Matteo Terranova trionfa alle selezioni italiane del Bocuse d’Or

20250319181254vincitorematteoterranova-bocusedor-4548d007

È lo chef de **La Stua de Michil** di Corvara in Badia a Bolzano, **Matteo Terranova**, il vincitore delle selezioni italiane per il **Bocuse d’Or**. Terranova si è aggiudicato il primo posto nel concorso che si è tenuto al Lingotto Fiere di Torino, nella terza e ultima giornata di **Horeca Expoforum**, manifestazione riservata ai professionisti del settore, organizzata da GL events Italia.

Matteo Terranova inizia ora il percorso di appuntamenti che culminerà con la selezione europea e, successivamente, con la **finale mondiale di Lion del Bocuse d’Or**, in programma come consuetudine al **Sirha Lyon dal 21 al 25 gennaio 2027**.

Il premio per il Miglior Commis è invece andato a **Riccardo de Palma**, commis dello chef Alberto Assiè. Il premio del miglior piatto di pesce è andato allo chef **Simone Vesuviano** mentre il premio per il miglior piatto di carne se lo è aggiudicato il vincitore della Selezione, chef **Matteo Terranova**.

«*L’organizzazione delle selezioni italiane che abbiamo portato a Torino insieme a FIC sono un fiore all'occhiello di questa edizione 2025 di Horeca Expoforum. Il concorso ha acceso un riflettore in più sulla manifestazione e sul territorio piemontese. Un’occasione di visibilità che in futuro, con il supporto delle istituzioni locali, dovrebbe crescere ulteriormente*», dichiara **Gàbor Ganczer**, amministratore delegato di GL events Italia.

Tre le squadre in gara. Ogni squadra ha avuto a disposizione **5 ore e 35 minuti per preparare due piatti caldi per otto persone**, uno a base di carne e uno di pesce.