CURIOSITÀ Si tratta di Antonio Dell'Oro, 34 anni, pastry chef della Nazionale Italiana Cuochi e grande protagonista a Stoccarda con la squadra azzurra

Pasticciere pescatese sul podio delle Olimpiadi

«Un risultato veramente importante per tutto il movimento e il migliore per l'Italia fino ad oggi: siamo nel posto che il nostro paese merita»

A lato il pescatese Antonio Dell'Oro mostra le medaglie vinte alle Olimpiadi culinarie, mentre più a destra la gioia di tutta la squadra italiana

PESCATE (pnv) Una medaglia di bronzo che luccica quanto un oro visto che si tratta di uno dei migliori risultati per la Nazionale Italia Cuochi. A mostrare con orgoglio la medaglia vinta, alla quale si aggiungono anche un oro e un argento, è lo chef di Pescate **Antonio Dell'Oro**. Trentaquattro anni, pastry chef della Nazionale Italiana Cuochi, è stato infatti uno dei grandi protagonisti delle Olimpiadi culinarie 2020, una delle competizioni del settore più importanti al mondo, che si sono svolte a Stoccarda dal 14 al 19 febbraio.

Tra i sei chef della Nazionale azzurra c'era anche il pescatese Dell'Oro, consulente e formatore di pasticceria per aziende e privati in Italia e all'estero e «pastry consultant» per «Becca» un brand di pasticceria italiana con quattro punti vendita a Shanghai. Da due anni Dell'Oro ha ricevuto anche la convocazione nella Nazionale italiana Cuochi e già all'esordio nel 2018 aveva vinto la medaglia d'oro nella sezione «Pastry Art» alla World Cup in Lussemburgo.

«Il programma olimpico è dessert non poteva superare i 110 grammi e doveva esser composto da un pezzo principale, una parte ghiacciata (gelato), salsa, frutta fresca, un pezzo caldo e decorazione».

I risultati alla fine hanno premiato la Nazionale azzurra che ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria «Hot kitchen» grazie a un punteggio compreso tra i 90 e i 100 punti e l'argento in quella «Chef Table», sfiorando i 90 punti. Inoltre nell'unione dei due punteggi l'Italia ha conquistato il bronzo olimpico nella classifica generale, dietro solamente a Svezia e alla vincitrice Norvegia, due potenze nel mondo delle competizioni culinarie.

«Un risultato veramente importante per tutto il movimento italiano e il migliore per l'Italia fino ad oggi. Siamo nel posto che il nostro paese merita - ha commentato con emozione il 34enne pescatese - Per tutta la Nazionale e per me la medaglia di bronzo è qualcosa di inaspettato e il giusto premio per il lavoro fatto da un anno e mezzo a questa parte. Ringrazio di cuore **Diego Crosara**, grandissimo maestro che mi ha supportato e guidato con la sua esperienza. Un grande grazie va anche a tutta la famiglia della Nazionale Italiana Cuochi, al direttivo composto da **Gaetano Ragunì** e **Gianluca Tomasi** e a tutti coloro che hanno contribuito a questo grande successo».

Valerio Pennati

PESCATE (pnv) Una medaglia di bronzo che luccica quanto un oro visto che si tratta di uno dei migliori risultati per la Nazionale Italia Cuochi. A mostrare con orgoglio la medaglia vinta, alla quale si aggiungono anche un oro e un argento, è lo chef di Pescate **Antonio Dell'Oro**. Trentaquattro anni, pastry chef della Nazionale Italiana Cuochi, è stato infatti uno dei grandi protagonisti delle Olimpiadi culinarie 2020, una delle competizioni del settore più importanti al mondo, che si sono svolte a Stoccarda dal 14 al 19 febbraio.

Tra i sei chef della Nazionale azzurra c'era anche il pescatese Dell'Oro, consulente e formatore di pasticceria per aziende e privati in Italia e all'estero e «pastry consultant» per «Becca» un brand di pasticceria italiana con quattro punti vendita a Shanghai. Da due anni Dell'Oro ha ricevuto anche la convocazione nella Nazionale italiana Cuochi e già all'esordio nel 2018 aveva vinto la medaglia d'oro nella sezione «Pastry Art» alla World Cup in Lussemburgo.

«Il programma olimpico è stato molto articolato perché eravamo chiamati a prepararci per due competizioni - ha raccontato Antonio Dell'Oro - Nella categoria "Hot Kitchen" dovevamo preparare in sei ore un menu per 110 persone, formato da tre portate. Ovviamente le regole ed il programma gara erano molto severi e non bastava solo il gusto finale. Si veniva giudicati, infatti, durante l'esecuzione, nella pulizia, nell'innovazione di tecniche nuove, nel gioco di squadra, nel rispetto di pesi e HACCP e ovviamente nei gusti esplosivi. Per la categoria "Chef Table", tradotto "Il tavolo in cucina", siamo stati valutati come avviene nei grandi ristoranti a 2/3 stelle Michelin. La giuria chiedeva, infatti, un servizio impeccabile e un menu molto articolato per 12 persone, partendo da finger food di peso compreso tra i 6 e i 12 grammi, un piatto vegano, un festivo, uno starter, un main course, un dolce e dei petit four, tipici della pasticceria francese, di peso compreso tra i 7 e 14 grammi. Il tutto legato a un tema e noi abbiamo scelto l'Impero romano. Nel mio caso, per quanto riguarda il dolce, le richieste erano ardue per entrambe le competizioni. Il