

## QUATTRO CHEF SELEZIONATI PER L'ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA

### CHEF CANDIDATO



### GIUSEPPE RACITI

#### PRESENTAZIONE

Siciliano, classe 1985 e fortemente legato alla sua terra, ha già partecipato alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or del gennaio 2016, non riuscendo però a vincerla. Attualmente lavora presso il Ristorante “Zash – Country Boutique Hotel” a Riposto in provincia di Catania. Nel corso degli anni ha partecipato con successo a numerosi concorsi di cucina e ha avuto esperienze, anche internazionali, in ristoranti di alto livello. Il legame della sua terra emerge moltissimo nel progetto culinario presentato, con una reinterpretazione dei prodotti scelti per il concorso molto legata alla sua isola.

**TEAM:** Commis: Marco Sciacca | Allenatore: Francesco Gotti | Ente Promotore: FIC – NIC

## CHEF CANDIDATO



### **PAOLO GRIFFA**

---

#### **PRESENTAZIONE**

“Sogno il Bocuse d’Or sin dalla scuola di cucina”. Così ha aperto la sua candidatura per la partecipazione alla Selezione Italiana del Bocuse d’Or e dal suo progetto questa intenzione di ben figurare all’interno del concorso emerge in tutta la sua forza. Molto giovane (classe 1991), attualmente lavora in Francia presso il due stelle Michelin Restaurant Serge Vieira. Nato a Carmagnola, in Piemonte, proprio in questa regione ha mosso i primi passi nella cucina di alto livello, lavorando dal 2010 al 2012 nel ristorante Combal Zero di Rivoli. Dal suo progetto emerge l’ottima conoscenza dei prodotti individuati per il concorso e una particolare attenzione alla stagionalità, tema estremamente importante nella cucina contemporanea.

**TEAM:** Commis: Vittorio Giorgi | Allenatore: Cristian Broglia | Ente Promotore: Veronique Enderlin

## CHEF CANDIDATO



### **MARTINO RUGGIERI**

#### **PRESENTAZIONE:**

Attualmente Head Chef presso il tre stelle Pavillon Lodoyen di Parigi, Martino Ruggieri si contraddistingue per un curriculum di altissimo livello, con esperienze presso il ristorante La Pergola di Heinz Beck e L'Atelier de Joel Robuchon a Parigi. Nel suo progetto culinario emerge con forza l'internazionalità applicata ai prodotti della sua terra d'origine, la Puglia, dove mette in evidenza il gusto del passato, con ricette caratterizzate da una fortissima originalità.

**TEAM** Commis: Curtis Clement Mulpas | Allenatore: Luigi Taglienti | Ente Promotore Yannick Alleno

## CHEF CANDIDATO



### **ROBERTA ZULIAN**

---

#### **PRESENTAZIONE:**

Da tempo all'interno del team di Andrea Alfieri, Roberta Zulian svolge la professione di chef in Trentino Alto-Adige, terra a cui lega moltissimo i suoi piatti, dai quali emerge un forte uso dei prodotti montani. Nel passato ha lavorato molto nel mondo della pasticceria, acquisendo così una grandissima tecnica di base, elemento fondamentale per un concorso di cucina. La buona esperienza di gestione di un ristorante, all'interno di un hotel, l'Alpen Suite Hotel di Madonna di Campiglio dove lavora attualmente, l'hanno costruita e preparata bene all'intenso rapporto con questo lavoro e allo stress che un concorso come il Bocuse d'Or è in grado di generare.

## TEAM

Commis: Davide Bolzoni | Allenatore: Andrea Alfieri | Ente Promotore: Andrea Alfieri