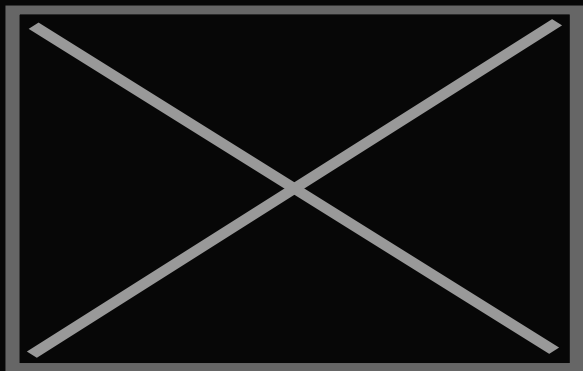


# **Global Chef Challenge 2014: Gotti e Lorusso arrivano in finale**





Vi sono anche due italiani - Francesco Gotti e Giovanni

Lorusso - tra i sette chef finalisti che si sfideranno per il titolo mondiale alla "Global Chef Challenge", la gara mondiale di cucina indetta ogni due anni dalla World Association of Chef Society (WACS), l'organizzazione mondiale delle berrette bianche che comprende le associazioni di oltre 92 Paesi, tra cui la Federazione Italiana Cuochi con i suoi circa 16.000 iscritti, e che riunisce dieci milioni di cuochi nel mondo.

Alla finale 2014 della competizione, programmata per il 3 luglio a Stravanger in Norvegia, parteciperanno quindi ben due finalisti italiani, con l'insegna della FIC: Giovanni Lorusso, per la categoria giovani chef, e Francesco Gotti, che concorre tra i senior.

Ma in pratica cosa significa "combattere" per essere proclamato migliore chef del mondo? Lo chiediamo a Fabio Tacchella, il manager-coach dei nostri concorrenti, nonché famoso chef, insegnante di cucina e giudice internazionale. «Per un cuoco, vincere il "Global Chef Challenge" implica non solo saper cucinare, ma anche gestire la cucina con la consapevolezza di essere l'artefice del gusto e, soprattutto, della salute dei propri clienti».

**Cosa intende per artefice della salute dei clienti?**

«Quando entriamo in un ristorante in realtà dobbiamo fidarci del cuoco che, se come una brava mamma, ha valutato attentamente la sicurezza e l'igiene dei prodotti e poi li cuoce in un contesto pulito e sicuro, ci farà star bene, altrimenti metterà a rischio il nostro benessere. Di ciò si tiene seriamente conto. Il regolamento del "Global Chef Challenge" prevede che circa il 30% dei punteggi sia riferito alla sicurezza alimentare e alla corretta gestione della cucina, il 20% alla presentazione e il 50% agli aspetti più gastronomici della ricetta».

**Può spiegare in cosa consiste "la gestione della cucina"?**

«Per esempio, se gli scarti della preparazione di un piatto vengono riutilizzati in maniera intelligente, si ha una valutazione positiva. Anche l'attenzione a lavarsi le mani, dopo ogni manipolazione di alimenti diversi o il semplice toccarsi la faccia, è oggetto di giudizio».

