

Emergente Sala, a Monza la finale del concorso di Cremona che incorona i migliori maitre under 30

22 Maggio 2023

di Redazione



MONZA - Negli spazi della spettacolare Villa Reale e Parco della Reggia di Monza il 28 e 29 maggio è in programma la finale di EmergenzeSALA edizione 2023, che vedrà contendersi l'ambito premio tra gli otto finalisti under 30 che hanno passato le selezioni Centronord di Merano e Centrosud di Palazzo Ripetta a Roma.

La finale si svolgerà in due tempi: la cena di "Gara" di domenica dalle ore 19,30 presso il Salone delle Feste dell'Hotel De La Ville, posto proprio di fronte all'entrata della Villa Reale. Qui come d'abitudine i finalisti dovranno allestire la sala, accogliere, coccolare gli ospiti (che sono anche i giurati) e dimostrare la propria abilità nel servizio del menù appositamente

ideato e creato da **Fabio Silva** chef stellato del ristorante DerbyGrill dell'Hotel.

Al mattino successivo nel bellissimo Teatrino di Corte ottocentesco della reggia di Villa Reale recentemente restaurato, situato nell'ala laterale sinistra della Villa Reale, si svolgerà la prova orale a partire dalle ore 9,00, dove i concorrenti dovranno rispondere alle domande poste loro dai giurati e dovranno dimostrare di essersi preparati sui temi legati ai partner dell'evento.

Un momento importante sarà il convegno, che avverrà sempre nel Teatrino di Corte, che comincerà alle 12,00, dal titolo "La formazione che verrà...Quale linguaggio riporterà al centro il valore dell'accoglienza?", voluto anche dalla Direzione del Parco della Reggia per fare il punto sullo stato della Formazione dei giovani che operano nel settore dell'ospitalità e dell'accoglienza in Lombardia e non solo.

Un momento molto importante, dove parteciperanno personaggi di spicco del mondo della sala e dell'ospitalità come **Manuel Tempesta** director of Fine Dining, Ird and Banqueting, Seta Restaurant, Mandarin Oriental, Milano, **Diego Masciaga** dal 2011 insignito del titolo di Cavaliere dell'Ordine della Repubblica e da 45 anni nel mondo dell'alta ristorazione e accoglienza, **Rossella Cerea** owner e general manager da Vittorio, Bergamo, **Carlo Pierato** fondatore di Service Sapiens per la formazione e promozione dell'ospitalità italiana, **Davide Marzullo** owner e chef di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Como), **Gabriele Cartasegna** dirigente Capac Confcommercio, **Giuseppe Grassi** responsabile servizi di ristorazione Eni e docente presso la scuola Alma, **Renata Cumino** dirigente dell'Istituto Alberghiero Olivetti di Monza e ambasciatore Erasmus nel settore scuola, **Fiorenza Frigoni** direttore prodotti e servizi del Touring Club Italiano.

Conclusione con la premiazione e con un brindisi al vincitore, con una selezione di finger food di accompagnamento firmati dallo chef Fabio Silva del DerbyGrill e **Vincenzo Buttice** del ristorante Il Moro di Monza.

I finalisti che si sono qualificati nelle due Selezioni 2023 sono **Lorenzo Milazzo** di Osteria Grande ad Arezzo, **Maria Pia Costanzo** del Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti), **Fabrizio Carrarini** del Don Alfonso 1890 del San Barbato Resort&Spa a Lavello (Potenza) e **Mirko Plebani** del Franco Mare a Marina di Pietrasanta (Lucca) per la sezione Centrosud e **Alessia Chignoli**, chef de rang senior a Villa Crespi ad Orta San Giulio (Novara), **Antonio Gilli**, sommelier del ristorante Malga Panna a Moena (Trento), **Valentina Gaggero**, maitre ristorante Cracco in Galleria (Milano) e **Marika Azzariti**, maître del Pellico 3 Milano del Park Hyatt per la sezione Nord.

Tra i vincitori delle passate edizioni del concorso ideato e organizzato da Witaly di **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**, **Valentina Dellepiane**, che vinse la primissima edizione sette anni fa, lavora all'Auberge de l'III (tre stelle Michelin), **Enrico Guarneri** ora Da Vittorio a Shanghai (due stelle Michelin), **Luis Diaz** ora direttore del Cavallino di Maranello a gestione **Massimo Bottura**, **Gabriele Bianchi** ora direttore del resort San Martino a Martina Franca (Taranto) 5 stelle lusso ed influencer di successo.

Emergente Sala è l'unico evento realizzato in Italia focalizzato sull'accoglienza e servizio di sala, il settore della ristorazione che forse sta più soffrendo per la scarsità e poca qualità dell'offerta.

Witaly Editore di Lorenza Vitali e Luigi Cremona è proprietaria del brand Emergente e realizza anche i contest EmergenteChef, EmergentePizza, EmergentePastry e più in generale da un ventennio mette in valore il mondo del lavoro dei giovani.

Partner della finale di EmergenteSala sono il Consorzio Villa Reale e Parco di Monza e l'Hotel De la Ville.