

## Emergente Pastry 2024, a Milano si decreta il miglior professionista under 35

20 Febbraio 2024



MILANO – A Milano è la volta della finale di Emergente Pastry 2024, il concorso di **Luigi Cremona** che consacra il miglior professionista under 35 d'Italia.

Al Capac-Politecnico del Commercio e del Turismo oggi e domani si sfidano **Raffaele Angotti** ex pastry chef del ristorante Abbruzzino\* a Cava, Cuculera Nobile (Catanzaro); **Federico Marrone** del Ristorante Da Lincosta a L'Aquila; **Lorenzo Pisapia** pastry chef di Officine dei Sapori a Gubbio (Perugia) che erano stati eletti nella selezione centrosud, e **Riccardo Bazzo** del ristorante La Peca \*\* a Lonigo (Vicenza), **Alessio Gallelli** del Ristorante Pellico 3 del Park Hyatt Hotel 5\*\*\*\*\*S a Milano, **Eleonora Marsero** del ristorante "DaV Milano" by Da Vittorio sempre a Milano, **Mirko Cattaneo** del Ristorante Piccolo Lago \*\* a Verbania e **Cinzia Melchior** del ristorante Orangerie del Manna Resort 5\*\*\*\*\* a Montagna (Bolzano) che avevano superato la selezione centronord.

“La pasticceria professionale d'albergo e dei ristoranti sta vivendo una nuova stagione decisamente felice e noi di Witaly, nella costante ricerca di nuovi talenti nel settore dell'Ho.re.ca. non potevamo non cavalcare l'onda, anzi, precederla”, commentano Cremona e **Lorenza Vitali**. “Questo comparto, nel contesto di un ristorante gastronomico o un albergo di lusso, rappresenta motivo d'orgoglio crescente, segno distintivo della qualità complessiva della struttura, attrattore dell'attenzione mediatica, oggetto di spettacolarizzazione e vanto estetico. I giovani professionisti realizzano talvolta dei veri o propri capolavori e per questo sono sempre più ricercati dalle strutture di alto profilo”.

“Una specializzazione che non è facile perché – ben più che nella cucina – è indispensabile un estremo rigore professionale, una preparazione metodica, una precisione millimetrica. Tra le altre cose è un settore nel quale sovente le donne riescono ad emergere e spesso si distinguono per la loro determinazione e creatività”.

“Tutte queste considerazioni ci hanno indotto ad ideare EmergentePastry, a completamento della serie Emergente (Chef, Pizza, Sala, Ricevimento), format di gare che da tempo realizziamo con successo”, concludono.

La prima edizione si svolse al Sigep nel gennaio 2019 e il titolo “Emergente Pastry Chef 2019” andò a **Elisa Zanelli** allora in forze al Ristorante Rose Salò (Brescia). Dopo l'interruzione per la pandemia, caratterizzato da alcuni contest online, la seconda edizione in presenza si è svolta nel novembre 2021 presso l'Irca Academy di Gallarate, appuntamento che ha visto il trionfo di un'altra giovane donna: **Debora Vella** già Dolce Locanda Perbellini Verona, poi alla Madonnina del Pescatore\*\*, ora all'Atelier Gourmet a Gatteo a Mare (Forlì Cesena).

I candidati, come d'abitudine, sono tutti giovani professionisti che dovranno realizzare i loro elaborati di pasticceria di fronte ad una giuria di noti maestri pasticceri e giornalisti di settore.

L'appuntamento è alle ore 12,00 di domani al Capac sia per i giurati che per coloro che vorranno seguire la presentazione degli elaborati di gara. Ogni concorrente presenterà due dessert al piatto, un finger food dolce ed uno salato. Al termine ci sarà la premiazione della gara con l'elezione del Miglior EmergentePastry dell'anno 2024. Seguirà un brindisi e buffet dove saranno presentati i finger proposti in gara.