



PRESS KIT

OTTOBRE 2017

con il sostegno di





IL BOCUSE D'OR EUROPA 2018 fa rotta verso Sud e si terrà a Torino 11 - 12 giugno 2018

Per la prima volta nella sua storia, l'evento itinerante del Bocuse d'Or Europa si svolgerà in Europa del Sud. Dopo la Norvegia, la Svizzera, il Belgio, la Svezia e l'Ungheria, è l'Italia – e più precisamente il Piemonte – ad essere stata scelta dagli organizzatori del concorso per accogliere la finale europea del Bocuse d'Or 2018. Una decisione che premia la volontà di uno dei Paesi del Sud Europa, forte di una tradizione gastronomica rinomata a livello internazionale, di dimostrare – al pari dei Paesi del Nord Europa, presenti fin dagli inizi del concorso – la sua capacità di essere uno degli attori chiave del Bocuse d'Or, "l'Everest" della Cucina.

Il Piemonte dispone di numerosi atout perché questa competizione diventi la vetrina ideale del più grande concorso di cucina d'Europa: molti prodotti espressione di un territorio ricco (il tartufo bianco d'Alba, la nocciola del Piemonte, la carne di fassona di razza piemontese, 9 formaggi DOP...), chef stellati (8 ristoranti con 1 stella a Torino, il Piazza Duomo con 3 stelle ad Alba e dozzine di altri in tutta la regione) e un salone di attrezzature e prodotti d'eccezione organizzato da GL events. Sarà infatti Gourmet ExpoForum ad ospitare il concorso, al Lingotto Fiere.

L'11 e il 12 giugno 2018, alla presenza dello chef italiano Enrico Crippa, presidente di questa selezione, **20 giovani chef europei**, vincitori delle rispettive selezioni nazionali, tenteranno di succedere a Tamas Szell (Ungheria) nell'aggiudicarsi il Trofeo Europeo e conquistarsi così il posto per la finale mondiale del 17° Bocuse d'Or in programma nel gennaio 2019 al Sirha di Lione.



www.bocusedor.com - www.pressroom.sirhanetwork.com/bocuse-dor - [#bocusedor](https://twitter.com/bocusedor)

Contact: Eleonore Dufour – eleonore.dufour@gl-events.com



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA

La nascita dell'Accademia Bocuse d'Or Italia nel 2017 rappresenta l'inizio di un nuovo approccio a quello che è il più importante e meritevole concorso per chef professionisti al mondo e in cui l'Italia non ha mai dedicato il giusto valore. La necessità di portare una squadra italiana competitiva e in grado di rappresentare al meglio il nostro Paese è ormai da tempo fortemente sentita all'interno del mondo gastronomico nazionale e la sfida sarà portata avanti in maniera più organizzata e strutturata, tramite un gruppo di lavoro competente che si concentrerà unicamente sulla formazione del candidato e sulla preparazione delle difficili selezioni europee e della finale mondiale di Lione.

L'Accademia Bocuse d'Or Italia è situata ad Alba, in Piemonte, centro di un territorio che fa dell'eccellenza enogastronomica uno dei suoi core values e che da sempre difende ed esporta in tutto il mondo la tradizione culinaria del nostro Paese.

Enrico Crippa del 3 stelle Michelin Piazza Duomo di Alba è alla guida dell'Accademia Bocuse d'Or Italia in qualità di Presidente, insieme al Direttore Luciano Tona.



Il compito dell'Accademia è quello di formare un team composto da designer, coach, ingegneri, psicologi, tecnologi, comunicatori, scrittori, storici ecc..., e creare un training center con sede al Palazzo Mostre e Congressi di Alba, luogo dove il team Italia potrà riunirsi e allenarsi in vista delle successive prove. Grazie all'allenamento costante sotto la direzione di Enrico Crippa e Luciano Tona, al supporto dei migliori chef italiani e del team tecnico, il candidato italiano potrà affrontare la Selezione Europea di Torino 2018 e la finale di Lione 2019 con l'adeguata preparazione.

Torino e il Piemonte capitali mondiali del gusto con il Bocuse d'Or 2018

Una terra di vigne e colline, montagne e laghi, e meta prediletta dai gourmet in ogni stagione, il Piemonte è squisito ambasciatore della più genuina cultura enogastronomica italiana. Un territorio che va scoperto attraverso l'altissima qualità dei numerosi prodotti locali: dal celebre tartufo bianco d'Alba, candidato quest'anno a Patrimonio immateriale UNESCO, ai gloriosi vini (17 etichette DOCG e 42 DOC), dalle nocciole IGP alle preziose varietà di riso, coltivate tra Novara, Vercelli e Biella, dal cioccolato ai prelibati formaggi artigianali.



Prima capitale d'Italia e oggi porta d'ingresso per scoprire il Piemonte, Torino spicca tra le città italiane per la ricca gamma di eventi artistici e culturali di richiamo internazionale e, con il Bocuse d'Or 2018, si consacra capitale del gusto. La città ospita infatti, sia in ambito culturale che per la buona cucina, numerose eccellenze: dai ristoranti stellati alle tradizionali "piole", ai prodotti tipici dolci e salati, passando per un ricco patrimonio architettonico e museale che comprende il magnifico complesso delle 15 Residenze Reali, che nel 2017 celebra il 20° anniversario del prestigioso riconoscimento a Patrimonio Unesco, e oltre 80 musei di altissima caratura come il prestigioso Museo Egizio, secondo solo a quello del Cairo, il Museo Nazionale del Cinema e il Museo dell'Automobile.

Oltre Torino, non si contano le bellezze paesaggistiche della regione: come l'affascinante "mare a quadretti" delle risaie, o gli incantevoli scenari del Lago Maggiore, del Lago d'Orta e di Mergozzo, o le colline, gli antichi borghi fortificati e i castelli. I paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, Patrimonio UNESCO dal 2014, sono il fiore all'occhiello del territorio, patria di molte eccellenze del gusto e del savoir-vivre. Il Piemonte è sinonimo di una vasta gamma di prodotti di altissima qualità e di tradizioni enogastronomiche uniche. Un patrimonio che testimonia appieno la cultura legata al cibo e all'ospitalità, profondamente radicata nella storia dei luoghi e delle comunità.

Il Piemonte è le sue montagne: dalle valli olimpiche alle porte di Torino alle splendide valli del Cuneese ai piedi del Monviso, dalle Prealpi di Biella ai ghiacciai della Valsesia fino alla Val d'Ossola e Macugnaga con il Monte Rosa. Gli appassionati di sport e montagna pura possono scegliere tra 53 centri sciistici con 1300 Km di attrezzatissime piste e, fuori dalla stagione invernale, una ramificata rete di sentieri e itinerari da esplorare a piedi o in bici, per scoprire il territorio con lentezza, con escursioni e degustazioni in paesaggi mozzafiato.

Tanti, dunque, gli elementi determinanti che hanno contribuito all'assegnazione a Torino e al Piemonte – per la prima volta in Italia – della Finale europea del prestigioso Bocuse d'Or 2018. Dopo la finale del 2016 a Budapest, **Torino** e il **Piemonte** sono pronti a prendere il timone di questo straordinario evento 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 grazie al sostegno dei Ministeri dell'Agricoltura e della Cultura e Turismo. La competizione si terrà nell'ambito della fiera Gourmet ExpoForum 2018 presso il Lingotto Fiere, dove il 10 giugno si svolgerà anche la finale della Coppa Europea di Pasticceria.

TORINO ED ENOGASTRONOMIA: NEL MENU TRADIZIONE, QUALITA' E TANTE GOLOSITA'

Quella di Torino è una storia lunga duemila anni, con un passato, un presente e sicuramente anche un futuro al centro delle vicende politiche, economiche e culturali d'Italia, d'Europa e del mondo.

Da secoli, per la città della Mole, sempre un ruolo da protagonista, come nel corso dell'Ottocento quando l'allora capitale del Regno di Sardegna aveva guidato l'Italia verso la riunificazione, o come nel secolo successivo, aveva trainato la nazione nel processo di sviluppo industriale, divenendo il fulcro della produzione automobilistica italiana.



Nell'ultimo quarto del XX secolo Torino ha vissuto un profondo processo di trasformazione, culminato con la chiusura di numerosi impianti industriali. Oggi è una città "plurale" con un sistema economico in cui l'industria ha mantenuto un ruolo importante, ma non più unico.

Le trasformazioni urbanistiche, insieme all'organizzazione di eventi sportivi e culturali di livello internazionale, hanno incrementato il turismo e promosso un patrimonio locale fatto di storia, architettura, musei, cultura, sport e tradizione enogastronomica, che ha reso Torino una delle città italiane più visitate.

La tradizionale cucina torinese e piemontese, tra le più ricche d'Italia, insieme ai numerosi eventi di carattere nazionale e internazionale dedicati all'enogastronomia (Terra Madre-Salone del Gusto, Slow Food, ecc.), attrae un gran numero di visitatori da ogni parte del mondo.

Torino è il capoluogo del Piemonte, una regione conosciuta per i suoi vini rinomati e il tartufo bianco. Torino, inoltre, è anche la città dove l'aperitivo, il cioccolato e il caffè sono più di una specialità locale:

- Il vermouth, inventato a Torino nel Settecento, è una miscela di vino, zucchero, alcol e spezie diventata l'elemento base dei cocktail più famosi, oltre che un vero e proprio rito, da bere soprattutto come aperitivo, prima di cena.
- Il cioccolato è uno dei prodotti più importanti di Torino e del Piemonte, sia da grandi stabilimenti che da laboratori artigianali. Tra i prodotti più noti vi è la crema *Gianduja* – a base di cacao e nocciole del Piemonte – confezionata anche nella famosissima versione industriale, la Nutella, oppure in forma di cioccolatino, il gianduiotto. Delizie a cui ogni anno Torino dedica una specifica manifestazione, CioccolaTò.
- Il caffè è tra i più genuini piaceri di Torino, da assaporare in locali storici come il Caffè Fiorio (fondato nel 1780), il Bicerin (1763), Baratti & Milano e Mulassano, dove assaggiare la specialità tipica, il *bicerin*, bevanda a base di caffè, cioccolata calda e latte.

La ricca cucina locale si può gustare in numerosi e rinomati ristoranti come il Cambio, lo storico locale preferito dal Conte Camillo Benso di Cavour, primo ministro del Regno Unitario. Molti anche i ristoranti d'avanguardia, che uniscono sapori e design, accanto alle centinaia di trattorie tipiche.

Grazie al suo impareggiabile patrimonio enogastronomico, Torino è l'arena ideale per la futura sfida del Bocuse d'Or Europa 2018.

www.torinoclick.it - #torino

Contact : Luisa Cicero - luisa.cicero@comune.torino.it
Luca Pasquaretta - luca.pasquaretta@comune.torino.it



La CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO PER BOCUSE D'OR 2018

Promuovere a livello nazionale e internazionale l'eccellenza enogastronomica torinese, confermando il ruolo della città di Torino come capitale del gusto e della qualità della vita. Questa la motivazione alla base del sostegno che l'ente camerale ha deciso di assicurare per la realizzazione dell'edizione torinese del Bocuse d'Or, evento di grandissimo richiamo per chef, operatori, appassionati e turisti di tutto il mondo. In questa cornice di eccezione e a questa qualificata platea la Camera di commercio proporrà le proprie selezioni di eccellenze nel mondo del gusto, dell'enogastronomia e del sapore locale.



Innanzitutto i **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, 182 illustri esponenti tra produttori, commercianti, agricoltori, viticoltori e artigiani, suddivisi in 26 categorie, dalle cioccolaterie alle aziende agricole, dalle gastronomie ai birrifici. Un'articolata e ampia famiglia tutta da scoprire, per un viaggio tra i sapori autentici torinesi.

Torino è anche terra di vini, come dimostrano le 7 Denominazioni di origine : oltre alla DOCG Erbaluce di Caluso, le 6 DOC – Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. Produzioni torinesi tutte da gustare, caratterizzate da grande qualità e da una forte identità territoriale, e raccolte dalla Camera di commercio di Torino nella selezione **TorinoDOC**, con 147 vini di 47 aziende.

Infine i formaggi, spesso indicati come ingredienti da utilizzare per le sfide di Bocuse d'Or. Le migliori produzioni casearie di Torino e provincia, dal 'Saras del fen' alla 'paglierina', dalla ricotta di capra al 'tomino', sono descritte nella guida **Torino Cheese**, che raccoglie 23 produttori e 40 formaggi accuratamente selezionati da un panel di esperti.

E per soggiornare a Torino e in provincia, la Camera di Commercio di Torino suggerisce le strutture che si sono aggiudicate il marchio **Yes! Enjoy Torino Top Hospitality 2017**, 65 hotel e 12 rifugi alpini ed escursionistici, selezionati, indipendentemente dalla categoria e dalle stelle, per la qualità dell'accoglienza, sulla base di numerosi requisiti di tipo strutturale, ambientale e relazionale.

Scopri di più sulle eccellenze enogastronomiche di Torino e Provincia : www.maestridelgustotorino.com

Scopri di più sui vini delle 7 denominazioni d'origine torinesi : www.torinodoc.com

Scopri i formaggi della tradizione torinese : www.to.camcom.it/torino-cheese

Soggiorna in un hotel Yes! Enjoy Torino Top Hospitality 2017 : www.yestorinohotel.it



COPPA EUROPEA DI PASTICCERIA 2018: ROTTA VERSO L'ITALIA! 10 giugno 2018

La Coppa Europea di Pasticceria, la selezione europea della Coppa Mondiale di Pasticceria 2019, in sinergia con il Bocuse d'Or Europa, si terrà per la prima volta a Torino, nel cuore del Piemonte, il 10 giugno 2018.

Dal 10 al 12 giugno 2018 Torino sarà la capitale europea della gastronomia, quando Gourmet Expoforum ospiterà 2 dei più prestigiosi e celebrati concorsi di arti culinarie e dolciarie: la Coppa Europea di Pasticceria e il Bocuse d'Or Europa.

Dopo una prima edizione nel 2012 a Parigi, seguita da Ginevra nel 2014 e nel 2016, per l'edizione 2018 la Coppa Europea di Pasticceria ha scelto l'Italia, Paese noto per l'arte dei suoi mastri gelatieri e pasticceri. Con la vittoria nel 2015, l'Italia è stato l'ultimo Paese ad aver vinto la finale mondiale della Coppa del Mondo di Pasticceria. La squadra italiana aveva già conquistato il trofeo nel 1997, assicurandosi inoltre 2 medaglie di argento e tre di bronzo.

Con un'ininterrotta presenza sul podio dal 2009 al 2015, appare quindi del tutto naturale che sia questa grande nazione di gourmet ad ospitare il più prestigioso concorso di arte pasticceria d'Europa.



La Coppa Europea di Pasticceria è la finale europea per la qualificazione dei 3 team che parteciperanno alla finale mondiale della Coppa del Mondo di Pasticceria, che si terrà a Lione nell'ambito del Salone Sirha nel gennaio 2019. Questo concorso è uno degli eventi più impegnativi all'interno del processo di selezione e nelle edizioni precedenti ha messo in evidenza nuove nazioni di talento nell'arte pasticceria come Svezia, Regno Unito e Danimarca !

In futuro la Coppa Europea di Pasticceria diventerà un evento itinerante con cadenza biennale nell'Europa delle eccellenze dolciarie!



GL EVENTS EXHIBITIONS FOOD SERVICE DIVISION



Diretta da Marie-Odile Fondeur, la Divisione Food Service vanta una straordinaria competenza nell'organizzazione di eventi che trattano tutti i tipi di ristorazione: fiere professionali di alta qualità che raccolgono la più vasta offerta per i professionisti di settore, concorsi internazionali di gastronomia, pasticceria e panetteria. E sono anche le fiere di arte culinaria che mobilitano gli amanti del cibo di tutto il mondo. L'esempio più emblematico è il Sirha – il centro d'incontro mondiale delle aziende alberghiere e di ristorazione – e i prestigiosi Bocuse d'Or e la Coppa del Mondo di Pasticceria, le cui finali si svolgono ogni due anni a Lione durante il Sirha.

Gli eventi organizzati dalla Divisione Food Service di GL events Esposizioni:

Trade shows:

- Sirha Lyon
- Sirha San Paolo del Brasile
- Sirha Budapest
- Sirha Istanbul
- Sirha Mexico
- Sirha Ginevra
- Europain

Contests:

- Bocuse d'Or Asia Pacific
- Bocuse d'Or America
- Bocuse d'Or Europa
- Bocuse d'Or Finale
- Coppa del Mondo di Pasticceria
- European Cup : selezione europea per la Coppa del Mondo di Pasticceria
- Copa Maya : selezione in America Latina for la Coppa del Mondo di Pasticceria
- Coppa di Francia di Panetteria
- Coppa del Mondo di Panetteria

Festival:

- Omnivore Paris
- Omnivore Moscow
- Omnivore Montreal
- Omnivore Istanbul
- Mondiale della Birra