

## Giovani sommelier, la vincitrice è di Stresa

**Pubblicato:** Giovedì 22 Aprile 2010

Si chiama Myriam Moretto ed è una delle tante studentesse (e tanti studenti) lombarde dell'Istituto Alberghiero "Erminio Maggio" di Stresa; una delle tante attratte sulla sponda piemontese del Lago Maggiore dalla fama della "Scuola di Stresa". Abita a Casorezzo, in provincia di Milano, ed ogni mattina si sveglia presto, frequenta e studia. Così, con molta determinazione ha superato brillantemente i primi tre anni del ciclo di studi, con la Qualifica di Addetto di Sala Bar. Oggi frequenta il quarto anno, Tecnico della Ristorazione. Dal 20 aprile scorso è diventata la XXII vincitrice del Concorso Nazionale Miglior Sommelier Junior che l'Associazione Nazionale Sommelier (Ais) tiene ogni anno, selezionando centinaia di aspiranti di tutte le scuole alberghiere italiane. Ha vinto la categoria "over" riservata agli studenti del IV e V anno, ma già l'anno scorso, a Potenza, si era qualificata, arrivando alle semifinali, nella categoria "under".

Quest'anno, invece, la vittoria non le è sfuggita. Myriam ha infatti brillantemente superato le difficili prove a cui la giuria dell'Ais l'ha sottoposta: prova di teoria scritta, prova di degustazione scritta, degustazione in presenza della giuria, servizio al tavolo, decantazione di un vino maturo... Questa volta non c'è stato nulla da fare per gli altri concorrenti, sbaragliati soprattutto nelle tecniche di servizio e di decantazione. A lei, targa e diploma, regali ed applausi, ma soprattutto fama nazionale e la possibilità di frequentare come ospite i corsi professionalizzanti dell'Ais. Che sia l'inizio di una carriera nel bel mondo del vino?

I presupposti ci sarebbero tutti: nel 1998, un altro studente di Stresa vinse il concorso Sommelier Junior, si trattava di Piero Paolo Merlin. Oggi è un sommelier professionista, responsabile vino in una grande società nazionale di distribuzione bevande, liquori, distillati ed, ovviamente, vini. Questo, dunque, farebbe ben sperare per la carriera di Myriam.

Paolo, inoltre, quando vinse il concorso aveva già frequentato dei corsi Ais e la sua fu una consacrazione personale all'interno dell'Ais. Myriam, invece, ha ottenuto il brillante risultato dopo un percorso di studi quasi tutto scolastico: ha iniziato con alcune ore di sala bar nel primo e nel secondo anno, con l'approfondimento nel terzo ad opera del professor Giovanni Rottoli; ha poi continuato con gli approfondimenti sul vino del professor Enzo Scodes e ha concluso con alcune prove sul campo realizzate grazie alla disponibilità di Emilio Belossi, delegato dell'Ais nella provincia del Vco: sommelier professionista, appunto, ma anche ristoratore ed amico della Scuola di Stresa.

La competizione si è tenuta il 20 aprile scorso a Caprese Michelangelo, provincia di Arezzo, luogo di nascita dell'omonimo, grande artista rinascimentale. Ed ha visto la partecipazione dei 21 studenti selezionati fra le centinaia di studenti di quasi tutte le scuole alberghiere italiane. 21 studenti per 21 scuole: nella categoria "under", cioè studenti del III anno, corso di Sala Bar, c'è stata la vittoria di Daniele Capuzzi, dell'Istituto alberghiero Mantegna di Brescia. La Giuria era presieduta da Lorenzo Giuliani, della direzione nazionale dell'Ais; mentre l'organizzazione e la gestione (ottima) dell'evento è ricaduta sulle spalle dei docenti e degli allievi dell'Istituto ospitante, il "Michelangelo Buonarroti".

[http://www.sommelier.it/archivio.asp?ID\\_Categoria=10&ID\\_Articolo=1894](http://www.sommelier.it/archivio.asp?ID_Categoria=10&ID_Articolo=1894)

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

