

Premio Emergente, decretati i vincitori e le menzioni speciali

3 Aprile 2026

di Redazione



MONZA - Il 30 e 31 marzo 2026 si sono svolte le Finali Nazionali del Premio Emergente, il progetto che da oltre vent'anni individua e valorizza i migliori talenti under 30 della ristorazione italiana. Protagoniste di questa edizione, in un confronto inedito e corale, tutte e quattro le categorie — EmergenteChef, EmergentePizza, EmergentePastry ed EmergenteSala — che per la prima volta si sono riunite nelle stesse giornate, dando pari rilievo alle diverse anime della ristorazione contemporanea, dalla cucina alla pizza, dalla pasticceria di ristorazione al servizio di sala.

Le competizioni si sono svolte in cinque sedi d'eccellenza: l'ASCOM Confcommercio Bergamo, presso l'Accademia del Gusto, per EmergenteChef ed EmergentePizza; il CAST Istituto Italiano

di Arti Culinarie e Ospitalità per EmergentePastry; e l'Hotel de la Ville per le prove di EmergenteSala, con le premiazioni ospitate al Teatrino di Corte e nel Salone d'Onore della Villa Reale di Monza.

Con 8 finalisti per categoria, selezionati dopo un anno di gare su tutto il territorio nazionale, l'evento si è confermato non solo come una competizione, ma come un momento di incontro e confronto per l'intero settore.

Il pomeriggio del 31 marzo la Villa Reale si è trasformata in un vero e proprio palcoscenico di idee, con appuntamenti dedicati ai temi attuali e futuri della gastronomia. Accanto ai protagonisti in gara, numerosi ospiti e grandi nomi della ristorazione, tra cui **Antonino Cannavacciuolo** e **Paolo Rota**, chef della Famiglia Cerea - Da Vittorio, che sono saliti sul palco per premiare i vincitori. Erano presenti anche tanti Ex Emergenti, oggi affermati professionisti, che hanno contribuito a rendere l'evento un'occasione di celebrazione, networking e visione.

A completare il tutto, EmergenteTribe — la grande festa parallela alle premiazioni — ha rappresentato il cuore pulsante della manifestazione: un momento aperto e inclusivo, capace di unire generazioni e creare nuove connessioni tra aziende partner, concorrenti, ex Emergenti e addetti al settore, confermando ancora una volta la missione del progetto di dare voce e futuro ai giovani talenti della ristorazione italiana.

Il PREMIO EMERGENTE riparte con le selezioni 2027, il 10 giugno 2026 all'istituto De Filippi di Varese, abbiamo infatti avuto sul palco il direttore Andrea Sinigaglia e la Preside Laura Bruggi.

EmergenteChef: otto chef, un menù, una sfida

La mattina del 30 marzo ha visto scendere in campo gli otto finalisti di EmergenteChef presso l'Accademia del Gusto, la scuola di cucina di Confcommercio Bergamo. Affiancati dai rispettivi aiutanti, i giovani chef hanno affrontato la prova finale realizzando un menù degustazione articolato in tre portate:

Antipasto vegetale

Primo di pasta fresca, preparato con le farine di Agugiaro&Figna e la ricciola di The Kingfish Company

Secondo di carne, con il pregiato vitellone del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino IGP

Altri ingredienti delle preparazioni vedevano il tartufo e i prodotti di San Pietro a Pettine e i crescioni di Koppert Cress.

Si è svolta anche la prova del Premio Pane realizzato con le farine Mia – Agugiaro & Figna. Per il taglio del pane sono stati utilizzati i coltelli di **Ambrogio Sanelli**.

In parallelo, gli otto finalisti di EmergentePizza hanno affrontato la loro prima prova: la Prova Impasti, realizzata con le farine Le 5 Stagioni. Una sfida pensata per valorizzare la conoscenza delle farine, la gestione della lievitazione e la manualità dei concorrenti, con gli impasti destinati ad essere utilizzati nella giornata successiva.

EmergentePizza: al centro la conoscenza dell'impasto

A seguire, i finalisti di EmergentePizza hanno preso parte a un momento di formazione, guidato da **Antonio Puzzi**, direttore editoriale di *Pizza & Pasta*, con la presenza di: **Enrico Bonardo** (direttore della Scuola Italiana Pizzaioli), **Roberto Civiello** (consulente tecnico Le 5 Stagioni), **Nadia De Ruosi** (trade specialist Manager Le 5 Stagioni) e altri referenti di Agugiaro&Figna.

Il modulo formativo ha esplorato sette parole chiave, Talento, Etica, Origine, Ricerca, Evoluzione, Metodo, Identità, attraverso lavori di gruppo, analisi e confronto diretto con i formatori, costruendo un percorso che intreccia tecnica, consapevolezza della filiera, responsabilità ambientale e comunicazione professionale.

EmergentePastry:

Al pomeriggio il via alle finali di EmergentePastry presso CAST Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità a Brescia. Qui i concorrenti si sono cimentati nella preparazione di un menù composto da: finger dolci e salati, dolce al piatto e dolce al forno con le farine Le Sinfonie. I giovani finalisti hanno svolto la gara supportati anche dal Consorzio di Assogi.

EmergenteSala: la Cena di Gara

In serata, a partire dalle 19.30, il palcoscenico si è spostato all'Hotel De La Ville, dove i finalisti di EmergenteSala hanno affrontato la prima prova competitiva: la Cena di Gara. Un servizio ai tavoli reale, con ospiti-giurati selezionati tra esperti e giornalisti del settore, chiamati a valutare portamento, capacità di racconto dei prodotti in menù e qualità complessiva del servizio.

Il menu ideato dall'Executive Chef **Fabio Silva** ha messo al centro i prodotti dei nostri partner partendo con un aperitivo a base dei sott'oli del Frantoio Sant'Agata d'Oneglia e una

tartare di Ricciola di The Kingfish Company e i crescioni di Koppert Cress. A seguire un raviolo con farine Agugiaro & Figna, olio extra-vergine Le 4 Contrade e il tartufo di San Pietro a Pettine. Come secondo ritorna la Ricciola e l'olio di taggiasca.

Il tutto accompagnato dalle bolle del Consorzio Franciacorta e dai vini di Famiglia Cotarella e Collina dei Ciliegi.

Come dessert, una colomba artigianale con crema al brandy Vecchia Romagna affettata dai concorrenti con i coltelli di Ambrogio Sanelli. A concludere il pasto i distillati del Gruppo Montenegro.

EmergentePizza: la Prova Pizza No Waste

La mattina del 31 marzo ha riportato i finalisti di EmergentePizza all'Accademia del Gusto per la seconda e decisiva prova: la Pizza No Waste. Le pizze sono state realizzate con le farine Le 5 Stagioni e i salumi di Levoni, in una sfida che ha messo al centro creatività, sostenibilità e valorizzazione delle materie prime.

EmergenteSala: la Prova Teorica al Teatro di Corte

In contemporanea, i finalisti di EmergenteSala si sono cimentati nella Prova Teorica, ospitata nel suggestivo Teatro di Corte della Villa Reale di Monza — gioiello architettonico recentemente restaurato e ancora poco noto al grande pubblico. Gli otto migliori giovani di sala si sono raccontati davanti a una giuria di esperti, che ha avuto così l'opportunità di valutare non solo le capacità pratiche dei concorrenti, ma anche la loro profondità culturale, la visione del mestiere e le competenze trasversali.

I vincitori e i premiati di Emergente 2026

EmergenteChef: il vincitore è **Daniele Antonaci** – Idyllo by Aprea * – Roma, Lazio

Menzioni speciali

Il Premio “Miglior Pane” in collaborazione con Agugiaro & Figna Molini è stato consegnato a **Pasquale Russo** – Santa Elisabetta ** – Firenze, Toscana

Il Premio miglior primo piatto: **Pasquale Russo** – Santa Elisabetta ** – Firenze, Toscana

Il Premio miglior secondo piatto: **Lorenzo Guarrera** – Hosteria La Cave Cantù – Casteggio, Lombardia.

EmergentePizza: I vincitori ex-equo sono **Sofia Paba** – Locanda Sa Matracca – Cagliari,

Sardegna e **Lorenzo De Angelis** – Frumentario – Roma, Lazio.

Menzioni speciali

Il Premio “Sostenibilità” in collaborazione con Le 5 Stagioni è stato assegnato a **Lorenzo De Angelis** – Frumentario – Roma, Lazio.

Il Premio miglior impasto è stato assegnato a **Paolo Ruggiero** – DieciNoni – Agropoli, Campania

EmergenteSala: il vincitore è **Edoardo Orsetti** – Andrea Aprea Milano ** -Milano, Lombardia

Menzioni speciali

Daniele Rasetto – Ex Tratto – Torino, Piemonte e Lorenzo Cammisa – Uliassi*** – Senigallia, Marche.

Il Premio Miglior Pane in collaborazione con Agugiario&Figna è stato assegnato a **Simone Barone**

Des Chavaliers Hotel De Bonart – Napoli, Campania

EmergentePastry: il vincitore è **Stefano Barghini** – Moebius * – Milano, Lombardia

Menzioni speciali

Il Miglior dolce al piatto è stato vinto da **Giusy Persico** – Il Buco* – Sorrento, Campania

Il Miglior dolce al forno è stato vinto da **Maria Colombo** – Armani Hotel -Milano, Lombardia

Il Miglior finger è stato vinto da **Gennaro Mennella** – Line del resort Il San Cristoforo – Ercolano, Campania.

Il Miglior lievitato è stato vinto da **Imma Lopez Saviano** – In Cibus – Pontecagnano Faiano, Campania