



COMUNICATO STAMPA

Bocuse d'Or Italia: ecco i nomi dei tre finalisti che a Bergamo si contenderanno l'onore di rappresentare l'Italia alla finale europea di Bruxelles

Bergamo, 13 febbraio 2012.

Il Comitato Organizzatore del Bocuse d'Or Italia ha selezionato i nominativi dei candidati che il giorno 20 febbraio accederanno alla finale della selezione italiana per aggiudicarsi l'onore di rappresentare la nostra nazione a Bruxelles, gareggiando tra i venti migliori chef europei. Una dozzina le candidature pervenute. Il regolamento quest'anno prevedeva la presentazione di un dossier particolarmente dettagliato e la commissione (costituita da Giancarlo Perbellini, presidente del concorso e titolare del ristorante Perbellini di Isola Rizza; Carlo Spinetti, presidente dell'Associazione Promozione del Territorio e Antonio Santini, titolare del ristorante Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio) ha posto minuziosa attenzione nell'esaminare ciascuna candidatura, vagliando, oltre alla professionalità e alle capacità degli chef, anche gli aspetti caratteriali di predisposizione alla competizione e gli elementi motivazionali che hanno spinto ciascuno di loro a presentarsi alla selezione.

I tre finalisti

Alfio Ghezzi - Locanda Margon (Ravina - TN)

Larosa Massimo - Il Mosaico (Casamicciola Terme, Isola d'Ischia - NA)

Andrea Serravezza - Resort Tenuta Tresca (San Cassiano - LE)

Il loro profilo

ALFIO GHEZZI

Trentino di Tione, classe 1970, nell'aprile 2010 approda ai fornelli della Locanda Margon, il ristorante delle Cantine Ferrari e nel 2011 conquista il primo riconoscimento dalla prestigiosa Guida Michelin. Diploma di cuoco e di tecnico delle attività alberghiere, Alfio Ghezzi è stato commis di cucina e chef di partita in prestigiosi alberghi di rinomate località italiane. Dopo alcuni anni dedicati all'insegnamento, il ritorno all'originale vocazione di chef e



l'opportunità di apprendere l'arte da due grandi maestri quali Gualtiero Marchesi e Andrea Berton. Con il primo lavora all'Hosteria dell'Orso a Roma e al Casinò Les Princes di Cannes, del secondo è invece sous-chef da Trussardi alla Scala a Milano. "Esperienze fondamentali per la mia formazione", spiega lo chef della Locanda Margon. "Se grazie a Marchesi ho appreso uno stile di cucina semplice basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio, Berton mi ha dato una visione complessiva del ristorante e insegnato l'importanza della precisione. Due maestri in tutto e per tutto: per me saranno sempre due modelli".



Promozione
del Territorio

Via Borgo Palazzo, 137
24125 Bergamo (BG)
PIVA/C.F.: 03615520164

MASSIMO LA ROSA

Nasce a Genova, fin da piccolo ha avuto una forte passione per la cucina, trasmessagli soprattutto dalla famiglia di origini calabresi. Una passione che decide di coltivare frequentando la scuola alberghiera. Lungo la strada ha incontrato grandi maestri dell'arte gastronomica italiana: da Gaetano Trovato ristorante Arnolfo di Colle di Val d'Elsa, Siena (2 stelle Michelin) ha appreso l'eleganza e la passione che contraddistinguono questo lavoro, da Antonio Guida ristorante Il Pellicano di Porto Ercole (2 stelle Michelin), la grande professionalità, la disciplina e l'organizzazione. Da cinque anni è sous chef al Mosaico, ristorante del Terme Manzi di Ischia, con Nino Di Costanzo (2 stelle Michelin). Nino di Costanzo, che gli ha trasmesso l'estremo rispetto del gusto, la meticolosa ricerca della materia prima, la precisione in ogni dettaglio e la continua voglia di mettersi in gioco e di portare avanti le proprie idee, sarà anche il suo allenatore in occasione del concorso. "Il mio pensiero di cucina è emozionare chi sta a tavola, partendo dalla tradizioni e dalla migliore materia prima, intaccandone il meno possibile il gusto naturale, anzi esaltandolo, ove necessario, con le tecniche più moderne".



ANDREA SERRAVEZZA

Attualmente chef executive del Resort Tenuta Tresca di San Cassiano, Lecce. Ha partecipato a diversi concorsi nazionali ed internazionali, conseguendo ottimi risultati, fra questi il titolo di Campione nazionale nel concorso Massa Carrara del 2004 e la medaglia d'oro al campionato internazionale di cucina calda - Massa Carrara, nel 2007. Già finalista nell'edizione 2010 della selezione nazionale del Bocuse d'Or, si ripresenta con l'entusiasmo e la convinzione che la cucina si esprima sempre guardando al futuro. "Le specialità del territorio abilmente rivisitate, si evolvono nella composizione del piatto per emozionare il cliente con sapori nuovi e al tempo stesso tradizionali, in un equilibrio armonico tra il classico e l'innovativo".



La competizione

La sfida avrà luogo il giorno 20 febbraio all'Accademia del Gusto (Osio Sotto - BG) con inizio alle ore 8. I candidati hanno a disposizione 5 ore e trentacinque minuti per realizzare due piatti: uno a base di sogliola e gamberetti, l'altro a base di pollo ruspante (ingredienti obbligatori anche per il concorso europeo). Le portate, realizzate in sette porzioni, dovranno essere presentate sia su piatto (2 porzioni) che su vassoio (5 porzioni).

| I candidati: tempi di presentazione dei piatti | | | |
|---|---------------------|----------------------------|----------------------------|
| numero postazione | inizio prova | uscita piatto pesce | uscita piatto carne |
| 1 | 8.00 | 13.00 | 13.35 |
| 2 | 8.20 | 13.20 | 13.55 |
| 3 | 9.10 | 14.10 | 14.45 |



Promozione
del Territorio

Via Borgo Palazzo, 137
24125 Bergamo (BG)
PIVA/C.F.:03615520164

La Giuria

Sette chef d'eccezione costituiranno la giuria della Selezione Italiana e saranno presenti all'Accademia del Gusto il giorno 20 febbraio dalle ore 10 alle ore 17 per giudicare i concorrenti e decretare il vincitore.

GIANCARLO PERBELLINI - Presidente del Concorso
Ristorante Perbellini - Isola Rizza VR
** 2 stelle Michelin

ENRICO CEREÀ
Presidente di Giuria
Ristorante Da Vittorio - Bergamo
*** 3 stelle Michelin

ANDREA BERTON
Ristorante Trussardi alla Scala - Milano
** 2 stelle Michelin

ALESSANDRO BREDÀ
Ristorante Gellius – Oderzo TV
* 1 stella Michelin

DAVIDE OLDANI
Ristorante d'O - Cornaredo MI
* 1 stella Michelin

ANTONELLA RICCI
Ristorante Al Fornello da Ricci - Ceglie Messapica BR
* 1 stella Michelin

GIOVANNI SANTINI
Ristorante Dal Pescatore – Runate, Canneto sull'Oglio MN
*** 3 stelle Michelin

Proclamazione del vincitore

Il nome del vincitore della selezione italiana sarà reso noto il 21 febbraio alle ore 12.30 durante una conferenza stampa organizzata a margine del convegno “Formaggio italiano: il sapore del territorio incontra la qualità e vince nel mercato” in programma al centro congressi del Polo Fieristico bergamasco. Il primo classificato, oltre alla possibilità di accedere alle selezioni europee, riceverà 4 mila euro, il secondo avrà un premio di settecento euro e il terzo di trecento euro.

Informazioni

Per informazioni sullo svolgimento della competizione, o per l'iscrizione al convegno, è possibile contattare la segreteria dell'Accademia del Gusto – Ascom Confcommercio Bergamo - Tel. +39 035 41.85.706 (707) mail: info@ascomformazione.it; o consultare il sito www.promozionedelterritorio.it