

Emergente 2024, all'Università dei Sapori di Perugia prosegue il concorso di Luigi Cremona

29 Settembre 2023

di Redazione



PERUGIA – È partita la selezione della nuova edizione di Emergente 2024, il concorso ideato da **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** di Witaly che ogni anno vede i giovani talenti del settore ospitalità e ristorazione, cimentarsi in una serie di gare. Dopo la Selezione Nord che si è svolta a Villa Terzaghi (la scuola di cucina diretta da **Carlo Cracco**) a Milano, arriva il momento della Selezione Centrosud che si svolgerà all'Università dei Sapori a Perugia martedì e mercoledì prossimo, 3 e 4 ottobre.

In gara i migliori giovani talenti del Centrosud per selezionare i finalisti che, con i vincitori della Selezione Nord, disputeranno la Finale (inizi del 2024 ad Alma scuola di cucina alla Reggia di Colorno).

Gli chef gareggeranno in due batterie, la prima il martedì 3 ottobre e la seconda il mercoledì 4 per definire i due Finalisti di ciascuna. Ogni concorrente dovrà presentare in tempi e modalità stabiliti, due ricette alla numerosa giuria di esperti (chef, operatori, giornalisti).

I pizzaioli al loro arrivo, il martedì mattina, prepareranno l'impasto per il giorno dopo.

Nel primo pomeriggio presenteranno la loro versione della classica "Margherita" (con un impasto portato da casa). Il giorno dopo la più importante prova della pizza a tema libero (salvo alcuni prodotti dei partner come ingredienti obbligatori) con l'impasto del giorno prima.

I migliori 4 saranno ammessi alla Finale di Alma, che si svolgerà nella primavera del 2024.

Verrà riservato un particolare rilievo alla premiazione.

L'appuntamento è al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia presso il Complesso Monumentale di San Pietro. Qui verso le 16,00 è in programma un incontro con i giovani talenti della filiera agroalimentare umbra: sarà un momento importante per fare il punto su un settore strategico, come quello della ristorazione e dell'ospitalità, animato da grandi prospettive e frenato dalla carenza di personale adeguato e motivato. È previsto un talk nel quale tali giovani saranno protagonisti assoluti nell'intento di offrire loro un'occasione di networking e formazione.

A seguire Emergente Umbria Day. Una grande festa gastronomica per mostrare la valenza dei giovani talenti di settore della regione. Una serie di giovani chef umbri (non in gara) scelti da Luigi Cremona, offriranno i loro assaggi ai giornalisti ed ospiti dell'evento. Accanto a loro, i partner dell'evento proporranno i loro prodotti in degustazione e saranno presenti i vini e le birre dei giovani produttori umbri e quelli dell'Associazione Donne del Vino. Una cornice festosa ed importante per i vincitori del premio "Emergente".

Partner sono Agugiario & Figna Molini, Levoni Salumi, Cantine Vite Vis, Le 5 Stagioni, Brazzale, Urbani Tartufi, Aquanaria, Antiche Essenze Mediterranee, Filicori Zecchini, Querceta, Olitalia, Consorzio Vitellone Bianco e Crochus Roma.

Emergente è un format che prevede una serie di gare dedicate ai vari settori della ristorazione e ospitalità, comprende oltre ad EmergenteChef, EmergentePizza, anche EmergenteSala, EmergentePastry, EmergenteRicevimento. In quasi 20 anni di competizioni ha lanciato tantissimi talenti che ora sono diventati i protagonisti indiscussi del settore.

Partecipanti in gara di EmergenteChef Centro-Sud 2024

Andrea Apuzzo (1999), di Paradiso Relais a Vietri Sul Mare (SA)

Andrea Astolfi (1997), chef di CONVIVIAL a Toscana (VT).

Youssef Bouafia (1994), chef di Priori Secret Garden a Perugia.

Francesco Maria Brunori (1999), capo partita di Reale*** Niko Romito a Castel di Sangro (AQ).

Pierfrancesco Calefato (1997), chef di Villa Ascosa relais sul mare a Trani (BT).

Salvatore Carnicelli (1997), sous chef di Luminist Bistrot a Napoli.

Simone Cioeta (2000), sous chef di Deste Restaurant a Porto Rotondo (SS).

Carlo Alberto Coppola (1995), junior sous chef di Il parco* di Villa Grey a Forte dei Marmi (LU)

Giuseppe D'Alessandro (1997), chef di Banco_12 (Bistrot de L'arcade*) a Porto San Giorgio (FM).

Gabriel Fazi (1999), sous chef di Ada Gourmet a Perugia.

Gianmarco Frasacco (1995), sous chef di Ineo Restaurant dell'Anantara Palazzo Naiadi a Roma

Elia Migliucci (1995), junior sous chef di Ristorante Radici dell'Hotel Borgo La Chiaraci a Castel San Giorgio (TR).

Graziano Pascale (1993), sous chef di Torre del Saracino** a Vico Equense (NA).

Domenico Perna (1994), executive chef di Ristorante Pepe Rosa a Capo D'Orlando (ME).

Antonio Sarnataro (1996), sous chef di Giulia Restaurant a Roma.

Michele Spadaro (1998), chef de partie del Pasha* a Conversano (BA).

Davide Stella (1997), chef di Ristorante Ninò del Relais Villa San Martino*****L a Martina Franca (TA).

Partecipanti in gara di EmergentePizza Centro-Sud 2024

Matteo Apollonio (1995) di Cotto & mangiato da zii Fausto ad Aradeo (LE).

Andrea Arcuti (1991) di Araknos ad Aradeo (LE).

Marco Baccaro (1991), di Baccaro a San Vito (BR).

Antonio Cappadocia (1995) di Pizzagnolo – Pizza & Sfizi a Firenze.

Maurizio Campano (2001) de I Masanielli di Sasà Martucci a Caserta.

Tommaso Filonzi (1997) de Il Capriccio a Monsano (AN).

Gabriele Ianbrenghi (1996) di Arte Bianca a Roma.

Matteo Lo Iacono (1991) di Dazio a Roma.

Giulio Piersanti (1996) di A Modo Mio di Lugnano in Teverina (TR).

Davide Romano (1993) di Crunch a Roma.

Giovanni Ruffinelli (1993) di Prisco a Cava

Gherard Rumolo (2000) di Le Grotticelle Country House a Caggiano (SA).

Raffele Talamo (1998) di Fratelli La Bufala a Mergellina a Napoli.

Filippo Pompili (2000) di Fratelli La Bufala a Roma.