

Grande successo per QOCO 2023

“A QOCO premiato il talento di giovani chef che saranno gli ambasciatori dell'olio EVO italiano di qualità all'estero”. Così **Michele Sonnessa** Presidente delle Città dell'Olio ha commentato il risultato di QOCO 2023, il grande evento che dopo 10 anni torna sotto i riflettori per forte volontà del Comune di Andria e grazie al fondamentale contributo delle Città dell'Olio attraverso il grande impegno in prima linea di Cesareo Troia il nostro coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Puglia. “Questo appuntamento rappresenta una vetrina importante e prestigiosa di cui siamo orgogliosi perchè celebra la ristorazione di eccellenza legata all'olio EVO e che valorizza territorio e prodotto saldandoli in un forte connubio identitario”

La proclamazione del vincitore e la consegna dei Premi di **QOCO 2023**, nato nel 1999, e che dopo 10 anni di stop è rinato quest'anno per volontà del Comune di Andria in sinergia con la Regione Puglia, l'organizzazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, il patrocinio del COI, Consiglio Oleicolo Internazionale e la collaborazione di Slow Food Puglia e Strada dell'Olio di Castel del Monte e Distretto Agroalimentare, si è tenuta al termine di una giornata di gara e di una “cena di gola” presso Villa Carafa ad Andria - Castel del Monte, immersa tra splendidi uliveti.

La giuria, presieduta da Alfonso ed Ernesto Iaccarino, ha proclamato vincitore lo chef RAFAEL ARROYO MARTÍNEZ in gara per la SPAGNA con *Crema calda all'olio di oliva evo, vongole e branzino del mediterraneo*.

SECONDO POSTO a MARTIN ZUPANC sloveno con FISH and CHEESE.

TERZO POSTO ad ANDREA VALENTINETTI per l'Italia con MELA e OLIO (dessert al piatto).

La XV edizione di QOCO si chiude con risultati molto positivi. I dieci chef concorrenti, selezionati, provenienti da Belgio, Francia, Italia (Paese con 2 chef in concorso), Paesi Bassi, Regno Unito, Slovenia (Paese con 2 chef in concorso), Spagna, Turchia, tutti selezionati da **JRE- Jeunes Restaurateurs** hanno dato il meglio di sé, esprimendo la propria personale cultura gastronomica con fantasia e creatività. E se l'obiettivo principale era valorizzare l'olio extravergine d'oliva pugliese nella cucina di eccellenza, tale obiettivo può dirsi decisamente centrato. I giovani cuochi hanno sottoposto alla giuria dieci piatti assai diversi tra loro, che risentono della tradizione culinaria del Paese di provenienza ma aprendosi a nuove interpretazioni e valorizzazioni anche nella direzione del Paese ospite.

“Al calare del sipario - commenta **Giovanna Bruno**, Sindaco di Andria - è tempo di bilanci e di prospettive. Un grande successo di critica e di pubblico che ha lasciato tutti entusiasti. Tra gli ingredienti fondamentali del successo, empatia tra gli attori del concorso (specie tra tutti i giovani



cuochi), professionalità e spirito di appartenenza ad un territorio che è fortemente identitario proprio rispetto all'agroalimentare e in particolare all'alta gastronomia. Andria capitale dell'olio extravergine di oliva, si conferma terra di incontro e di scambio enogastronomico e culturale. *QOCO* - conclude - è un paradigma umano di valore assoluto, una pianta che continueremo ad annaffiare, poiché siamo certi della bontà dei frutti che verranno”.

E a proposito di pianta e frutti è l'Assessore alle Radici (nomen omen) del Comune di Andria, **Cesareo Troia**, a sottolineare la valenza allargata sull'intero territorio regionale che *QOCO*, nato ad Andria, crocevia simbolico tra la Murgia, Castel del Monte e il mare, può avere. Un evento che considerato il successo e la partecipazione entusiasta di tutti i ristoranti della provincia gemellati potrebbe far riflettere su una prospettiva temporale allargata con eventi collaterali durante tutto l'anno ”.

Entrando nel merito del Concorso il commento a caldo di **Alfonso ed Ernesto Iaccarino**, presidenti della giuria esaminatrice, all'interno della quale oltre a critici enogastronomici, anche noti chef stellati, è molto positivo.

“Il livello tecnico dei concorrenti è sensibilmente cresciuto rispetto alle precedenti edizioni del Concorso. Certo, dai Paesi non propriamente del Mediterraneo la valorizzazione dell'extravergine è ancora acerba e in questo senso ci sono ancora margini di lavoro per trovare maggiore espressione. Il livello complessivo delle performances culinarie è stato però molto positivo. Siamo stati piacevolmente sorpresi: la ripartenza del Concorso, dopo tanti anni di pausa, è stata superiore alle attese, soprattutto se consideriamo che in gara c' erano cuochi giovanissimi tutti al di sotto dei 35 anni. Tecnica sì, ma anche presentazioni e cura estetica di qualità”.

RAFAEL ARROYO MARTÍNEZ, originario di Granada, 34 anni, medaglia d'argento alla Coppa del Mondo di Cucina (Lussemburgo 2022), si è imposto tra i 10 partecipanti presentando un piatto, omaggio dell'Andalusia alla Puglia, di grande carattere e personalità all'insegna di una straordinaria semplicità e purezza di sapori in grado di esaltare al massimo la presenza dell'olio extravergine. Un piatto di notevole carattere che ha fortemente sorpreso la giuria per la “marcata mediterraneità di stile e di sapore e una forte valorizzazione delle note di freschezza e dei profumi dell'olio extra vergine di oliva”. “Un piatto che racchiude tecnica moderna nel pieno rispetto della tradizione”, ha specificato il Presidente Iaccarino. “E stato lo chef che più di tutti ha esaltato il tema del concorso valorizzando le peculiarità dell'extravergine e coniugandole nel segno della modernità e della mediterraneità magistralmente interpretate”.

Secondo classificato lo sloveno **MARTIN ZUPANC**, 32enne di Srednja vas v Bohinju. Attualmente Sous Chef presso la Stella Michelin “Hiša Linhart” a Radovljica ha presentato il piatto “Fish and Cheese”.

Terzo posto all'italiano **ANDREA VALENTINETTI**, veneziano, 38 anni, Chef Patron del “Radici Restaurant & Cocktail Bar” di Padova con “Mela e Olio”, un dessert al piatto.