

SOMMELIER NEI RISTORANTICIANCOME MIGLIORE IN ABRUZZO

20 Novembre 2012



L'AQUILA – Il miglior “Sommelier nel ristorante” d'Abruzzo è l'aquilano Gianluca Ciancone.

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato a Ciancone in occasione della manifestazione Pescara Abruzzo Wine che lo scorso 7 novembre ha celebrato a Pescara la settima edizione del premio Vino&Cultura, organizzato dalla delegazione pescarese dell'Associazione Italiana Sommeliers (AIS) e che ha visto la partecipazione dei maggiori esperti del mondo vitivinicolo abruzzese e nazionale.

Ciancone, 38 anni e sommelier dal 2008, in qualità di sommelier del ristorante Elodia, ricchezza dell'enogastronomia del territorio aquilano, si è distinto per professionalità e cura nella scelta e abbinamento dei vini e nella gestione della cantina a vista del ristorante che conta almeno 700 etichette di pregio.

Soddisfazione è stata espressa dal proprietario di Elodia, nonché delegato AIS della città dell'Aquila, Antonello Moscardi, che ha rilevato come “il premio ottenuto rappresenti un successo per il professionista, ma anche il riconoscimento a un modo di formarsi e operare attestatosi nel nostro territorio”. Non è un caso, infatti, che Elodia stia concorrendo in qualità di ristorante dell'anno 2013 nell'ambito della selezione curata dall'autorevole guida del settore Bibenda.

“Ciò vuol dire – ha concluso Moscardi – che L'Aquila non è riconosciuta esclusivamente sede di tradizione, ma anche emblema di sperimentazione, di fermento creativo, di eccellenza che trova nella “terra” lo stimolo alla ricerca di sempre migliori e alte mete culinarie ed enologiche”.