

+39 0547 23821

✉ lamadia@lamadia.com



🛒 🔍 Cerca nel sito



VIVI LA CULTURA CON GRANDI CHEF

Acquistando gli splendidi volumi "La Cultura del Cibo" riceverai in omaggio una cena per due persone in uno degli oltre 35 ristoranti di prim'ordine in tutte le regioni Italiane



in collaborazione con
LAMADIA
TRAVELFOOD

📅 5 ottobre 2017 📍 Eventi

Emergente Sala: La finalissima 2017! Martedì 10 Ottobre

Nel contesto del "Festival della Gastronomia" presso le Officine

Farneto - Roma



Emergente Sala 2017: chi sarà il miglior giovane professionista di sala in Italia nel 2017?

EmergenteSALA

Pochi giorni ci dividono dall'attesa finalissima nazionale del premio "EMERGENTE SALA 2017". I



EDITORIALI

INTERNET IS BROKEN

L'ultimo in ordine di tempo a cadere nella rete volgare della rete è stato il grande Iginio Massari che si è beccato del nonnetto con annessi irripetibili epiteti, da una virago che non...



Si è verificato un errore.



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 Caia** 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



IL BLOG DI CLAUDIA DEB

Buonissimi 2017:
58232 euro raccolti
in favore della
ricerca oncologica
pediatrica

Grandissimo successo per Buonissimi 2017, serata di beneficenza tenutasi il 26 giugno in una location originale e suggestiva: la Stazione Marittima di Salerno. 58232 euro raccolti per finanziare un progetto di ricerca della...



LA CULTURA DEL BENESSERE

LA RISTORAZIONE
DELLA PAUSA
PRANZO

Quale scegliere per il proprio benessere

Nel campo della ristorazione si fanno ormai avanti diverse tendenze "light" e "bio", soprattutto nella proposizione di pasti in pausa pranzo. Quello della ristorazione "veloce" è un segmento che in questi ultimi anni...



ALESSANDRO MAGNUM

AVREI VOLUTO
CONOSCERE
VERONELLI

Leggendo un articolo di Veronelli

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, Consorzio Parmigiano Reggiano, Kimbo, INTRECCI Scuola Alta Formazione di Sala, Laura Peri, Olitalia, Olio De Carlo, Panificio Bonci, Tartufi ToscoBosco, Pastificio dei Campi, Villeroy Boch.

Articoli correlati



Festival della Gastronomia - Roma Officine ...



Vacanze 2017: è Roma la meta italiana preferita da...



Sagra del Fagiolo Carne - Quinta edizione pe...



Vacanze Romane: Un palcoscenico a cielo aperto da ...



Estate 2017: la top ten delle mete italiane più r...



- emergente sala
- emergente sala 2017
- eventi roma
- Festival della Gastronomia
- Officine Farneto
- Roma

negli archivi del La Madia mi sento di dire, con entusiasmo: Avrei voluto conoscere Veronelli. Durante una giornata in ufficio da Elsa mi viene passato un vecchio pezzo...



Si è verificato un errore.



LA SCELTA VEGANA

ROMA CAPUT VEGANI!

ecco una guida alle migliori realtà ristorative della capitale

Roma, la città Eterna, la città vibrante, dove storia e bellezza regnano sovrane pur se insediata da degrado e incuria, si è aggiudicata il quinto posto in classifica tra le città più veg...



La Tavola di Gourmondo

La ristorazione stellata incontra i giovani!

★★★★★

Clicca e scopri i menu riservati!

www.latavoladigourmondo.it

L'Invitato
SPECIALITÀ
Speciale.it

Invita o fatti invitare... divento Speciale!