
italiana 'Bocuse d'Or', Rizzoli: gastronomia nostra amb

Categorie: Istruzione Formazione e Lavoro

È stata presentata da [Cracco](#) in Galleria la Selezione italiana 'Bocuse d'Or' Italia che si svolgerà il 27 gennaio ad Alba/CN organizzata dall'Accademia Bocuse d'Or Italia in collaborazione con la [Federazione Italiana Cuochi](#) e con il supporto di Metro Academy, Bragard e Le Royal Fournier.

L'obiettivo è individuare lo chef che guiderà il Team Italia alle gare europee di Tallin 2020 (28-29 maggio) con l'obiettivo di guadagnarsi le qualificazioni alle finali del Bocuse d'Or di Lione 2021, la più importante competizione mondiale delle arti gastronomiche.

All'incontro è intervenuta anche l'assessore all'Istruzione, Formazione e Lavoro di [Regione Lombardia](#) [Melania Rizzoli](#).

“Milano, la Lombardia e l'Italia sono famose in tutto il mondo anche per il fascino delle proposte enogastronomiche: piatti che sono diventati nostri ambasciatori a livello internazionale e – ha commentato l'assessore Rizzoli – mi fa piacere che anche chef lombardi possano partecipare a momenti come il 'Bocuse d'Or': i nostri percorsi di formazione professionali lavorano con passione e impegno ormai da anni per preparare i giovani alle diverse professioni connesse con la ristorazione. Il mio auspicio è che qualcuno tra loro possa avere l'opportunità di prendere parte a eventi come questo”

Alla presenza delle autorità regionali e comunali sono stati presentati i tre team che parteciperanno alla Selezione, composti rispettivamente da uno [chef](#) candidato, un commis e un coach che si affronteranno nella preparazione di due piatti, utilizzando alcuni ingredienti principali selezionati dal Comitato Organizzatore e giudicati da una Giuria di Degustazione composta da 18 importanti chef italiani e da una Giuria Tecnica.

ben