Vitevis premia l’eccellenza sostenibile a Emergente Chef ed Emergente Pizza 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Luglio 2023



Vitevis, la società cooperativa veneta che raccoglie 1350 viticoltori su 2800 ettari di vigneto tra le province di Verona e Vicenza, ha affiancato con successo le competizioni di alto livello **Emergente Chef ed Emergente Pizza 2024** come main sponsor. L’evento, organizzato da **Witaly di Luigi Cremona**, ha rappresentato un’occasione unica per celebrare l’eccellenza gastronomica italiana e promuovere la sostenibilità nel settore.

I due contest di **Emergente Chef** (competizione dedicata ai giovani cuochi italiani under 30) ed **Emergente Pizza** (che premia i talentuosi pizzaioli emergenti) hanno visto la partecipazione di numerosi appassionati e operatori del settore culinario.

“Da quando è iniziato Emergente, nel 2006, dal vivaio degli

chef in gara sono uscite oltre 100 nuove stelle Michelin, di cui oltre 15 hanno già raggiunto le 2 stelle" ha dichiarato **Luigi Cremona** al termine della due giorni. "Eventi come questo aiutano i giovani a distinguersi ed "emergere", proprio come indica il nome del format. Ma oltre alle stelle, che sicuramente ci riempiono di orgoglio, penso che le relazioni create fra i partecipanti e la solidarietà che ha pervaso le competizioni accompagneranno i partecipanti per tutta la loro carriera".

Durante la selezione Nord di Emergente, che si è tenuta il 4 e 5 luglio presso la prestigiosa **Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio** (sede istituzionale del progetto didattico incentivato dall'Associazione Maestro Martino e **presieduta dallo chef Carlo Cracco**), Vitevis ha promosso il "Premio Sostenibilità", un importante riconoscimento per il rispetto dell'ambiente. La giuria composta da esperti ha valutato la capacità dei partecipanti di applicare i principi di sostenibilità nei piatti proposti, premiando lo Chef Emergente **Nicolas Zimmermann** (Ristorante La Madernassa) per il suo impegno tangibile nel rispetto di pratiche sostenibili.

"La nostra cooperativa lavora da anni per promuovere la sostenibilità e siamo lieti di aver potuto premiare lo chef che, più di tutti, ha dimostrato un impegno concreto verso l'ambiente. La nostra iniziativa rappresenta un passo avanti verso una ristorazione sempre più responsabile e consapevole" ha spiegato **Alberto Marchisio, direttore di Vitevis**. "Sostenibilità è anche sostegno, e cosa c'è di meglio che sostenere i giovani? Per noi, il vero valore sta nell'offrire opportunità alle nuove generazioni, che rappresentano la forza trainante per un futuro migliore".

I finalisti ufficiali della selezione Nord di Emergente Pizza, **Luca Pasca** (Sesto Gusto), **Jurgen Verbofshi** (I Bravi Ragazzi), **Arvind Patwa** (Pizzeria Shambo) e **Daniele Cassese** (Varrone Pizza Milano) (riserva), competeranno assieme ai vincitori della selezione Sud in un contest unico che si terrà nella

prima parte del 2024.

Greta Anderlini (Massimiliano Poggi Cucina), **Daniele Rebosio** (Hostaria Ducale), **Matthias Kirchler** (Lunaris 1964 Gourmetrestaurant), **Andrea Pasca** (Condividere) e **Nicolas Zimmermann** (Ristorante La Madernassa) (riserva) sono invece i finalisti di Emergente Chef, che si ritroveranno a inizio 2024 per la sfida con i vincitori della selezione Sud.

Infine, Vitevis ha assegnato il Premio al Miglior Abbinamento Piatto-Vino a **Riccardo Furlan** (OsteriaV) e Miglior Abbinamento Pizza/Vino a **Sharon Frigerio** (Miss Pizza). Questo ha permesso di valorizzare la sinergia tra il vino di qualità e la gastronomia, creando esperienze culinarie uniche e indimenticabili.

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