

ITALIA



JURADO: LUCIANO TONA

Luciano Tona, chef promotor de la cocina tradicional italiana, es experto en la culinaria de la trufa blanca de la que ha sido formador de otros profesionales. También fue director de Alma, Escuela Internacional de Cocina Italiana. Tona es propietario del restaurante “La Fermata”. Director de Elsa Accademia Bocuse d’Or Italia y asesor en el sector Food & Beverage, comparte y promueve el concepto Ostitaly de comida moderna, donde promueven la sencillez en la presentación de los platos y el respeto a la materia prima.

