



QOCO chiude con risultati superiori alle aspettative della vigilia: ecco i vincitori

La XV edizione di Qoco si chiude con risultati superiori alle aspettative della vigilia. I dieci chef concorrenti hanno dato il meglio di sé, esprimendo la propria personale cultura gastronomica con fantasia e creatività. E se l'obiettivo principale era valorizzare l'olio extravergine d'oliva pugliese, tale obiettivo può dirsi decisamente centrato. I giovani cuochi hanno sottoposto alla giuria di qualità dieci piatti assai diversi tra loro, che risentono inevitabilmente della tradizione culinaria del Paese di provenienza. Questo il podio: primo classificato, RAFAEL ARROYO, che ha gareggiato per la Spagna con "Crema calda all'olio d'oliva, vongole e branzino del Mediterraneo"; medaglia d'argento per MARTIN ZUPANC, in gara per la Slovenia, con "Fish and cheese"; medaglia di bronzo per l'italiano ANDREA VALENTINETTI, con la ricetta "Mela e olio". «Il livello tecnico dei concorrenti è sensibilmente cresciuto rispetto alle precedenti edizioni del Concorso - è il commento a caldo di Alfonso ed Ernesto Iaccarino, presidenti della giuria esaminatrice. Certo, dai Paesi non propriamente del Mediterraneo la valorizzazione dell'extravergine è stata appena "toccata", e forse potevano insistere un po' di più. Ma il livello complessivo delle performances culinarie è stato molto positivo. Siamo stati piacevolmente sorpresi: la ripartenza del Concorso, dopo tanti anni di pausa, è stata superiore alle attese, soprattutto se consideriamo che in gara c' erano cuochi giovanissimi tutti al di sotto dei 35 anni. Tecnica sì, ma anche mise en place di qualità».