BARILLA INCORONERÀ IL MIGLIOR WORLD YOUNG PASTA CHEF IL 24-25 OTTOBRE A MILANO DURANTE IL PASTA WORLD CHAMPIONSHIP

Sarà la chef Lucia de Prai del ristorante The Cook di Genova a gareggiare per l'Italia contro altri 17 giovani chef di prim'ordine per il titolo di Master of Pasta

Milano, 24 luglio – Preparate le papille gustative! Barilla, azienda leader nel mercato della pasta, è ufficialmente alla ricerca della prossima promessa culinaria, una ricerca che coinvolgerà chef di tutto il mondo e culminerà il 24 e 25 ottobre a Milano con il Pasta World Championship. Giunta ormai alla settima edizione, la manifestazione, che terminerà in occasione della Giornata Mondiale della Pasta, vedrà confrontarsi per due giorni 18 giovani chef sotto i 35 anni, di fronte ad una giuria di cuochi stellati, per il prestigioso titolo di Master of Pasta.

A rappresentare l'Italia sarà la chef Lucia de Prai. Grazie alle sue origini, italiane e spagnole, Lucia ha maturato una solida esperienza professionale in ristoranti di prestigio in entrambi i paesi fino ad approdare a Genova, dove oggi lavora presso il ristorante stellato The Cook.

"Sono elettrizzata all'idea di partecipare al Pasta World Championship e gareggiare con alcuni dei migliori giovani chef del mondo", spiega Lucia de Prai. *"Partecipare a questa competizione è per me un'occasione unica per raccontare attraverso i miei piatti il lifestyle italiano, fatto di autenticità, prodotti genuini e grandi tradizioni".*

I 18 chef affileranno "i coltelli" in vista di una sfida ad eliminazione diretta. Tra i giurati di quest'anno i celebri chef italiani Lorenzo Cogo, Viviana Varese e Luigi Taglienti, lo chef e nutrizionista tedesco Holger Stromberg e Brittany Wright, fotografa e influencer statunitense esperta di food. La giuria valuterà la presentazione, la creatività e la perizia culinaria in tre accesi round che vedranno i giovani chef alle prese con la creazione di una propria ricetta e con la reinterpretazione di un vero e proprio classico italiano, i nostri amati spaghetti al pomodoro. Davide Oldani, uno degli chef più innovativi e importanti nel panorama culinario italiano, si unirà al gruppo di giurati per l'ultima sfida.

A presentare la manifestazione, John Dickie, professore di studi italiani presso la University College di Londra, e Francesca Romana Barberini, famosa autrice e presentatrice di programmi su cibo e vino in Italia.

"Barilla vuole offrire il proprio supporto a questo gruppo di chef talentuosi e spingerli ad abbracciare la positività e la convivialità dello stile di vita italiano", ha aggiunto Andrea Malservisi, Brand Equity and Communication Director del Gruppo Barilla. *"Il prossimo Master*

of Pasta dovrà stupirci con piatti innovativi e sorprendenti, esaltando i codici della cucina moderna".

EAT POSITIVE

La competizione di quest'anno ruota intorno al motto "Eat Positive", con l'obiettivo da parte di Barilla di promuovere un approccio all'alimentazione sereno, equilibrato e nutriente nel rispetto della sostenibilità e della qualità degli ingredienti. Agli chef in gara verrà chiesto di enfatizzare questa visione creando piatti personalizzati e creativi che ispirino un approccio all'alimentazione positivo e stimolino il consumo di pasta nel mondo.

Il concetto "Eat Positive" emergerà anche in occasione delle varie conferenze e dibattiti che si terranno durante l'evento, che tratteranno temi che spaziano dalle pratiche agricole all'alimentazione sostenibile passando per l'elogio della semplicità, della bontà e della bellezza del cibo italiano.

IL SORTEGGIO

Il 23 luglio, presso la sede di Academia Barilla di Parma, il vincitore del Pasta World Championship 2017 Accursio Lotá, chef a San Diego (USA), ha presieduto il sorteggio per definire la scaletta di quest'anno. Accademia Barilla è il primo centro dedicato a sviluppare e promuovere la cultura gastronomica italiana nel mondo.
Sono stati scelti nove accoppiamenti che rappresentano i paesi che si sfideranno nel primo turno della competizione.
Per maggiori informazioni sul Pasta World Championship, l'elenco completo degli chef partecipanti, le biografie e il programma completo, visitate il sito www.pastaworldchampionship.com/en.