



COMUNICATO STAMPA

Il Miglior sommelier 2017 è reggino di Gallico

Giovane, disinvolto e preparato, Domenico Bellantonio parteciperà alla finalissima di Taormina, il 29 ottobre prossimo nell'ambito del 51° Congresso Nazionale dell'AIS. Sul podio anche Domenico Metastasio, di Stilo e Francesco Gardi, di Cosenza

E' Domenico Bellantonio, 36 anni, reggino di Gallico, il miglior sommelier della Calabria. Bellantonio, che è Sommelier ma anche barman e dirige il "Piro Piro", ristorante-lounge bar dalla vista mozzafiato sul lungomare reggino, parteciperà alla finalissima che incoronerà il migliore sommelier d'Italia, a Taormina, il prossimo 29 ottobre. L'ambito trofeo è stato assegnato domenica scorsa a Lamezia Terme-Gizzeria Lido al termine del Concorso Miglior Sommelier Calabria 2017 dall'Associazione Italiana Sommelier che si è svolto nei saloni dell'Hotel Mare Chiaro alla presenza di un pubblico qualificato di professionisti, protagonisti e simpatizzanti del mondo del vino accorsi all'evento da tutta la regione.

Domenico Bellantonio si è imposto in finale su Domenico Metastasio, di Stilo giovane e promettente sommelier della delegazione AIS della Locride e Francesco Gardi, sommelier e Patron del Ristorante Antica Locanda dal Povero Enzo di Cosenza, classificati a pari merito al secondo posto.

Se il vincitore ha dedicato il proprio successo alla moglie e ai cinque figli ed alla città di Reggio, 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 e per il livello di preparazione dei partecipanti.

Nell'elegante location del Hotel Mare Chiaro, sul lungomare lametino, il Concorso promosso dall'Ais è risultato vivace e spettacolare. Le prove – che hanno visto all'opera sette 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, decantazione, correzione di una wine-list, abbinamento cibo-vino, nonché spiccate doti comunicative.

La prova pratica pubblica è consistita nella simulazione di un servizio al tavolo a due esigenti commensali d'eccezione che si sono simpaticamente prestati, Emily Casciaro, giornalista e ancor-woman televisiva e il cardiologo-vignaiolo Paolo Chirillo, titolare della cantina Le Moire di Motta Santa Lucia.

Oltre alla coppa spettata al vincitore, i tre finalisti si sono aggiudicati fantastiche magnum e doppie magnum di grandi rossi calabresi offerti dalle cantine Librandi, Serracavallo, Spadafora

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 Rosario Branda, direttore di Confindustria Calabria e di Assapori (il consorzio dei ristoranti top della regione), Alessandro Pugliese, Miglior sommelier della Calabria 2016, (già Chef Sommelier dell'Hotel Villa Sant'Andrea di Taormina ed oggi con un incarico più prestigioso all'Hotel Cipriani di Venezia), Gianfranco Manfredi, giornalista e sommelier, e l'imprenditore turistico Paolo Sauro.

Infine, conclusione da Gran galà con la cena preparata dagli chef del Mare Chiaro e la degustazione di calici offerti dagli Sponsor della manifestazione, le cantine Russo & Longo di Strongoli e Francesco Malena di Cirò Marina.

(con cortese richiesta di pubblicazione)