S.Pellegrino Cooking Cup: la competizione del gusto

Un pool di 11 giovani chef e una giuria composta da altrettanti membri, tutti professionisti internazionali e rinomati, insigniti delle stelle Michelin o presenti nel palmares del S. Pellegrino World's 50 Best Restaurant. Questi i protagonisti dell'11ma edizione della S. Pellegrino Cooking cup, evento sportivo unico che coniuga l'amore per la vela con la passione per l'alta cucina e che coinvolge numerosi Paesi.
Organizzata in cooperazione con La Compagnia della Vela, storico Yatching Club di Venezia, nel 2011 la S. Pellegrino Cooking Cup ha visto concorrere 40 imbarcazioni, undici delle quali hanno ospitato altrettanti giovani chef in arrivo da Australia, Belgio, Cina, Germania, Israele, Italia, Russia, Sud africa, Svezia, Olanda e emirati Arabi.

Vincitori e premi
La S. Pellegrino Cooking Cup, è stata vinta dalla barca Raffica con il cuoco Enrico Pianegonda del ristorante La Corte di Cornedo Vicentino, che ha proposto i "Maccheroncini marchigiani".
Il trofeo Inside the Cooking , assegnato all'equipaggio che ottiene il miglior punteggio tra perfomance velica e gastronomica è stato conquistato da Israele, la cui barca era seconda anche nella classifica generale, con un distacco di 5 punti rispetto al Raffica. La ricetta israeliana presentata dallo Chef Orel Kimchi (ristorante Cavalier a Gerusalemme) proponeva "triglia su crema di cavolfiore e mandorla con ciottoli di melanzana e schiuma di limone". Invece il premio Young Chef of the Year Award (giunto alla terza edizione) è stato attribuito al cuoco svedese Daniel Berlin, del ristorante Krog i skane.