

EMERGENTE SALA, UNA GRANDE FINALE

Non è stato facile realizzare la Finale di Emergente Sala, un evento piccolo ma ad alto grado di complessità. Alla fine è stato decisamente sopra ogni più rosea aspettativa e quindi complimenti in primis a Lorenza Vitali che l'ha fortemente voluto, coordinato e realizzato. 4 i finalisti in gara che hanno dovuto superare tre difficili prove: la carta dei vini "taroccata" con 10 errori da ritrovare, la prova orale di fronte ad una nutrita e stimolante giuria che non ha risparmiato le domande, ed infine la prova pratica. Quest'ultima per la complessità è stata forse la prova più difficile, ma anche più spettacolare. Ognuno dei concorrenti ha preparato, apparecchiato e servito un tavolo di 10 coperti. Il menù creato dal bravissimo Heros De Agostinis ha saputo combinare l'ottima qualità della cucina con anche un fine servizio fatto direttamente ai tavoli da parte dei finalisti, che li ha messi sicuramente a dura prova. Alla fine comunque erano tutti molto contenti, sarà una giornata che non dimenticheranno, in particolare il vincitore Luis Diaz del Seta di Mandarin al quale vanno le lodi da condividere comunque con gli altri bravi finalisti. Ringraziamo anche i tanti giurati e invitati che hanno non poco contribuito al successo dell'evento. (il sottoscritto è stato pochissimo presente a Emergente Sala in quanto contemporaneamente si svolgeva la finale di Emergente Chef, ma vorrei almeno citare, sperando di non scordarmi troppi nomi, Luca Vissani, Stefano Biscioni, Vincenzo Donatiello, Annie Feolde, Mariella Cedroni, Umberto Giraudo e altri ancora per il loro impagabile contributo). Luis Diaz, il vincitore

Emergente Sala al via Emanuele Gizzi, la prova della carta dei vini alla ricerca degli errori presentiamo i finalisti: Carmilla Cosentino, Boscareto resort nelle Langhe Luis Diaz, seta del Mandarin Hotel a Milano Carlo Alberto Faggi del Palagio Four Seasons a Firenze Sara Jole guastalla della Magnolia Byron Hotel a Forte dei Marmi

Luis Diaz alla prova orale dimostra gran professionalità Luca Vissani e Laila Gramaglia si parla di caffè Andrea Gori, Stefano Biscioni, Vincenzo Donatiello Roberto Burroni: il tartufo di Toscobosco Carlo Alberto Faggi in scena la saletta da vicino la lampada il turno di Sara Jole Guastalla seguita con attenzione le domande della giuria Ramona Ragaini Marta Cotarella Sara in azione inizio prova pratica, si monta la sala arriva anche Daniele Colombo il pollo di Laura Peri in crosta sarà uno dei temi mischiato del Pastificio dei Campi con fagioli del Purgatorio e gamberi crudi il tavolo di servizio anche per il servizio del pane (di Gabriele Bonci) il coupage del pollo una prova non semplice che desta curiosità ci vuole destrezza da vicino ecco una porzione Laura Peri: come si alleva un grande pollo dessert e friandises e ovviamente il caffè Annie Feolde il servizio del caffè in un carrello dedicato Laura Pinelli e Chiara Agostinelli

Carlotta Barbieri, consorzio del parmigiano reggiano il turno di Carlo Alberto Faggi i concorrenti con Emanuele Gizzi, sommelier dell'evento il momento della premiazione la consegna degli attestati in attesa del verdetto e vince Luis Diaz il pubblico foto con gli sponsor olio De Carlo, regione Puglia Carmilla e Carlotta, consorzio del parmigiano reggiano Carlotta con Luis e con Jole e Carlo Alberto Silvia Comandini, Olitalia Roberto Burroni, Toscobosco Silvia con Luis Roberto Burroni e Carmilla Marta Cotarella con Luis IntreCCi, formazione del servizio di sala Marta Cotarella con Carmilla e con Sara Jole Fabiana Porciello, Caffè Kimbo con Carlo Alberto Fabiana e Luis Fabiana e Carmilla Carlo Alberto e Margherita del Pastificio dei Campi Sara Jole e Margherita Roberto con Sara Jole Margherita Foglia Pastificio dei Campi Roberto Burroni, Toscobosco Luis con Coevo tenute Cecchi Manuela Mancino, foto con i finalisti ancora insieme qui con Laura