La chef Arianna Gatti finalista del concorso gastronomico Chef Balfegó

arianna-gatti-2a863af6

La chef italiana **Arianna Gatti**, del ristorante **Miramonti l'altro**, due stelle Michelin a Concesio (Brescia), è una degli otto finalisti della quarta edizione del concorso di gastronomia **Chef Balfegó**. Il concorso, uno dei piú importanti d'Europa, riconosce e premia gli chef che sanno lavorare e preparare al meglio il tonno rosso Balfegò.

Chef Balfegó, organizzato per l'azienda spagnola **Balfegó**, leader mondiale nella pesca, lo studio e la commercializzazione del tonno rosso, nonché maggiore esportatrice del mondo in qualitá ed eccellenza del suo prodotto, in quest'edizione diventa internazionale con l'Italia come Paese ospite. La realizzazione della parte italiana del concorso è stata possibile grazie a **Longino & Cardenal**, distributore del tonno Balfegó in Italia.

In questa quarta edizione, insieme alla chef Arianna Gatti concorreranno per il titolo Ander Hurtado Monasterio del Restaurante Zarate (Bilbao), Enrique Medina Arnal del Restaurante Apicius (Valencia), Cristóbal Muñoz Ortega del Restaurante Ambivium (Peñafiel – Valladolid), Alejandro Pérez Polo del Restaurante Bardal (Ronda – Málaga, Juan Carlos Reyes Moreno del Restaurante ABaC (Barcellona), Lara Rodríguez Díaz del Restaurante Kraken ArtFood (Gijón) e Rubén Sánchez Camacho del Restaurante Epílogo (Tomelloso – Ciudad Real).

La selezione è stata realizzata tra i circa 200 chef professionisti iscritti al concorso quest'anno, con i quali è stato praticamente raddoppiato il numero di iscritti rispetto alla scorsa edizione, una chiara mostra del peso e dell'influenza raccolti da quando esiste il concorso.

Tutti i partecipanti di quest'edizione hanno un minimo di 23 anni, lavorano in ristoranti situati in territorio spagnolo o italiano e hanno presentato una ricetta di loro invenzione con il tonno rosso come ingrediente obbligatorio. L'originalità, la presentazione e le tecniche di cucina utilizzate nelle ricette sono stati il metro di giudizio preso in considerazione dagli chef Hideki Matsuhisa ed Ekaitz Apraiz e

dal critico gastronomico Esteban Capdevila, incaricati di valutare le candidature.

Una giuria stellata per la finale

Gli otto aspiranti selezionati parteciperanno alla finale del IV Concorso di Cucina Professionale “Chef Balfegó”, che si svolgerà in modalità presenziale, sempre che la situazione sanitaria lo permetta, durante il mese di ottobre a Madrid. In quest’ultima prova i candidati si metteranno alla prova con due ricette. La prima sarà realizzata con il filetto di tonno rosso, mentre la seconda si può realizzare con una parte a scelta dello stesso animale.

La giuria sarà capitanata da **Martin Berasategui** e composta da professionisti del settore: chef che sommano quattordici stelle Michelin e rinomati critici gastronomici spagnoli saranno gli incaricati di decidere i tre vincitori della IV edizione di questo Concorso di Cucina Professionale che organizza Balfegó.

Si valuterà, in ordine d’importanza, il sapore, l’aroma e la consistenza di ogni piatto (40 punti), la presentazione (30 punti), l’equilibrio degli ingredienti (15 punti) e l’elaborazione ed il trattamento del prodotto (15 punti). Gli chef partecipanti potranno contare sulla collaborazione di un aiutante di cucina dello stesso ristorante in cui lavorano.

Oltre al trofeo e ad un set di coltelli giapponesi speciali per il taglio del pesce, il vincitore o la vincitrice riceverà 6.000 euro in contanti e un viaggio in Giappone per due persone. Una settimana intera per conoscere la ricchezza gastronomica e culturale del Paese Nipponico. Il secondo classificato riceverà 3.000 euro in contanti e il terzo 1.000 euro. Infine, i tre vincitori parteciperanno come oratori a Madrid Fusion 2022.