

«The Art of Pasta» in Paris

Erstmals findet die Pasta World Championship ausserhalb von Italien statt. Anlässlich des 50. Jubiläums von Barilla France ist Paris Schauplatz des Geschehens.



Bild: Mgg Vitchakorn/unsplash

Bereits zum achten Mal findet vom 10. - 11. Oktober die Pasta World Championship von Barilla statt.

Als Veranstaltungsort dient der berühmte Pavillon Cambon, der von der italienischen Künstlerin Olimpia Zagnoli in eine exklusive und moderne Kunstgalerie verwandelt wird und damit in Kontrast zum klassischen Paris steht.

An den zwei Wettbewerbstagen sollen Feinschmecker, Kunstliebhaber und verschiedenste Künstler aufeinander treffen und die Sinne des Publikums verzaubern, wie es in einer der Organisatoren heisst. Das diesjährige Motto heisst: «The Art of Pasta». Dieses gelte es an der Pasta-Weltmeisterschaft erlebbar zu machen.

Die Veranstaltung wird von zwei besonderen Gastgebern eingeleitet: Den Zeremonienmeister gibt Stéphane Rotenberg, ein berühmter französischer TV-Moderator aus dem Bereich der Kulinarik. Der italienische Sternekoch Lorenzo Cogo ist bekannt für seine raffinierte Küche in seinem Restaurant «EL Coq» und führt mit kulinarischem Gespür ebenfalls durch den Abend.

Gesucht wird die Nachfolge von der amerikanischen Köchin Carolina Diaz, die amtierende weibliche Pasta Weltmeisterin wird ihre Krone an den diesjährigen Gewinner oder die Gewinnerin überreichen. 14 junge Köche aus 14 Ländern werden um den Titel 2019 wettkochen. Sie repräsentieren die Kochkünste der ganzen Welt. Sie müssen sich drei Herausforderungen stellen: The Masterpiece, The White Canvas und The Grand Finale.

Die Jury der Barilla Pasta World Championship 2019 besteht aus nachfolgenden fünf Spezialisten: Starkoch Davide Oldani, Brand Ambassador von Barilla, Starkoch Simone Zanoni (Le George Restaurant) und die französische Köchin Amandine Chaignot, die bis vor kurzem Chefköchin im Rosewood London Hotel war, übernehmen den gastronomischen Part auf den Jurorenplätzen. Die Lifestyle-Perspektive des Wettbewerbs wird von der australischen Food-Fotografin Ashley Alexander und der italienischen Architektin und Designerin Paola Navone bewertet.

Gabriel Heintjes wird im [Finale \(https://www.barilla.com/de-ch/pasta-world-championship-2019\)](https://www.barilla.com/de-ch/pasta-world-championship-2019) die Schweizer Farben vertreten. Der ehemaliger Koch in den Zürcher Luxushäusern Storchen und Widder sowie vom Grand Casino in Baden, führte in Biel ein Pop-up-Restaurant und verwöhnt mit seiner Erlebnisgastronomie «Dinner» Gäste zuhause. (htr)

Publiziert am Donnerstag, 08. August 2019