



## Juan Camilo Quintero è lo “Chef emergente” del 2018

**Il cuoco di origine colombiana, formatosi in cucine eccellenti, ha ricevuto la prestigiosa incoronazione nel consueto appuntamento di Luigi Cremona, che si svolto alle Officine Farneto di Roma dal 27 al 30 ottobre.**



Juan Camilo Quintero è stato incoronato Chef Emergente 2018.

Ci sono kermesse che muovono i primi passi tra l'entusiasmo generale ed il fervore iniziale per poi spegnersi senza essere mai decollate, e ve ne sono altre che, dopo un timido (e complesso) esordio ci crescono dinanzi agli occhi, riservandoci inattese scoperte e trasformandosi in qualcosa di diverso rispetto a quanto si potesse pensare all'inizio.

## Chef Emergente 2018, i risultati della finale

L'ormai consueto appuntamento "Chef Emergente" – come, del resto il "cugino" "Pizza Chef Emergente" – organizzato da **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** appartiene di certo alla seconda categoria.

Divenuto da un paio di edizioni un pilastro del più ampio **Festival della Gastronomia** – che riunisce produttori, realtà ristorative e altre organizzazioni del settore – la finale di "Chef Emergente" suscita sempre una grande attesa.

Non già per le rinomate e indiscusse capacità di talent scouter di Cremona, ma anche per l'opportunità di vedere riuniti giovani chef da tutta Italia impegnati a "reggere il palco", a raccontare il proprio percorso formativo, ad esprimere la propria passione ad un'attenta giuria di esperti.

## Una competizione tra giovani promesse

Esperienze e curriculum più variegati del consueto, hanno incuriosito particolarmente i giurati, al pari di una mystery box dai “difficili” ingredienti del teramano ([zucca](#), pecorino, uovo, melagrana, talli d’aglio, miele allo zafferano, broccoli, liquore alla genziana) con la quale i ragazzi hanno dovuto confrontarsi per realizzare una ricetta rappresentativa della propria identità.



I giovani chef che si sono contesi il titolo di Chef Emergente 2018.

Si assaggiano così creazioni più “rassicuranti” ma non meno gustose, come l’uovo a 65° C, spuma di pecorino e cous cous di broccolo di **Giuseppe Torrisi** (Talè Restaurant & Suite, Pedimonte Etneo), o l’interpretazione un po’ “rotonda” di **Daniele Lippi** (Il Convivio Troiani, Roma) che colpisce per fattura dell’uovo a la coque e per estetica, tanto da meritare il relativo premio.

Simpatica e colorata la proposta di **Vincenzo Montaruli** (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia), interessante per i contrasti visivi e di consistenze tra la vellutata di zucca e una piacevole tartare di broccolo, talli d’aglio e uovo sodo, nonché per la peculiare valorizzazione dei prodotti del territorio che ha contraddistinto lo chef nel corso di tutte le prove.

Più intriganti le ricette dei due Christian: **Fava** (Il Magnolia, Cesenatico) con la sua “zucca, amaro, dolce e acido” non perfetta nell’equilibrio complessivo ma da apprezzare per il concetto alla base; **Mandura** (Il Geranio in Trattoria, Chieri) che, con la sua cucina a tratti irriverente, riesce a colpire

---

o a divertire anche con il “ricordo di una caldarrosta”, non ben centrato ma giocato su una interpretazione non “immediata” dell’uovo.

## **Juan Camilo Quintero è lo Chef Emergente del 2018**

Ad aggiudicarsi il titolo di “**Chef Emergente**” è **Juan Camilo Quintero** ([Osteria Volpaia](#) a Radda in Chianti), di origine colombiana, dalla puntuale conoscenza della cucina italiana e dalle solide basi tecniche.

Abbandonati gli studi di ingegneria per la sua passione, si forma in cucine rinomate, come Osteria Franciscana, Arzak in Spagna e Blanca a New York. Il piatto presentato, ispirato ad una ricetta dell’Artusi (la 140 sulle uova ne “**L’Arte di Mangiar Bene**”), è una convincente personale versione dell’uovo condito con cacio e pomodoro, ben adattato alla disponibilità degli ingredienti della mystery box.

### **Data di creazione**

02/11/2018

### **Autore**

manuela-mancino