FEBBRAIO 2020 – **ILGIORNO**

Dell'Oro festeggia con la Nazionale dei cuochi

Tra i sei azzurri in gara a Stoccarda anche il pastry chef di Pescate

PESCATE

Gli chef della Nazionale italiana cuochi hanno conquistato una medaglia d'oro, una d'argento e il bronzo assoluto alle Olimpiadi culinarie appena concluse a Stoccarda. Tra i sei azzurri in gara in Germania ache il pastry chef di Pescate Antonio Dell'Oro di 34 anni, uno dei migliori al mondo nel suo settore che non realizza dolci, ma vere e proprie d'arte per gli occhi e per il palato, consulente formatore internazionale di pasticceria. Gli atleti tricolori se la sono dovuta vedere con i concorrenti di altre quaranta nazioni. Per saliresul podio hanno dovuto affrontare due competizioni, la prima nella categoria denominata "Hot kitchen" in cui hanno dovuto preparare da zero in 6 ore un menu da 110 persone con tre portate, la seconda nella specialità "Chef table" per testare la capacità di presentare un servizio impeccabile degno da 3 stelle Michelin con un menu molto articolato per 12 persone legato con un tema, che, per quanto riguarda gli italiani è stato l'impero romano. «Il dessert non poteva superare i 110 grammi e doveva esser composto da un pezzo principale, una parte ghiacciata cioè gelato, salsa, frutta fresca, un pezzo caldo e decorazione», spiega Antonio.

Nella prima prova gli chef azzurri sono stati premiati per la prima volta con l'oro, nella seconda con l'argento e con il bronzo nella graduatoria complessiva stilata da 30 chef di alta professionalità molto severi e dalle aspettative altissime. «Sono molto soddisfatto del risultato che abbiamo raggiunto . Ringrazio il grandissimo maestro Diego Crosara, Gaetano Raguní e Gianluca Tomasi del direttivo e tutta la Nazionale». **D.D.S.**