

**L'EVENTO**



Enrico Crippa chef di Piazza Duomo

Per due giorni a Alba il "Bocuse d'Or" la sfida mondiale dei giovani cuochi

Crippa e Vissani tra gli chef in giuria

MARCO TRABUCCO A PAGINA IX



**IL CONCORSO**

Dodici cuochi italiani si sfidano al teatro Sociale di Alba per arrivare alle semifinali europee di Budapest a maggio e poi alla finale mondiale che si terrà a Lione nel gennaio del prossimo anno

**L'EVENTO/DOMENICA E LUNEDÌ**

# Ad Alba il Bocuse d'Or campionato mondiale della grande cucina

MARCO TRABUCCO

**S**ARANNO dodici chef tutti "giovani (o quasi) e belli" a contendersi, domenica e lunedì, ad Alba l'accesso alle finali del Bocuse d'Or il "campionato del mondo" della cucina. Una gara inventata appunto da Paul Bocuse, il più grande cuoco del 20esimo secolo per la critica (per dire, è uno che da 50 anni, si tiene le tre stelle Michelin), nel 1987 e la cui finale si svolge ogni due anni a Lione, la città sede del ristorante del grande cuoco. Una competizione cui partecipano decine di nazioni e in cui l'Italia non ha mai avuto risultati eccellenti. Toccherà ai concorrenti in gara (undici maschi e una sola femmina) nel weekend, risollevarlo il nostro onore culinario in terra di Francia. O meglio a uno di loro, quello che nella due giorni saprà convincere i giurati della sue capacità ai fornelli.

Per l'occasione Alba ha fatto le cose in grande. Prima di tutto per la sede del concorso che sarà il Teatro Sociale Busca un gioiello ottocentesco con il palco al centro di due platee: quello dove saranno allestite le cucine su cui i concorrenti si esibiranno. A Giudicarli sarà una giuria composta da una trentina dei più importanti chef italiani: da Matteo Baronetto del Cambio, al campano Gennaro Esposito, dall'inventore della cucina pop,

Davide Oldani a Andrea Berton da Gianfranco Vissani a Mauro Uliassi ai piemontesi Gian Piero Vivalda (Antica Corona Reale) e Marco Sacco (Piccolo Lago) e Luisa Valazza (Sorriso). A presiedere la giuria l'"albese" Enrico Crippa di Piazza Duomo con Giancarlo Perbellini, che guida il Bocuse d'Or italiano. Maestro di cerimonie il critico Luigi Cremona di Witaly.

Due i piatti su cui si svolgeràà

In gara dodici cuochi italiani, tra i giurati grandi chef come Crippa, Vissani e Oldani

la selezione: per il pesce gli ingredienti saranno lo storione e il caviale, per la carne il cervo. Tra i cuochi in gara due sono i piemontesi che giocheranno praticamente in casa: Michelangelo Mammoliti, chef dell'Osteria Madernassa, elegante locale di Guarene, a due passi da Alba. E Stefano Paganini titolare dell'omonimo ristorante di Magliano Alfieri. La gara di svolgeràà domenica dalle 10 alle 20 e lunedì dalle 10 alle 17. Appena fuori del teatro sarà allestita l'isola degli chef, con 4 box di gara, e collegamento video con l'interno. L'ingresso in platea sarà libero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

