



Lussemburgo; Culinary World Cup 2018 con tanta Campania



C'è tanta Campania alla Culinary World Cup 2018 che si tiene in queste ore in Lussemburgo. L'Unione Regionale Cuochi della Campania, organismo che riunisce i nove sodalizi presenti sul territorio regionale, presieduti dal professore **Luigi Vitiello**, ha schierato in prima linea il suo "Team URCC Campania" composto da ben 14 chef di altissimo livello. Due anni e mezzo di allenamenti, con decine di prove del menu che sarà presentato ai giudici della più prestigiosa gara culinaria del pianeta. "Il nostro Team – spiega il Presidente Vitiello - che si è costituito, su mandato del consiglio direttivo dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, nel dicembre 2012, mira a portare la Campania ai più alti livelli possibili nel range mondiale. Per questo scopo il team, guidato dallo chef Giuseppe Spina, si è allenato duramente. In Lussemburgo la Campania porterà il meglio della produzione agroalimentare che la regione offre. Per l'occasione il team ha creato una serie di piatti che siamo certi possano trovare il consenso dei giurati internazionali". A fare il tifo per il team campano vi sono tutti i colleghi che con entusiasmo e passione hanno seguito passo dopo passo i duri allenamenti. I vertici dell'unione regionale, nelle persone del Presidente Luigi Vitiello e del Segretario Pietro Roberto Montone, così come tutto il consiglio, hanno circondato d'affetto il gruppo di giovani e valenti chef. < Conosciamo il loro valore – commenta il Segretario regionale Pietro Roberto Montone – la grande professionalità e

serietà, doti che sono valse tanti allori a livello nazionale in questi due anni. La fiducia è stata massima e la collaborazione dell'Unione tutta senza remore. Confidiamo nella loro alta professionalità. E' chiaro che c'è attesa da parte di tutti i cuochi campani per come si concluderà questa avventura mondiale. Ma, comunque vada, noi siamo felici e onorati per quanto hanno già fatto. Essere al mondiale come squadra campana, che tra l'altro presenta anche dei singoli, con i nostri prodotti, è per tutti noi già un successo”.

Questo il TEAM URCC CAMPANIA:

Team manager: chef Spina Giuseppe

Capitano cucina calda: chef Giovanni Ripa

Capitano cucina fredda: chef Ciro De Marino

Chef Pastry: Federico Sorrentino

Chef Giuseppe Saraceno

Chef Simone De Stefano

Chef Raimondo Di Cristo

Pastry Enrico Sorrentino

Competizione individuale:

Chef Lucignano Domenico

Pastry Chef De Vivo Domenico

Pastry Chef Esposito Raimondo

Chef Salvatore Spuzzo

Chef Domenico Savio Pezzella

Chef Papa Alessandro.

