



COMUNICATO STAMPA

Il Miglior sommelier 2016 è della Locride e ha successo a Taormina

Giovane, elegante e preparatissimo, Alessandro Pugliese parteciperà alla finalissima di Trento promossa dall' AIS il 19 e 20 novembre prossimi. Sul podio anche Francesco Gardi, di Cosenza e il lametino Manuel Grande

E' Alessandro Pugliese, 32 anni di Marina di Gioiosa Ionica, il miglior sommelier della Calabria. Pugliese, che è Chef Sommelier del prestigioso Hotel Belmond-Villa Sant'Andrea di Taormina è l'unico del Centro-Sud Italia che parteciperà, selezionato da una prova concorsuale regionale, alla finalissima che incoronerà il migliore sommelier d'Italia, a Trento il 19 e 20 novembre prossimi.

L'ambito trofeo è stato assegnato domenica scorsa a Reggio Calabria al termine del Concorso Miglior Sommelier Calabria 2016 dall'Associazione Italiana Sommelier che si è svolto nei saloni dell'Hotel Excelsior alla presenza di un pubblico qualificato di professionisti, protagonisti e simpatizzanti del mondo del vino accorsi all'evento da tutta la regione. Alessandro Pugliese si è imposto in finale su Francesco Gardi, Sommelier e Patron del Ristorante Antica Locanda dal Povero Enzo di Cosenza e Manuel Grande, giovane e promettente sommelier della delegazione di Lamezia Terme, classificati a pari merito al secondo posto.

Se il vincitore ha dedicato il proprio successo alla Locride, il territorio da cui proviene e a cui è fortemente legato, Maria Rosaria Romano, Presidente di AIS Calabria, ha espresso la soddisfazione dell'associazione leader della categoria in Italia per la riuscita dell'evento a Reggio Calabria e per il livello di preparazione dei partecipanti.

Nell'elegante location del Grand Hotel Excelsior sul lungomare reggino, il Concorso promosso dall'Ais è risultato vivace e spettacolare. Le prove – che hanno visto all'opera sei concorrenti - si sono svolte, infatti, in due fasi: dopo l'esame scritto, in mattinata, la prova pratica pubblica rivelatasi un autentico, avvincente show, nel corso del quale i concorrenti hanno potuto mettere in luce capacità nella tecnica di servizio del vino al tavolo, decantazione, correzione di una wine-list, scelta dei vini, abbinamento cibo-vino, riconoscimento di distillati, nonché di spiccate doti di comunicazione. La prova pratica pubblica è consistita nella simulazione di un servizio al tavolo a due esigenti commensali d'eccezione che si sono simpaticamente prestati, Giovanna Pizzi, farmacista, Sommelier (già vincitrice del Concorso Miglior Sommelier AIS-Calabria 2011) e titolare di una nota scuola di cucina e Ninni Tramontana patron dell'omonima azienda vitivinicola di Gallico.

La manifestazione, che ha segnato una giornata storica per AIS Calabria, si è conclusa con la proclamazione del vincitore da parte del Presidente di Giuria Luisito Perazzo, già Miglior Sommelier d'Italia 2005, che assieme alla Presidente Associazione Italiana Sommelier Calabria, Maria Rosaria Romano, ha diretto i lavori di giurati d'eccezione quali Demetrio Stancati (Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Terre di Cosenza DOP), Edoardo Lamberti Castronuovo (Giornalista, Editore e uomo di riferimento della Cultura reggina) e Valentina Infusino (Miglior Sommelier Calabria 2012). Infine, conclusione da Gran galà con la degustazione di eccezionali calici offerti dagli Sponsor della manifestazione, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione Terre di Cosenza DOP e il Consorzio di Tutela dei vini DOP Cirò e Melissa, e ghiotti assaggi curati da Sapori di Ordinaria Eccellenza (Carbone, Goji Italiano, I Prodotti del Sud, La Degusteria del Bergamotto).