



Rotta verso Sud!

Il Bocuse d'Or Europa 2018 si terrà a Torino, nel cuore del Piemonte

Torino, 15 novembre 2016 - Per la prima volta nella sua storia, l'evento itinerante del **Bocuse d'Or Europa** si svolgerà in Europa del Sud. Dopo la Norvegia, la Svizzera, il Belgio, la Svezia e l'Ungheria, è l'Italia – e più precisamente il **Piemonte** – ad essere stata scelta dagli organizzatori del concorso per accogliere la **finale europea del Bocuse d'Or 2018**. Questa decisione premia la volontà di uno dei Paesi del sud Europa, forte di una tradizione gastronomica rinomata a livello mondiale, di dimostrare – al pari dei Paesi del Nord Europa, presenti fin dagli inizi del concorso – la sua capacità di essere uno degli attori chiave del Bocuse d'Or, "l'Everest" della Cucina.

Il **Piemonte** dispone di **numerosi atout** perché questa competizione diventi la vetrina ideale del più grande concorso di cucina d'Europa: molti prodotti espressione di un territorio ricco (il tartufo bianco d'Alba, la nocciola del Piemonte, la carne di fassona di razza piemontese, 9 formaggi DOP...), chef stellati (8 ristoranti con 1 stella a Torino, il Piazza Duomo con 3 stelle ad Alba e dozzine di altri in tutta la regione) e un salone di attrezzature e prodotti d'eccezione organizzato da GL events. **Sarà infatti Gourmet a ospitare il concorso, al Lingotto Fiere.**

L'11 e il 12 giugno 2018, quindi, **20 giovani chef europei**, vincitori delle rispettive selezioni nazionali, tenteranno di succedere a Tamas Szell (Ungheria) nell'aggiudicarsi il Trofeo Europeo e conquistarsi così il posto per la **finale mondiale del 17° Bocuse d'Or** in programma nel **gennaio 2019** al Sirha di Lione.

«Siamo onorati di essere stati scelti per la selezione del Bocuse d'Or Europa 2018. Un riconoscimento importante – afferma Regione Piemonte – che prova come Torino e la regione possano essere un hub internazionale per l'eccellenza nel cibo e nel vino. Questa competizione di altissimo livello sarà l'occasione di collaborare con partner prestigiosi, come GL events, e di promuovere il patrimonio culturale e gastronomico dei nostri territori».

Gourmet - Exporum Horeca e F&B, Torino, Lingotto Fiere | 10/12 giugno 2018 - 3^a edizione
10.600 visitatori professionali, 330 espositori edizione 2016

Bocuse d'Or,
la più prestigiosa competizione gastronomica
per i giovani chef di talento

Nel gennaio 1987, Paul Bocuse creò il Bocuse d'Or, un concorso rivoluzionario in tema di gastronomia. Ispirandosi alle regole dei maggiori eventi sportivi, immaginò un vero e proprio spettacolo con al centro la cucina e gli chef. **L'idea:** riunire 24 giovani chef provenienti da tutto il mondo, tra i più promettenti della loro generazione, e far loro realizzare dei piatti in 5 ore e 35 davanti a un pubblico entusiasta.

[Facebook.com/BocusedorOfficial](https://www.facebook.com/BocusedorOfficial/) | [@Bocusedor](https://twitter.com/Bocusedor) | [youtube.com/bocusedorofficial](https://www.youtube.com/bocusedorofficial) | [instagram.com/bocusedor](https://www.instagram.com/bocusedor) | [#Bocusedor bocusedor.com](https://www.bocusedor.com) | sirha.com

Lingotto Fiere - GL events Italia
Chiara Camoirano
M 335 846 64 72
chiara.camoirano@lingottofiere.it

Regione Piemonte
Miriam Corgiat
T 011 432 53 13 / 338 733 64 78
miriam.corgiat@mail.regione.piemonte.it

AB3C
Jean-Patrick Blin – Aurélie Mestelan
+33 (0)1 53 30 74 00
jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com