

IL 24ENNE ARLUNESE TRIONFA ALLA MANIFESTAZIONE DI FIRENZE**Marco Barbetti è il miglior sommelier d'Italia**

MARCO BARBETTI
E' grazie alla Fisar Bareggio che Barbetti, nel 2007, si è avvicinato al mondo della conoscenza del vino

ARLUNO (sor) Si chiama **Marco Barbetti**, ha 34 anni, è arlunese ed è il miglior sommelier d'Italia. Già responsabile dei servizi della delegazione Fisar (Federazione italiana sommelier, albergatori, ristoratori) di Bareggio, si è infatti classificato primo alla selezione Miglior Sommelier Fisar 2018 area Nord-Ovest, e poi si è aggiudicato il primo posto per la selezione nazionale che si è tenuta il 27 e 28 ottobre a Firenze. L'arlunese ha così vinto l'edizione 2018 del Trofeo Rastal; come lui stesso ha spiegato, gli esami prevedono una parte scritta di 30 domande

in 35 minuti e 40 domande in 45 minuti, poi una prova di abbinamento vino/menu e una prova di servizio con apertura e presentazione della bottiglia. Infine, c'è una degustazione alla cieca, ovvero una prova di assaggio del vino con descrizione, senza sapere di che vino si tratti, e una novità assoluta: un discorso di qualche minuto per testare le capacità comunicative, fondamentali affinché un sommelier sia in grado di comunicare la propria passione e le proprie conoscenze. La vittoria è stata corale: certo, Barbetti ha dovuto studiare per un anno

intero, da settembre 2017, anche in vacanza, sotto l'ombrellone; ma senza il sostegno del gruppo Fisar di Bareggio, che lo ha sostenuto in ogni passaggio, forse un tale successo non sarebbe stato possibile. E' proprio grazie alla Fisar Bareggio che Barbetti, nel 2007, si è avvicinato al mondo della conoscenza del vino; ha seguito un corso, ha studiato, si è appassionato, poi è diventato consigliere del gruppo. Con i soci è cresciuto tanto, hanno organizzato eventi, gite, aperitivi, degustazioni, ed hanno anche sviluppato una strategia web e social.