



Camera di Commercio
Pavia

La gara conclusasi ieri pomeriggio a Riccagioia alla presente di un folto pubblico

Di Bolzano lo chef emergente

E' della Alta Badia in provincia di Bolzano il miglior emergente 2013 del Nord Italia. Ad aggiudicarsi il riconoscimento, al termine di tre intense giornate di gara presso la tenuta Riccagioia, è stato Matteo Metullio del ristorante "La Siriola" di San Cassiano Bolzano.

Alle sue spalle si sono classificati a pari merito Dino Colantuono del ristorante "Rolly" di Manerba del Garda, Enrico Panero del ristorante "Marin" di Genova e Stefann Bacchelli del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto.

Vincitori a pari merito del premio al miglior pizzaiolo Emergente, istituito quest'anno per la prima volta, sono invece risultati: Fanuel Amanuel Tecele di Faenza e Riccardo Agnolin di Venezia. Infine il premio Emergente Sala è stato assegnato a Elisa Bellavia del ristorante "Manuel" di Vercelli.

Per il secondo anno consecutivo resta dunque nel Triveneto il titolo di migliore giovane chef under 30. Il vincitore ha conquistato i giurati con un primo piatto di millefoglie di riso soffiato con petto di quaglia, mele, spinaci e menta. Come secondo piatto ha proposto un pesce di fiume, il salmerino, con rapa rossa, rafano e nocciole. La gara ha visto la partecipazione di 16 chef provenienti da Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Emilia Romagna, Trentino e Veneto. Dal vivo hanno preparato e spiegato i loro piatti in uno show cooking condotto con la consueta bravura e professionalità dal critico enogastronomico Luigi Cremona.

L'edizione 2013 di "Emergente" ha fatto registrare una grandissima partecipazione di pubblico che, nelle giornate di domenica e lunedì, hanno affollato gli spazi della splendida e apprezzata tenuta di Riccagioia, sede del centro regionale di ricerca e servizi sul vino.

La formula ormai rodata che consentiva di degustare i vini delle principali cantine dell'Oltrepò, di acquistare i prodotti tipici di 27 espositori della provincia di Pavia e di pranzare con le creazioni di chef stellati a prezzi abbordabili, ha convinto e soddisfatto tutti: espositori e visitatori.

"L'afflusso è stato davvero consistente e superiore alle precedenti quattro edizioni – dichiara il Presidente della Camera di Commercio Giacomo de Ghislanzoni Cardoli – e conferma come sia essenziale dare continuità alle iniziative, e puntare sull'abbinamento alta cucina, territorio e prodotti tipici. I 27 espositori pavesi presenti sono stati tutti molto soddisfatti per le vendite e per i contatti, specialmente nella giornata di lunedì con operatori del settore della ristorazione provenienti da diverse regioni del Nord Italia".

