

30 Maggio 2023

MONZA - Negli spazi della spettacolare Villa Reale e Parco della Reggia di Monza si è svolta la finale di EmergenteSala edizione 2023, concorso ideato e organizzato da Witaly di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**, che ha visto contendersi l'ambito premio tra gli otto finalisti under 30 che hanno passato le selezioni Centro-Nord di Merano e Centro-Sud di Palazzo Ripetta a Roma.

Nella serata di domenica presso il salone delle feste dell'Hotel De la Ville, posto di fronte all'entrata di Villa Reale, ha preso il via la finale di EmergenteSala con la cena di gara. Qui come abitudine i finalisti hanno allestito la sala, accolto e coccolato gli ospiti giurati, dimostrando le proprie abilità nel servizio del menù appositamente ideato e creato dallo chef **Fabio Silva**, del ristorante DerbyGrill dell'Hotel.

Si sono rotti gli indugi con un aperitivo in piedi con stick di ossobuco di vitello e la sua salsa, ceviche di ricciola e spuma di cocco, e un antipasto vegetariano con melanzana alla parmigiana.

Successivamente sono stati serviti al tavolo i mezzi rigatoni di Gragnano del partner "Pastificio dei Campi", con asparagi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero pregiato gentilmente offerto da Tartuflanghe. Come secondo piatto, Lombo d'agnello dei "Fratelli Varvara" con carote al cumino e foglie di senape all'aceto balsamico Modena IGP 5 Medaglie d'Oro, di Acetaia Giusti. Il dessert che ha chiuso la cena prevedeva Bigné alla fava di Tonka, sorbetto di ciliegie e crema inglese al cioccolato Bahibé.

In questa edizione una particolare attenzione è stata data al pane, realizzato con le farine del partner Agugiario e Figna. Ogni concorrente doveva presentare il cestino del pane realizzato precedentemente dagli chef del rispettivo ristorante. Villa Crespi in gara con **Alessia Chignoli** ha avuto la meglio rispetto agli altri concorrenti.

Al mattino successivo si è svolta la prova orale nel bellissimo Teatrino di Corte ottocentesco della reggia di Villa Reale, recentemente restaurato. Il Teatro di Corte, situato nell'ala laterale sinistra della Villa Reale, è un gioiello nascosto, progettato nel 1806 dall'Architetto Luigi Canonica. Un vero e proprio teatro, di piccole dimensioni, con un palcoscenico in legno e un fondale di scena con soggetto mitologico. Nel lato opposto al palcoscenico è situato il palchetto reale e la balconata.

Durante la prova orale, i concorrenti hanno risposto alle domande poste loro dai giurati, personaggi illustri del settore della formazione e dell'ospitalità, dimostrando di essere

preparati sui temi legati ai partner dell'evento.

Il light lunch curato dagli chef **Fabio Silva** del DerbyGrill e **Vincenzo Butticè** del ristorante il Moro di Monza ha preceduto l'annuncio del vincitore.

Dopo due giornate di prove intense, a guadagnarsi l'onore di miglior giovane del premio EmergenteSala è stata **Alessia Chignoli**, chef de rang senior del ristorante Villa Crespi. La giovane concorrente si è distinta per il suo portamento ed eleganza ed un sorriso contagioso

Il premio menzione speciale è andato ad **Antonio Gilli**, sommelier del Malga Panna a Moena, molto apprezzato dai giudici per il suo servizio e la sua umiltà. Da sottolineare anche il riconoscimento dato a **Maria Pia Costanzo** di Villa Maiella per la sua comunicazione tramite i social media.

Gli altri finalisti della gara sono stati **Lorenzo Milazzo** di Osteria Grande ad Arezzo, **Fabrizio Carrarini** del Don Alfonso 1890 del San Barbato Resort&Spa a Lavello (Potenza) e **Mirko Plebani** del Franco Mare a Marina di Pietrasanta (Lucca) per la sezione Centrosud e **Valentina Gaggero**, maitre ristorante Cracco in Galleria (Milano) e **Marika Azzariti**, maître del Pellico 3 Milano del Park Hyatt per la sezione Nord.

Un momento molto importante è stato il convegno "La formazione che verrà...Quale linguaggio riporterà al centro il valore dell'accoglienza?", al quale hanno partecipato **Manuel Tempesta** director of Fine Dining, Ird and Banqueting, Seta Restaurant, Mandarin Oriental, Milano, **Diego Masciaga** dal 2011 insignito del titolo di Cavaliere dell'Ordine della Repubblica e da 45 anni nel mondo dell'alta ristorazione e accoglienza, **Rossella Cerea** owner e general manager da Vittorio, Bergamo, **Carlo Pierato** fondatore di Service Sapiens per la formazione e promozione dell'ospitalità italiana, **Davide Marzullo** owner e chef di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Como), **Gabriele Cartasegna** dirigente Capac Confcommercio, **Giuseppe Grassi** responsabile servizi di ristorazione Eni e docente presso la scuola Alma, **Renata Cumino** dirigente dell'Istituto Alberghiero Olivetti di Monza e ambasciatore Erasmus nel settore scuola, **Fiorenza Frigoni** direttore prodotti e servizi del Touring Club Italiano.

"Siamo davvero onorati di aver offerto il nostro contributo a quest'appassionante manifestazione dedicata ai giovani emergenti di sala che ha avuto per scenario un luogo iconico e di grande bellezza come la Reggia di Monza. Con il sostegno a questa due giorni abbiamo inteso nobilitare la buona acqua della Brianza facendola arrivare direttamente sulle tavole della prestigiosa kermesse con un impatto ambientale pressoché nullo e dunque in linea con il nostro impegno per la sostenibilità a 360°. Pensiamo sia solo una dei primi passi

di un nuovo filone di strategia aziendale che punta ad avvicinare l'acqua pubblica al mondo del food e del beverage creando al contempo momenti di aggregazione, convivialità e di valorizzazione dei beni del territorio", ha detto **Gilberto Celletti**, vicepresidente BrianzAcque, uno dei main sponsor dell'evento.