

Emergente, ecco i 13 finalisti del concorso di Cremona che consacra i giovani chef, maitre e pizzaioli

9 Ottobre 2026

di Redazione



OSTIA – Si è conclusa a Ostia la Selezione Centro-Sud di Emergente, il progetto di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** che da oltre vent'anni valorizza i migliori giovani talenti della ristorazione italiana.

All'Università degli studi Roma Tre e il Centro metropolitano di formazione professionale (Cmfp) Castel Fusano-Istituto Alberghiero di via Bernardino da Monticastro, sul Lungomare di Ostia, 11 concorrenti di EmergenteChef, 12 di EmergentePizza e 12 di EmergenteSala hanno gareggiato nelle stesse giornate davanti a giurie d'eccezione, dando pari rilievo a cucina, pizza gourmet e servizio di sala e ritrovandosi, tra una prova e l'altra, in un clima di confronto

con i colleghi del proprio settore. Al termine delle premiazioni del 6 ottobre sono stati annunciati i 13 finalisti dell'edizione 2027, che accederanno alla Finale Nazionale.

Nel pomeriggio del 6 ottobre, prima delle premiazioni, un talk informale ha riunito le nuove generazioni della ristorazione e dell'ospitalità del litorale laziale, mentre EmergenteTribe ha chiuso la due giorni con un momento di festa, show cooking e convivialità. È stato il cuore pulsante della manifestazione, capace di far incontrare generazioni, aziende partner, concorrenti, ex Emergenti e addetti ai lavori, confermando la missione del progetto: dare voce e futuro ai giovani talenti della ristorazione italiana.

I quattro finalisti di EmergenteChef sono **Davide Zonca** di Sintesi* ad Ariccia (Roma), **Filippo Perotti** di Arnolfo** a Colle di Val d'Elsa (Siena), **Fabio Pellizzaro** del Dalla Gioconda* di Gabicce Monte (Pesaro-Urbino) e **Filippo Ballani** di Uliassi*** a Senigallia (Ancona).

A concorrere erano anche **Gianluigi Esposito** de L'Aqua Countryside* a Vico Equense (Napoli), **Maria Maddaloni** del Viride by Carlo Cracco Hotel Corinthia a Roma, **Luca Marzocca** del Due Camini* a Brindisi, **Luca Minutilli** del Seguire le botti a Borgo Vodice (Latina), **Daniele Pace** di Taverna Estia** a Brusciano (Napoli), **Fabio Pellizzaro** del Dalla Gioconda* di Gabicce Monte (Pesaro-Urbino), **Francesco Petito** di Michellasso a Napoli, **Kevin Scalise** di Abruzzino Oltre* a Lamezia Terme (Catanzaro) e **Giorgio Vaccaro** di Partage a Napoli.

Assegnati alcuni premi speciali.

Il Premio Speciale Pane, in collaborazione con Agugiaro & Figna, è stato assegnato a Giorgio Vaccaro. Il Premio per il Miglior Secondo piatto va a Kevin Scalise.

I cinque finalisti di EmergentePizza sono **Cristian Gulizia** di SEU a Roma, **Alessandro Bruni** di Clementina a Fiumicino (Roma), **Davide Pignataro** di Raf Bonetta Pizzeria a Napoli, **Gabriele Convertino** di Antitesi a Frascati (Roma) ed **Emanuele Muhaxhiri** di Fra Teglia e tonda a Velletri (Roma),

Concorrevano anche **Diego Caiazza** di Capriccio a Monsano (Ancona), **Pierluigi Della Quercia** di Al vecchio frantoio ad Atri (Teramo), **Sabato Giordano** del Die' Gustibus a Giffoni dei Casali (Salerno), **Ciro Miccoli** di Dai!Bro a Taranto, **Marco Morvillo** di Pizza & Bolle La napoletana a Roma, **Stefano Romano** di Romano artigiani del gusto a Brindisi, **Francesco Ruggia** di Maharia a Menfi (Agrigento) e **Riccardo Velluso** di Dieci Diego Vitagliano a Napoli.

Attribuito poi il Premio “Pizzaiolo del Cambiamento” in collaborazione con Le 5 Stagioni a Pierluigi Della Quercia.

I quattro finalisti di EmergenteSala sono **Diana Bartich** di Quid a Roma, **Alice Bressan** del Ristorante Vela Domus Maris Boutique Hotel a Sciacca (Agrigento), **Maria Di Francesco** di Materiaprima* a Cisterna di Latina e **Clelia Persia** di Pascucci al Porticciolo* a Fiumicino.

Gli altri concorrenti erano **Daniele Campagna** di SEU a Roma, **Luigi De Palma** di Pasha* a Polignano a Mare (Bari), **Alessandra Fortunato** di Braccialieri Luxury Resort ad Avola (Siracusa), **Federico Foschi** di Tenuta San Pietro a Pettine a Trevi (Perugia), **Gianmarco Lari** di Sciabola* Hotel St. Mauritius a Forte dei Marmi (Lucca), **Lorenzo Nesi** del Ristorante Campo del Drago** Rosewood Hotel a Castiglion del Bosco (Siena), **Olha Pysanchyn** di Indaco* Hotel Regina Elisabetta a Ischia (Napoli) e **Andrea Tamburri** di Antica Osteria Nonna Rosa* a Vico Equense (Napoli).

Il Premio Miglior Pane in collaborazione con Agugiario & Figna è stato assegnato ad Andrea Tamburri. Inoltre, sono state assegnate due menzioni speciali al pane di Clelia Persia e di Federico Foschi.