

BOCUSE D'OR: STORIA DI UN CONCORSO RIVOLUZIONARIO

È il 1987, esattamente 30 anni fa, prima di *MasterChef* e *Hell's Kitchen*, quando Paul Bocuse crea il Bocuse d'Or, concorso rivoluzionario in materia di gastronomia. Pensato come un vero e proprio evento sportivo, Paul Bocuse immagina uno spettacolo nel cuore del Sirha, l'appuntamento mondiale di riferimento della ristorazione e dell'industria alberghiera che si svolge a Lione, in Francia.

L'idea è riunire 24 giovani chef da tutto il mondo, tra i più promettenti della loro generazione, e far realizzare loro, davanti a un pubblico di spettatori entusiasti, alcuni piatti in 5 ore e 35 minuti. A giudicare le esecuzioni una giuria composta dai più importanti chef del pianeta.

Al di là della competizione culinaria, il Bocuse d'Or si è imposto fin da subito come uno show mediatico. Molti chef di talento si sono fatti strada partendo proprio dal concorso, come il vincitore del Bocuse d'Or 2011, il danese Rasmus Kofoed, chef del ristorante Geranium di Copenaghen.

30 anni dopo la nascita del premio e con la necessità di rappresentare tutti i paesi, nel 2007 sono nate le preselezioni continentali con il Bocuse d'Or Europa, America Latina e Asia, diventata nel 2014 Asia-Pacifico con l'integrazione dell'Australia.

Dalle preselezioni continentali vengono selezionati i 24 paesi che avranno accesso alla prestigiosa finale mondiale che si tiene ogni 2 anni a gennaio al Sirha di Lione. Più che un singolo evento infatti, il Bocuse d'Or è ormai l'insieme di sessanta, tra concorsi nazionali e continentali, su un ciclo di due anni, che culmina invariabilmente sempre nella finale mondiale di Lione.

Mailander per Bocuse d'Or

Bruno Caprioli T +39 3355901402 caprioli@mailander.it

Chiara Ferraro T +39 3450059935 c.ferraro@mailander.it

Pietro Martinetti T +39 3403712520 p.martinetti@mailander.it