

ECCELLENZA La gara è in programma dal 30 maggio al 2 giugno ad Abu Dhabi: 32 le «squadre» iscritte alla sfida

I cuochi italiani preparano i Mondiali da **Cast** Alimenti



La Nazionale sarà anche in Lussemburgo per la Coppa del mondo

La scuola di via Serenissima ospita la «Nazionale» che scalda i fornelli in vista della competizione del Global Chef Challenge

Luca Goffi

Le padelle sono roventi per la competizione mondiale di cucina. Alla Global Chef Challenge, non partecipa soltanto l'Italia, ma soprattutto Brescia. **Cast** Alimenti ha infatti reso la nostra città, la «Coverciano» della cucina italiana. Dalla fondazione della Federazione italiana cuochi (Fic) datata 2001, i membri della rappresentativa si allenano in pianta stabile nell'edificio di via Serenissima. Dal 30 maggio al 2 giugno nella capitale mediorien-

tale della tecnologia, Abu Dhabi, 32 differenti nazioni animeranno la sfida. Tre le categorie: junior (under 25), senior (con chef over 25) e pasticceria.

Il tricolore italiano sarà l'unico a competere in tutte le discipline perché il richiamo della Coppa del mondo, che si svolgerà quest'anno in Lussemburgo, non ha distolto dall'obiettivo i nostri cuochi: dominare su tutti i fronti. «Rivolgo i miei migliori auguri e quelli della Federcuochi agli chef della nostra Nazionale - commenta Rocco Pozzulo, presidente Fic - Te-



La squadra azzurra che si sta allenando per la gara che negli Emirati Arabi Uniti vedrà al via 32 nazioni

nete alte le nostre tradizioni e le nostre eccellenze agroalimentari. L'Italia tifa per voi».

Brescia, grazie all'apporto di **Cast** Alimenti è il crocevia dell'innovazione culinaria: dalla sinergia di produttori (di materie prime e di macchinari sofisticati), agli chef (basti pensare che al network partecipano stelle Michelin come Massimo Pezzardi e Pietro Leemann) che prestano la loro esperienza ed il proprio palato nella valutazione degli allievi. E così che quest'eccellenza attrae oltre 6 mila frequentanti ogni an-

no, dagli allievi ai professionisti in cerca di affinare le proprie tecniche. Adesso il lavoro di ricerca trova la propria sublimazione nella sfida con i parigrado di tutto il mondo.

«**Le competenze** e l'entusiasmo che accomunano Federcuochi e **Cast** Alimenti hanno nella formazione il proprio motore propulsivo, passando per la cultura professionale fino a giungere alle competizioni internazionali, nelle quali abbiamo già dimostrato di poter eccellere», dichiara Vittorio Santoro, direttore di **CAST** Alimenti. Il

nostro Paese è rappresentato ad ogni latitudine (Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Campania e Puglia), nei junior con Angelo Biscotti e Giorgia Ceccato, invece nei Senior con Marco Tomasi e Tommaso Bonseri, infine nella pasticceria con Antonio Dell'Oro e Luca Bnà. Per convincere la giuria serve dar fondo a tutte le qualità, infatti oltre al gusto con il quale si ottengono 50 punti, i parametri di valutazione riguardano il rispetto dei tempi delle fasi di lavorazione, pulizia e soprattutto una lotta agli sprechi alimentari. ●



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176