

# La corsa al titolo dei cuochi azzurri parte dal Garda

**Salò**

La squadra di chef che volerà a Singapore è stata presentata al Colombaro Golf

■ Parte da Brescia e dal Garda la corsa dei cuochi azzurri al titolo messo in palio dal Global Chefs Challenge. In vista del campionato mondiale di cucina, la Nazionale italiana cuochi (Nic) negli ultimi mesi ha svolto gli allenamenti a Brescia, rigorosamente a porte chiuse, ai fornelli di **Cast Alimenti**, e nei giorni scorsi è stata presentata ufficialmente al Colombaro Golf di Salò, con Luca Venturelli, presidente dell'Associazione Cuo-

chi Bresciani, a fare gli onori di casa. Il dream team della ristorazione italiana è stato selezionato in maggio e nei mesi successivi ha brillantemente superato le selezioni europee, conquistando l'accesso alla fase finale, il mondiale di cucina vero e proprio, la prestigiosa Global Chefs Challenge, competizione biennale che quest'anno si svolgerà a Singapore dal 22 al 25 ottobre, in occasione della Worldchefs Congress & Expo. L'Italia è in finale in tutte e tre le categorie (senior, junior e pastry) ed è chiamata difendere il titolo vinto nelle ultime edizioni.

Rocco Pozzulo, presidente della Federazione italiana cuochi (Fic): «Questa nazionale è la punta di diamante della nostra ristorazione».



**Pronti alla sfida mondiale.** Foto di gruppo per gli chef al Colombaro Golf

«In quanto detentori del titolo, siamo la squadra da battere», dice chef Carlo Bresciani, salodiano, presidente di FIC Promotion, che rimarca l'importanza dell'evento per l'immagine della cucina italiana. Eccoli, dunque, i nostri azzurri, in alcuni casi giovanissimi talenti, selezionati in tutta Italia e guidati dal general manager Gianluca Tomasi: il team Senior è composto da Giuseppe De Vincenzo di Bari e Andrea

Serale di Cuneo; il team Junior da Francesco Locorotondo di Bari e dall'assistente Luigi D'Antonio di Napoli; il team Pastry da Luca Bna' di Modena, Mattia Sabatini di Milano e dall'assistente Stefano Barghini, anche lui di Milano. Dovranno confrontarsi con i migliori chef provenienti da ogni angolo di mondo. Il livello è altissimo. L'obiettivo è riconfermare il titolo conquistato due anni fa a Dubai. //

**SIMONE BOTTURA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176