

Emergente Chef e Pizza, alla scuola di Cracco il concorso di Cremona che incorona i migliori under 30

23 Giugno 2023

di Redazione



REBECCO SUL NAVIGLIO – Parte la nuova edizione di Emergente con la Selezione Nord: il 4 e il 5 luglio a Villa Terzaghi, la scuola di cucina Maestro Martino presieduta da **Carlo Cracco** a Rebecco sul Naviglio (Milano) il celebre critico gastronomico **Luigi Cremona**, insieme a **Lorenza Vitali** e a una giuria di esperti, tornerà a decretare il miglior professionista emergente d'Italia nel campo della cucina e della pizzeria.

L'edizione 2024 prevede al solito tre eventi: la Selezione Nord, la Selezione Centrosud che si

svolgerà il 3 ed il 4 ottobre presso l'Università dei Sapori di Perugia e la Finale che si svolgerà ad Alma, scuola di cucina alla Reggia di Colorno a inizio 2024. Alla Finale saranno ammessi i 4 migliori chef e pizzaioli di ognuna delle due selezioni; quindi, si avranno 8 pizzaioli e 8 chef. A decidere i finalisti saranno le varie giurie composte da giornalisti ed esperti del settore.

La selezione dei concorrenti viene effettuata da Luigi Cremona, ideatore della competizione, con l'aiuto di altri colleghi ed esperti. I concorrenti sono rigorosamente under 30 per gli chef e under 35 per i pizzaioli, sono scelti unicamente per questioni di merito. Da quando è iniziato Emergente, nel 2006, dal vivaio degli chef in gara sono uscite oltre 100 nuove stelle Michelin.

EmergentePizza si svolgerà in due tempi: martedì 4 luglio i concorrenti prepareranno l'impasto per il giorno successivo ed avranno come tema la pizza margherita. Il giorno dopo la sfida sarà a tema libero con l'impasto preparato il giorno prima

EmergenteChef prevede due batterie indipendenti, una il martedì e la seconda il mercoledì. Ogni chef si presenterà alla giuria con due ricette, che avranno alcuni ingredienti obbligati.

Al finire delle gare, verso le ore 17 di mercoledì si svolgeranno le premiazioni durante il brindisi conviviale di chiusura.

I partecipanti in gara della selezione Nord di EmergenteChef 2024 sono **Andrea Fugnanesi**, chef di Stua Noa Fine Dining dell'Hotel Concordia a Livigno (Sondrio), **Nicholas Reina**, executive chef di DaV Milano by Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), **Giacomo Ranzato**, sous chef di Ca' Apollonio Heritage Bistrot&Gourmet a Romano D'Ezzelino (Vicenza), **Antonino Margagliotta**, sous chef di El Molin* a Cavalese (Trento), **Lorenzo Griselli**, executive chef di Aqua Restaurant a Luni (La Spezia), **Andrea Noto**, sous chef di Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (Como), **Daniele Rebosio**, chef di Hostaria Ducale* a Genova, **David Rottigni**, chef di Agriturismo Larice a Bergamo, **Giada Botarelli**, chef di Terrammare a Milano, **Roberto Suevo**, sous chef di Il Moro a Monza, **Andrea Pasca**, sous chef di Condividere* a Torino, **Matteo Corridori**, chef di Roteo del Musa Lago di Como a Sala Comacina (Como), **Nicolas Zimmermann**, chef de partie di Ristorante La Madernassa* a La Madernassa Resort, Guarene (Cuneo), **Matthias Kirchler**, chef di Lunar 1964 Gourmetrestaurant a Cadi Pietra (Bolzano), **Riccardo Furlan**, sous chef di Osteria V a Trabaleseghe (Pordenone), **Maeio Maniscalco** chef ristorante Adagio Simaranto, Hotel&Retreat a Calamandrana (Asti), **Greta Anderlini**, capo partita primi Massimiliano Poggi Cucina a Trebbio (Bologna).

Partecipanti Selezione Nord EmergentePizza 2024 sono **Omar Belmonte** di Modus a Milano,

Giuseppe Paduano di Osteria Pizzeria Per Bacco a La Morra (Cuneo), **Federica Masolli** di Pizzeria Cittadella a Parma, **Luca Pasca** di Sesto Gusto a Torino, **Moustafa Moubarak** di Sheraton Lake a Como, **Jerald Sanpang** di Acquaefarina a Trento, **Jurgen Verbofshi** di I Bravi Ragazzi a Meda (Monza Brianza), **Mara Fabiana Mancosu** di Domo Mia a Nibionno (Lecco), **Alexandra Horghidan** di Zia Pizza a Peschiera del Garda (Verona), **Daniele Cassese**, Vareone Pizza a Milano, **Davide Franco** di Signor Pizza a Busto Arsizio (Varese), **Simone Napoletano** de La terra degli ulivi a Cairate (Varese), **Sharon Frigerio** di Miss Pizza a Carobbio degli Angeli (Bergamo), **Arvind Patwa** della pizzeria Shambo a Milano, **Pasquale Maraucci** della pizzeria Al Sud a Vimercate (Milano).

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

L'edizione 2023 di EmergenteChef ha visto la vittoria di **Stefano Battaini** del ristorante Cucine Nervi di Gattinara (Novara) per la categoria "chef" e di **Pasquale Petrillo** della pizzeria Fiore di Latte a Feriolo di Baveno (Verbano-Cusio-Ossola) per la categoria "pizza".