

Riccardo Bazzo è l'Emergente Pastry chef 2024, a Federico Marrone il premio per il miglior finger salato

22 Febbraio 2024



MILANO - **Riccardo Bazzo** del ristorante La Peca ** a Lonigo (Vicenza) è il Miglior Emergente Pastry Chef 2024. Lo ha decretato il concorso di **Luigi Cremona** dopo la finale di ieri al Capac-Politecnico del Commercio e del Turismo di Milano. Attribuito il premio speciale Finger salato a **Federico Marrone** del Ristorante Da Lincosta a L'Aquila.

Minima la differenza di punteggi tra i concorrenti, attribuiti dalla qualificatissima giuria - composta in gran parte da maestri pasticceri - per cui per la prima volta sono stati assegnati anche il secondo e il terzo posto, andati a **Eleonora Marsero** del ristorante "DaV Milano" by Da Vittorio a Milano e **Alessio Gallelli** del Ristorante Pellico 3 del Park Hyatt Hotel 5*****S sempre a Milano.

"Emergente Pastry è l'ultimo nato della mia serie Emergente, dopo Emergente Chef, Emergente Pizza ed Emergente Sala però è uno di quelli a cui sono più legato perché io adoro la pasticceria che racchiude tante cose, è pura creatività, bellezza ed estetica ma anche rigore perché senza precisione in pasticceria non si va avanti", ha detto Cremona.

“La cucina è una cosa molto più arrondata, d’effetto, a volte imprecisa, di quantità. Sono contento che tanti giovani partecipino a questo concorso perché la pasticceria nella ristorazione è ancora meno valorizzata della pasticceria in generale. In vaste aree d’Italia il dolce nella ristorazione non è considerato, ma credo che una cena importante si deve chiudere in modo importante. Spero di contribuire a migliorare le cose incitando i giovani”.

In gara insieme a Bazzo, Marrone, Gallelli e Marsero, **Raffaele Angotti** ex pastry chef del ristorante Abbruzzino* a Cava, Cuculera Nobile (Catanzaro) e **Lorenzo Pisapia** pastry chef di Officine dei Sapori a Gubbio (Perugia) che erano stati eletti nella selezione centrosud, e **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.

Bazzo ha conquistato la giuria presentando come dessert da forno “Nocciola, caffè, olio evo e cioccolato”, un Pan di Spagna alla nocciola, budino al cioccolato, salsa al caffè, semifreddo di nocciola; come dessert al cucchiaio “Agrumi e namelaka al pepe rosa”, un Sorbetto alla clementina, Meringa agli agrumi vegana croccante, Tisana al mandarino e sambuco, Bergamotto candito, Namelaka al pepe rosa, Olio al pepe del Andaliman; come ginger dolce “Tartelletta alla mela caramellata”, una Frolla di pane, Crema di mela, Chantilly alla cannella; come finger salato “Bao radici e fasoi”, Bao al vapore con crema di fagioli, insalata di radicchio e battuto di radicchio.

La prima edizione di Emergente Pastry 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, erano tutti giovani professionisti che hanno realizzato i loro elaborati di pasticceria di fronte ad una giuria di noti maestri pasticceri e giornalisti di settore. Ogni concorrente ha presentato 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.