



## **Bocuse d'Or Europe 2014 – Gastronord & Vinordic - Mässvägen 1, Älvsjö STOCCOLMA 7 – 8 MAGGIO 2014**

La selezione italiana del Bocuse d'Or, tenutasi all'interno di Casa Sanremo durante i giorni del Festival della Canzone Italiana, ed organizzata da Luigi Cremona e da **Witaly**, ha visto trionfare **Diego Rigotti**, nato ventotto anni fa ed ex alunno dell'Istituto Alberghiero di Tione. Nel suo passato notevoli di citazione sono le sue esperienze nelle cucine di chef del calibro di Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e Andrea Berton per poi approdare in Francia. Ora il talentuoso chef lavora nel ristorante **Maso Franch** di Giovo (TN). Sarà quindi Diego il rappresentante della cucina e della cultura gastronomica italiana alla Selezione Europea del **Bocuse d'Or**, mercoledì 7 e giovedì 8 a Stoccolma contro altri 20 vincitori delle selezioni nazionali di altrettante nazione. Diego Rigotti, già vincitore del premio miglior Chef Emergente di Italia 2012, avrà il compito di far arrivare la squadra italiana alla finalissima che si svolgerà, come tradizione, a Lione nel 2015, e di tentare di scalfire il dominio che, negli anni e nelle precedenti edizioni, è storicamente delle squadre scandinave e francese. Il suo coach per l'occasione sarà **Michel Magada**, raffinatissimo chef che ha collaborato per anni con Senderens a Parigi e per molti anni al fianco di Marchesi.

Diego in queste settimane si sta allenando presso l'**Alma**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, per affinare, con il prezioso aiuto delle professionalità che la struttura parmense sta mettendo a sua disposizione, il suo gusto e il suo senso estetico in vista della competizione. Per vincere le selezioni europee del Bocuse d'Or Diego sta studiando a fondo le sfumature delle materie prime che verranno utilizzate all'interno della competizione. L'obiettivo del nostro chef è quello di rimanere fedele alla tradizione gastronomica italiana, pur avvicinandosi ad una mise en place e ad un gusto più vicino allo stile della cucina internazionale.

Diego Rigotti ci ha parlato dei suoi piatti – uno a base di carne e uno di pesce - che presenterà a Stoccolma il 7 e 8 maggio 2014: *«In questa competizione ci sono dei temi e dei prodotti di base prestabiliti: per il piatto di pesce il merluzzo carbonaro, la cozza e l'ostrica mentre per il piatto di carne la coscia di maiale, il sangue e il budello. Quindi l'idea del piatto è nata dall'uso di questi ingredienti, ma abbiamo voluto valorizzare queste materie prime, dando un tocco di italianità e riproponendo, attraverso tecniche innovative, i temi culinari della cucina tradizionale italiana. Ad esempio il baccalà mantecato, il sanguinaccio con la verza, il timballo di maccheroni, fave e pecorino».*

A supporto del nostro chef alcune tra le aziende più importanti nel mercato italiano: Sanpellegrino, Nespresso, De Cecco, High Quality Food, Calvisius, Le Creuset, Simand, Terrylife. Ma non solo: ci aspettiamo che molti italiani arrivino a Stoccolma per fare il tifo a Diego, a cominciare dalla nutrita comunità di nostri connazionali che vivono in Svezia.

