

2 Aprile 2026

Emergente 2026, l'Accademia del Gusto palcoscenico della ristorazione del futuro

Il 30 e 31 marzo 2026 la Villa Reale di Monza ha fatto da cornice a un evento unico nel suo genere, con tutte e quattro le categorie in gara per la prima volta nelle stesse giornate: EmergenteChef, EmergentePizza, EmergentePastry ed EmergenteSala. L'Accademia del Gusto di Confcommercio Bergamo è stata tra i protagonisti di Emergente 2026.



Si è conclusa con una grande festa di idee, premi e nuove visioni la

ventunesima edizione del Premio Emergente, il progetto che da oltre vent'anni individua e valorizza i migliori giovani talenti under 30 della ristorazione italiana. Il 30 e 31 marzo 2026 la Villa Reale di Monza ha fatto da cornice a un evento

unico nel suo genere, con tutte e quattro le categorie in gara per la prima volta nelle stesse giornate: EmergenteChef, EmergentePizza, EmergentePastry ed EmergenteSala. L'Accademia del Gusto di Confcommercio Bergamo è stata tra i protagonisti di Emergente 2026. I laboratori dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto — uno dei poli formativi enogastronomici più qualificati del Nord Italia — hanno ospitato il 30 e 31 marzo le finali di EmergenteChef ed EmergentePizza, confermandosi palcoscenico d'eccellenza per la ristorazione italiana.

Una due giorni tra eccellenza e passione

Le competizioni si sono svolte in cinque sedi di pregio: l'Accademia del Gusto di Confcommercio Bergamo (Osio Sotto) per EmergenteChef e EmergentePizza; il CAST Istituto Italiano di Arti Culinarie e Ospitalità di Brescia per EmergentePastry; l'Hotel de la Ville di Monza per le prove di EmergenteSala. Le premiazioni hanno trovato casa nel Teatrino di Corte e nel Salone d'Onore della Villa Reale.

Otto finalisti per categoria, selezionati dopo un anno di gare su tutto il territorio nazionale, si sono sfidati in prove che hanno messo alla prova tecnica, creatività e visione professionale. Sul palco delle premiazioni, a consegnare i riconoscimenti ai vincitori, sono saliti Antonino Cannavacciuolo e Paolo Rota, chef della Famiglia Cerea - Da Vittorio.

I vincitori delle quattro categorie

EmergenteChef: il titolo è andato a **Daniele Antonaci** dell'Idyllo by Apreda* di Roma. Menzioni speciali per Pasquale Russo (Santa Elisabetta**, Firenze) con i premi Miglior Pane e Miglior Primo Piatto, e per Lorenzo Guarrera (Hosteria La Cave Cantù, Casteggio) con il Miglior Secondo Piatto.

EmergentePizza: doppio vincitore ex-equo per **Sofia Paba** (Locanda Sa Matracca, Cagliari) e **Lorenzo De Angelis** (Frumentario, Roma), quest'ultimo anche premiato per la Sostenibilità. Il Premio Miglior Impasto è andato a Paolo Ruggiero di DieciNoni, Agropoli.

EmergenteSala: primo classificato **Edoardo Orsetti** dell'Andrea Aprea Milano**. Menzioni a Daniele Rasetto (Ex Tratto, Torino) e Lorenzo Cammisa (Uliassi***, Senigallia). Il Premio Miglior Pane assegnato a Simone Barone (Des Chevaliers Hotel De Bonart, Napoli).

EmergentePastry: il vincitore è **Stefano Barghini** di Moebius* a Milano. Premi speciali per Giusy Persico (Il Buco*, Sorrento), Maria Colombo (Armani Hotel, Milano), Gennaro Mennella (Line del resort Il San Cristoforo, Ercolano) e Imma Lopez Saviano (In Cibus, Pontecagnano Faiano).

Il pomeriggio dei talk e di EmergenteTribe

Il 31 marzo la Villa Reale si è trasformata in un vero laboratorio di idee. Tra il Teatrino di Corte e il Salone d'Onore si sono susseguiti talk di alto profilo: dalla gestione della carta vini e dei distillati (Talk Spirito Divino) alla nuova ospitalità italiana (New Generation Hospitality con The Travel News), dal futuro dell'alta cucina tra chiusure e sfide economiche (Reporter Gourmet) alla comunicazione dell'identità gastronomica nei lievitati (Pizza e Pasta Magazine) e al ruolo editoriale di Cook_inc. come spazio culturale per le nuove generazioni. In serata, **EmergenteTribe** ha coronato la manifestazione con una grande festa aperta a ex Emergenti, aziende partner, concorrenti e addetti al settore: un momento di networking e celebrazione che ha ribadito la vocazione del progetto a costruire comunità e futuro per i giovani della ristorazione italiana.

Nuove partnership e il primo Ricciola Award

La cerimonia ha riservato importanti annunci per il futuro del progetto. Il **Consorzio di Tutela del Franciacorta** ha ufficializzato una collaborazione con EmergenteSala: a partire dalle selezioni 2027, i giovani finalisti potranno vivere due

giornate immersive tra vigne e cantine del territorio. **Dussmann**, realtà di riferimento nella ristorazione collettiva, ha annunciato una inedita partnership con Emergente, aprendo il progetto a un mondo spesso lontano dai riflettori dell'alta ristorazione ma non per questo meno importante. Gran finale con la prima edizione del **Premio Ricciola Award**, nato dalla collaborazione con The Kingfish Company: il riconoscimento è andato a **Matteo Sanvito** dell'Anna Bistrot di Milano, che ha conquistato la giuria con la sua Ricciola all'acqua pazza presentata durante le Selezioni Nord.

Si riparte: le selezioni 2027 al via il 10 giugno

Il Premio Emergente non si ferma. Le selezioni per l'edizione 2027 prenderanno il via il **10 giugno 2026** all'Istituto De Filippi di Varese, come annunciato sul palco dal direttore Andrea Sinigaglia e dalla Preside Laura Bruggi. Un nuovo ciclo di scoperta e valorizzazione del talento giovane della ristorazione italiana è già pronto a partire.