

CANOSA EVENTO DELLA ASSOCIAZIONE CUOCHI E PASTICCIERI DELLA BAT

Al via l'Eraclio d'oro concorso culinario tra gusto e salute

Oggi inizio della competizione giovani talenti protagonisti

Tutto pronto nei saloni dello Smeraldo ricevimenti di Canosa per l'ottava edizione dell'Eraclio d'oro. Il concorso di alta cucina, organizzato dall'Associazione Cuochi e Pasticcieri della Bat e dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) Bat, si fregia con orgoglio di numerosi soggetti istituzionali patrocinanti come la Regione Puglia e la Provincia Bat, le città di Barletta e Canosa, che anche quest'anno ospita i lavori dell'evento, il Parco nazionale dell'Alta Murgia, il GAL DaunOfantino, la Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Puglia e la LILT provinciale come social partner. L'organizzazione si avvale del contributo economico e logistico di numerose aziende e di To.Di.Food come main sponsor di assoluto rilievo.

In occasione dell'ottava edizione dell'Eraclio d'oro è stato istituito anche "Il premio Nicola Di Bari", in ricordo del fondatore di Todi, il cui vincitore sarà decretato dallo chef Paolo Cappuccio, executive chef consulente e food design dell'azienda Todi Steak. Il format della gara non cambia.

Sono pronti a sfidarsi per l'ambito trofeo chef provenienti da tutta Italia, oltre i confini della sesta provincia, infatti, ci sono iscritti provenienti da Roma, Taranto e Foggia.

Tre le sezioni principali: 'Cucina Calda' e 'Pasticceria' in cui gareggiano in categorie separate professionisti ed allievi, categoria unica in-

vece per la sezione del 'Cake design' per altrettanti temi, rispettivamente "La Carne: valorizzazione dei tagli "poveri e riduzione degli sprechi", "L'olio E.V.O. in pasticceria: le Cultivar pugliesi" e, infine, "Il Carne-



IMPEGNO Alcuni chef della Sesta Provincia

vale: cake in maschera".

Una particolare attenzione è riservata al Contest per "I Ragazzi Speciali", ovvero agli allievi degli istituti alberghieri che seguono un programma didattico differenziato e che si presenteranno al concorso in team con il loro compagno di corso ed il docente tutor.

Sono tre gli Istituti di istruzione secondaria superiore alberghieri in gara di altrettante province Canosa di Puglia, Molfetta e Foggia. Quest'anno il contest è valido come selezione regionale per l'accesso alla 7ª edizione dei Campionati della Cuci-

na Italiana, che si svolgeranno dal 19 al 22 febbraio prossimo presso Rimini Expo Centre Italy. Sempre maggiori competenze sono richieste ai partecipanti, come l'abbinamento enologico ai piatti e dolci proposti, che saranno valutati da esperti sommelier, e la presentazione del piatto alla giuria tecnica in inglese, tanto per sottolineare l'importanza di uno storytelling internazionale, che rientra nell'ottica del turismo enogastronomico.

Il concorso, costituendo una significativa esperienza qualificante, è occasione utile e vantaggiosa per una



PROMOZIONE DEL TERRITORIO Un evento da valorizzare

sana competizione nell'ambito di un confronto altamente professionale sotto l'attenta e scrupolosa valutazione di una giuria di assoluto prestigio nazionale e internazionale, tra cui team manager della NIC come Pierluca Ardito, chef stellati con esperienza nelle competizioni nazionali ed internazionali. La filosofia dei premi ribadisce il concetto di emancipazione professionale. I primi classificati, infatti, non ricevono somme in denaro, ma il prestigioso Trofeo Eraclio d'oro ed un importante corso di aggiornamento e perfezionamento gratuito, altamente professionalizzante, presso la prestigiosa Cast. Alimenti di Brescia, agli altri vengono assegnati medaglie e premi in abbigliamento professionale.

L'inizio della vera e propria gara del concorso nelle sale dello Smeraldo ricevimenti di Luciano Papagna, con le sue attrezzatissime cucine e i laboratori di pasticceria è fissata oggi, mercoledì 1° febbraio, a partire dalle ore 9,30 (con ingresso concorrenti alle ore 8), sino alla premiazione prevista per le ore 17. la cena di gala di domani, giovedì 2 febbraio, sempre allo Smeraldo, concluderà l'intera manifestazione dell'Eraclio d'oro. [red.bat]