

2a tappa Emergente Chef e Pizza 2024: Vitevis è main sponsor

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Ottobre 2023



[Vitevis](#), realtà cooperativa veneta che raccoglie 1350 soci viticoltori su 2800 ettari di vigneto tra le province di Verona e Vicenza, ritorna al fianco delle competizioni **"EmergenteChef ed EmergentePizza 2024"** per la selezione Centro-Sud, in veste di main sponsor.

L'evento, organizzato da [Witaly](#) di Luigi Cremona, promuove le ecellenze gastronomiche dello stivale attraverso le competenze di giovani Chef e Pizzaioli, con un occhio di riguardo alla sostenibilità.

La due giorni svoltasi presso l'**Università dei Sapori di Perugia**, nelle giornate del **3 e 4 ottobre**, ha visto Pizzaioli e Chef del Centro-Sud Italia sfidarsi in un susseguirsi di ricette per aggiudicarsi l'ingresso all'ambita finale del **16-17 Marzo 2024**.

Le premiazioni tenutesi presso la **Facoltà di Agraria di Perugia**, nell'incantevole contesto dell'Abbazia di San Pietro, sono state accompagnate dall'**Emergente Umbria Day**, festa enogastronomica che ha riunito i giovani produttori umbri e non solo, nel chiostro trecentesco del complesso benedettino.

“La decisione di svolgere qui le premiazioni vuole essere un profondo richiamo alla terra e alla filiera agroalimentare.” racconta **Luigi Cremona, fondatore del format Emergente**. “Ho posto l’accento sui giovani, durante questa edizione, poiché latori dei valori dell’enogastronomia italiana in futuro. Tra questi ho scelto Vitevis che rispecchia appieno questa filosofia nel suo essere un’azienda giovane, solidale, conviviale, aperta al confronto e con un occhio di riguardo alla sostenibilità”.

La sostenibilità e l’impegno per l’ambiente rimangono infatti punti cardine per Vitevis che, anche in questa edizione, ha assegnato il **“Premio Sostenibilità”**. Ad aggiudicarsi tale riconoscimento è lo Chef Emergente **Andrea Astolfi** di **Convivial Restaurant**.

“È stata una due giorni intensa, qui a Perugia, dove è stato possibile incontrare giovani promesse della gastronomia italiana” spiega **Alberto Marchisio, Direttore di Vitevis**. “Abbiamo lavorato in sinergia creando abbinamenti capaci di far risaltare i piatti in gara, ma anche i nostri vini. I giovani Chef hanno compiuto abbinamenti a volte azzardati ricordandoci, attraverso le coraggiose scelte, di non dare mai nulla per scontato.”

La realtà cooperativa veneta ha inoltre assegnato il premio **“Abbinamento cibo/vino”** e **“Abbinamento pizza/vino”**. Gli Chef che hanno ricevuto questo riconoscimento sono due: **Giuseppe D’Alessandro (Banco12)**, **Pierfrancesco Calefato (Villa Ascossa Relais)**, mentre tra i giovani pizzaioli Chef è Giovanni Ruffinelli (**Prisco**) ad aver creato il miglior abbinamento.

Oltre ai finalisti della selezione Nord Italia, i vincitori della sezione Centro-Sud che avranno accesso alla finale nel suggestivo scenario della Reggia di Colorno, sede della Scuola internazionale di cucina ALMA saranno:

Per la categoria **EmergenteChef**:

- **Michele Spadaro** (Pashà)
- **Graziano Pascale** (Torre del Saracino)
- **Antonio Sarnataro** (Giulia Restaurant)
- **Francesco Maria Brunori** (Reale – Niko Romito)

Per la categoria **EmergentePizza**:

- **Tommaso Filonzi** (Il Capriccio)
- **Gabriele Iambrenghi** (Arte Bianca)
- **Matteo Apollonio** (Cotto & mangiato da zii Fausto)
- **Giulio Piersanti** (A Modo Mio)

Per ulteriori informazioni su Vitevis e le sue iniziative, si prega di visitare il sito web www.vitevis.it.