentato due piatti con ingredienti principe, quali il coniglio grigio di Carmagnola e la salsiccia di Bra dei rispettivi Presìdi Slow Food, lo sgombro del Mediterraneo e il carciofo di Sicilia.

Una gara impegnativa che - mettendo a dura prova i candidati - riprende perfettamente il modus operandi della finale mondiale, che richiede capacità tecnica, professionalità e passione, premiando al contempo il gusto e la struttura del piatto; un vero e proprio banco di prova per capire e comprendere il giusto approccio da adottare per affrontare con la dovuta grinta la più importante competizione mondiale delle arti gastronomiche.

“Ho sempre desiderato partecipare a questa gara – dice Alessandro Bergamo – e ho personalmente scelto e seguito durante la mia formazione professionale luoghi e chef che avessero un legame con la competizione, una per tutti è stata l’esperienza nelle cucine del tre stelle Régis et Jacques Marcon a Saint Bonnet le Froid in Francia. Quando è capitata l’occasione di essere assistente coach all’Accademia Bocuse d’Or Italia durante la competizione di Martino Ruggieri – racconta sempre Bergamo – lavoravo in Canada con Riccardo Bertolino alla Maison Boulud Ritz Carlton. Ho mollato tutto, ho venduto la macchina per pagarmi le spese e per vivere l’esperienza del Bocuse d’Or dall’interno, osservando allenamenti,organizzazione, portando le mie conoscenze: il sogno era già quello di partecipare e adesso è finalmente realtà”.

Alessandro Bergamo ha vinto presentando una roulade di coniglio, sfogliatella di rapa agli agrumi con semi di senape fermentati, salsiccia di Bra, mela e rapa al Martini, tartelletta topinambur e caffè, rillette di coniglio in sfoglia di patate e semolino; una terrina di sgombro con salsa all’aceto di scalogno e aneto, purea di carciofo e Cynar, tartelletta broccolo e nasturzio, raviolo di rapa, patata e frutto della passione.

Il Team Italia da oggi, e in vista della finale europea di Tallinn, guidato dalla Bocuse d’Or Italy Academy, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e con il supporto di Metro, Bragard, Acqua Panna San Pellegrino e Le Royal Fournier, dovrà iniziare sin da subito il percorso di allenamento che si svolgerà in parte a Milano e in parte ad Alba sotto la diretta guida del Presidente del Bocuse d’Or Italy Academy Enrico Crippa. Si prevede una formazione di alto livello, che coinvolgerà Chef, food designers, aziende ed esperti del settore, che ricercheranno le soluzioni più innovative per rendere la cucina italiana competitiva all’interno dei circuiti di eccellenza a livello mondiale.

“È con orgoglio che confermiamo il nostro sostegno a Bocuse d’Or e in particolare siamo lieti di poter mettere la nostra professionalità a disposizione dello Chef Bergamo e di tutto il Team che rappresenterà l’Italia in questa prestigiosa competizione internazionale.” - dichiara **01**, Head of Corporate Communication & PR di Metro Italia. “In qualità di partner dei professionisti della ristorazione e dell’ospitalità lavoriamo al loro fianco ogni giorno, per sostenerli ed ispirarli nella continua ricerca dell’eccellenza. La solida partnership con Bocuse d’Or conferma ulteriormente il nostro impegno.”

Nata nel 2017, la Bocuse d’Or Italy Academy ha il compito di supportare in ogni campo il Team Italia e di prepararlo alle finali, in questo modo il legame che si crea tra l’Italia e il Bocuse d’Or sottolinea la volontà della nazione di eccellere nel mondo dell’alta cucina, attraverso un evento di rilievo che

permette a tutti i partecipanti di godere di una vetrina internazionale.

“Durante i preparativi ero molto emozionato – commenta il Presidente della Bocuse d’Or Italy Academy **Enrico Crippa** - osservavo i ragazzi organizzarsi e non mi sembrava vero che tutto questo stesse accadendo di nuovo. Ci siamo mossi velocemente e non immaginavo che alla fine saremmo riusciti ad essere qui oggi. Noi della Bocuse d’Or Italy Academy dobbiamo molto al supporto della Federazione Italiana Cuochi, abbiamo iniziato da poco questo cammino insieme e c’è una buona sinergia, elemento fondamentale per la buona riuscita del Team Italia alla finale del Bocuse d’Or Europe, che si terrà a aTallin il 28 e 29 maggio 2020. Con Bergamo, che si è aggiudicato la vittoria, partiremo subito con gli allenamenti per affrontare nel miglior modo possibile le prossime gare e per arrivare competitivi a Lione nel 2021. Continueremo a lavorare anche con chi oggi non è riuscito a vincere, perché da qui potrebbero nascere nuovi campioni italiani per i prossimi Bocuse d’Or”.