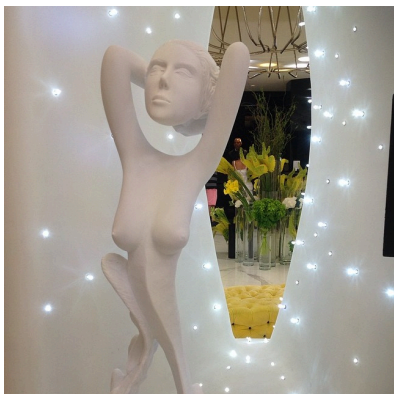


Greatest Chef China Italy edition: Liu Peng Vs Eugenio Boer. Una sfida tra chef.

Domenica 8 Giugno, insieme all'amica Doriana Tucci, ho partecipato ad una serata particolare: una sfida tra i migliori chef cinesi a confronto con chef di fama internazionale.

Lo show si è svolto al Boscolo Hotel di Milano con la registrazione di una puntata del **Greatest Chef China Italy edition**. Protagonisti della serata: **Liu Peng e Eugenio Boer**.





Più che una sfida, una vera comparazione tra tecniche, tradizioni e prodotti. Questo programma televisivo di Alta Cucina viene messo in onda su **CCTV**, la televisione di stato cinese, e nel contempo viene promosso online.

Pensate che nell'edizione del 2013 la media di spettatori a serata è stata di venti milioni con punte di ascolto che ha toccato i trentacinque. Caspita! Senza ombra di dubbio è il momento della cucina e dei suoi protagonisti, non solo in Italia, ma in tutto il mondo!

Anche se ultimamente forse si eccede con la condivisione di immagini di cibo, resta il fatto che la gente ama la creatività con la quale i cuochi, ormai quasi vere superstar, lo trasformano.

Durante la serata, seduta a fianco alla deliziosa **Patricia Contreras**, giovane artista e fotografa messicana, tra una chiacchiera e l'altra ho assaggiato e votato i piatti di questa competizione di gusto.

Volete sapere chi ha vinto la sfida? Naturalmente l'Italia! A rappresentarla lo chef **Eugenio Jacques Christiaan Boer**. Vediamo di conoscerlo meglio...



Chef Eugenio Jacques Christiaan Boer

Di padre Olandese e di madre ligure, Eugenio è cresciuto in un mix di culture culinarie molto diverse fra loro. Già a tre anni cucinava in Olanda con la nonna Rosa, la mamma di sua madre. L'amore per la cucina è nato così, con la pasta fresca che insieme preparavano tutti i giovedì per la gioia di suo padre. A dodici anni la decisione di lavorare in un ristorante nonostante il parere contrario della famiglia. Alla fine, vista la testardaggine del figlio accettarono, ma solo a patto che in contemporanea finisse gli studi da Ragioniere.

"Lavoravo e andavo a scuola, ma ero felice. Quello che facevo mi piaceva, e mi piace tutt'ora. Sono stato veramente fortunato negli anni della gavetta. Ho avuto la fortuna di incontrare grandi Maestri di vita, oltre che inequivocabili professionisti. Mi hanno aiutato a crescere insegnandomi a cogliere il 'vero'... evitando il 'superfluo'. Ora questi insegnamenti, anche quelli più duri e umilianti, so che mi sono serviti."

– Eugenio, ti riporto un commento che ha fatto una persona di mia conoscenza riferendosi alla tua folta barba: "Uno chef è come un medico e un soldato, deve sapersi presentare. Rasato o al limite con la barba corta."

Leggendo questo commento non posso che sorridere. Ho scelto nella mia vita una formazione di severa disciplina. Solo chi è 'costretto' nelle idee e nelle esecuzioni, può dare veramente un nuovo risvolto al suo operato. E' per questo che io non giudico l'attività di un professionista dal suo aspetto estetico, sia pur comunque curato.

– Cosa pensi della cucina cinese?

Amo l'Oriente e l'Asia in generale, un mondo che mi ha sempre affascinato e che mia moglie Emma mi ha fatto conoscere aiutandomi a superare una mia fobia per il volo. Ma questa è un'altra storia...



Spaghetti al ragù biancodi gallo con fiore di zucca e basilico





