

Emergente Pastry, ecco i finalisti del concorso di Luigi Cremona

23 Novembre 2023



CARATE BRIANZA – **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 a Milano, **Mirco Cattaneo** del Ristorante Piccolo Lago ** a Verbania e **Cinzia Melchior** del ristorante Orangerie del Manna Resort 5***** a Montagna (Bolzano) sono i migliori pastry chef che hanno superato la selezione Nord di EmergentePastry, ieri a In-Presa a Carate Brianza (Monza Brianza), il concorso di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** che incorona i professionisti emergenti di tutta Italia.

Ogni concorrente ha preparato quattro ricette, una di pasticceria moderna, una che prevedeva la cottura in forno, un finger salato, un finger dolce, alcune sono state preparate con degli ingredienti obbligatori dei partner dell'evento.

La giuria ha tenuto conto non solo della qualità tecnica e di gusto dei vari elaborati, ma

anche del comportamento professionale, di come il concorrente ha saputo presentarsi e illustrare i propri dessert, nonché – cosa importantissima ormai – come ha perseguito i dettami della sostenibilità nelle sue creazioni.

Gli altri concorrenti in gara erano **Gaia Cesti** del Belvedere Restaurant & Lounge Bar a Basiglio (Milano), **Francesco Saverio De Martino** del ristorante Seven ad Ascona in Svizzera, **Girolamo Orlando** del Ristorante Da Silvio di San Michele all'Adige (Trento), **Valerio Paoloni** del Gustificio a Carmignano di Brenta (Pordenone) e **Anna Sartori** del ristorante Senso all'interno di Eala Lake Garda Hotel 5*****L a Limone Sul Garda (Brescia).

Sono stati assegnati anche i premi speciali: il premio “Miglior comportamento e pulizia” è stato assegnato a Gaia Cesti del Belvedere Restaurant & Lounge Bar a Basiglio, il premio “miglior finger salato” e da parte degli ospiti della premiazione e dalla giuria se l'è aggiudicato Riccardo Bazzo del ristorante La Peca ** a Lonigo, il premio “miglior finger dolce” da parte degli ospiti della premiazione è stato assegnato a Gaia Cesti del Belvedere Restaurant & Lounge Bar a Basiglio, il premio “miglior finger dolce” da parte della giuria è stato assegnato a Cinzia Melchior del ristorante Orangerie del Manna Resort 5***** a Montagna, il premio “miglior dolce da forno” è stato assegnato a Alessio Gallelli del Ristorante Pellico 3 del Park Hyatt Hotel 5*****S a Milano, il premio “miglior dolce al cucchiaio” è stato assegnato ancora una volta a Riccardo Bazzo del ristorante La Peca ** a Lonigo.

I cinque vincitori della selezione Nord se la vedranno in finale, a inizio 2024, con **Raffaele Angotti** del ristorante Abbruzzino* a Cava, Cuculera Nobile (Catanzaro), **Federico Marrone** del Ristorante Da Lincosta a L'Aquila e **Giacomo Bresciani** del Ristorante Giglio* a Lucca.

“La pasticceria professionale della ristorazione e dell'ospitalità, quella in particolar modo di fascia alta, sta vivendo una stagione decisamente felice e rappresenta motivo d'orgoglio crescente distintivo della qualità complessiva di una struttura, ecco perchè il premio Emergente non poteva non corredarsi anche della versione pastry a completamento della serie di premi a brand Emergente (Chef, Pizza, Sala, Ricevimento), format di gare riservate ai professionisti under 30 che da tempo Witaly realizza con successo in tre gare: La Selezione Centrosud, La Selezione Nord e la Finale”, commentano Cremona e Vitali.