

E MARTEDI' LA FINALE DI EMERGENTE SALA, ECCO IL PROGRAMMA

EMERGENTE SALA: LA FINALISSIMA 2017! Martedì 10 Ottobre Festival della
Gastronomia- Officine Farneto, Roma **CHI SARA' IL MIGLIOR GIOVANE**
PROFESSIONISTA DI SALA IN ITALIA NEL 2017? Roma 2 ottobre 2017 : Pochi giorni ci
 dividono dall'attesa finalissima nazionale del premio "EMERGENTE SALA 2017". I quattro
 finalisti, scelti nelle selezioni Nord a Milano e in quelle Centro-sud a Paestum negli scorsi
 mesi, si sfideranno a Roma per aggiudicarsi il titolo di "Miglior Giovane Professionista del
 Servizio di Sala d'Italia". La finale nazionale sarà ospitata all'interno dell'evento IL
FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA, nome nuovo per una manifestazione di lunga tradizione
 che oggi diventa un vero e proprio "contenitore di eventi". Il contest Emergente Sala sarà
 protagonista in concomitanza con i premi Emergente Chef e Emergente Pizza Chef,
 organizzati da Witaly e condotti da Luigi Cremona che ne seguirà la prestigiosa giuria.
 Le selezioni Nord, svoltesi al Milano il 28 novembre 2016, hanno decretato vincitori a pari
 merito CARMILLA COSENTINO Secondo Maître presso il " Boscareto* Resort & Spa" di
 Serralunga d'Alba e LUIS DIAZ Chef de Rang del Ristorante " Seta**" dell' Hotel Mandarin
 Oriental. Le selezioni Centro-Sud, svoltesi a Paestum il 20 Aprile in concomitanza con il
 congresso LSDM (Le Strade della Mozzarella), hanno visto vincitori CARLO ALBERTO
 FAGGI Chef de Rang al ristorante " Il Palagio **" del Four Seasons Hotel di Firenze e
 SARA JOLE GUASTALLA Sommelier del Ristorante " La Magnolia* " dell'Hotel Byron a
 Forte dei Marmi. **LUOGO :** Officine Farneto, Via Monti della Farnesina 77- Roma
PROGRAMMA DELLE PROVE : Ore 9.30 12.30 – Prova teorica : in sala Conferenze al
 primo piano, i concorrenti parleranno di fronte ad una giuria ristretta di pochi professionisti
 altamente competenti, ognuno su un tema di propria scelta ma anche su un tema obbligato
 estratto a sorte. I concorrenti saranno valutati da diversi punti di vista: espressione,
 comunicativa, competenza, professionalità. Ulteriore impegnativa prova sarà quella di
 riconoscere alcuni errori in una carta dei vini appositamente redatta da Emanuele Gizzi
 sommelier del ristorante Acquolina. Ore 13.00 - 15.30 Prova pratica : accoglienza e
 servizio degli ospiti nella Terrazza delle Officine Farneto. I quattro concorrenti dovranno
 dimostrare le loro capacità professionali, rispondere alle domande degli ospiti seduti al
 tavolo come finti clienti e fronteggiare eventuali imprevisti. Il lunch è riservato a soli 30-40
 selezionati attori che giudicheranno i candidati. Ore 15. 30 Termine del servizio di sala
 e premiazione Ore 16. 30 Termine dell'evento e premiazione a seguire Per il
 Lunch sarà in cucina Heros De Agostinis, chef che può contare esperienze in alcuni dei
 ristoranti stellati più noti al mondo. Braccio destro e Sous Chef di Heinz Beck al ristorante
 tre stelle Michelin La Pergola di Roma e di recente Executive al ristorante italiano Odyssey
 al Hotel Metropole di Montecarlo al fianco sia di Heinz Beck che di Joel Robuchon. In sala,
 a dirigere i 4 finalisti e coordinare ogni movimento, Andrea La Caita General Manager del
 ristorante Acquolina al The first Luxury art Hotel di Roma. Lo svolgimento della prova
 pratica :
 - Il reality del servizio: Si effettua l'intera mise en place a partire dal tavolo
 nudo. I giudici-clienti vengono accolti e accompagnati al tavolo da ogni candidato. Viene
 versato il vino degli sponsor con una breve illustrazione, vengono serviti i piatti concordati
 con lo chef, vengono poste diverse domande a ciascun candidato. - Argomenti della
 prova pratica: Servizio e spiegazione del vino, servizio di prodotti attentamente selezionati
 dall'organizzazione e dagli sponsor. La prestigiosa giuria, presieduta da Luigi
 Cremona, vede una rosa di professionisti ai massimi livelli del settore ristorazione ed
 accoglienza e stimati giornalisti di settore. Nell'ambito della premiazione verranno
 anche assegnati il " premio Kimbo al Miglior Giovane Professionista dell'anno del Servizio
 di Sala d'Italia", che riceverà una cuccuma destrutturata: rivisitazione della tradizionale
 caffettiera napoletana reinventata in chiave moderna per l'estrazione sia del caffè

napoletano che del caffè lungo americano e il “ Premio Kimbo: Best Styling Performance ”, assegnato da Marika Milano, blogger di Breakfast and Coffee, che premierà il professionista più “social”, in grado di distinguersi per la creazione della migliore mise-en-place nel servire il caffè Kimbo e per il savoir faire nell’interazione in sala.
CONDUZIONE : Lorenza Vitali e Luigi Cremona Prezioso ed indispensabile il supporto degli sponsor ci accompagnano in tale cammino: Famiglia Cecchi, Kimbo, INTRECCI Scuola Alta Formazione di Sala, Laura Peri, Olitalia, Olio De Carlo, Tartufi ToscoBosco, Consorzio Parmigiano Reggiano, Pastificio dei Campi, Villeroy Boch.