

Comunicato stampa N. 124/15

San Donato Milanese, 22 ottobre 2015

I vincitori dei premi ECKART 2015

Massimo Bottura, la famiglia Troigros, Claus Meyer, Ulrike Thielges, Klaus Erfort e Melanie Wagner

Monaco di Baviera. La giuria nominata dallo "chef del secolo" Eckart Witzigmann ha annunciato i vincitori dei premi ECKART 2015. Gli onori quest'anno vanno all'Italia, alla Francia, alla Danimarca e alla Germania. La premiazione ha avuto luogo durante una cerimonia di gala presso il Museo BMW il 20 ottobre 2015.

ECKART 2015 per l'Arte culinaria

La famiglia Troigros: un talento magico

La famiglia Troigros detta le regole dell'alta cucina più di chiunque altro al mondo e sembra avere il dono magico di trasmettere di generazione in generazione il "sacro fuoco" di quest'arte.

I fratelli Troisgros, Jean (1926) e Pierre (1928), si sono formati nei migliori ristoranti di Parigi, fino a rendere famoso l'Hotel Moderne, aperto dai loro genitori a Roanne nel 1930, con il nome di "Les Frères Troisgros". Nel 1955, il ristorante si aggiudicò la sua prima stella Michelin e, nel 1965, la seconda. I fratelli Troisgros divennero esponenti di spicco della „nouvelle cuisine“ con il proprio ristorante, mantenendo dal 1968 il massimo rating Michelin a tre stelle. Profondamente radicata nella regione, la famiglia Troisgros offre una cucina moderna, di stagione e cosmopolita noncurante delle tendenze passeggiere.

Dopo la formazione a Grenoble, Michel (1958), figlio di Pierre Troisgros, viaggiò con la moglie Marie-Pierre alla scoperta delle tradizioni culinarie di tutto il mondo. Al suo ritorno a Roanne, lavorò al fianco dello zio Jean fino alla sua morte, nel 1983. Quando suo padre Pierre si ritirò, nel 1993, assunse la gestione dell'azienda di famiglia insieme alla moglie. Suo fratello Claude (1956) gestisce il ristorante Troisgros a Rio de Janeiro e altri locali negli Stati Uniti, mentre la sorella Anne-Marie è a capo del Restaurant Gravelier di Bordeaux. I figli di Michel e Marie-Pierre Troisgros, Marion (1983), César (1986) e Léo (1993) - la quarta generazione - stanno attualmente completando il loro percorso di formazione.

"Intransigente sulla qualità, innovativa nei metodi e con un assoluto rispetto per il cliente, la famiglia Troisgros è una superba combinazione di talento e virtù", ha affermato la giuria del premio ECKART.

ECKART 2015 per l'Innovazione

Massimo Bottura: un umanista in cucina

L'approccio molto personale di Massimo Bottura all'arte della gastronomia può affascinare e ispirare ma anche dividere e confondere, proprio come il genio e le grandi storie.

Bottura, nato nel 1962, aprì la „Trattoria del Campazzo“ a Modena, la sua città natale, nel 1987, attirando l'attenzione del famoso chef Alain Ducasse. Nel 1992, si trasferì a New York, dove incontrò la sua futura moglie, l'esperta di comunicazione Lara Gilmore, che influenzò notevolmente il suo stile gastronomico, assieme all'alta cucina francese.

Società BMW Italia S.p.A.

Società di
BMW Grou

Sed
Via della Union
Europa,
I-20097 San Donat
Milanese (M)

Telefon
02-5161011

Telefa
02-5161022:

Interne
www.bmw.com
www.mini.com

Capitale social
5.000.000 di Euro i.v.

R.E.A.
MI 140322:

N. Reg. Imp
MI 187982/1991

Codice fiscal
0193411015

Partita IV/
IT 1253250015

“Massimo Bottura ama raccontare storie. Vede immagini, ha in mente odori e sapori, si ricorda una scena, mentre altri grandi chef seguono una filosofia o credono in un sistema”, scrive la giuria nella sua decisione. Nel 1995, Bottura aprì l’“Osteria Francescana” di Modena. Nel 2002 vinse la sua prima stella Michelin e nel 2005 la seconda.

Tradizione, arte contemporanea ed eccellente qualità ispirano i suoi piatti creativi e innovativi. Secondo la giuria, “Bottura propone una cucina profondamente umanistica ad alti livelli nel rispetto della tradizione, e si avvale delle tecniche più recenti al fine di creare un’esperienza poetica per tutti i sensi. Nessuno lo sa fare come lui”. Nel 2011, l’Osteria Francescana si è aggiudicata la terza stella Michelin per uno stile culinario che combina un approccio pratico e concreto con l’innovazione al fine di modernizzare la cucina dell’Emilia Romagna con poesia, creatività e intelligenza.

ECKART 2015 per la responsabilità creativa e il gusto

Claus Meyer: lotta alla povertà con gusto

“Il buon cibo deve essere condiviso”: questo è il motto con cui Claus Meyer sta cambiando il mondo culinario.

Il co-fondatore del ristorante „Noma“ di Copenhagen è cresciuto in una famiglia in cui mangiare doveva essere veloce e poco costoso. “A 15 anni, già pesavo 98 chili,” ricorda. Tuttavia, da adolescente scoprì un atteggiamento totalmente nuovo verso il gusto, il cibo e la vita in generale. A quell’epoca lavorava in Francia presso un fornaio e “traiteur” (ristoratore) che per lui fu come un secondo padre.

A vent’anni, Meyer (1963) tornò a Copenaghen con l’ambizioso obiettivo di cambiare la cultura del cibo in Danimarca. Studiò presso la rinomata Copenhagen Business School, dove ora è docente, e fondò più di una decina di aziende, tra cui ristoranti e gastronomie. Organizzò anche campagne per migliorare i pasti scolastici e divenne uno chef televisivo. Nel 2002, aveva più di 500 persone alle proprie dipendenze.

Nel 2003, aprì il Noma con lo chef de cuisine René Redzepi e altri partner, precorrendo la nascita della cucina nordica. Oltre a proporre una cucina regionale radicalmente rinnovata, per Meyer il Noma costituisce una piattaforma d’impegno sociale. La sua missione? Cambiare l’atteggiamento delle persone verso l’alimentazione.

Meyer porta avanti questa missione anche attraverso altri progetti, ad esempio la fondazione „Melting Pot“, che sostiene chi desidera avviare la propria attività nel settore della gastronomia, contrastando così la povertà con gusto. “Sia in Danimarca che in Bolivia o, tra breve, negli Stati Uniti, Claus Meyer coniuga responsabilità, creatività e gusto in un modo totalmente inedito”, ha dichiarato la giuria del premio ECKART 2015, confermando la visione che “il cibo ha il potenziale di portare le persone a un livello superiore”.

ECKART 2015 per l’arte di vivere

I pilastri della nuova gastronomia tedesca

L’ospitalità, l’arte culinaria e la viticoltura sono i pilastri della gastronomia tedesca contemporanea. Pertanto, il premio va a Ulrike Thielges, Melanie Wagner e Klaus Erfort, quali rappresentanti di spicco del panorama gastronomico tedesco.

Ulrike Thieltges: l'anima dell'ospitalità

“Una calda accoglienza nella massima discrezione” è un ottimo slogan per descrivere il lavoro di Ulrike Thieltges. Insieme al marito Helmut, l'imprenditrice ha trasformato il Waldhotel Sonnora, nella regione dell'Eifel, in un'oasi epicurea che, dal 1999, vanta tre stelle Michelin. Ulrike Thieltges è più di una brava padrona di casa: è “l'anima” dell'albergo, e mette in pratica il concetto di ospitalità in modo esemplare. La speciale posizione dell'hotel nella splendida campagna dell'Eifel, la calorosa accoglienza e la buona tavola garantiscono un'esperienza indimenticabile.

Klaus Erfort: la verità su un piatto

Klaus Erfort (1972) ha la passione di combinare elementi tradizionali e moderni in perfetta armonia. Il suo „Gästehaus Erfort“ a Saarbrücken, aperto nel 2002, si è guadagnato la terza stella Michelin nel 2008, esattamente l'anno in cui la guida „Gault & Millau“ nominava Klaus Erfort cuoco dell'anno. “La verità si presenta sul piatto” afferma Erfort, che crede in una cucina moderna e purista, in grado di affinare la tradizione, per garantire un'esperienza estremamente elegante e piacevole.

Melanie Wagner: la Signora del vino

Pochi possono eguagliare le competenze professionali di Melanie Wagner. Figlia di proprietari di ristoranti, Melanie si è formata come viticoltore nella regione di Kaiserstuhl, e successivamente ha lavorato per un periodo come assistente sommelier al ristorante „Schwarzer Adler“ di Franz Keller. Dal 2005, in qualità di capo sommelier, Melanie Wagner non si limita ad aiutare gli ospiti da tutto il mondo a scegliere un vino dal leggendario menu del ristorante, ma spesso li sorprende con preziosi suggerimenti che ampliano i loro orizzonti culinari. La competenza e l'elegante savoir-faire fanno di Melanie Wagner un illustre rappresentante della moderna cultura del vino.

ECKART

L'International Eckart Witzigmann Award è uno dei più prestigiosi riconoscimenti assegnati per altissimi meriti nell'arte culinaria e della buona tavola. Dal 2004, lo “Chef del secolo” Eckart Witzigmann conferisce il premio ECKART per exploit culinari unici e particolare impegno dimostrato nei diversi ambiti del “lifestyle”. Ogni anno la Witzigmann Academy, in collaborazione con il BMW Group, premia tre diverse categorie: “Arte culinaria”, “Innovazione” e “Arte di Vivere”. Il premio ECKART per “Responsabilità creativa e gusto” consiste in un riconoscimento in denaro di 10.000 euro offerto dal BMW Group.

Tra i precedenti vincitori del premio ECKART figurano Daniel Boulud (New York), Sua Altezza Reale Carlo, Principe di Galles (Highgrove), Elena Arzak (San Sebastian); Anne-Sophie Pic (Valence), Harald Wohlfahrt (Tonbach), Dieter Kosslick (Berlino), Ferran Adrià (Barcellona), Marc Haeberlin (Illhaeusern), Joël Robuchon (Parigi), Mick Hucknall (Londra) e molti altri.

Per ulteriori informazioni:

Roberto Olivi
Direttore Relazioni Istituzionali e Comunicazione
Telefono: 02/51610.294
E-mail: roberto.olivi@bmw.it

Media website: www.press.bmwgroup.com (comunicati e foto) e <http://bmw.lulop.com> (filmati)

Il BMW Group

Con i suoi tre marchi BMW, MINI e Rolls-Royce, il BMW Group è il costruttore leader mondiale di auto e moto premium ed offre anche servizi finanziari e di mobilità premium. Come azienda globale, il BMW Group gestisce 30 stabilimenti di produzione e montaggio in 14 paesi ed ha una rete di vendita globale in oltre 140 paesi.

Nel 2014, il BMW Group ha venduto circa 2.118 milioni di automobili e 123.000 motocicli nel mondo. L'utile al lordo delle imposte per l'esercizio 2014 è stato di 8,71 miliardi di Euro con ricavi pari a circa 80,40 miliardi di euro. Al 31 dicembre 2014, il BMW Group contava 116.324 dipendenti.

Il successo del BMW Group si fonda da sempre su una visione sul lungo periodo e su un'azione responsabile. Perciò, come parte integrante della propria strategia, l'azienda ha istituito la sostenibilità ecologica e sociale in tutta la catena di valore, la responsabilità globale del prodotto e un chiaro impegno a preservare le risorse.

www.bmwgroup.com

Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>

Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>

Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>