Derflingher bis all'Euro-Toques Lo chef rieletto all'unanimità

La riconferma

Successo per il varennese che rimane presidente dell'associazione di cucina internazionale

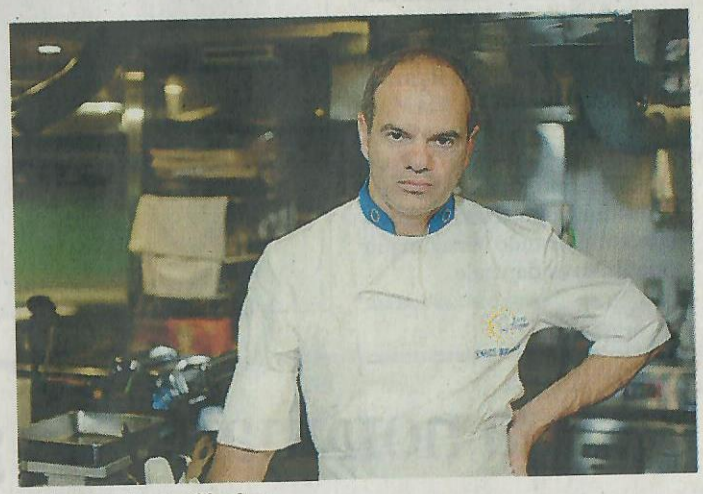
Lo chef lecchese **Enrico Derflingher** è stato confermato presidente di Euro-Toques International per i prossimi tre anni. L'elezione è avvenuta a Bruxelles e per Derflingher si è trattato di un plebiscito: tutti i votanti hanno messo nell'urna il suo nome. Non una carica nuova per lui che negli ultimi quattro anni ha ricoperto il medesimo ruolo, ma affiancato da **Jean Castadot**, presidente di Euro-Toques Belgio, e nel triennio 2015-2017 aveva già ricoperto il ruolo di presidente unico dell'associazione internazionale.

Derflingher è anche presidente della delegazione italiana di Euro-Toques dal 2012. Euro-Toques International è l'associazione, creata nel 1986 da **Gualtiero Marchesi** e dallo chef francese **Paul Bocuse**, insieme all'amico e collega **Pierre Romeyer**, che riunisce i nomi d'eccellenza della cucina europea. I Paesi europei membri sono 19 ed associano complessivamente oltre 2.500 cuochi che si riconoscono nel codice d'onore e mettono a disposizione parte del loro tempo per condividere le proprie esperienze e confrontarsi sui temi che riguardano il motivo per cui Euro-Toques venne fondata: garantire un cibo buono e sano ai cittadini europei.

«Sono molto contento dell'elezione all'unanimità - ha dichiarato Enrico Dreflingher dopo l'elezione - voglio fare un plauso ai miei colleghi italiani, è una ciliegina sul nostro lavoro perché l'elezione di una persona premia l'intero Paese. Ho presentato un programma impegnativo e ambizioso che vuole lasciare una traccia per le future generazioni, con corsi di formazione e training. Vogliamo trasmettere i valori che noi abbiamo appreso dai padri fondatori, dell'associazione e del mestiere. Cambieremo il modo di comunicare, sfruttando la tecnologia e coinvolgendo anche il parlamento europeo: vogliamo organizzare lì almeno un paio di eventi all'anno, così da avere maggiore dialogo con i politici continentali».

Quella di Enrico Derflingher è una carriera costellata di successi. A soli 26 anni è divenuto chef della Casa reale inglese. Le sue esperienze all'estero sono continuate alla Casa Bianca con **George W. Bush senior** di cui è stato lo chef a partire dal 1991. Ha contribuito al successo della "Terrazza" dell'Eden di Roma, dove è rimasto nove anni.

Poi lo troviamo prima al Palace Hotel di St. Moritz, successivamente in Giappone, dove ha gestito 30 diversi ristoranti italiani, tra cui l'Armani Ginza Tower di Tokyo. È stato consulente al Castadiva Resort di Blevio e ha aperto a Taiwan il ristorante "Il Mercato". **G. Col.**



Lo chef Enrico Derflingher

2.500

I CUOCHI ASSOCIATI

Sarà presidente della realtà per i prossimi tre anni