

Gioele è ora un “master sommelier”

Pubblicato: Lunedì 24 Luglio 2017



Gioele Musco, 25 anni, di Cadegliano Vicinago, si è diplomato Master Sommelier ALMA-AIS, insieme con altri 20 ragazzi provenienti da tutta Italia. Laureato in Scienze del Turismo e Comunità Locale presso l'Università Bicocca di Milano, da maggio 2016 Musco è Sommelier AIS. Da una decina di anni, lavora presso il ristorante dell'hotel di famiglia, operando come responsabile di sala. Ora Musco partirà per Londra per lavorare al prestigioso Hotel Ritz.

La scuola ha diplomato anche un master sommelier da 100/100, caso finora unico nella storia del corso promosso da ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in collaborazione con AIS – Associazione Italiana Sommelier: è il modenese di origini triestine Tommy Monari, 28 anni, che ha completato un percorso formativo della durata di nove mesi diplomandosi con il punteggio massimo.

Laureato in Economia Aziendale, Monari comincia a coltivare la sua passione per il mondo del vino nel 2014 frequentando i corsi AIS: dal 2016 è sommelier e lavora prima come direttore di sala presso il “Grano di Pepe” di Rino Duca, poi nell'area marketing di Tenuta Stella, azienda vitivinicola del Collio.

Proprio per acquisire una preparazione specifica in materia di gestione e comunicazione del vino, vero focus del Corso, Monari si è iscritto al Master ALMA-AIS: dopo lo stage effettuato presso la stessa Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Tommy Monari a breve sarà impegnato in una nuova esperienza professionale all'estero.

Insieme a Tommy Monari, **la IX edizione del Master Sommelier ALMA-AIS** ha visto diplomarsi altri 20 studenti, in rappresentanza di cinque Regioni. Una menzione particolare merita il bolognese Riccardo Ricci, 27 anni, che, per le qualità dimostrate durante la fase residenziale del Master, ha saputo conquistarsi uno stage nella sala del più celebre ristorante italiano, “L’Osteria Francescana” del pluripremiato chef Massimo Bottura. Il futuro professionale di Ricci si preannuncia molto promettente: è atteso dallo chef Alfio Ghezzi presso il Ristorante “Locanda Margon”, due stelle Michelin.

In generale, il gruppo classe della IX edizione del Master Sommelier ALMA-AIS ha dimostrato qualità importanti, distinguendosi sia per la conoscenza della tecnica di degustazione del vino, della tecnica degli abbinamenti cibo-vino e delle regole fondamentali del servizio, sia per la padronanza delle tecniche di marketing e comunicazione. Il grado di eccellenza nella preparazione degli studenti è certificato dai primi dati occupazionali: al momento del conseguimento del diploma, oltre il 60% degli studenti può già vantare un impiego. Alcuni ragazzi sono stati confermati nelle strutture dove hanno svolto lo stage.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it