



# Carlo Pagano

Nasco il giorno di Natale del millesimo 1982 a Isernia. Innamorato da sempre dell'enogastronomia, durante i miei studi superiori inizio a fare stagioni in vari ristoranti per avere una piccola indipendenza economica. Faccio tanta gavetta e corsi di sala e servizio. Decido di dare un senso al mio amore per il vino e nel 2007 inizio il mio percorso di studi con l'Associazione Italiana Sommelier diplomandomi al crepuscolo del 2008.

Ambizioso e appassionato nel 2009 vinco il titolo di miglior sommelier di Abruzzo e Molise e qualche mese più tardi la borsa di studio nel Master Bonaventura Maschio "La ricerca dell'eccellenza". Divento degustatore ufficiale AIS, degustatore di birre, acque minerali, sigari e distillati. Divento referente dell'A.I.S. Molise (delegazione di Isernia) e partecipo alla stesura della Guida Vitae come responsabile regionale. Ma qualcosa mi manca: la competizione, rimettermi in gioco!

Nel 2019 mi classifico 2° al concorso Miglior Sommelier d'Italia dopo il 3° posto nel 2016 e nel 2017. Poi ancora: 1° al Master Nebbiolo, master Soave, master Nero di Troia, master Albana, master Sagrantino (dopo il 3° posto dell'anno precedente), 2° al Master Primitivo e 3° al master sul Chianti Classico, vincendo premio come Miglior Comunicatore e 3° classificato al master Lambrusco. Porto con orgoglio il MIO Molise e la mia stupenda Associazione in giro per l'Italia e realizzo il mio sogno di aprire la mia casa enogastronomica, Existo Osteria Molisana, dove diamo voce a tanti piccoli artigiani ed eccellenze sannite e matesine, divertendoci e innamorandoci ogni giorno di più del nostro lavoro, il più bello del mondo. Passione e dinamicità contraddistinguerà il mio operato da presidente, con punto fermo nella formazione e eventi importanti, coinvolgendo al massimo i soci e gli appassionati. La nostra associazione sarà ancora più al fianco dei produttori, sostenendoli e facendoci forza a vicenda. Saremo più presenti anche nelle zone regionali di difficile copertura.

