



PN24 FOOD - A Roma va in scena la semifinale di Chef Balfegó Italia 2024

Roma - 29 set 2024 (Prima Notizia 24) **La competizione gastronomica è presentata da Ittica Urbano e si svolgerà alle Officine Farneto lunedì 30 settembre 2024.**

Si terrà lunedì 30 settembre a partire dalle ore 10 a Roma, presso le Officine Farneto (via dei Monti della Farnesina 77), la semifinale "Chef Balfegó Italia 2024", competizione gastronomica presentata da Ittica Urbano-Sea Food Selector, per decretare il vincitore che, dal Belpaese, volerà a Madrid per partecipare alla gran finale del concorso internazionale "Chef Balfegó 2024", VII edizione in programma il 28 ottobre prossimo. A contendersi il titolo della competizione nostrana, giunta alla IV edizione, saranno cinque chef: Andrea Politano (Il Cenacolo Osteria a Chieri, Torino), Dennis Bernabei (Ineo a Roma), Giuliano Fusaro (Terrazza Duomo 21 a Milano), Leonardo Viola (A spurcacciun-a a Savona, Liguria) e Luca Pessina (The Sanctuary Eco Retreat a Roma), chiamati a realizzare nel corso della mattinata due proposte gastronomiche, una con il filetto e un'altra con una porzione a scelta del tonno rosso Balfegó. Piatti che verranno poi giudicati da una giuria d'eccezione: gli chef Paolo Casagrande del ristorante tre stelle Michelin Lasarte di Barcellona, Riccardo Monco di Enoteca Pinchiorri, tre stelle Michelin a Firenze e Francesco Apreda di Idyllo by Apreda, una stella Michelin a Roma. <<Il concorso "Chef Balfegó" è stato creato con l'obiettivo di dare valore e visibilità ai giovani talenti nel mondo della gastronomia. È una competizione gastronomica che riunisce chef di diversi Paesi per dimostrare la loro conoscenza e creatività nella preparazione di piatti con il miglior tonno rosso del mondo>>, spiega Joan Grau, direttore sales e marketing Balfegó. <<Siamo felici di presentare questa importante tappa Italiana, unica semifinale Chef Balfegó, a Roma nel mondo della gastronomia di qualità, promossa e ideata da un'azienda come Balfegó, professionista del tonno rosso di eccellenza, con cui condividiamo i valori di tracciabilità e rispetto verso un'attività sostenibile che garantisce standard qualitativi ai massimi livelli, in ogni fase della filiera. In un Paese come l'Italia a forte vocazione e tradizione marinara, è fondamentale valorizzare anche chi, dal pescato del nostro Mediterraneo, crea piatti unici come i giovani e talentuosi chef protagonisti della gara, che è un'occasione per supportarli e incoraggiarli, come merita il loro costante impegno>>, racconta Donatella Liuzzi, direttore marketing Ittica Urbano - Sea Food Selector. La cerimonia di premiazione si terrà sempre lunedì 30 settembre alle ore 19.00 e inizierà con lo scenografico rituale kaitai, l'arte di tagliare con maestria e tecnica un esemplare di tonno rosso Balfegó. Poi verrà nominato il vincitore, il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto durante la gara mattutina. Il rappresentante dell'Italia nel Gran Finale madrileno riceverà un premio in denaro di mille euro e si dovrà preparare ad affrontare: Cristóbal Muñoz, Ambivium, una stella Michelin (Peñafiel, Valladolid); Lander Cornago, Arzak, tre stelle Michelin (San Sebastián); Pablo Zuazu, Via Veneto, una stella Michelin (Barcellona); Paula Gutiérrez, Víctor Gutiérrez, una stella Michelin (Salamanca); Rui Silva, Euskalduna Studio, una stella Michelin (Oporto,

Portugal); Brandon de Bruin, De Kromme Dissel, una stella Michelin (Heelsum, Holanda); il rappresentante della Germania è ancora da scoprire. Il titolo di vincitore di "Chef Balfegó 2024", comporterà anche diversi premi come un viaggio in Giappone per due persone, 6mila euro e un set di coltelli giapponesi, tra gli altri. Fu proprio l'Italia, nell'edizione 2022 del campionato, ad arrivare prima nella gara con chef Gianluca Monni del ristorante La Dispensa de i Balocchi (Piacenza). La serata proseguirà con un cocktail dinner creato dal team della Tunateca Balfegó di Barcellona, l'unico ristorante al mondo dedicato esclusivamente al pregiato tonno rosso, proposto per l'occasione con piatti crudi come sashimi e nigiri, e cotti. Balfegó è considerato il marchio leader nella cattura, nell'alimentazione, nello studio e nella commercializzazione del tonno rosso grazie al suo impegno per la sostenibilità e la trasparenza, come anche per il suo sistema di tracciabilità, unico al mondo. È la sola azienda a livello globale a commercializzare tonno rosso fresco, pescato nel Mediterraneo occidentale tra i mesi di maggio e giugno, 365 giorni all'anno, a misurare il contenuto ottimale di grassi e a utilizzare la tecnica di macellazione ikejime, che riduce al minimo lo stress del tonno e fornisce un eccellente valore gastronomico, mantenendo consistenza e sapori a livello ottimale. In particolare, l'ikejime è una tecnica giapponese che viene eseguita meticolosamente sott'acqua per garantire una macellazione rapida, indolore e immediata all'animale. Altro aspetto fondamentale per l'azienda è la pesca sostenibile: la tecnica del cianciolo utilizzata permette di pescare una sola specie di tonno e di rilasciare gli individui più piccoli della taglia minima consentita: 30 kg di peso. La pesca si rivolge infatti agli esemplari adulti, consentendo così la riproduzione della specie. Inoltre, la flotta è una delle più eco-efficienti in Spagna, se si considerano le basse emissioni di CO2 per chilogrammo di pesce pescato. Queste azioni, tra le tante, hanno reso Balfegó la prima azienda del settore della pesca in Spagna a ottenere la certificazione B Corp. Ma la sostenibilità sta anche nella capacità di utilizzare ciascuna parte del tonno. In Balfegó da anni si dedicano risorse per la ricerca applicata alla pratica culinaria e allo sviluppo di nuovi prodotti, come i brodi di tonno rosso, con l'obiettivo di raggiungere il 100% del suo utilizzo. Una volta pescato, l'esemplare viene portato negli impianti di acqua-coltura situati a l'Ametlla de Mar, in Catalogna, dove lo stesso viene alimentato e curato fino a raggiungere il contenuto ottimale di grasso. I tonni si abbattono quotidianamente su richiesta dei clienti e, al termine di questo processo, vengono portati nello stabilimento di produzione, dove il team si occupa del taglio dei pezzi e della preparazione degli ordini di tonno rosso autentico da inviare agli chef di oltre 40 Paesi. Presente in molti ristoranti stellati di tutto il mondo, il Balfegó in Italia può essere assaggiato ai tavoli del Cannavacciuolo, 1 stella Michelin o del Sensi Amalfi, anch'esso 1 stella Michelin. <<L'obiettivo di crescita dell'azienda Balfegó è promuovere il marchio in diverse regioni d'Europa e negli Stati Uniti e di lavorare con un'intera gamma di prodotti preconfezionati focalizzati sul settore della ristorazione che ci permetta di adattarci alle esigenze di ogni cliente>>, spiega Grau, ricordando l'antica tradizione della pesca di Balfegó, originaria nella città natale dei fondatori Manel e Pere Vicent Balfegó. L'Ametlla de Mar è una pittoresca cittadina con una profonda e storica vocazione marinara in cui la pesca è stata l'attività centrale per diverse generazioni. E Balfegó ha saputo sfruttare questo ricco patrimonio per promuovere il turismo attraverso iniziative innovative come Tuna Tour o Tunateca. Tuna Tour è l'unica esperienza al mondo che consente di nuotare tra centinaia di tonni rossi, offrendo

un'experience emozionante ma anche educativa, intorno alla specie *Thunnus Thynnus*. D'altra parte, Tunateca Balfegó è uno spazio gastronomico che mira a offrire una proposta culinaria unica che combina la cucina giapponese e quella occidentale, mettendo in evidenza la versatilità e l'eccellenza del tonno rosso Balfegó.

di Vania Volpe Domenica 29 Settembre 2024