

MERANO: LUIGI CREMONA, “EMERGENTE” CELEBRA L’IMPORTANZA DEI PROFESSIONISTI DI SALA

5 Novembre 2022



MERANO – “La sala è troppo spesso dimenticata, facciamo fatica a farne capire l’importanza. Qui sono raccolti 12 giovani talenti della ristorazione italiana. La sala fa la differenza, perché spesso la cucina è omologata”.

Lo ha detto Luigi Cremona, gastronomo di fama, oggi a Merano in occasione della finale di “Emergente sala”, concorso che ogni anno incorona i migliori professionisti di sala under 30.

La manifestazione, divisa in due parti, è iniziata ieri coi concorrenti che hanno servito la cena ai giurati al tavolo del ristorante stellato la Veranda del Color con i piatti dello chef Fabio

Cordella. La seconda prova, stamattina nella cornice del Teatro Puccini – una delle location del Merano Wine Festival – è quella orale: i concorrenti si sono presentati sul palco uno ad uno di fronte alla giuria di esperti per rispondere alle loro domande e a quelle degli sponsor dell'evento.

Dalle 13,00 alle 14,00, a gara terminata, tavola rotonda sulla sostenibilità delle acque marine e a seguire un buffet informale nel foyer del Teatro che sarà l'ultima prova di gara. Infatti i concorrenti serviranno a braccio gli invitati.

Infine dalle 18,30 in avanti, sempre al Teatro Puccini, ci sarà il Walking Dinner realizzato dagli organizzatori del Merano Wine Festival per dare il benvenuto alle centinaia di aziende vinicole e alimentari presenti a Merano per l'occasione. Durante questo evento avverrà la premiazione di Emergente Sala Nord. Saranno chiamati sul palco i concorrenti e si comunicheranno quali saranno i finalisti, tra quelli con il più alto punteggio ottenuto, che parteciperanno alla finale ad Alma nella primavera 2023 con gli altri tre finalisti della Selezione Centrosud di Emergente Sala che si svolgerà ai primi del 2023 probabilmente a Roma.

Il tutto mentre l'Abruzzo è protagonista della 31esima edizione della kermesse nata nel 1992 per volontà di Helmut Kocher: grazie a uno sforzo congiunto tra Regione, Camere di commercio, Gal, Istituti alberghieri e Unione regionale cuochi abruzzesi, la regione gode infatti di uno spazio tutto suo e anima diversi momenti tra talk, show cooking e incontri.