



**Premiati a Taormina Gourmet il Migliore Maître e il Migliore Sommelier
Campania e Sicilia sul podio**

Salvatore Matarazzo, Alessandro Mancuso ex aequo **Migliori Sommelier** e **Maria Cosentino Migliore Maître**. Questi i nomi dei tre vincitori della prima edizione dei nuovi premi che hanno avuto il loro esordio in questa decima edizione di **Taormina Gourmet**. Il riconoscimento avrà una cadenza annuale. La scelta è stata effettuata dai giornalisti ed esperti della redazione di **Cronache di Gusto** e ha riguardato una rosa di professionisti al lavoro presso ristoranti e/o strutture ricettive del Sud Italia. Un modo per dare un riconoscimento e un po' di visibilità a due categorie fondamentali per il mondo dell'ospitalità e per il comparto del food & beverage. "Quelle del maître e del sommelier – sottolinea Fabrizio Carrera, organizzatore di Taormina Gourmet- sono figure che meritano rispetto al pari di altre categorie che prestano la propria professionalità nello stesso mondo della ristorazione. E i premi sono solo un punto di partenza per migliorare le proprie conoscenze e le proprie potenzialità".

La scelta è dunque caduta su Campania e Sicilia. **Salvatore Matarazzo** è un napoletano doc e svolge la sua attività di sommelier a Nola (Na) nel ristorante "Re, Santi e Leoni", capitanato dallo chef Luigi Salomone, una stella Michelin. Ha 29 anni e già a 15 anni si è avvicinato al mondo della ristorazione. "Affascinato da sempre – ha raccontato- dall'eccellenza dell'enogastronomia per estrazione familiare. Mi sono ritrovato naturalmente a far parte di questo mondo". Tra gli elementi che hanno motivato il premio: una carta dei vini studiata e confortevole, supportata dai suoi studi e dalle sue esperienze, una personalità che non ostenta il suo sapere.

E poi ex aequo "Migliore Sommelier" **Alessandro Mancuso**, siciliano, svolge la propria attività a Riposto (Ct) presso il ristorante Zash. E' cresciuto sempre più come sommelier e dalla motivazione del suo premio si comprende fino a che punto: "Eleganza, capacità di collegare sapori, conoscenza di tantissimi vini che richiedono studio ed impegno quotidiano. La sintesi di queste qualità è unita ad una notevole intuizione".

Dulcis in fundo un premio al femminile a **Maria Cosentino**, è la Migliore Maître. E' di Palinuro (Sa), svolge il suo lavoro nel ristorante di famiglia "Pappa e Poppa Hostaria", che oggi gestisce insieme al fratello chef. E' tornata alla tradizione di famiglia dopo tante esperienze in Italia e all'estero, tra le quali anche venti anni come assistente di volo. "Questo premio è uno stimolo e un grande onore – ha detto-. Definita per questo premio "maître gastronomico ideale", poiché cerca sempre di comprendere le preferenze e di stimolare la curiosità dei clienti.

ORGANIZZAZIONE



Ufficio Stampa

3201666894/3289455278