



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

Sorrento, 12 novembre 2022

Comunicato Stampa

A SORRENTO ALESSANDRO NIGRO IMPERIALE MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA PREMIO TRENTODOC

Una sfida avvincente quella della 42.ma edizione del concorso nazionale organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier e dall'Istituto Trento Doc

IL PRIMO SOMMELIER D'ITALIA È ALESSANDRO NIGRO IMPERIALE. Si chiama **Alessandro Nigro Imperiale** il vincitore della quarantaduesima edizione del Concorso “**Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc**”. Il Sommelier della **Delegazione di Foggia** ha battuto in finale il romagnolo **Marco Casadei**. Al terzo posto *ex aequo* il toscano **Simone Vergamini** e **Artur Vaso** di AIS Lombardia, superati nelle semifinali. Alessandro Nigro Imperiale lavora in Francia al Four Seasons Grand Hotel di Saint-Jean-Cap-Ferrat, Marco Casadei di AIS Forlì è marketing manager della Euro Company di Ravenna, Artur Vaso della Delegazione di Brescia fa l'insegnante all'IPSEOA Caterina de' Medici di Gardone Riviera e Simone Vergamini di AIS Lucca è proprietario di Wineafterwine.

LA SINERGIA TRA AIS E ISTITUTO TRENTO DOC. “*Sono orgoglioso di questo successo: il concorso è un momento significativo – ha dichiarato **Sandro Camilli**, Presidente Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier – che premia il percorso di crescita personale e di formazione professionale dei sommelier. Diventare Miglior Sommelier d'Italia è un sogno coltivato da anni che richiede una grande preparazione. È un privilegio per l'Associazione Italiana Sommelier, insieme all'Istituto Trento Doc, premiare oggi Alessandro Nigro Imperiale*”.

I PARTECIPANTI AL CONCORSO. L'Hotel Hilton di Sorrento l'11 e il 12 novembre ha ospitato la fase finale della manifestazione, presentata da **Nicoletta Gargiulo** e da **Cristiano Cini**. Le prove preselettive di Milano si sono basate su un questionario particolarmente complesso – come ha commentato il Responsabile Nazionale dei Concorsi **Maurizio Zanolla** – nato dalla necessità di mettere alla prova il già alto livello di competenza dei concorrenti. Sono stati dieci i sommelier ammessi alle prove finali del concorso. Oltre ai già citati quattro semifinalisti, si erano qualificati **Andrea Gualdoni**, sommelier del tristellato ristorante Da Vittorio, **Andrea Montini**, consulente di Como, **Federico Domeneghetti**, sommelier al Belmond Hotel Cipriani di Venezia, **Cristian Maitan**, già socio del ristorante Nuovo Ranch di Ponte di Piave, **Francesca Troiani**, consulente commerciale di Fermo per le aziende vitivinicole, e il livornese **Massimo Tortora**, proprietario dell'enoteca La Cantina di Massimo.



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

I CAMPIONI REGIONALI. Ai dieci nominativi usciti dalle prove di Milano si sono uniti i sette campioni regionali e il finalista dell'edizione 2021, il sommelier dell'Enoteca Pinchiorri **Davide D'Alterio** di AIS Toscana. Sono stati ammessi di diritto **Vincenzo Galati** di AIS Liguria, ingegnere navale presso la Carnival Corporation di Genova, **Michele Manca** di AIS Veneto, docente all'IPSAA Bellini di Trecenta, **Federica Milazzo** di AIS Sicilia, **Mauro Moragas** di AIS Campania, responsabile di enoteca, **Daniele Palavisini** di AIS Toscana, sommelier del Papaveri & Papere di San Miniato, **Michele Ruperto** di AIS Calabria, titolare di Calabria Gourmet ad Amantea, **Pietro Sangiorgio** di AIS Lombardia, titolare del Dives di Sesto San Giovanni.

IL VINO ITALIANO: DIVERSITÀ VARIETALE E TERRITORIALE. Nella mattinata che ha preceduto le semifinali e la finale del concorso il professor **Luigi Moio**, Presidente dell'O.I.V. – Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, ha tenuto un convegno dal titolo *“Il vino italiano: paradigma di diversità varietale e territoriale”*. L'interessante degustazione che ha accompagnato la relazione del docente accademico campano ha mostrato l'ampiezza e le ricche sfaccettature del patrimonio ampelografico del territorio italiano.

BONAVENTURA MASCHIO E LA RICERCA DELL'ECCELLENZA. Dopo il convegno si è svolta la premiazione dei vincitori dell'edizione 2022 del **Premio Bonaventura Maschio**, promosso dalla distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine (TV), che ogni anno mette in palio tre borse di studio per i migliori corsisti dell'AIS. I tre che si sono affermati sono **Guido Biotti** di AIS Milano, sommelier del Sakeya di Milano, tra i primi locali italiani specializzati in sakè, **Guido Andrenacci** di Sommelier AIS Fermo, che lavora per l'azienda agricola Serena, e **Fabrizio De Palo** di AIS Bari, proprietario di La Chiazzod Vineria Birreria Enogastronomia, nel centro storico di Molfetta. *“Siamo orgogliosi di essere tornati – ha dichiarato **Andrea Maschio** – con una nuova edizione del Master dopo due lunghi anni di stop. Siamo finalmente tornati ad aprire la nostra distilleria a giovani sommelier provenienti da tutta Italia, con una passione in comune: quella per i distillati”*.