

Bocuse d'Or Italia, la vittoria al bergamasco Marco Acquaroli

È originario di Sarnico e lavora al Four Seasons di Ginevra. Alle selezioni di Alba si è imposto su altri 11 concorrenti. A maggio la sfida europea



(foto - La Stampa)

Sarà ancora un bergamasco a rappresentare l'Italia al Bocuse d'Or, il più prestigioso concorso di cucina al mondo, voluto dal mitico chef Paul Bocuse.

Dopo Aberto Zanoletti, vincitore delle selezioni nel 2010, svoltesi alla fiera di Bergamo, è stato Marco Acquaroli, originario di Sarnico, ad imporsi al Teatro sociale di Alba nella sfida nazionale che ha visto in gara - nelle giornate del 31 gennaio e del primo febbraio - 12 concorrenti.

Poco più che trentenne, Acquaroli lavora attualmente in Svizzera al Four Seasons Des Bergues di Ginevra. Prima di questo ha collezionato altre esperienze in alcuni Four Seasons in giro per il mondo, al Geranium di Copenaghen e a Piazza Duomo ad Alba. Per accedere alla finale mondiale, in programma a Lione nel gennaio del 2017, dovrà superare lo scoglio degli Europei, in programma il 10 e 11 maggio prossimi a Budapest, con 20 nazioni partecipanti.

La nostra cucina ha brillato al concorso anche grazie all'altro bergamasco in competizione, Francesco Gotti, che si è aggiudicato il premio per il miglior piatto di carne (il tema era il cervo). Miglior piatto di pesce (storione e caviale) quello di Debora Fantini, unica donna in gara.