

## COMUNICATO STAMPA

### **Coppa del mondo di cucina: sul podio una chef Elior**

*Al World Culinary Cup ExpoGast 2018, oltre all'oro della squadra nazionale, l'Italia porta a casa il bronzo con Moira Lazzarin, chef del Gruppo Elior*

**Milano, 20 12 2018** – Innovarsi, sperimentare, ma anche spostare il proprio limite un po' più in là. Ecco a cosa servono i campionati mondiali di cucina che si svolgono ogni anno all'interno di ExpoGast in Lussemburgo e che quest'anno hanno visto anche una donna sul podio. Moira Lazzarin chef della ristorazione collettiva del Gruppo Elior, tra le eccellenze della cucina mondiale.

“Nel lavoro quotidiano mi imbatto in sfide continue - spiega Moira Lazzarin – preparare pasti di alta qualità in un ristorante aziendale dove si cucinano fino a 500 pasti mantenendo l'attenzione al gusto, significa sempre mettersi alla prova. Di sera poi mi alleno per i campionati nazionali e internazionali con un vero e proprio coach, perché partecipare a competizioni come queste è un'occasione preziosa per crescere e confrontarsi su tanti aspetti importanti per la carriera di uno chef. Oggi in cucina bisogna approfondire moltissimi aspetti oltre alla confezione dei menù, dalle tipologie di cotture alla scelta di nuovi ingredienti da inserire per una nuova cultura del cibo, più votata al benessere, come si usa ora”.

Moira, che ha una fitta collezione di medaglie d'oro nel suo palmares ha vinto la sua ultima competizione internazionale in Lussemburgo con un menù di Natale per la categoria “culinary art” che ha un forte gusto classico e tradizionale, ma rivisitato nei modi in cui è stato cucinato, inclusa la cottura a freddo.

“Mi piace la cucina tradizionale rivisitata - spiega Moira - inventare nuove tecniche di cottura e nuove presentazioni è quello che ci chiedono per trasformare questi piatti in nuove formule da cene gourmet”.

“Sono davvero lieto di potermi complimentare con la nostra Moira per l'ottimo risultato conseguito - dichiara Rosario Ambrosino, A.D. di Elior - cercare sempre di migliorarsi, sperimentando novità in cucina per la soddisfazione dei nostri clienti fa parte del DNA Elior, ed è proprio quello che Moira Lazzarin ha realizzato nel migliore dei modi”.

Al premio World Culinary Cup hanno partecipato sessanta team nazionali ed oltre duemila partecipanti, tra singoli chef e squadre regionali, che si sono sfidati in una competizione mondiale.

La medaglia di bronzo di Moira Lazzarin è stata vinta con il seguente menu:

- RAVIOLI NEL CRATERE - Ravioli di coda di bue e verza in brodo di coda di bue
- SFUMATURE DI MEDITERRANEO - Triglia e gallinella con millefoglie di zucca e patate, salsa al rabarbaro e gel alla mela verde
- L'ALESSO - Declinazione di manzo e maiale bolliti e i loro contorni
- DOLCI GEOMETRIE

### **Il Gruppo Elior Italia**

*Leader in Italia nella Ristorazione Collettiva, serve nel nostro Paese oltre 108 milioni di clienti l'anno in più di 2.200 ristoranti e punti vendita attraverso 14.000 collaboratori.*

*Elior opera in molteplici settori quali le aziende, le scuole, il socio-sanitario, le forze armate, i musei, e la ristorazione a bordo delle Freccie di Trenitalia. Offre un servizio mirato per ogni cliente, prendendosi cura di ciascuno grazie a soluzioni di ristorazione equilibrate, con servizi personalizzati e innovativi che rendono i momenti di pausa un'opportunità per ristabilire il contatto con sé stessi e con gli altri.*

*La mission di Elior è rendere ogni pausa un momento da assaporare attraverso ingredienti freschi, di qualità, locali, per piatti bilanciati e sempre contemporanei.*

*La qualità è per Elior un impegno quotidiano reso concreto e tangibile non solo dalla scelta degli ingredienti del territorio e dall'attenzione offerta dal personale, ma anche dalle certificazioni che sono costantemente rinnovate e dall'adesione a protocolli di sostenibilità, come il Global Compact, il programma delle Nazioni Unite sulla Responsabilità Sociale d'Impresa. Sulla base di queste premesse è stata elaborata la strategia di Responsabilità Sociale d'Impresa di Elior, Positive Foodprint Plan™, attraverso la quale si vuole creare un circolo virtuoso nel mondo della ristorazione, dal campo coltivato alla tavola, lavorando in sinergia con fornitori, clienti, utenti finali e dipendenti.*

### **Ufficio Stampa ELIOR**

#### **Encanto PR**

Veronica Carminati veronica.carminati@encantopr.it, +39 02 66983707, 334 3782823

Lidia Mirrione lidia.mirrione@encantopr.it, +39 02 66983707, 339 7649302