

Massimo Bottura ospiterà il Basque Culinary World Prize 2018 - il vincitore sarà annunciato a Modena il 24 luglio



Massimo Bottura

Il vincitore sarà annunciato a Modena il 23 luglio - nomine entro 31 maggio - in palio 100.000 euro

San Sebastián, 9 Marzo 2018

Oggi è stata presentata la terza edizione del Basque Culinary World Prize con un annuncio a sorpresa: Massimo Bottura ospiterà il 23 luglio l'edizione 2018 del premio a Modena.

La Giuria, composta dai membri del Comitato Consultivo del Basque Culinary Center, di cui Bottura fa parte, Gastón Acurio (Perù), Ferran Adrià (Spagna), Michel Bras (Francia), Dominique Crenn (USA), Yoshihiro Narisawa (Giappone) ed Enrique Olvera (Messico), presieduta dallo chef

Joan Roca (Spagna), si riunirà a Modena il 23 luglio da Bottura per l'assegnazione del premio, che verrà annunciato in seduta stante.

Si apre ufficialmente così la raccolta delle candidature a questo riconoscimento internazionale che premia gli chef dalle iniziative più all'avanguardia in svariati settori, tra cui: innovazione, tecnologia, istruzione, ambiente, sanità, industria alimentare e sviluppo economico e sociale.

Il vincitore o la vincitrice sarà scelto da una giuria formata da alcuni degli chef più influenti del mondo e riceverà 100.000 euro da destinare a un progetto di sua scelta che riesca a esprimere l'enorme potere di trasformazione della gastronomia.

Il Basque Culinary World Prize, creato dal Governo Basco, aspira a identificare personaggi innovatori: uomini e donne lavoratori, imprenditori e con una vocazione all'eccellenza; gente creativa e all'avanguardia, tenace, controcorrente e perfino temeraria, ma, soprattutto, impegnata.

Joxe Mari Aizega, Direttore del Basque Culinary Center, sottolinea l'importanza di questo premio:

Il boom del settore della gastronomia avvenuto negli ultimi anni ha messo gli chef al centro dell'attenzione. Lungi dall'essere un fenomeno casuale o puramente mediatico, gran parte dei cuochi si è fatta spazio proprio con delle azioni innovative. Il ruolo di primo piano ottenuto comporta un'inevitabile responsabilità. Con questo premio, condividiamo con il mondo intero degli esempi concreti dello straordinario lavoro compiuto ovunque dagli chef. Quindi, invitiamo la comunità gastronomica a partecipare

nominando dei personaggi ispiratori con delle attività concrete e impegnandosi a fondo in questa iniziativa.

Massimo Bottura con Joan Roca, Gastón Acurio, Ferran Adrià, Michel Bras, Dominique Crenn, Yoshihiro Narisawa ed Enrique Olvera, membri della giuria che a Luglio assegnerà a Modena il del Basque Culinary World Prize

Alla scadenza del termine di presentazione delle candidature, queste saranno valutate da un Comitato Tecnico presieduto da Elena Arzak (chef del Ristorante Arzak, a San Sebastián, con 3 stelle Michelin), incaricato di scegliere 10 finalisti.

Edizioni Precedenti

Nel 2017, il Basque Culinary World Prize è stato assegnato alla chef colombiana Leonor Espinosa per il suo progetto FunLeo, una fondazione di "Gastronomia per lo sviluppo". Al timone dei ristoranti Leo e Misia a Bogotá, insiste nell'utilizzare la gastronomia come energia in grado di trasformare il mondo. Rivendica il sapere ancestrale delle popolazioni locali, soprattutto indigene e afro-colombiane, favorendo processi di crescita e innovazione culinaria che integrino i diversi attori della catena alimentare all'interno di strutture volte a collegare la conoscenza e le esigenze settoriali con le opportunità e le istanze cittadine.

Nel 2016, Maria Fernanda Di Giacobbe ha vinto per il suo lavoro col cioccolato venezuelano, basato su progetti sociali quali Kakao e Cacao de Origen. Per aver costruito un ecosistema di formazione, imprenditorialità, ricerca e sviluppo intorno al chicco di cacao Criollo, rendendolo una fonte di identità, cultura e ricchezza economica. Nel contesto della complessa situazione politica in Venezuela, Maria Fernanda Di Giacobbe creato opportunità per le donne in condizioni economicamente vulnerabili.

Elena Arzak, presidente del comitato tecnico del premio, fa un bilancio della scorsa edizione e spiega: _"Nel 2017 sono stati candidati più di 120 cuochi con progetti presenti in oltre 30 paesi, e questo riflette un fenomeno ispiratore in notevole espansione. Abbinando la cucina, le tradizioni e i prodotti di origine con la propria cultura e società, questi cuochi lavorano tanto intensamente che le loro storie meritano di essere raccontate".

Un premio di sostanza

Il Basque Culinary World Prize conta sul sostegno degli chef più influenti del mondo, che sottolineano l'importanza dell'iniziativa:

“Il Basque Culinary World Prize è una proposta innovativa, ormai consolidatasi alla terza edizione. Credo che sia il premio più importante che viene assegnato, a livello mondiale, a un'iniziativa di trasformazione attraverso la gastronomia. È un grande onore essere il presidente di questa giuria”

Joan Roca, presidente della giuria del Basque Culinary World Prize e del Consiglio Internazionale del Basque Culinary Center e chef di El Celler de Can Roca (3 stelle Michelin a Girona, Spagna).

“Questo è un premio estremamente importante per valorizzare quei cuochi che sono in grado, nel lungo e largo dei loro territori, di trasformare la vita delle persone attraverso la propria cucina. Poterlo appoggiare con tutte le nostre forze significa appoggiare la capacità che ha la cucina di servire da strumento di pace, benessere, innovazione e sviluppo”

Gastón Acurio membro della giuria del Basque Culinary World Prize, chef di Astrid & Gastón (Perù)

“Il Basque Culinary World Prize è un premio estremamente importante, non solo per il nostro settore ma per il mondo intero, perché offre un meritato riconoscimento al lavoro svolto dagli chef di tutto il mondo, che mettono in collegamento le loro cucine con altre realtà, e,

inoltre, perché dà voce alle persone grazie a testimonianze necessarie e ispiratrici”

Dominique Crenn, membro della giuria del Basque Culinary World Prize, chef di Atelier Crenn, 2 stelle Michelin a San Francisco (Stati Uniti).

“Cultura, conoscenza, coscienza e senso di responsabilità. Ecco le basi dello chef del futuro; perciò sono orgoglioso di far parte di questo premio, con cui speriamo di ispirare e mobilitare quanti si impegnano a fare la differenza”

Massimo Bottura, chef di Osteria Francescana (3 stelle Michelin a Modena, Italia).

