



## Il Festival della Gastronomia a Roma

La programmazione delle gare di Emergente Chef ed Emergente Pizza Chef

### **SABATO 27 OTTOBRE**

L'evento prende avvio con il premio **Miglior Emergente Chef d'Italia 2018**, premio che da anni proclama il miglior giovane chef professionista italiano tra una rosa di candidati selezionati da **Luigi Cremona**, noto critico enogastronomico e da una team di esperti. Si comincia con la **Selezione Centro** e la partecipazione di 12 candidati tra i quali saranno scelti due vincitori che accederanno alle finalissime di lunedì e martedì. I concorrenti ai fornelli saranno: **Simone Coletti** di **Acquolina Ristorante** (Roma), **Giuseppe Milana** di **Umami - Trattoria Giapponese** (Roma), **Salvatore Izzo** di **Pinturicchio 40** (Roma), **Lorenzo Boschi** de **La Locanda di Mezzo** a Barga (LU), **Alberto Esterini** del **"Magnolia" Restaurant - Grand Hotel Via Veneto** (Roma), **Daniele Lippi** de **Il Convivio Troiani** (Roma), **Gabriele Di Lecce** del ristorante **Il Tino** (Fiumicino), **Francesco Oliva** de **La terrazza dell'Eden** (Roma), **Antonio Madonna** di **AQUA By Lexus Fish Restaurant**, **Alessandro Caputo** del **Giuda Ballerino** (Roma), **Juan Camilo Quintero** dell'**Osteria Volpaia** a Radda in Chianti (SI) e **Alessandro Calabrese** del **Ristorante Enoteca Del Duca** (PI).

Al via anche il premio **Miglior Emergente Pizza Chef** che decreterà il miglior pizzaiolo italiano tra i giovani selezionati da Luigi Cremona ed altri esperti del settore. Si parte con la **Selezione Centro** in cui i candidati si sfideranno preparando le loro migliori pizze. Tra di loro ci saranno: **Francesco Pompetti** della pizzeria **Tropical Due** (TE), **Guido Nardi** de **La Nicchia** (AP), **Leonardo Stissi** della pizzeria **Capriccio** (AN), **Davide Caiazza** della pizzeria **La Scaletta** (AP), **Alessandro Splendori** di **Seu Pizza illuminati** (RM), **Alessandro Fasulo** di **Sbanco** (RM), **Salvatore Raia** di **La Piazzetta** (RM), **Lorenzo Mirabella** del **Mercato Centrale di Roma**, **Simone Raponi** de **La Gatta Mangiona** (RM), **Mario Spinelli** della pizzeria **Luciano Cucina italiana** (RM), **Marco Manzi** di **Giotto Pizzeria Bistrot** (FI), **Marius Ilie** di **Apogeo** (LU) ed **Andrea Cianti** del **Mercato Centrale di Firenze**.

### **DOMENICA 28 OTTOBRE**

**Emergente Chef: Selezione Sud** sarà la volta dei candidati che si incontreranno per proclamare i due che accederanno alla finalissima. Abbiamo tra questi i tre vincitori di **Emergente Chef Puglia** che si sono qualificati all'interno della prima edizione dell'evento **FoodExp** svoltosi dal 18 al 20 giugno a Lecce, nelle sale quattrocentesche di **Torre del Parco**.

I concorrenti scelti che si presenteranno per il titolo saranno: **Raffaele Trilli** del ristorante **Chichibio** (AQ), **Antonio Blasi** del ristorante **Tamo** (PE), **Jonathan Maravalli** dell'**Osteria Ophis** (AP), **Marco Caputi** del **Maeba Restaurant** (AV), **Endoni Di Lieto** de **La Terrazza di Lucullo** (NA), **Salvatore Tarantino** di **Triglia Trattoria Di Mare** (AV), **Almerino Lombardi** della **Locanda Mammi** (IS), **Giuseppe Torrisi** del **Talé Restaurant&Suite** (CT), **Francesco Tiano** del ristorante **Cinquesensi** (KR), **Domenico Di Tondo** de **Le Lampare al Fortino** (BT), **Savino Benizio** di **Antichi Sapori** (BT) e **Vincenzo Montaruli** del ristorante **Mezza Pagnotta** (BA).

**Emergente Pizza Chef:** si continua con la semifinale che vedrà sfidarsi i **Pizza Chef qualificati per il Sud** nelle Selezioni di **Emergente Pizza Chef Campania** al **Circolo Posillipo** lo scorso 21 giugno e nelle qualificazioni di **Emergente Chef e Pizza Chef Puglia**. I vincitori di queste 2 selezioni si incontrano con altri pizza chef delle regioni del sud; i nominativi sono: **Michel Greco** di **14/89 Food Pop** (LE), **Simone Ingrosso** della **Pizzeria Dei Mille** (LE), **Cristiano Taurisano** di **Luppulo e Farina** (BR), **Simone Esposito** della pizzeria **Napoli Napoli** (NA), **Carmine Paduano** di **Antonio & Antonio** (NA), **Salvatore Pelorosso** di

Salvatore Di Matteo Le Gourmet (NA), Carmine Nunziata della pizzeria **Metamorfofi** (NA), Francesco Capece de La locanda dei Feudi 2.0 (SA), Francesco Pone di **Hashtag Pizza in Cantina** (CE), Salvatore D'Amico della pizzeria **Coccodè** (PA), Dario Rubino della pizzeria **Alice** (CZ) e Francesca Calvi della pizzeria **Myrto** a Porto Cervo (OT).

### **LUNEDÌ 29 OTTOBRE**

**Finalissima Miglior Emergente Chef** durante le quali gli chef vincitori delle selezioni Centro, Sud e Nord si sfideranno con una ricetta con tema obbligatorio: il fritto con l'utilizzo dell'olio creato ad hoc dal nostro sponsor Olitalia. I due **finalisti** delle **selezioni Nord** già selezionati nello scorso novembre 2017 al **Festival della Gastronomia a Milano** sono **Christian Mandura** del ristorante **Geranio** (TO) e **Christian Fava** del ristorante **Magnolia** a Cesenatico (FC).

**Finalissima Emergente Pizza Chef** con 4 pizzaioli provenienti dalle selezioni Centro Sud e 2 già vincitori delle selezioni Nord: **Alessandro Cecchetti** della pizzeria **Grigoris** di Mestre (VE) e **Raffaele Russo** della pizzeria **Da Zero** (MI). La sfida prevede la preparazione di una pizza fantasia con ingredienti locali.

**Premiazione della Guida "Alberghi e Ristoranti del Touring Club Italiano"**. A ricevere i premi sono le strutture più meritevoli tra i Ristoranti del Centro e Sud Italia, selezionati dall'**edizione 2019** della Guida curata da **Luigi e Teresa Cremona**.

### **MARTEDÌ 30 OTTOBRE**

**Finalissima Miglior Emergente Chef**: Gli chef già incontrati lunedì e vincitori delle selezioni Centro, Sud e Nord si sfideranno stavolta con una **Mystery Box** e alla fine della giornata sarà decretato il **vincitore assoluto per il 2018**.

**Finalissima del premio Emergente Sala**. Dopo le selezioni Nord e del CentroSud i 6 finalisti si incontrano in una doppia prova, teorica e pratica, durante la quale i concorrenti servono a tavola i giurati-clienti scelti tra giornalisti e massimi esperti del settore ristorazione e accoglienza. I concorrenti sono: **Alberto Bonanno** maitre del **Magorabin** di Torino, **Enrico Guarnieri** chef de rang del ristorante **Da Vittorio** a Brusaporto (BG), **Alberto Tommasi** food & beverage specialist di **Gastameco Srl** a Torino, **Francesca Mazzotta** chef de rang del ristorante **Livello 1** di Roma, **Bonaventura** (detto Bonny) **Ferrara** restaurant manager de **Il Faro di Capodorso** a Maiori (SA) e **Achaab Foad** maitre e sommelier del ristorante **Manetta** a Roseto degli Abuzzi (TE).

**Premiazione della Guida "Alberghi e Ristoranti del Touring Club Italiano"**: è la volta delle Premiazioni dei Migliori Ristoranti del Lazio e degli Alberghi del Centro Sud dall'**edizione 2019** della Guida.