

COPPA DEL MONDO DI CUCINA: A BRUXELLES IN GARA ANCHE ECCELLENZE DEGLI APPENNINI

19 Ottobre 2022



ROMA – Presentati a Roma, in anteprima assoluta, dalla Federazione Italiana Cuochi (Fic), i piatti creati dalla Nazionale Italiana Cuochi per rappresentare l'Italia alla Coppa del Mondo di Cucina, che si svolgerà dal 26 novembre all'1 dicembre in Lussemburgo.

L'iniziativa è avvenuta con l'annuale Corporate Meeting della Federazione Italiana Cuochi, che ha incontrato soci e partner per analizzare l'andamento 2022 e impostare le linee guida per il 2023.

Tra i protagonisti dei piatti ideati per la sfida mondiale il vitello Igp degli Appennini, il radicchio tardivo di Treviso, il gambero di San Remo, gli agrumi di Sicilia, il grano arso pugliese, il merluzzo dell'Adriatico, le patate Igp di Bologna, la cipolla bianca di Margherita Igp, il bergamotto di Calabria, le nocciole piemontesi e la robiola di Roccaverano Dop.

Una nota ricorda che la Nazionale Italiana Cuochi lo scorso maggio si è già aggiudicata il posto più alto sul podio internazionale, conquistando la Medaglia d'Oro nella categoria Senior della Global Chef Challenge di Abu Dhabi, "tra le competizioni culinarie più importanti al mondo".

"I piatti creati per le prossime competizioni mondiali – ha commentato il presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo – sono il risultato del continuo lavoro di ricerca del nostro team, che firma ricette di forte impatto visivo e allo stesso tempo promuove a livello internazionale la vasta produzione agricola italiana, prima al mondo per biodiversità e attenzione alla qualità del prodotto. Quest'anno ai mondiali di calcio l'Italia non va, ma possiamo comunque fare il tifo per la nostra fantastica nazionale cuochi".

A tifare l'Italia sono accorsi alcuni volti noti della politica nazionale. Tra questi: il sottosegretario al Mipaaf Gian Marco Centinaio, il vice ministro ai trasporti Alessandro Morelli, il leader della Lega Matteo Salvini e il vice presidente Anci Stefano Locatelli.

