Francesco Cosci si aggiudica il titolo di Miglior Sommelier d’Italia ASPI 2023

Il sommelier del ristorante George V di Parigi si è aggiudicato il prestigioso titolo nel corso dell’evento organizzato dall’Associazione Sommelier Professionisti d’Italia nella storica città di Voghera. Il concorso, abbinato al festival “50 Sfumature di Pinot Noir”, ha anche visto sul podio Matteo Cino e Alessia Pacillo

Voghera, uno dei centri principali dell’**Oltrepò Pavese**, è stata la scenografia perfetta per la finale del concorso “**Miglior Sommelier d’Italia ASPI 2023**“. Il titolo è stato vinto da **Francesco Cosci**, sommelier del **ristorante George V di Parigi**. Seguono sul podio **Matteo Cino**, del Ristorante Trussardi di Milano, **e Alessia Pacillo**, della Locanda Pozzetto di Laveno-Monbello (Va).

Il festival e l’arte dell’abbinamento cibo-vino

Questa edizione dell’evento, che ha messo in luce alcuni dei sommelier più bravi della nazione, è stata abbinata al festival “***50 Sfumature di Pinot Noir***“. I finalisti hanno sfidato le loro competenze attraverso diverse prove, tra cui **degustazioni** e **abbinamenti cibo-vino**.

Particolarmente atteso è stato l’abbinamento cibo-vino, dove tre celebri chef italiani hanno creato piatti esclusivi abbinati da vini selezionati dai sommelier in gara. **Tano Simonato**, chef del ristorante Tano Passami l’Olio, 1 stella Michelin a Milano, ha presentato un intrigante “***Tiramisù di seppia e patata***“, **Valerio Tafuri**, chef del ristorante Lino a Pavia, 1 stella Michelin, ha offerto un “***Risotto Tana di Lepre***” e **Marco Apicella**, vincitore del premio Acqua Panna Connection in Gastronomy, ha deliziato con un “***Merluzzo affogato, salsa normanna e radicchio arrostito, cannocchia, mela biologica vedanese e guanciale tostato***”.

Un’élite di giudici per una competizione d’eccezione

La competizione ha raccolto **sei dei migliori talenti del Paese**, selezionati attraverso rigide semifinali. Il processo di giudizio ha visto un panel di esperti di alto calibro, sotto la guida di **Beata Vlinkova**, Presidente dell’Associazione Slovacca dei Sommelier. Altri membri della giuria includevano figure come **Piero Sattanino**, Miglior Sommelier del Mondo 1971, e **Salvatore Castano**, Miglior Sommelier d’Europa 2021.

Le sfide preliminari: tra degustazioni e premi speciali

Nelle fasi precedenti alla finale, i candidati hanno affrontato prove scritte, degustazioni di vini e birre e test di decantazione. **Matteo Cino** ha ricevuto il **Premio Birra Moretti** per le sue eccellenti abilità nella degustazione di birra, mentre **Alessia Pacillo** è stata premiata con il **Premio San Pellegrino Acqua Panna** per le sue competenze nelle prove sull’acqua.

Un evento sostenuto da grandi nomi

Quest'anno, l'evento ha avuto il supporto di molte organizzazioni e aziende di rilievo, tra cui il **Movimento Turismo del Vino Lombardia**, il **Comune di Voghera** e numerosi partner di ASPI.

Giuseppe Vaccarini, Presidente di ASPI, ha sottolineato l'importanza dell'evento:

> *«Il Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia ASPI va oltre la mera competizione, fungendo da catalizzatore per l'evoluzione del settore enogastronomico italiano. Rappresenta un'imperdibile opportunità per i giovani sommelier, spianando la strada verso il successo professionale e contribuendo all'elevazione dell'intera professione nel contesto globale».*

L'Associazione Sommelier Professionisti d'Italia

L'Associazione Sommelier Professionisti d'Italia (ASPI) è il punto di riferimento per la Sommellerie contemporanea in Italia. La **missione di ASPI è quella di promuovere la crescita e l'affermazione dei Sommelier Professionisti**, contribuendo alla diffusione della cultura del vino e delle bevande.

Il Sommelier contemporaneo, secondo ASPI, deve essere un professionista altamente qualificato, in grado di gestire non solo il mondo del vino, ma anche di abbinare bevande diverse al pasto.

Inoltredeve possedere competenze manageriali e di comunicazione essenziali per il successo dell’azienda per cui lavora. ASPI si impegna a sostenere la crescita della sommellerie in Italia, contribuendo a sviluppare professionisti altamente qualificati e competenti.

Data di creazione
31/10/2023
Autore
gabriele-pasca