

LA COPPA DEL MONDO In **Cast** Alimenti le prove generali della squadra nazionale cuochi

Culinary World Cup 2022: l'Italia è pronta a «volare»

La gara internazionale si terrà a Lussemburgo dal 26 al 30 novembre

●● Le prove generali prima della Coppa del Mondo, rigorosamente in **Cast** Alimenti: venerdì sera i cuochi della nazionale italiana hanno svelato in anteprima le tre portate che saranno servite alla prossima «Culinary World Cup», in calendario dal 26 al 30 novembre a Lussemburgo. E l'hanno fatto alla presenza di 110 fortunati ospiti, che hanno assaggiato e giudicato le pietanze. Una cena organizzata in **Cast** Alimenti, da sempre la Coverciano della Federazione Italiana Cuochi.

La scuola d'alta formazione bresciana è infatti il perfetto quartier generale per la nazionale: strumentazioni e tecnologie messe a disposizione sono all'avanguardia e permettono il miglior allenamento possibile in preparazione alle diverse competizioni. Dopo aver fatto incetta di medaglie ai campionati mondiali di Abu Dhabi, la nazionale cuochi proverà a confermarsi anche in brigata nella Coppa del Mondo lussemburghese; la squadra italiana si cimenterà in 2 prove: la «National Chef Table», prova a tema con un menù composto da 7 portate per 12 giurati, e la «National Restau-



La squadra nazionale dei cuochi pronti a partire per il Lussemburgo



Il tradizionale «battesimo» con il mattarello di Vittorio Santoro

rant des Nations», un menù degustazione di tre portate per 110 ospiti-giurati. Proprio quest'ultima è stata simulata venerdì sera in **Cast**: armati di carta e penna, i fortunati ospiti hanno giudicato i tre piatti (che rimarranno segreti per non avvantaggiare le 14 nazioni rivali), dando le ultime indicazioni ai portacolori azzurri in vista della gara. «Una serata come questa consolida sempre più il rapporto tra **Cast** e Fic – ha detto il direttore della scuola Vittorio Santoro –: la possibilità di ospitare la nazionale rappresenta un'eccellente occasione di confronto anche per i nostri allievi».

Nel corso della serata sono intervenuti anche Gianluca Tomasi, general manager della Nic, Maria Grazia Marinelli, presidente del Consorzio Montenetto (i cui vini sono stati abbinati alle tre portate) e il professor Giovanni Rosa, dirigente dell'Istituto Mantegna, che ha coinvolto nel servizio i suoi allievi del terzo e del quarto anno. Terminata la cena, c'è stato il classico «battesimo» col mattarello di Santoro: la nazionale cuochi vola a Lussemburgo a caccia della 22esima medaglia iridata.