



www.solidusturismo.it



Associazione Italiana Sommelier



Confederazione associazioni di professioni, arti e mestieri dell'accoglienza alberghiera, turistica e della ristorazione Direttori d'albergo, Maître, Cuochi, Camerieri, Barman, Sommelier, Portieri, Impiegati d'albergo, Governanti.

ADA adanet.it, AMIRA amira-italia.it, FIC fic.it, AIS aisitalia.it, FAIPA faipa-lecbianvidoro.org, AIH aih.alternista.org, ABI Professional, Hospes Centro Studi Stresa, AIRA.

PREMIO "IL PROFESSIONISTA DELL'ANNO DI SOLIDUS"

***17° Convegno Nazionale delle Associazioni del settore turismo-accoglienza
Firenze, Grand Hotel Mediterraneo, 11 ottobre 2017***

I Professionisti delle Associazioni aderenti a Solidus Turismo che si distinguono per Eccellenza, prescelti per l'Anno 2017:

Professionista 2017 A.B.I. Professional – Associazione Barman Italiani
Leonardo Cisotto

Professionista 2017 A.I.R.A. – Associazione Italiana Impiegati d'Albergo
Mino Reganato

Professionista 2017 A.I.S. – Associazione Italiana Sommelier
Andrea Galanti

Professionista 2017 F.A.I.P.A. Federazione delle Associazioni Italiane dei Portieri d'Albergo e
Front Office "Le Chiavi D'Oro"
Michele Gruttadauria

Professionista 2017 A.I.H. – Associazione Italiana Housekeeper
Bruna Alsayed

Professionista 2017 A.M.I.R.A. - Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi
Cesare Lo Verde

Professionista 2017 F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi
Giovanni Guadagno Andrea

Professionista 2017 A.D.A. – Associazione Direttori d'Albergo
Barbara Brunelli



**Professionista 2017 A.B.I. Professional,
Associazione Barman Italiani**

Leonardo Cisotto

Dopo aver frequentato la Scuola Alberghiera ad Adria (RO) inizia la carriera nel 1972, a Venezia, all'Hotel Bauer Grunwald. Il cammino prosegue con esperienze stagionali sia in Italia: Cortina, Madonna di Campiglio, ma anche all'estero: Inghilterra e Francia. Nel 1976 rientra in Italia, e dopo 8 anni in Hotel (La Bulesca, PD) come Barman decide di aprire un proprio American Bar ad Adria e contemporaneamente per 2 stagioni estive gestisce un altro locale nell'Isola di Albarella. Responsabile per molti anni di varie tipologie di Bar nel Veneto. Dal 1996 al 2002 docente come 3° Area nelle scuole Alberghiere di Adria e Ferrara.

Per 11 anni, dal 1998 al 2009 consulente Ambassador Bacardi Martini con interventi Educational nei migliori

locali di tendenza e classici di tutta Italia. Dal 2011 entra nel gruppo Alajmo spa, operando come bar manager a Venezia presso il Gran Caffè e Ristorante Quadri.



**Professionista 2017 A.I.R.A. – Associazione
Italiana Impiegati d'Albergo**

Mino Reganato

Attualmente Direttore del Centrum Palace Hotel di Campobasso. Ha una lunga esperienza nel settore alberghiero e turistico con incarichi dirigenziali nei comparti hotel, tour operator e nella formazione turistico ed alberghiera. Amministratore unico di HTMG srls – Hotel & Tourism Management Group. Ha partecipato a numerosi progetti per il destination management

territoriale, disciplina di cui è anche docente. Per due volte vincitore del Tourism Web Award di Job in Tourism nella sezione Tour Operator oltre a due premi italiani per il Turismo Responsabile. Coorganizzatore nel 2014 e nel 2015, della Borsa del Turismo Molisano

Mino Reganato, è Vice Presidente Nazionale di AIRA sud Italia. Fin dalla sua affiliazione in Aira, ha dimostrato grande affinità e rispetto delle scelte associative.



Professionista 2017 A.I.S. – Associazione Italiana Sommelier

Andrea Galanti

Galanti ha conseguito la Laurea in Economia e specializzazione in Governo d'Impresa presso l'università di Firenze.

Nel 2010 Master in Retail Management presso l'Università di Verona, mentre nel 2011 l'avvicinamento al mondo del vino con il conseguimento del diploma di Sommelier Professionista Ais. In ambito associativo, vanta una serie di successi e riconoscimenti che lo hanno consacrato uno dei Sommelier più accreditati a livello nazionale.

Il 2015 è stato l'anno più ricco di soddisfazioni.

Andrea lo ha inaugurato vincendo, nel mese di febbraio, il Master Sangiovese Ais al quale ha fatto seguito, a giugno, la vittoria del titolo di Miglior Sommelier della Toscana.

Successivamente la vittoria al Master del Soave di settembre ed infine il titolo di Miglior Sommelier d'Italia Ais. Il 9 marzo 2017 è stato nominato Cavaliere dell'Ordine dello Champagne dal "Ordre de Coteaux de Champagne".

Attualmente è titolare presso la Gastronomia Enoteca Galanti di Firenze in Piazza della Libertà e socio del primo canale televisivo sul vino Wine Tv Sky 815.



Professionista 2017 F.A.I.P.A. Federazione delle Associazioni Italiane dei Portieri d'Albergo e Front Office "Le Chiavi D'Oro"

Michele Gruttadauria

Front Desk Manager presso SHG HOTEL PORTA MAGGIORE -ROMA

iscritto dal 1984 all'associazione Romana dei portieri d'albergo "le Chiavi d'oro", dopo aver ricoperto incarichi come segretario, tesoriere, vicepresidente, dal 2013 è l'attuale Presidente Regionale; inoltre riveste la carica di Vicepresidente nel cda che gestisce la rivista "Un Ospite a...", un carnet bilingue d'informazioni turistiche distribuito negli hotels e punti di accoglienza ed ospitalità della Capitale.



Professionista 2017 A.I.H. – Associazione Italiana Housekeeper

Bruna Alsayed

Dopo aver frequentato il corso di formazione professionale Governante d'Albergo, presso l'A.N.P.A., inizia subito a lavorare a contatto con il pubblico presso Ceragem Boccea, Roma, come addetta all'accoglienza, alla vendita, e alla segreteria.

La sua esperienza continua con il ruolo di addetta sala colazioni presso l'Hotel River Palace, Flaminio, Roma; prosegue presso il Visconti Palace Hotel, Roma, come 2° Governante, ed Executive Housekeeper presso l'Hotel Capo D'Africa, Roma.

Da luglio 2017 lavora come 2° Governante presso Hotel Eden, Dorchester Collection, Roma



Professionista 2017 A.M.I.R.A. - Associazione Maîtres Italianni Ristoranti ed Alberghi

Cesare Lo Verde

Frequenta l'E.N.A.L.C. negli anni 1964/65. Iniziò la carriera sotto grandi maestri quali Mazzacurati e poi Draghetti, Commanderies des Cordons Blu, Gualandi, Gran Cancelliere della Commanderies des Cordons Blu.

Specializzazione in Inghilterra/Francia/Spagna per imparare cultura e 3 lingue.

Come 1° maitre dirigo diversi locali top della città di Bologna conseguendo anche la stella Michelin.

Gran Maestro della Ristorazione A.M.I.R.A anno 2000, Sommelier Professionista A.I.S. dal 1985.

Finalista nel Gran Prix Sopexa dei Vini di Francia. Commissario di esame in varie scuole alberghiere.



Professionista 2017 F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi

Giovanni Guadagno Andrea

Esperto di didattica laboratoriale. Dal 1988 gestisce ed organizza il ristorante di applicazione dell'Istituto Alberghiero Collegio Ballerini di Seregno con il ruolo di vicepresidente. In Federazione è vicepresidente Area Nord, responsabile del dipartimento tecnico professionale e membro della giunta nazionale.

Dal 2003 cura la rubrica dedicata alla formazione sulla rivista il Cuoco, magazine ufficiale FIC, ed è membro di redazione della rivista. Ha pubblicato oltre dieci titoli di libri di cucina, gastronomia e cultura gastronomica, ideando fra l'altro la collana ABCuoco.



Professionista 2017 A.D.A. – Associazione Direttori d'Albergo

Barbara Brunelli

Laureata in Lingue e letterature straniere, Barbara Brunelli ha iniziato la sua carriera come Assistente di Direzione al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo nel 2000. Nel 2004 è stata promossa in qualità di Reservations and Sales Manager.

In seguito, il suo percorso nell'industria dell'ospitalità è proseguito con la catena IHG, nei Crowne Plaza Hotels, prima come Director of Sales & Marketing Manager, ruolo con il quale ha vinto il premio IHG di Sales Team of the Year EMEA nel 2006, e poi anche come Operations Manager presso il Crowne Plaza Stabiae Sorrento Coast. Dopo alcuni anni, è rientrata al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo nel ruolo di Resident Manager. In questi anni, oltre alla gestione operativa dell'azienda, si è concentrate sullo sviluppo del segmento Mice e allo sviluppo dell'F&B.

Dal 2012 è General Manager al Renaissance Naples, con circa 90 dipendenti.
Dal 2014 è Segretario di ADA Campania.

Sede legale

c/o Federazione Italiana Cuochi
p.le delle Crociate 15 – 00162 Roma
tel. 06.4402178 – fax 06.44246203

Presidente

prof. Carlo Romito
tel. 346.5849012 – 02.91270343
fax 02.91270241 – romitoc@libero.it

Sede operativa

c/o Associazione Italiana Sommelier
viale Monza 9 – 20125 Milano
tel. 02.2846237 – fax 02.26112328