

Verso il Bocuse d'Or Europe 2018: Torino e il Piemonte protagonisti della selezione, per la prima volta nell'Europa meridionale

Da gennaio, in attesa della selezione europea di Torino dell'11 e 12 giugno, al via gli allenamenti del team Italia e sul territorio gli eventi del Bocuse d'Or Europe OFF

Milano, 13 dicembre 2017 – Nel 2018 Torino e il Piemonte saranno al centro della scena europea dell'alta gastronomia grazie alla selezione europea del Bocuse d'Or, che si terrà a Torino l'11 e 12 giugno 2018. Per questo, dal prossimo gennaio debutteranno sul territorio due importanti progetti: partirà infatti la nuova, impegnativa tappa del viaggio del Team Italia, capitanato dallo **chef Martino Ruggieri**, vincitore del Bocuse d'Or Italia 2017. E sempre nel mese di gennaio prenderà avvio il **Bocuse d'Or Europe OFF**: un innovativo palinsesto di eventi tra cultura ed enogastronomia diffusi sull'intero territorio del Piemonte, che scandirà le tappe d'avvicinamento alla finale europea del prestigioso concorso, in programma nella città capoluogo, dove, proprio a giugno, dall'8 al 16, si terrà una settimana ricca di eventi e iniziative rivolte al grande pubblico.

Forte di una tradizione gastronomica rinomata a livello internazionale, l'Italia è pronta quindi a dimostrare le sue doti di indiscussa protagonista del Bocuse d'Or, la più importante competizione mondiale delle arti gastronomiche ideata nel 1987 dallo chef Paul Bocuse. A giugno 2018 a Torino 20 giovani chef, vincitori delle rispettive selezioni nazionali, tenteranno di aggiudicarsi il Trofeo europeo e l'accesso alla finale mondiale di Lione 2019 durante Gourmet ExpoForum 2018, nell'arena di Lingotto Fiere, alla presenza di un Presidente Onorario d'eccezione: Enrico Crippa, chef tre stelle del ristorante Piazza Duomo di Alba.

A fare da testimonial d'eccezione della tradizione enogastronomica italiana sarà il Piemonte, indiscusso protagonista, già a partire dai mesi precedenti l'evento.

Appunto ad Alba, capitale delle Langhe e cuore del territorio UNESCO rinomato per la sua tradizione enogastronomica unica, ha infatti sede il quartier generale dell'**Accademia Bocuse d'Or Italia**, il nuovo organismo creato ad hoc che dal gennaio 2018, sotto l'attenta guida del Presidente dell'Accademia Enrico Crippa e del Direttore Luciano Tona, supporterà le intense fasi di training del Team Italia e del candidato italiano, Martino Ruggieri, con i migliori chef italiani ed esperti di settore, per una preparazione al massimo livello, in vista dell'impegnativa sfida continentale.

Il Piemonte scenderà inoltre campo per il Bocuse d'Or Europe con la strepitosa qualità dei suoi impareggiabili prodotti: il tartufo bianco d'Alba, i vini, prezioso tesoro in bottiglia con 17 etichette DOCG e 42 DOC, al carne di razza piemontese, la nocciola IGP e il riso del Piemonte, il cioccolato e i prelibati formaggi artigianali.

Dal "mare a quadretti" delle risaie tra Vercelli, ai paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dal 2014 Patrimonio UNESCO, agli antichi borghi fortificati e i castelli tra Astigiano e Alessandrino, fino a Torino, capitale del vermouth e dell'aperitivo, dei gianduotti e dei grissini: il Piemonte saprà essere vetrina perfetta dell'enogastronomia made in Italy.

Questo straordinario patrimonio enogastronomico e culturale sarà inoltre il fil rouge di **Bocuse d'Or Europe OFF**, articolato programma di eventi e iniziative ideato dall'Assessorato alla cultura e al turismo della Regione Piemonte e coordinato dal Circolo dei lettori di Torino e dall'Accademia

Bocuse d'Or Italia, in collaborazione con i partner istituzionali dell'evento, concepito come un vero e proprio itinerario di avvicinamento dal Piemonte a Torino, che esplorerà il legame tra patrimonio culturale ed enogastronomico con un palinsesto di eventi che si snoderà attraverso storia, arte, letteratura, cinema, design e creatività.

Un "assaggio" del Piemonte e del suo patrimonio enogastronomico è stato offerto oggi, in occasione della conferenza stampa tenutasi a Milano presso lo Spazio LUMEN, grazie al light lunch a 4 mani creato dal Resident Chef Luigi Taglienti, stella Michelin, e Roberta Zulian, finalista del Bocuse d'Or Italia 2017, con i migliori prodotti della tradizione gastronomica del Piemonte, in abbinamento a una selezione di pregiati vini del Consorzio *Piemonte Land of Perfection*, sponsor esclusivo per la fornitura dei vini per il Bocuse d'Or Europe.

Il Bocuse d'Or Europe 2018 è un evento organizzato grazie all'Assessorato alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte e a DMO Piemonte Marketing, in sinergia con Città di Torino e Camera di Commercio di Torino, e con il sostegno dei Ministeri dell'Agricoltura e della Cultura e Turismo.