

Emergente

***2025, un traguardo importante per il premio Emergente ideato da Witaly:
20 anni di EmergenteChef, 15 di EmergentePizza, 10 di EmergenteSala
e si sono svolte a Monza per la prima volta insieme
le Finali di EmergenteChef, EmergentePizza, EmergenteSala 2025.
Svelati i vincitori e i premiati!***

Nella splendida **Villa Reale di Monza** abbiamo festeggiato un anniversario importante, *20 anni di EmergenteChef, la competizione che ha lanciato decine e decine di nuove stelle Michelin (oltre un centinaio), e i 15 anni di EmergentePizza e i 10 di EmergenteSala, ancora oggi l'unico evento focalizzato sul servizio di Sala.*

La festa ha avuto luogo nei **Saloni della Villa Reale di Monza** in coincidenza con la Premiazione di **EmergenteChef, EmergentePizza e EmergenteSala 2025.**

Le varie gare si sono svolte all'interno di tre importanti e differenti location; **La Villa Reale di Monza**, con il suo **Teatrino di Corte** in occasione della "Prova Teorica", "l'Istituto professionale alberghiero "IPSSC" Adriano Olivetti" di **Monza**, che mette a disposizione i propri laboratori per le gare di **EmergenteChef e EmergentePizza** e l'**Hotel De La Ville** per la "Cena di Gara" di **EmergenteSala.**

Ci teniamo a ringraziare tutti gli attori delle differenti strutture che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento.

L'evento

Lunedì 28 aprile

L'evento è iniziato lunedì con la **Prova Teorica di EmergenteSala**, nel suggestivo **Teatro di Corte della Villa Reale**, un vero gioiello architettonico poco noto e recentemente restaurato. Qui i concorrenti si sono presentati alla giuria di esperti e hanno risposto alle loro domande. Al termine si è svolto il momento conviviale all'**Hotel De La Ville**, a pochi passi dalla **Villa Reale.**

Nella stessa mattinata, all' **Istituto Olivetti di Monza**, sono arrivati i concorrenti di **EmergentePizza** per preparare l'impasto, rigorosamente a mano, che è stato utilizzato nella giornata seguente. Nel pomeriggio, invece, si è svolta la prima parte di **EmergentePizza**: la **Prova Fritti Vegetali**, nella quale i finalisti in gara hanno presentato ad una giuria di esperti e giornalisti del settore le proprie creazioni.

In serata, a partire dalle **19.30**, all'**Hotel De La Ville** è iniziata la seconda prova di **EmergenteSala**: la "**Cena di Gara**", che ha visto impegnati i finalisti nel servire i tavoli degli ospiti-giurati (esperti e giornalisti) che hanno giudicato il loro portamento, la dialettica e la qualità del servizio.

Martedì 29 aprile

In tarda mattinata, all'Istituto Olivetti si è svolta la **Prova Pizza No Waste** di **EmergentePizza**, nella quale sono state presentate alla giuria le preparazioni pensate dai finalisti, utilizzando l'impasto preparato il giorno prima.

In contemporanea, i finalisti di **EmergenteChef** son stati impegnati nel preparare il menù di gara che è stato servito in occasione della **Prova Finale**.

Per la prima volta c'è stato anche il coinvolgimento dei concorrenti di **EmergenteSala** anche in occasione di questa gara.

Un ringraziamento va a tutto lo staff dell'**Hotel De La Ville** e alla **famiglia Nardi**, a tutti gli studenti e professori dell'Istituto **A.Olivetti** che si sono resi disponibile a collaborare per la realizzazione delle gare. Un grazie speciale alla **Dirigente Scolastica Renata Cumino** e ai **professori Antonella e Vincenzo Butticè** per aver coordinato l'organizzazione.

I Finalisti

EmergenteChef 2025

Selezione Centro-Sud:

Sabino Calabretto – Casanova a Grotta Palazzese – Polignano a Mare, Puglia, **Alessio Currò** - **Il Capperò*** - Vulcano, Sicilia, **Pietro Giudici** – **Arnolfo**** - Colle Val D'Elsa, Toscana, **Matteo Faenza** – **Mogano** - Formello, Lazio.

Selezione Nord:

Luca Belotti - **Bolle** - Lallio, Lombardia, **Vittorio Cappelluzzo** - **Piccolo Lago** - Verbania, Piemonte, **Erion Fishti**, **Leschär Restaurant** - Zurigo, Svizzera, **Alessandro Pacchioni** - **Cavallino** - Maranello, Emilia-Romagna.

EmergentePizza 2025

Selezione Centro-Sud:

Antonello Scatorchia – **Glamour** - Rionero Del Vulture, Basilicata, **Salvatore Sciortino** - **Ai Portici** - Paternò, Sicilia, **Gianfranco Zanfradino** – **Zanfa Bros** – Firenze, Toscana, **Antonio Mariniello** - **Pala e Mattarello** - Sesto Fiorentino, Toscana.

Selezione Nord:

Francesco Catapano- **Le Coccinelle** - Valle Antrona (VB), Piemonte, **Antonio Coppola** - **Fratelli Coppola** - Milano, Lombardia, **Antonio Fusco** - **Sublime** - Milano, Lombardia, **Mohamed Fawzi Elsaye Elnagar** – già presso **Wemà** - Torino, Piemonte.

EmergenteSala 2025

Selezione Centro-Sud:

Gabriele Bove - **Pasha*** - Conversano, Puglia, **Valerio Cesaroni** - **Sintesi*** - Ariccia, Lazio, **Maria Antonella Di Renzo** - **Elementi Fine Dining*** del **Borgobrufa Resort** - Torgiano, Umbria, **Raffaele Semplice** - **Re Santi e Leoni*** - Nola, Campania.

Selezione Nord:

Elisa Agarinis - Agli Amici** - Godia, Friuli-Venezia Giulia, **Manuel Cossu – Vesta Fiori Chiari** – Milano, Lombardia, **Lorenzo Durando –Le Cupole del Grand Hotel Bristol Portofino Coast** – Rapallo, Liguria, **Francesco Mario Passaretti - Le Cattedrali* Luxury Relais**– Asti, Piemonte.

I vincitori e i premiati di Emergente 2025

EmergenteChef:

Il vincitore è **Matteo Faenza – Mogano** - Formello, Lazio.

Menzione speciale per Pietro Giudici – Arnolfo.**

Il Premio **“Miglior Pane”** in collaborazione con **Agugiario & Figna Molini** è stato assegnato a **Sabino Calabretto – Casanova a Grotta Palazzese** – Polignano a Mare, Puglia.

Il Premio **“Miglior Abbinamento Vini”** in collaborazione con **Vitevis** se l'è aggiudicato **Alessio Currò - Il Capperò*** - Vulcano, Sicilia.

EmergentePizza:

Il vincitore è **Antonio Coppola - Fratelli Coppola** - Milano, Lombardia

Menzione speciale per **Antonello Scatorchia – Glamour** - Rionero Del Vulture, Basilicata

Il Premio **“Miglior Fritto”** è stato aggiudicato a **Antonio Mariniello - Pala e Mattarello** - Sesto Fiorentino, Toscana.

Il Premio **“Sostenibilità”** in collaborazione con **Le 5 Stagioni** è stato assegnato **Gianfranco Zanfradino – Zanfa Bros** – Firenze, Toscana.

Il Premio **“Miglior Abbinamento Vini”** in collaborazione con **Vitevis** se l'è aggiudicato **Antonello Scatorchia – Glamour** - Rionero Del Vulture, Basilicata.

EmergenteSala:

Il vincitore è **Elisa Agarinis - Agli Amici**** - Godia, Friuli-Venezia Giulia.

Menzione Speciale per Francesco Mario Passaretti - Le Cattedrali* Luxury Relais– Asti, Piemonte.

Ogni concorrente ha presentato un pane realizzato dal locale di riferimento e il Premio **“Miglior Pane”** è stato assegnato **Francesco Mario Passaretti** del ristorante **Le Cattedrali* Luxury Relais**– Asti, Piemonte e **Gabriele Bove - Pasha*** - Conversano, Puglia.

Premiazione e festa dei 20 anni di Emergente

L'evento si è svolto nello splendido Salone delle Feste e ha visto la partecipazione di alcuni tra i più importanti nomi del settore, e hanno raccontato e analizzato i cambiamenti degli ultimi anni, dalle nuove tendenze dell'alta cucina all'importanza della sala, fino alla rivoluzione della pizza.

Ore 17.00 IL MONDO DELLA PIZZA È CAMBIATO RADICALMENTE: LA SUA IDENTITÀ E' STATA FINALMENTE SDOGANATA NEL SUO RUOLO D'IMPRESA!

Il primo incontro è stato dedicato all'evoluzione della pizza e alla crescente attenzione per la qualità delle

materie prime. A moderare il dibattito è stata **Dominga Cotarella**, presidente di **Terranostra**, l'associazione italiana degli agriturismi promossa da **Coldiretti**. Un tema centrale sarà il ruolo fondamentale dei prodotti agricoli freschi nella creazione di un prodotto che, da semplice cibo popolare, è oggi protagonista dell'alta cucina.

Sul palco sono intervenuti:

- **Ottavio Di Brizzi**, direttore editoriale del **Touring Club Italiano**.
- **Alessandro Gilmozzi**, chef e presidente dell'Associazione Italiana degli Ambasciatori del Gusto
- **Renato Bosco** – Maestro pizzaiolo e innovatore, fondatore di **Saporè** a San Martino Buon Albergo (VR).
- **Giorgio Agugiario**, owner **Agugiario & Figna Molini** e una delle voci più autorevoli nel settore molitorio.
- **Ferdinando Del Vecchio**, cuoco contadino e titolare dell'**Agriturismo Cecauciello** a Nusco (AV), delegato provinciale di **Terranostra Avellino**.
- **Franco Pepe**, maestro pizzaiolo di fama internazionale e protagonista di "Chef's Table: Pizza"

Un confronto ha messo in luce come tradizione e innovazione abbiano trasformato radicalmente la percezione e il valore della pizza nel panorama gastronomico mondiale.

Ore 18.00 IL FUTURO DELLA SALA. OSPITALITÀ E SERVIZIO AL CENTRO, MA NON ANCORA MESSI IN VALORE QUANTO MERITEREBBERO: COSA FARE?

Moderato da **Lorenza Vitali**, presidente di Witaly e ideatrice della competizione EmergenteSala, il talk ha approfondito il cambiamento del ruolo dei professionisti della sala e l'importanza della formazione per garantire un servizio sempre più raffinato e personalizzato.

A condividere la loro esperienza saranno

- **Renata Cumino** – Dirigente scolastica dell'**Istituto Alberghiero Adriano Olivetti** di Monza.
- **Simone Giorgi**, general manager del **Park Hyatt Milano** e riconosciuto come "**Hotelier of The Year**" al Virtuoso Global Awards 2024.
- **Mauro Santinato**, CEO di **TeamWork Hospitality** ed esperto di marketing alberghiero
- **Federico Gordini**, fondatore della **Milano Wine Week**.
- **Tany Nardi**, co-titolare dell'**Hotel De La Ville** di Monza.

Un'occasione che ha dato modo di discutere del valore dell'accoglienza e delle nuove prospettive per una professione in costante evoluzione.

Ore 19.00 IL CUOCO, DA SEMPLICE ADDETTO AI FORNELLI, IN UN PAIO DI DECENNI HA SUBITO UNA RADICALE TRASFORMAZIONE: FINO A DOVE?

A chiudere la giornata è stato il talk dedicato all'evoluzione del ruolo dello chef, un tempo visto come semplice esecutore e oggi vero e proprio protagonista della scena gastronomica internazionale.

A guidare la discussione è stata **Eleonora Cozzella**, direttrice de **Il Gusto** di **Repubblica** e autorevole voce del giornalismo enogastronomico. Sono intervenute alcune delle personalità più influenti della cucina italiana:

- **Massimo Bottura**, chef patron dell'**Osteria Francescana**, tre stelle e stella verde Michelin, lo chef italiano più rappresentativo sulla scena internazionale.
- **Antonia Klugmann**, chef una stella Michelin vincitrice di EmergenteChef 2010 e anima del ristorante "L'Argine a Vencò".
- **Paolo Vizzari**, giornalista e narratore gastronomico.
- **Sara Scarsella**, Executive Chef del ristorante Sintesi (RM) insieme a Matteo Compagnucci, vincitrice di EmergenteChef 2022 e premiata come Best Chef Under 35 ai Food&Wine Italia Awards.

Un confronto tra generazioni di chef che ha offerto uno sguardo su come la figura del cuoco sia cambiata negli ultimi vent'anni e su quali siano le sfide future per chi oggi vuole intraprendere questa carriera.

Ai talk sono seguite le premiazioni delle gare e un brindisi con la torta realizzata dai ragazzi della cooperativa sociale di **In-Presa** a Carate Brianza. Un ringraziamento speciale a tutti gli studenti e ai professori dell'istituto che hanno collaborato.

Un sentito ringraziamento va anche a **Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle foreste**, che è intervenuto attraverso un video, nel quale ha ribadito l'importanza della valorizzazione dei giovani e del patrimonio gastronomico nazionale.

Ringraziamenti che coinvolgono i calciatori dell'**AC Monza, Andrea Carboni** e **Leonardo Colombo**, presenti all'evento e che si sono resi disponibili per un saluto sul palco.

Ultimo, ma non per importanza, un ringraziamento a tutte le figure istituzionali presenti:

Regione Lombardia

- **Alessandro Corbetta – Consigliere**
Membro V Commissione Permanente - Territorio, infrastrutture e mobilità

Provincia di Monza e Brianza

- **Antonella Casati – Consigliera (presente alla Cena di Gara)**
Deleghe: Marketing territoriale, Ville Aperte, Parchi, Agroalimentare
- **Massimiliano Longo – Consigliere**
Deleghe: Consorzio Villa Reale, Autodromo e grandi eventi, Turismo, Pianificazione territoriale

Comune di Monza

- **Carlo Abbà - Assessore**
Lavoro, Commercio e Attività Produttive, Marketing territoriale, Transizione digitale, Illuminazione ed energia, Reti.
- **Andreina Fumagalli - Assessore**
Partecipazione, Politiche Abitative, Giovani, Pari Opportunità
- **Viviana Guidetti - Assessore**
Biblioteche, Sport e manutenzione impianti sportivi, Igiene ambientale
- **Irene Zappalà - Assessore**
Mobilità, viabilità e trasporti, arredo urbano, parchi e giardini.

Consorzio Villa Reale e Parco di Monza

- **Gabriele Tossani – Consigliere**
-

Confcommercio Monza

- **Carla Pini - Vicepresidente**
- **Alessandro Fede Pellone – Segretario**

Federalberghi Milano, Lodi, Monza e Brianza

- **Maurizio Naro - Presidente**

Brianzacque

- Enrico Boerci - Presidente
- Alessia Galimberti - Consigliera

Le sedi delle Finali di Emergente 2025 a Monza:

Consorzio Villa Reale e Parco

Il Consorzio, che non ha fini di lucro, è stato costituito il **20 luglio 2009** per **valorizzare la Reggia di Monza, con la Villa Reale, i Giardini Reali e il Parco**. È partecipato dalle istituzioni proprietarie di Villa Reale e Parco: il Ministero della Cultura, la Regione Lombardia, il Comune di Monza e il Comune di Milano.

L'Istituto professionale alberghiero "IPSSEC" Adriano Olivetti

I percorsi e le trasformazioni dell'Istituto sono stati paralleli a quelli che la società industrializzata del territorio di **Monza e Brianza** ha sviluppato nel tempo. In questo contesto sono stati introdotti gli attuali indirizzi per la formazione di figure professionali in risposta alle richieste del mercato del lavoro di grandi, medie e piccole imprese nel settore turistico/alberghiero e ristorativo.

Hotel de la Ville

Di grande personalità e fuori dagli schemi, l'Hotel De La Ville, gestito dalla **famiglia Nardi**, è un quattro stelle a **Monza** con vista sulla **Villa Reale**, è una dimora sontuosa con un magnifico ristorante pluripremiato, il **Derby Grill**, ideale per le esigenze del business e i piaceri del tempo libero. In una posizione strategica, l'Hotel de la Ville e la sua magnifica dependance, La Villa, respirano l'aria fresca del parco della reggia di Monza e distano solo 16km dalla Stazione Centrale di Milano e 22 km dalla Fiera di Rho.

Partner delle gare di Emergente:

Agugiario&Figna Molini, Aquanaria, Ambrogio Sanelli, AIS, BrianzAcque, Casa Bugatti, Casa Marrazzo, Consorzio per la Tutela del Franciacorta, Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Frantoio Sant'Agata d'Oneglia, Famiglia Cotarella, Filicori Zecchini, Koppert Cress, La Collina dei Ciliegi, Le 5 Stagioni, Levoni, Montenegro Group, Odessa, Re-Plant, Opera Olei, Pallini, Royal Food Caviar, Stölze Lausitz, Tenuta San Pietro a Pettine, Tenuta San Leonardo, The King Fish Company, Valoriani, Vitevis

Partner della festa di Emergente:

Acetaia Giusti, Barry Callebaut, Cantine Nuraghe Anthigori, Centumbrie, Fagianeria, GagiaBlu, High Quality Food, Joaquin, Le 4 Contrade, Meracinque, Mitilla La Cozza di Pellestrina, Mortadella La Favola, Pasta UNO.61, Salumificio Squisito, San Salvatore 1988, Vignuolo

[LINK ALBUM FOTOGRAFICI](#) (in aggiornamento)

Info sulla comunicazione:

Lorenza Vitali 3473023607 lorenza.vitali@gmail.com

Giacomo Cornia 3394888610 redazione@witally.it

Indira Fassioni 3407017417 press@rosaspinto@gmail.it

Format ideato e organizzato da

WITALY
PUBLISHER
AND EVENTS
FOR FOOD
WINE LIFESTYLE
AND CULTURE

Partner tecnici:



DERBY GRILL



Partner delle gare di Emergente



FRANCIACORTA



la Cultura dei Collegi

San Leonardo
1724

BUGATTI
EMOZIONE ITALIANA



CASA MARRAZZO
1934

Royal Food
CAVIAR



Partner della festa di Emergente

1605
GIUSTI
MODENA



NURAGHE
ANTHIGORI



MERACINQUE
STORIA DI 5 SORELLE

MITILLA
La cozza di Pellestrina

L'ORIGINALE
Favola
Sicilia Riserva



UNO 61
la bontà ha le sue regole

GAGIABLU

HQF
HIGH QUALITY FOOD

JOAQUIN
AVELLINO-ITALIA

SAN SALVATORE
DISPENSA LATTERIA CUCINA TENUTE



Le 4 Contrade