

QOCO Un filo d'Olio nel piatto ai nastri di partenza

Ai nastri di partenza QOCO, il Concorso Internazionale per Giovani Cuochi del Euromediterraneo, nato nel 1999 e che dopo 10 anni di stop rinasce quest'anno per volontà del Comune di Andria in sinergia con la Regione Puglia, l'organizzazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, il patrocinio del COI, Consiglio Oleicolo Internazionale e la collaborazione di Slow Food Puglia e Strada dell'Olio di Castel del Monte e Distretto Agroalimentare.

Scaldano i motori i 10 giovani chef, in arrivo ad Andria nella giornata di venerdì 24 marzo, selezionati da JRE- Jeunes Restaurateurs d'Europe.

“A seguito di una selezione accurata e rigorosa svolta da JRE- Jeunes Restaurateurs - ricorda Cesare Troia, Assessore alla Radici della Città di Andria - abbiamo l'onore di ospitare in Città un parterre di cuochi davvero di alto livello. Ciò costituisce il presupposto per un rilancio in grande stile del Concorso che mira ad esaltare l'alta qualità dell'olio extravergine pugliese e nel contempo a promuovere un territorio, il nostro, che è da sempre crocevia simbolico tra la Murgia, Castel del Monte e il Mare”.

Ma vediamoli più da vicino gli chef in gara e sbirciamo tra le ricette in concorso.

Il più giovane chef concorrente è l'italiano GIOVANNI LEPARULO, 21 anni, nativo di Pescia, attualmente Chef de partie al Ristorante “La Leggenda dei frati” di Firenze. Porterà in gara la ricetta “DUO DI PASTA”.

Per l'Italia scende in cucina anche ANDREA VALENTINETTI, veneziano, 38 anni, Chef Patron del “Radici Restaurant & Cocktail Bar” di Padova. Per valorizzare al meglio l'extravergine d'oliva pugliese porterà in gara la ricetta “SPAGHETTO AGLIO NERO VONGOLE PREZZEMOLO”.

L'unica donna in gara, anche lei giovanissima, arriva dalla Francia: ALICIA LACAVE, 23 anni, di Saint-Genis-d'Hiersac, Charente. Chef patissier dell'Hotel Restaurant Domaine du Châtelard, a Garat. Proporrà: “VERMICELLI DI SEDANO SU NOCI BIOLOGICHE AL PINEAU DES CHARENTES CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA” .

23 anni anche per lo chef in gara per la Slovenia, MARKO KRAMŽAR, di Šentjanž. Vanta esperienze lavorative con Gostilna Repovž (Bib Gourmand) e con Hiša Denk (Stella Michelin). La sua ricetta, tesa ad esaltare l'olio extravergine d'oliva, sarà: “WINTER CABBAGE PASTA”, una pasta al sapore di cavolo invernale.

Secondo sloveno in competizione, MARTIN ZUPANC, 32enne di Srednja vas v Bohinju. Attualmente è Sous Chef presso la Stella Michelin “Hiša Linhart” a Radovljica. Giovanissimo anche il rappresentante del Belgio. Si tratta di STAN MOULING, 24 ANNI, chef del “Smaakfabriek” di Borgloon. Gareggerà con la ricetta: “Cannelloni farciti con ricotta, gamberi e scampi, olio alle erbe e carote croccanti”.



Per i Paesi Bassi, JOERI HUKKER, 25 anni di Ruurlo (Netherlands). Lavora come Chef de partie all' <ORANGERIE DE POL>, nella regione di Achterhoek, alla periferia della città di Doetinchem. La sua ricetta: "CAPRESE DESSERT".

25 anni anche lo chef del Regno Unito JOSÉ MARTINS del ristorante "The Kings Arms Fleggburg" di Yarmouth nel Norfolk con SPAGHETTI AL POMODORO CON FRUTTI DI MARE.

E' un divo dei social lo chef in arrivo dalla Turchia, SEFA OKYAY KILIÇ, 27 anni di Ankara, già vincitore di MASTERCHEF TURCHIA 2020 e con un "patrimonio" di oltre 350mila follower. Proporrà un piatto tradizionale turco a base di olio d'oliva, aglio, cipolla e melanzana: "İMAMBAYILDI - TURKISH STUFFED AUBERGINES".

Per la Spagna RAFAEL ARROYO MARTÍNEZ, arriva da Granada: 34 anni, medaglia d'argento alla Coppa del Mondo di Cucina (Lussemburgo 2022). La ricetta in gara per QOCO 2023, omaggio dell'Andalusia alla Puglia, consisterà in una "Crema calda all'olio d'oliva, vongole e branzino del Mediterraneo".

Quindici i componenti della Giuria chiamati a valutare le prove gastronomiche. Presidente di Giuria, nel rispetto di una tradizione storica del Concorso Alfonso Iaccarino, chef patron del Ristorante "Don Alfonso 1890" di Sant'Agata sui Due Golfi. Sarà affiancato, per la parte tecnica, da: Grega Repovsz, Delegato Jeunes Restaurateurs d'Europe; Nino Di Costanzo, Chef del Ristorante "Daní Maison" di Ischia - 2 Stelle Michelin; Giuseppe Iannotti, Chef del Ristorante "Kresios" di Telesse - 2 Stelle Michelin; Felice Sgarra, Chef del Ristorante "Casa Sgarra" di Trani - 1 Stella Michelin.

Cinque i rappresentanti stampa e critici enogastronomici: Eleonora Cozzella, Antonella De Santis, Maria Soave, Paolo Massobrio, Luciano Pignataro.

A completare la "squadra" dei giurati anche cinque referenti istituzionali: Giovanna Bruno, Sindaco di Andria; Marcello Longo, Presidente Slow Food Puglia; Michele Sonnessa, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio; Vittorio Cavaliere, Presidente "Ricerca & Qualità" e Nunzio Liso, Presidente della Strada dell'Olio Castel del Monte.

II FUORI QOCO QOCO DI STELLE

giovedì 23 marzo

PRIMA DELLA PRIMA Donato De Leonardis, Chef del Don Alfonso 1890 al San Barbato Resort di Lavello (PZ) è ospite di Felice Sgarra, Chef di Casa Sgarra di Trani, entrambi stellati, per una serata d'apertura nel segno di una mediterraneità profonda, in terre "dove all'ulivo si abbraccia la vite".

venerdì 24 marzo

Lancio di tre nuovi piatti inerenti Qoco che rimarranno in menu fino al 1 maggio: QOCOINHOUSE - Pane e Olio, presso il ristorante Casa Sgarra, Trani

QOCOESSENZA - Spaghettone, pane, olio evo, aglio, peperoncino, seppia alla brace, presso il ristorante Quintessenza, Trani.

QOCOB EACH - Ostrica, favetta e sironi presso il ristorante Canneto Beach2, Margherita di Savoia.

venerdì 24 marzo

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



QOCO FUSION Cene a 4 mani in 10 ristoranti ad Andria, Barletta, Bisceglie, Margherita di Savoia e Trani. Dieci cene aperte al pubblico con menu realizzati dagli chef locali insieme ai 10 chef ospiti (1 per ogni locale) dando vita ad una vera e propria girandola di stili e sapori mediterranei. Il piatto presentato in ogni ristorante rimarrà in carta fino al 1 maggio.

Qoco Fusion Award: gli ospiti a cena voteranno i piatti presentati con assegnazione del Premio consumatori al primo classificato. Sorteggio di coupon omaggio per cene e olio Evo.

sabato 25 marzo

VERDE SPONTANEO Tour sulla Murgia alla scoperta di erbe spontanee e della flora arborea accompagnati da una guida ambientale. Sosta a Castel del Monte. Costo 25€

sabato 25 marzo e domenica 26

SPIRITI e SOSPIRI Tradizione e spiritualità si fondono al Museo Diocesano in una degustazione che unisce in abbinamento i dolci tipici delle monache, preparati secondo antiche ricette nei conventi del territorio, a vini da dessert, tra cui in particolare il Moscato di Trani. Costo 3€ devoluti a LILT

MERCATO DELLA TERRA E DEI PRESIDI DEL GUSTO, Andria, Chiostro di San Francesco a cura di Slow Food Puglia.

TUTTE LE INIZIATIVE DI QOCO e FUORI di QOCO sono APERTE AL PUBBLICO

www.qoco.info