

“EMERGENTE SALA”: CHIGNOLI, GILLI, PRINCIOTTO E AZZARITI FINALISTI DELLA SELEZIONE NORD DEL CONCORSO DI CREMONA

10 Novembre 2022

di Redazione



MERANO – **Alessia Chignoli**, chef de rang senior a Villa Crespi ad Orta San Giulio (Novara), **Antonio Gilli**, sommelier del ristorante Malga Panna a Moena (Trento), **Luca Princiotto**, maître de La Montecchia a Selvazzano Dentro (Pordenone) e **Marika Azzariti**, maître del Pellico 3 Milano del Park Hyatt.

Sono loro i finalisti (eccezionalmente 4 data l’altissima preparazione del gruppo, tutto, che ha convinto la giuria) di Emergente Sala Nord 2023, il concorso di **Luigi Cremona** e **Lorenza**

Vitali che ogni anno consacra i migliori professionisti under 30.

La selezione, valevole per il Premio Emergente sala 2023 (competizione riservata alle giovani promesse dell'ospitalità italiana, ideata e organizzata da Witaly), si è svolta lo scorso fine settimana in due location d'eccezione: il ristorante La Veranda del Color, 1 stella Michelin all'interno dell'Hotel Color, a Bardolino sul Lago di Garda (Verona) e il Teatro Puccini a Merano (Bolzano), nell'ambito del Wine Festival.

Partiti con la prima prova, una cena di "gara" venerdì 4 novembre sulla terrazza del Color Hotel, dove gli ospiti "giurati" hanno conosciuto i concorrenti che hanno servito la cena al tavolo del ristorante con i piatti dello chef **Fabio Cordella** e i prodotti degli sponsor (Riso passiu, Zafferano e Tartufo fresco di Oro della Terra, Salmerino affumicato dell'Azienda Altura), si è proseguito con la prova orale, l'indomani a Merano.

I concorrenti si sono presentati uno ad uno sul palco del teatro. La platea, gremita di giurati appartenenti alla stampa e a prestigiosi operatori del settore, ha potuto sottoporre gli "sfidanti" a quesiti su casi comuni e/o eccezionali da risolvere durante il servizio di sala così come domande sui prodotti degli sponsor-partner.

A gara ultimata, brindisi nel Foyer del Teatro con i vini e i prodotti degli sponsor EmergenteSala e le pizze del giovane pizzachef **Francesco Gabriele** (uno dei finalisti di EmergentePizza 2023) del Ristorante Pizzeria Corso di Bolzano. Dopo le 18,30 nuovamente sul palco per annunciare i finalisti che parteciperanno alla Finale ad Alma a primavera 2023 con gli altri finalisti della Selezione Centro Sud che si svolgerà all'inizio del 2023, probabilmente a Roma.

I concorrenti di quest'edizione sono stati: **Giosuè Benincà**, responsabile di sala de La Paterna a Giavera del Montello (Trevise); **Erminia Zusi**, chef de rang di Bolle Restaurant a Lallio (Bergamo); **Davide Giordana**, maître a Villa La Bollina a Serravalle Scrivia (Alessandria); **Mariano Carusone**, sommelier dell'Inchiostro Restaurant a Peschiera del Garda (Verona); **Camilla Torresi**, chef de rang di Cucine Nervi a Gattinara (Vercelli); **Alessandro Marcialis**, maître de Il Boscareto Resort & Spa a Serralunga d'Alba (Cuneo); **Valentina Gaggero**, assistant restaurant manager di Cracco in Galleria a Milano; **Andrea Lanzi**, sommelier del Ristorante Qb Duepuntozero a Salò (Brescia), oltre a Chignoli, Gilli, Princiotto e Azzariti.

I partner: Merano Wine Festival, Capitale Cultura, Gruppo editoriale Athesis, La Veranda del Color, Color Hotel, Custoza, Castello Monte Vibiano, Tenuta Corallo, La Versa, Parmigiano Reggiano, Altura, Città di Teramo, L'Oro della Terra, Scuppoz, Villa Piva, Goedlin, Club Kavè,

Egeria, Il Corso Bolzano, Riso Passiu, Fratelli Galloni, Querceta, Intrecci.