



## **PPN FOOD - Food: Leonardo Viola vince Chef Balfegó Italia 2024**

**Roma - 01 ott 2024 (Prima Pagina News) A decretare la sua vittoria una giuria d'eccezione con gli chef "stellati" Paolo**

**Casagrande, Riccardo Monco e Francesco Apreda.**

È andata in scena ieri sera a Roma, presso le Officine Farneto, la semifinale italiana del concorso Chef Balfegó 2024, presentato da Ittica Urbano-Sea Food Selector, azienda leader nella vendita di pesce per la ristorazione e non solo. Cinque chef si sono sfidati a colpi di creatività e tecnica per aggiudicarsi il titolo di rappresentate italiano alla finale della competizione internazionale che si svolgerà a Madrid il prossimo 28 ottobre. Davanti a una giuria d'eccezione - gli chef Paolo Casagrande del ristorante tre stelle Michelin Lasarte di Barcellona, Riccardo Monco di Enoteca Pinchiorri, tre stelle Michelin a Firenze e Francesco Apreda di Idyllo by Apreda, una stella Michelin a Roma - hanno esaltato il tonno rosso Balfegó con due proposte gastronomiche, una con il filetto e l'altra con una porzione a scelta del tonno. Ad aggiudicarsi la vittoria è stato Leonardo Viola, chef del ristorante di Savona "A Spurcacciuna", al quale toccherà rappresentare l'Italia e portare il meglio della nostra cucina nella finale di Madrid. Grande talento è stato mostrato anche dagli altri partecipanti: Andrea Politano (Il Cenacolo Osteria a Chieri, Torino), Dennis Bernabei (Ineo a Roma), Giuliano Fusaro (Terrazza Duomo 21 a Milano), Luca Pessina (The Sanctuary Eco Retreat a Roma). Alla cerimonia di premiazione, hanno preso parte 300 persone tra operatori e giornalisti di settore, oltre ad alte cariche istituzionali come Alessandro Onorato, Assessore ai grandi eventi, sport, turismo e moda del Comune di Roma. "Sono davvero felice che Ittica Urbano abbia portato a Roma la semifinale di questa illustre competizione, giunta alla sua VII edizione. Si tratta di una grande opportunità per la nostra città che, sempre più spesso, si trova ad essere sede di importanti appuntamenti internazionali, che generano un indotto per tutto il comparto ricettivo-ristorativo", ha dichiarato Onorato. Ad aprire la serata, presentata da Juan Grau, Direttore Marketing di Balfegó, e Lucia Portillo, Sales Manager Europe Balfegó, è stato lo scenografico rituale kaitai, l'arte giapponese di tagliare il tonno. Un esemplare di circa 166 chili, selezione Balfegó, è stato sfilettato proprio di fronte agli occhi dei partecipanti che hanno avuto la possibilità di ammirare da vicino l'antica arte e la grande maestria nipponica. Uno spettacolo per gli occhi a cui sono seguite degustazioni libere di sushi, sashimi e nigiri ma anche tartare e appetizer a base di tonno rosso. "Sono felice della risposta della città di Roma nei confronti del nostro concorso, creato con l'obiettivo di dare valore e visibilità ai giovani talenti nel mondo della gastronomia, dove possono dimostrare la loro conoscenza e creatività nella preparazione di piatti con il miglior tonno rosso del mondo", ha affermato Grau, visibilmente soddisfatto. Gli fanno eco i proprietari dell'azienda Ittica Urbano, Roberto Urbano e Donatella Liuzzi, partner di Balfegó nella capitale, che hanno fortemente voluto l'evento. "Siamo felici di essere riusciti nel nostro intento, ovvero portare a Roma la semifinale italiana di Chef Balfegó, professionisti del tonno rosso di eccellenza, con cui



condividiamo i valori di tracciabilità e rispetto verso un'attività sostenibile che garantisce standard qualitativi ai massimi livelli, in ogni fase della filiera. Ma è stata questa anche un'occasione per dare la ribalta a giovani chef talentuosi, per supportarli e incoraggiarli, come merita il loro costante impegno.” Leonardo Viola, nel Gran Finale madrileno, riceverà un premio in denaro di mille euro e si troverà ad affrontare: Cristóbal Muñoz, Ambivium, una stella Michelin (Peñafiel, Valladolid); Lander Cornago, Arzak, tre stelle Michelin (San Sebastián); Pablo Zuazu, Via Veneto, una stella Michelin (Barcelona); Paula Gutiérrez, Víctor Gutiérrez, una stella Michelin (Salamanca); Rui Silva, Euskalduna Studio, una stella Michelin (Oporto, Portugal); Brandon de Bruin, De Kromme Dissel, una stella Michelin (Heelsum, Holanda); il rappresentante della Germania è ancora da scoprire.

*(Prima Pagina News) Martedì 01 Ottobre 2024*