

IL SODALIZIO FRANCESE LO HA RICONOSCIUTO MIGLIORE SOMMELIER

Cioria premiato dall'Accademia Internazionale



ESPERTO
Francesco Cioria, sommelier del San Domenico

FRANCESCO CIORIA, sommelier del ristorante San Domenico, ha ottenuto un altro riconoscimento. Dopo il premio come Miglior Sommelier d'Italia nel 2016 e altri, ecco quello insignito dall'Académie Internationale de la Gastronomie, tra i più rilevanti nel panorama enogastronomico internazionale.

Ieri si è tenuta la premiazione ufficiale al Mandarin Oriental Hôtel, a Milano. Compito di Paolo Petroni, vicepresidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie e presidente dell'Accademia Italiana della Cucina consegnare i premi nazionali, assegnati alle cinque sezioni: Chef de l'Avénir, Chef Pâtissier, Sommelier, Prix De La Littérature Gastronomique e Prix Multimedia.

IL RUOLO di Francesco Cioria, appena

trentenne, al San Domenico è il punto di arrivo di un percorso internazionale: dopo la scuola alberghiera, inizia da subito una carriera tra i più prestigiosi locali di Roma, poi Inghilterra e Australia. Dal 2014 torna al San Domenico di Imola, proprio dove aveva portato a termine un tirocinio per completare il percorso da sommelier Ais.

AL SAN Domenico, il ristorante aperto da Luigi Morini che aveva come chef Nino Bergese, rappresenta il trait d'union tra la stupefacente cantina (da sola merita una visita) e i clienti, mettendo in mostra una sovrannaturale capacità di abbinare vini ai grandi piatti del locale con due stelle Michelin e una grande capacità nel consigliare e consentire così di vivere a tavola momenti unici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

