



PREMIO MIGLIOR CHEF EMERGENTE

Centro Italia 2011

Alessio Biagi, trentenne, lucchese chef del ristorante "Canapone" di Grosseto è il **Miglior Chef Emergente del Centro Italia** edizione 2011. Ci ha messo l'anima, ma anche le animelle, che con crema di patate e porri hanno convinto una giuria che annoverava tra l'altro chef del calibro di Gianfranco Vissani, Lucio Pompili, Mauro Uliassi, altri giornalisti ed esperti in rappresentanza delle principali guide gastronomiche, e inoltre rappresentanti dell' AIS e delle Istituzioni. In finale anche i bravissimi Marco Cameli del ristorante Mattia di San Benedetto del Tronto e Alessandro Cannata del ristorante Moma di Roma. Ancora una volta ha vinto uno chef in trasferta, a testimoniare l'assoluta imparzialità di questo Premio.

La gara ha avuto uno scenario d'eccezione, l'Antico Mercato di Fabriano reso particolarmente suggestivo dall'allestimento scenografico, ed un'altissima frequentazione non solo la domenica, come era prevedibile, ma anche il lunedì, giorno della finale. Ad arricchire l'evento anche l'originale Asta del Pesce, organizzata da Flavio Cerioni in collaborazione con il mercato ittico di Fano e l'esposizione dei vini e dei prodotti tipici della regione e non solo, con in testa il Salame di Fabriano. L'evento è stato fatto in collaborazione con la Regione Marche ed il comune di Fabriano

Questa manifestazione è la prima degli eventi "**Emergente**" che vedranno la gara dei giovani Chef attraversare l'Italia in varie tappe: il Sud a Napoli 22-24 maggio, il Nord a Pavia 12-14 novembre, la finalissima a Roma 22-24 ottobre. Eventi che hanno il patrocinio e il contributo del Ministero delle Politiche Agricole. Inoltre ci saranno due eventi collegati: la giornata Emergente a Squisito di San Patrignano il 30 aprile e Emergente Trento 11-12 giugno.

"**Emergente**" è organizzato da Witaly e condotto da Luigi Cremona.



Le scorse edizioni del Premio hanno visto come Miglior Chef Emergente del Centro Italia:

2008 – **Carmine Calò** di Ascoli Piceno; 2009 – **Nicola Fossaceca** di San Salvo (CH); 2010 – **Mattia Spadone** di Civitella Casanova (PE).

Serietà, divertimento, passione, forti emozioni e anche una sana competitività hanno sempre reso unico questo evento, seguito sempre con entusiasmo ad ogni sua edizione.

Presenti per l'intera durata dell'evento *Fratelli Berlucci, La Collina dei Ciliegi, Tenute Costa e Filette*, che accompagneranno "Witaly" per tutti gli eventi in programma nel 2011, gli Sponsor Tecnici, *Scholtès* per le cucine, *Orved* per le macchine sottovuoto, *Le Creuset* per le pentole in ghisa smaltata, *Screwpull* per accessori da vino e *Mesa Argenti* e le Aziende Vinicole ed Agroalimentari, *Fazi Battaglia, Vini Moroder, Azienda Agricola Fattoria La Monacesca, Azienda Agricola Polini, Azienda Agricola Conte Leopardi Dittajuti, Casa Vinicola Gioacchino Garolfoli, Cantine Giorgio Lungarotti Distilleria Varnelli, Trionfi Honorati, Consorzio Promozione e Tutela del Salame, Verrigni – Antico Pastificio, La Pasta di Aldo, Cioccolato di Bruco e Dolciaria Quacquarelli.*



Witaly Editore Largo dei Librai, 89 - Roma
tel +39 347 30 23 607 - 06833 96 748 - fax 06 622 77
lorenza.vitali@witaly.it .porzionicremona.it