

Oggetto: comunicato stampa.

Presentato alla stampa il Team Italia che sarà alla finale del “Bocuse d’Or”

Conferenza a Milano al “Ristorante Cracco” alla presenza della dirigenza dell’Accademia Bocuse d’Or Italia, di Federcuochi e FIPE. Numerose anche le aziende partner intervenute per sostenere il Team Italia al prestigioso concorso

È stato presentato ufficialmente con una conferenza stampa nella Sala Mengoni del **Ristorante Cracco**, a **Milano**, il **Team Italia**, che il prossimo gennaio gareggerà alla finale mondiale del concorso **Bocuse d’Or**, in programma a **Lione**, in Francia. Il diritto a partecipare da protagonista al prestigioso evento, organizzato al **Sirha 2025**, la nostra squadra lo ha conquistato nel marzo scorso, durante la selezione europea a Trondheim, in Norvegia, con un brillante quanto storico risultato, posizionandosi al 7° posto su 20 nazioni. E da allora, con preparazioni e allenamenti ancora più impegnativi e frequenti, è iniziata la vera e propria sfida per salire sul podio.

Il Team Italia è composto da: **Marcelino Gómez** (candidato), **Alessandro Bergamo** (coach), **Benjamin Sørensen** (commis), **Lorenzo Alessio** (coordinatore). Saranno loro a tenere alti i colori della nostra cucina nel contesto internazionale. A presentare il Team, presente in conferenza stampa, coordinati dal giornalista **Antonio Iacona** (Rivista “Il Cuoco”), sono stati lo Chef **Enrico Crippa** (presidente Accademia Bocuse d’Or Italia), lo Chef **Carlo Cracco** (vicepresidente Accademia Bocuse d’Or Italia), **Rocco Pozzulo** (presidente Federazione Italiana Cuochi), **Carlo Bresciani** (presidente FIC Promotion) e **Antonio Santini** (vicepresidente FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Numerose anche le **aziende partner** intervenute all’incontro.

“Possiamo affermare di avere fatto tanta strada e di avere lavorato tanto, da quando anni fa (era il 2017) abbiamo raccolto la sfida di formare il Team Italia per gareggiare al Bocuse d’Or, costituendo noi stessi una squadra unita e coesa – ha detto con entusiasmo lo Chef tristellato **Enrico Crippa**, che è anche presidente onorario della Federazione Italiana Cuochi. – Se all’inizio magari eravamo partiti senza un obiettivo ben preciso, oggi quell’obiettivo è molto chiaro a tutti, a noi e a chi ci osserva dall’esterno: abbiamo un Team sempre più affiatato e vincente, che tutti guardano con grande rispetto e crediamo che anche i recenti risultati lo stiano dimostrando”.

“Anche FIC è testimone diretta di quanto seminato concretamente in questi anni – ha dichiarato il presidente di Federcuochi, **Rocco Pozzulo** – e abbiamo creduto dal primo momento di poter ottenere risultati brillanti, perché frutto del lavoro quotidiano. L’Accademia, di cui ci onoriamo di essere parte integrante, ha nomi di prestigio, che onorano la cucina italiana, come quelli del presidente Enrico Crippa e del vicepresidente Carlo Cracco. Noi portiamo in dote il contributo di 16 mila associati, che ogni giorno credono fortemente con orgoglio che l’Italia debba essere degnamente rappresentata nel mondo anche attraverso la sua cucina”.

Lieto e soddisfatto di questa forte collaborazione si è detto anche il vicepresidente FIPE, **Antonio Santini**, secondo cui questa è la strada giusta per il rilancio della cucina italiana e di ciò che rappresenta nel mondo. Un



partner molto forte, quello di FIPE, che rappresenta oltre 330 mila imprese e 120 mila soci, con una novantina di organizzazioni territoriali.

Poi, è stata la volta di un **Marcelino Gomez** sicuro di sé, pacato ma carico e consapevole della sfida che lo attende, assieme ai suoi sostenitori e componenti del Team. E, alla domanda su cosa gli stia trasmettendo dentro questa sfida, ha risposto: “Molta calma e consapevolezza di quali siano i nostri obiettivi”, ha detto lo Chef Gomez, con accanto **Alessandro Bergamo** (che l’esperienza da candidato l’ha vissuta prima di lui) e **Lorenzo Alessio** (che è stato coach, prima ancora di essere coordinatore).

“Il commesso fiorentino” è l’ispirazione per il vassoio, come illustrato durante la conferenza stampa. La tecnica decorativa del ‘500 rappresenta, infatti, una sorta di pittura in pietra, realizzata dal perfetto incastratore di pietre dure, pietre preziose e marmi policromi di diverse dimensioni e finiture. I richiami sono al mondo floreale e botanico, con colori molto luminosi.

“Sarebbe impensabile fare il nostro lavoro e raccogliere queste sfide prestigiose senza il supporto prezioso e fondamentale delle aziende partner – ha precisato il presidente FIC Promotion, **Carlo Bresciani** – e lo dico sia da dirigente FIC sia da imprenditore della ristorazione. Le competizioni come il Bocuse d’Or sono la palestra dove allenare e rafforzare collaborazioni e partnership strategiche con le nostre aziende, sempre più vicine e sensibili al mondo della cucina italiana”.

Durante la presentazione, inoltre, a fare gli auguri di buon lavoro al Team sono stati: **Giacomo Bottaro** (head of marketing & communication GL Events), **Patti Pescuma** (responsabile horeca Expoforum Fiera Lingotto); i **Main Partner: San Pellegrino** (intervenuta con Chiara Tamaro, senior brand manager Premium brands), **Surgital** (con Carlo Tamperi, brand manager), **Bugatti** (con Primo Prandelli, export manager); gli **Official Partner: Koppert Kress** (con Katia Piazza, direttore Italia), **Roboqbo**, **Electrolux** (con Andrea Corazza, direttore commerciale Electrolux Professional), **Pentole Agnelli**, **Silikomart** (con Roberta Torresin, Pr specialist), **Valrhona** (con Igor Maiellano, business unit manager Valrhona Italia); e i **Technical Partner: Zorzi** e **Hotmix** (con Massimo Mordini, proprietà).

Sono intervenuti all’incontro con la stampa e con il Team anche lo Chef stellato **Claudio Sadler** (presidente onorario dell’Associazione Cuochi Meneghini) e lo Chef stellato **Giancarlo Perbellini**. Presenti, infine, anche la presidente dei Cuochi Meneghini, **Lorena Lo Presti**, in rappresentanza del territorio, e il presidente dei Cuochi Veronesi, **Mida Muzzolon**, in rappresentanza invece del territorio dove il Team Italia si allenerà da oggi fino alla gara di gennaio. Un ringraziamento speciale è andato anche al responsabile della segreteria FIC Bocuse d’Or Italia, **Alessandro Laudadio**, per il prezioso supporto tecnico.

Gli ospiti presenti, infine, accolti dall’elegante ospitalità dello Chef Carlo Cracco, hanno potuto degustare uno squisito buffet, curato dallo Chef Carlo Bresciani con la sua brigata di cucina di **Cascina San Zago** e realizzato con i prodotti delle aziende partner.

Milano, 25 settembre 2024

L’Ufficio Stampa

Crediti foto: Vanni Sartori, Antracite Studio.