



## **CITTÀ DI CASTELLANZA**

PROVINCIA DI VARESE

[www.comune.castellanza.va.it](http://www.comune.castellanza.va.it)

e-mail: [comune@comune.castellanza.va.it](mailto:comune@comune.castellanza.va.it)



### **EURO-TOQUES INTERNATIONAL – UNIONE EUROPEA DEI CUOCHI**

Euro-Toques International è costituita da 28 Paesi Membri U.E. (più Turchia) e da più di 3000 Chef associati. Nasce nel 1986 per volontà del grande chef belga Pierre Romeyer, del francese Paul Bocuse padre della Nouvelle Cuisine e dal nostro Gualtiero Marchesi.

Lo scopo fu di creare un'associazione contro la standardizzazione dei prodotti alimentari, nel rispetto delle diversità, convinti che la cucina europea debba continuare ad essere espressione di un mosaico di sapori e colori. Coinvolsero cuochi stimati di tutta l'Europa aprendo sedi in ogni Paese Europeo.

Nello stesso anno Jacques Delors, Presidente della Commissione Europea, riconosce l'Associazione Euro Toques International come una lobby fondamentale per la difesa degli alimenti.

In Italia l'associazione fu fondata da Gualtiero Marchesi che ne resse a lungo la Presidenza per poi passare il testimone a Massimo Spigaroli prima ed Enrico Derflinger, attuale presidente italiano e vice presidente europeo con delega per l'Expo 2015.

Euro Toques International con sede in Bruxelles, ad oggi, è l'unica associazione di Chef voluta, riconosciuta ed approvata e dall'Unione Europea.

I principi di Euro-Toques sono il collante che permette all'associazione di crescere. Altro elemento che contraddistingue l'associazione è l'attenzione verso tutto quello che è solidarietà e condivisione. Due parole che sempre più delineano il futuro della società in cui viviamo e che diventano per gli Chef Euro-Toques un modo per fare ancora meglio il proprio lavoro, anche sul piano etico.

#### **ENRICO DERFLINGER**

Nato a Lecco nel 1962, è uno dei più grandi chef italiani al mondo. Diplomatosi nel 1977 nell'Istituto Alberghiero di Bellagio, a soli 27 anni diviene il Chef Personale della Casa Reale Inglese, primo cuoco italiano dopo una lunga tradizione francese. Nel 1991 è chef alla Casa Bianca con George Bush senior. Per quattro volte viene nominato tra i primi dieci chef del mondo nella "Five Star Diamond Award as one of the World's Best Chefs". Il suo successo ha poi trovato la strada italiana alla "Terrazza" dell'Eden di Roma, dove è rimasto per nove anni, conquistando la Stella Michelin, prima di passare al prestigioso Palace Hotel di St. Moritz. Da sette anni in Giappone con il suo gruppo apre e gestisce oltre 30 ristoranti italiani, tra cui l'Armani Ginza Tower di Tokyo. Nel 2008 è stato premiato quale "Migliore chef del mondo", nel 2009 al Merano Wine Festival viene nominato Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo e ultimamente al Vinitaly ha ricevuto il prestigioso premio "Fuoriclasse". Dal 2012, è stato eletto Presidente dell'Euro Toques – Italia. Abbandonata la terra natia per affrontare arricchire il suo bagaglio di esperienze, e per guardare con occhi diversi l'Italia al fine di valorizzarla, ha compiuto un preziosissimo percorso nei grandi alberghi e nei ristoranti stellati di tutto il mondo. Ha cucinato nelle cerimonie ufficiali d'apertura delle Olimpiadi di Pechino e Londra in rappresentanza del nostro Paese.

Esperienze che gli hanno fatto anche comprendere che la trattoria può basarsi su una conduzione familiare, ma un ristorante ha necessità di managerialità e professionalità per non penalizzare lo sviluppo del settore. Recentemente a Pisa riceve il prestigioso Premio Internazionale Piazza de Chavoli.

(Fonte: <http://www.eurotoquesit.com/>)