



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

Bologna, 21 novembre 2021

Comunicato Stampa

A BOLOGNA STEFANO BERZI MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA PREMIO TRENTODOC

Un avvincente concorso, la scoperta del territorio emiliano e un significativo dibattito dal titolo "Futurismo enogastronomico" al 54° Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier

IL PRIMO SOMMELIER D'ITALIA È LOMBARDO. Si chiama **Stefano Berzi** il vincitore della quarantunesima edizione del Concorso "**Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc**". Il Sommelier della **Delegazione di Bergamo** ha battuto in finale il fiorentino **Davide D'Alterio**. Al terzo posto *ex aequo* il livornese Massimo Tortora e il lucchese Simone Vergamini, superati nelle semifinali.

LA SINERGIA TRA AIS E ISTITUTO TRENTO DOC. "*Sono fiero di questo successo: il concorso è un riconoscimento prezioso – ha dichiarato **Antonello Maietta**, 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 Stefano Berzi*".

"*La sinergia con l'Associazione Italiana Sommelier – ha affermato **Enrico Zanoni**, Presidente dell'Istituto Trento Doc – è un passo fondamentale per l'affermazione del nostro marchio, quale emblema della spumantistica d'eccellenza. Essere partner del Concorso Miglior Sommelier d'Italia, che premia il migliore tra coloro che con grande professionalità promuovono la cultura del buon bere, è per noi il suggello perfetto di questa collaborazione*".

IL "FUTURISMO ENOGASTRONOMICO" PER PROMUOVERE IL SETTORE. Al centro del Congresso si è dato spazio a un interessante tavolo intitolato "Futurismo enogastronomico". **Patrizio Roversi**, moderatore del dibattito, ha sottolineato, parlando di Filippo Tommaso Marinetti, la dinamicità come elemento in comune dei sommelier con il movimento futurista. **Giuseppe Sportelli**, maître e responsabile di AMIRA per l'Emilia-Romagna, ha evidenziato come il ruolo del sommelier rappresenti una figura rilevante per il destino economico del settore. La food blogger **Chiara Maci** ha illustrato i concetti di *delivery*, *dark kitchen*, *ghost restaurant* e *cloud kitchen*. All'interno del convegno è stato premiato **Bartolo Mogavero**, vincitore del contest fotografico #dovevais, con uno scatto che raffigura i portici di Bologna, patrimonio dell'umanità dell'UNESCO, rispecchiati in un calice di Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante. **Alessio Mammi**, Assessore all'Agricoltura per la Regione Emilia-Romagna, ha evidenziato come questa immagine sia la sintesi perfetta della riflessione reciproca tra vino e patrimonio culturale. **Giordano Zinzani**, Presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, ha affrontato il delicato discorso legato al vino a basso contenuto d'alcol. Lo chef **Massimiliano Poggi** ha affermato che il Made in Italy va difeso con determinazione e gli imprenditori italiani devono affrontare la concorrenza dei competitor stranieri con la consapevolezza della qualità dei propri prodotti.



Associazione Italiana Sommelier

dal 1965

L'ASSEMBLEA DEI SOMMELIER E LA COLLABORAZIONE CON SURGIVA. Durante la tre giorni di Bologna si è svolta anche l'Assemblea dei Soci, in cui i vertici associativi hanno tracciato il bilancio del proprio operato a poco più di sei mesi dal termine del mandato dell'attuale Consiglio Nazionale. *“In questi anni – ha sottolineato il Presidente **Antonello Maietta** – abbiamo posto le fondamenta per la più grande associazione di comunicatori del vino del mondo, per una AIS forte, coesa e capace di guardare lontano”*. La manifestazione è stata anche l'occasione per promuovere il **Premio Surgiva**, ideato dal **Gruppo Lunelli** e rivolto a tutte le Delegazioni territoriali dell'AIS. **Camilla Lunelli** ha ricordato che quest'anno, a causa dell'impossibilità di svolgere eventi in presenza dalla primavera del 2020, non è stato possibile conferire il riconoscimento. L'appuntamento è solo rinviato al prossimo anno, in cui si ritornerà a svolgere il concorso che si propone di valorizzare il ruolo di ambasciatori del bere di qualità da sempre svolto dai Sommelier, in particolare tramite il lavoro di squadra compiuto in ambito associativo.

EMILIA, LA TRADIZIONE IN MOVIMENTO. La manifestazione ha dato la possibilità ai congressisti e ai loro accompagnatori di scoprire le ricchezze di un territorio denso di storia e di tradizioni legate al cibo e al vino. Numerose sono state le masterclass che hanno messo in evidenza le denominazioni e i prodotti emiliani, a cui si sono aggiunte altre straordinarie degustazioni tematiche dedicate a etichette italiane e straniere. Così accanto a grandi rossi emiliani, Lambrusco, Pignoletto, salumi piacentini, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, oltre a molto altro ancora, hanno trovato spazio anche Barbaresco, Riesling della Mosella, Bordeaux, Champagne e Porto. La manifestazione si è conclusa con la tappa bolognese di **Tramonto Divino**, il tour del gusto alla scoperta delle eccellenze emiliane e romagnole.

Ufficio Stampa Associazione Italiana Sommelier
ufficiostampa@aisitalia.it www.aisitalia.it