



CONCORSO "MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2011"

Si avvicina un appuntamento ormai tradizionalmente legato alla storia dell' AIS: il Concorso **Miglior Sommelier d'Italia** al cui vincitore verrà assegnato anche il **Premio Franciacorta**. Questo riconoscimento punta a divenire sempre più prestigioso grazie alla partnership con una delle realtà vitivinicole più importanti d'Italia. L'obiettivo comune dell'**Associazione Italiana Sommelier** e del **Consorzio per la Tutela del Franciacorta** è quello infatti di incrementare la qualità e il rilievo dei nostri vini e dei Sommelier di scuola AIS, che insieme contribuiscono all'affermazione della cultura enogastronomica italiana nel mondo.

Sono nove i sommelier che hanno passato le selezioni svoltesi a **Milano, Roma e Napoli** a metà ottobre. A questi si aggiungono i **campioni regionali 2011** già ammessi di diritto alla competizione.

Lunedì 14 novembre si svolgeranno in mattinata le semifinali a porte chiuse e nel pomeriggio della stessa giornata i tre migliori daranno vita alla **finale** che assegnerà al campione italiano l'ambito tastevin tricolore.

I **tre professionisti** che saliranno sul palco saranno impegnati individualmente in una serie di difficili prove aperte al pubblico: la degustazione e la descrizione organolettica di tre vini; il riconoscimento e la descrizione di quattro bevande alcoliche; un abbinamento cibo-vino in cui i candidati dovranno accostare uno dei vini precedentemente degustati a un piatto, motivando la scelta; il servizio di un magnum di Franciacorta; l'accoglienza dei clienti e la presa dell'ordine in lingua straniera (in inglese o in francese a scelta dei singoli); l'abbinamento teorico cibo-vino per il quale i candidati dovranno indicare alcuni vini da abbinare a un menu composto da piatti della cucina nazionale e/o internazionale, secondo le richieste dei commensali; la decantazione e il servizio di un vino rosso; la correzione di una carta dei vini.

L'appuntamento è previsto per le **ore 15.00 a Milano** presso il **Teatro Elfo Puccini**, corso Buenos Aires 33 (MM1 Lima).



Ecco l'elenco dei semifinalisti:

ADDUONO ROBERTO
ARCANGELI DANIELE
BALLERI ANDREA
BONDI CLAUDIA
BRUNELLO SILVIA
CORREALE SALVATORE
DEL CARLO GABRIELE
GARREFFA SERGIO

LEVI ALBERTO
LINGUERRI ANNALISA
MARENA GIANCARLO
METZ DENNIS
RIVA EMANUELE
SCARPONI FEDERICO
TRAVAGLI RUDY
VENDITTO OTTAVIO

In allegato trovate ulteriori dettagli sui partecipanti.

Per informazioni

Associazione Italiana Sommelier

www.sommelier.it

Viale Monza 9 - 20125 Milano

Tel. 02-2846237 - Fax. 02-26112328

Emanuele Lavizzari

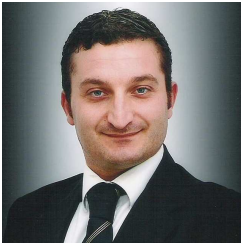
emanuele.lavizzari@aisitalia.it

redazione.devinis@aisitalia.it

CONCORSO "MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA 2011"

I PARTECIPANTI

ADDUONO ROBERTO



Sommelier presso il Ristorante Rossellinis, ** Michelin, di Palazzo Sasso *****L, Ravello (SA)

Precedenti esperienze:

Ristorante Il Conte Andrea, Salerno

Ristorante Altromodo, Pontecagnano Faiano (SA)

Ristorante Agata e Romeo, * Michelin, Roma

ARCANGELI DANIELE

Sommelier presso Marechiaro Beach Restaurant dell'Hotel Principe*****L - Forte dei Marmi (LU)

Precedenti esperienze:

Cocoà Restaurant & Lounge Bar, Forte dei Marmi (LU)

Pontile Cafè – Cocktail Bar e Restaurant, Lido di Camaiore (LU)

Bagni di Pisa Resort & Medical Spa*****, Lido di Camaiore (LU)

3° Classificato Master del Nebbiolo 2011

Semifinalista Miglior Sommelier d'Italia 2009 e 2010

2° Classificato Miglior Sommelier della Toscana 2009, 2010 e 2011

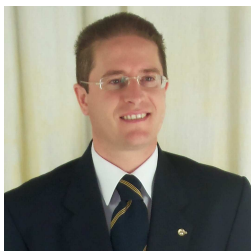
Vincitore Premio Bonaventura Maschio 2008 Centro Italia

Vincitore Premio Internazionale JWC - Eagle Award - International Bartenders Association

Campione Italiano Aibes "Premio Angelo Zola" 2005



BALLERI ANDREA



Sommelier presso il Colonna Pevero Hotel *****L, Porto Cervo (OT)

Precedenti esperienze:

Badrutt's Palace Hotel *****L, St. Moritz (Svizzera)

Boscolo Hotel Exedra *****L, Roma

Grotta Giusti Natural Spa Resort ****S, Monsummano Terme (PT)

Miglior Sommelier della Toscana 2009

Finalista al concorso Miglior Sommelier d'Italia 2009

Miglior Barman dell'anno AIBES 2009

BONDI CLAUDIA

Titolare di Valdìa Srl, società di import
e consulenza enogastronomica, Firenze

Collaborazione con il Ristorante Ora d'Aria, Firenze

1^a classificata Nebbiolo Master 2011

2^a classificata Miglior Sommelier della Toscana 2011





BRUNELLO SILVIA

Sommelier presso il Ristorante L'Erba del Re, * Michelin, Modena

Precedenti esperienze:

Ristorante All'Isola, Cogollo del Cengio (VI)

Ristorante La Roza, Schio (VI)

Hotel Vescovi, Asiago (VI)

2^a classificata Miglior Sommelier Professionista del Veneto 2010 e 2011



DEL CARLO GABRIELE



Sommelier presso il Restaurant Le Cinq, ** Michelin, Parigi (Francia)

Precedenti esperienze:

Enoteca Pinchiorri, *** Michelin, Firenze

Ristorante Cracco, ** Michelin, Milano

Finalista al concorso Miglior Sommelier d'Italia 2010

Miglior Sommelier della Toscana 2011

GARREFFA SERGIO

Sommelier presso il Ristorante Hotel Splendido, Portofino (GE)

Precedenti esperienze:

Ristorante da Ö Vittorio, Recco (GE)

Hotel Excelsior, Rapallo (GE)

The Lord Nelson, Chiavari (GE)

Miglior Sommelier della Liguria 2011

3^o classificato Master dei Vini Passiti e da Meditazione 2010



LEVI ALBERTO



Sommelier presso il Ristorante Portrait, Aosta

Precedenti esperienze:

Ristorante Gran Canon, Tenerife (Spagna)

Miglior Sommelier della Valle d'Aosta 2011

LINGUERRI ANNALISA

Sommelier presso il ristorante Corte degli Sforza, Cotignola (RA)

Precedenti esperienze:

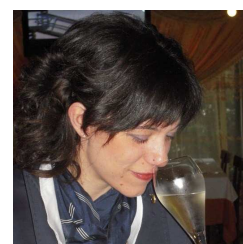
Ristorante Monticino Serra, Castel Bolognese (RA)

Ristorante La Coroncina, Bagnacavallo (RA)

Ristorante La Gramola, Bagnara di Romagna (RA)

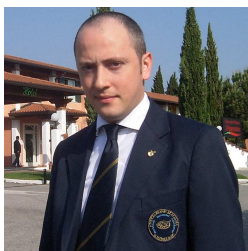
Vincitrice del Gran Premio del Sagrantino 2011

Miglior Sommelier della Romagna 2011





MARENA GIANCARLO



Sommelier presso il ristorante Quattro Passi, * Michelin, Nerano (NA)

Precedenti esperienze:

Locanda Locatelli, * Michelin, Londra (Regno Unito)

La Corte dei Saperi Persi, Pavia

Ristorante Osteria Teatro, Pavia

Miglior Sommelier della Campania 2011

RIVA EMANUELE

Sommelier presso La Cava dei Saperi, Como

Precedenti esperienze:

The Artist Marble Arch, Londra (Regno Unito)

Holmes Lido HP, Cernobbio (CO)

Semifinalista al concorso Miglior Sommelier d'Italia 2010

Miglior Sommelier Professionista della Lombardia 2011



TRAVAGLI RUDY



Sommelier presso il Ristorante Ossi di Seppia, Firenze

Precedenti esperienze:

Ristorante Kalumet, Milano Marittima (RA)

Ristorante The Fat Duck, *** Michelin, Bray, Berkshire (Regno Unito)

Enoteca Pinchiorri, *** Michelin, Firenze

Miglior Sommelier della Romagna 2009

Semifinalista al concorso Miglior Sommelier d'Italia 2009

Vincitore del Master del Sangiovese 2010

VENDITTO OTTAVIO

Sommelier presso il Ristorante Tavernetta, Lido di Venezia (VE)

Miglior Sommelier Professionista del Veneto 2011

