Il Barilla “Pasta World Championship” approda a Parigi il 10 e 11 ottobre

barilla-parigi-7c1d8fbb

Il Barilla Pasta World Championship si terrà per la prima volta fuori dai confini italiani. La competizione culinaria, che vedrà affrontarsi ai fornelli 14 talentuosi chef provenienti da altrettanti Paesi del mondo, si svolgerà il 10 e l’11 ottobre 2019 in Francia, a Parigi.

Tema portante dell’ottava edizione sarà “The Art of Pasta”, che verrà declinato in cucina, ma non solo: accanto ai talenti della gastronomia, artisti di fama internazionale mostreranno come anche qualcosa di semplice ed essenziale come un piatto di pasta può essere reinterpretato e trasformato.

L’evento sarà un punto di incontro e condivisione per foodies e appassionati di arte, che potranno ammirare la bellezza nei piatti e nel processo creativo delle ricette. Oltre alla competizione culinaria, il Campionato del Mondo della Pasta sarà animato da cooking show, conferenze e spettacoli sull’Arte della pasta. Cuochi e opinion leader, attori, performer e musicisti daranno così un contributo corale al bello della pasta, per stimolare i cinque sensi, testa e cuore dei partecipanti.

La location scelta per ospitare l’evento sarà il Pavillon Cambon che per l’occasione si trasformerà in un'esclusiva galleria d’arte con vista sui tetti di Parigi e su Place Vendôme. Alla progettazione degli allestimenti contribuirà anche la celebre artista italiana Olimpia Zagnoli.

La capitale francese è stata selezionata per ospitare il Pasta World Championship anche alla luce del fatto che quest’anno ricorre il 50° anniversario di Barilla in Francia, dove, negli ultimi 6 anni, il Gruppo ha investito oltre 150 milioni di euro. Il Reputation Institute posiziona Barilla al nono posto assoluto tra le aziende che operano in Francia, e prima nel settore agroalimentare.

LA GARA

I 14 giovani chef internazionali, provenienti da altrettanti Paesi e promesse della gastronomia mondiale, si confronteranno in tre sfide: Il Capolavoro, La Tela Bianca e Il Gran Finale. Lo scorso

anno trionfò la chef americana Carolina Diaz, grazie ad una impeccabile rivisitazione di un grande classico come gli spaghetti al pomodoro, e quest’anno tornerà all'evento per passare il testimone.

LA GIURIA

La giuria del Barilla Pasta World Championship 2019 comprenderà 5 profili specializzati di diversi settori, coerenti con il tema di quest'anno. Ci sarà lo chef stellato Davide Oldani, Barilla Brand Ambassador, lo chef stellato italiano Simone Zanoni (Ristorante Le George), e lo chef francese Amandine Chaignot, già Executive Chef all’hotel Rosewood London. Completano la giuria la fotografa australiana e content creator Ashley Alexander, e Paola Navone, architetto e designer, che metteranno in risalto gli aspetti più lifestyle della competizione.

A presentare il Barilla Pasta World Championship due anfitrioni d’eccezione: il Master of Ceremony, Stéphane Rotenberg, presentatore di programmi di cucina della TV francese, e Lorenzo Cogo, chef stellato italiano de "EL Coq Restaurant” che ricoprirà il ruolo di Master of Gastronomy.