campaniaslow
enogastronomia e buon vivere

PRIMO PIANO

Emergente Pastry CentroSud, ecco la gara dei talenti

Di Carlo Scatozza

APR 24, 2026



https://www.campaniaslow.it/2026/04/24/emergente-pastry-centrosud-ecco-la-gara-dei-talenti/

Le Finali di Emergente 2026 si sono da poco concluse, regalando emozioni, talento e grandi soddisfazioni a tutto il settore. E già si riparte: la Selezione Centrosud 2027 di EmergentePastry è pronta a valutare i giovani talenti della pasticceria professionale della ristorazione e dell'ospitalità di fascia superiore, un comparto che sta vivendo una stagione decisamente felice e rappresenta motivo d'orgoglio crescente.

Segno distintivo della qualità complessiva della struttura, attrattore dell'attenzione mediatica, oggetto di spettacolarizzazione e vanto estetico, la pasticceria di alta gamma continua a crescere. I giovani professionisti realizzano talvolta dei veri e propri capolavori e per questo sono sempre più ricercati dalle strutture di alto profilo. Una specializzazione che non è facile perché — ben più che nella cucina — è indispensabile un estremo rigore professionale, una preparazione metodica, una precisione millimetrica.

Tra le altre cose è un settore nel quale sovente le donne riescono ad emergere e spesso si distinguono per la loro determinazione e creatività.

Tutte queste considerazioni ci hanno indotto ad ideare EmergentePastry, a completamento della serie "Emergente" (Chef, Pizza e Sala), format di gare che da tempo realizziamo con successo.

La nuova edizione 2027 si articolerà sempre con tre eventi: la Selezione Centrosud, la Selezione Nord e la Finale, dove saranno ammessi i primi 4 classificati di ogni selezione. I concorrenti, come d'abitudine, sono tutti giovani professionisti under 30 che abbiamo selezionato per merito e che dovranno realizzare i loro elaborati di pasticceria di fronte ad una giuria di noti Pastry Chef, Maestri Pasticcieri e Giornalisti di settore.

Ogni concorrente dovrà preparare due elaborati, uno di pasticceria moderna e uno che preveda anche la cottura al forno, con anche dei fingers. Alcune di queste preparazioni avranno degli ingredienti obbligati degli sponsor dell'evento.

La giuria terrà conto non solo della qualità tecnica e di gusto dei vari elaborati, ma anche del comportamento professionale, di come il concorrente si presenta e illustra i propri dessert alla giuria, e di come ha rispettato i codici di sostenibilità.

Al termine delle degustazioni e delle valutazioni della giuria, si terrà la premiazione della gara: un momento atteso e sentito, in cui verrà riconosciuto il giovane giovani professionista che si sarà distinto maggiormente.

La cerimonia rappresenta non solo la chiusura della competizione, ma anche un'occasione di confronto e ispirazione per tutti i partecipanti. A seguire, un brindisi concluderà la giornata in un clima di condivisione.

Ecco i nomi dei giovani talenti

Francesca Chilla — Zéphyr Restaurant La Fiermontina – Lecce, Puglia

Andrea Di Costanzo — Indaco* – Ischia, Campania
Giuseppe Gallo — I Tenerumi** – Vulcano, Sicilia
Adriana Marotta — Il Pellicano* dell'Hotel Il Pellicano – Porto Ercole, Toscana
Francesco Palma — Aria Restaurant* – Napoli, Campania
Chiara Parodi — Atto di Vito Mollica* – Firenze, Toscana
Alessia Petruzzò — Santa Elisabetta** – Firenze, Toscana
Marco Ripari — In Riva a Numana Hotel – Numana, Marche
Mirko Schiavoni — Moma* – Roma, Lazio
Leonardo Sperati — Acquolina** – Roma, Lazio