



Comunicato n.3

**Mattia Spedicato, sommelier del Geranium di Copenaghen,
ristorante numero uno al mondo per la “The Word’s 50 Best Restaurants”
a Taormina Gourmet 2022.**

“Il presente e il futuro degli abbinamenti è rivolto ai piatti vegetariani”.

E se il Geranium di Copenaghen, 3 stelle Michelin e ristorante numero uno al mondo per la “The Word’s 50 Best Restaurants” fa tendenza ed è un esempio, tanto più lo sono le scelte del suo sommelier Mattia Spedicato, italiano nato a Campi Salentina, classe 1990, quest’anno presente a Taormina Gourmet 2022.” I piatti vegetariani – ha detto Spedicato- ogni giorno di più stanno diventando punto di riferimento per nuovi abbinamenti, sia a vini rossi che bianchi. Non siamo ancora pronti per uno scatto verso il vegano, l’obiettivo però è quello non di escludere ma di limitare sempre più le proteine animali”.

Spedicato ha presentato a Taormina Gourmet i vini che si bevono di più al Geranium. L’idea alla base della mia presenza a questo evento è quella di esporre una selezione di vini, fuori dagli schemi, ma che rappresenta ciò che preferiscono i nostri clienti. L’eccezionalità della Danimarca è che pur non essendo un Paese produttore di vino, riesce ad attrarre produttori di tutto il mondo. Il mio obiettivo è quello di ampliare gli orizzonti dei giovani ristoratori orientandoli verso scelte più ampie, e non necessariamente legate alle etichette italiane”.

Da quando Spedicato è arrivato al Geranium, la cantina è cresciuta in modo esponenziale e anche l’Italia oggi conta 800 etichette sulle 4500 totali presenti, con una prevalenza per i vini bianchi. Ma qual è la storia di questo sommelier d’eccezione? L’incontro con il vino e con l’alta ristorazione inizia in un secondo momento, quasi per caso, anche se l’imprinting familiare aveva già lasciato la traccia; il nonno era un piccolo produttore di vino in Puglia, sua terra natia, ma la passione è arrivata con il suo arrivo a Copenaghen. “Mio padre- ha raccontato Mattia- ha sempre cercato di invogliarmi ad essere un buon lavoratore e sin da ragazzo mi sono dato da fare in una pizzeria di un paese vicino. Dal 2011, dopo un breve periodo all’hotel Mirage di Cortina, è arrivata l’esperienza in Scozia durata fino al 2014, prima in un ristorante elegante e successivamente nell’unico bistellato scozzese, dove ho iniziato come lavapiatti. Lo chef per i primi tre mesi non mi ha rivolto la parola, poi dopo quattro mesi trascorsi nelle retrovie, sono passato in sala. Dopo un veloce ritorno a casa in Puglia, da agosto 2015 sono approdato al Geranium di Copenaghen. Impatto traumatico, per l’idea completamente diversa nella gestione della sala e del personale, visto che ero abituato a un’impostazione filofrancesa”.

cronachedigusto.it

L’Ufficio Stampa di Taormina Gourmet

Silvana Polizzi Sabino

Cell. 3289455278

Mail: ufficiostampa@cronachedigusto.it