

# Bareggio, Marco Barbetti miglior sommelier d'Italia della Fisar

Una grande soddisfazione per l'Enoteca Maggiolini di Giovanni e Lele Galimberti



BAREGGIO – *"Il miglior Sommelier d'Italia Fisar ce l'abbiamo noi*

*Primo posto per [Marco Barbetti](#) Complimenti da tutta la delegazione Fisar Bareggio".*

**E' davvero una grande notizia quella giunta ieri da Firenze ed annunciata sulla pagina della delegazione Fisar (i sommelier di alberghi e ristoranti): Marco Barbetti, 34 anni, della delegazione di Bareggio, è stato premiato come miglior sommelier d'Italia della federazione. Una vittoria che parte da lontano: sommelier Fisar dal 2008, relatore iscritto all'albo Fisar, direttore di corso, responsabile della squadra servizi della delegazione di Bareggio.**

Come arriva lontano, quasi 20 anni fa. la storia di Fisar a Bareggio: **nel 1999 per iniziativa di Giovanni e Gabriele Galimberti, insieme ad un gruppo di ristoratori, appassionati ed amici degustatori, viene fondata la delegazione FISAR di Bareggio.**

L'entusiasmo contagioso di questo gruppo, ha portato il suo organico ad allargarsi sempre di più aumentando anche le aree di propria competenza, che ad oggi corrispondono a molti comuni della provincia ovest di Milano. Annualmente vengono organizzate attività per i soci con cadenza mensile, ed i corsi per aspiranti sommelier. La delegazione ha una squadra di Sommelier molto attiva , svolge servizi anche a supporto delle altre delegazioni Lombarde, sotto l'occhio attento di un sommelier attento ed appassionato come **Raffaele Novello.**

**Per Giovanni e Lele, che conosciamo ed apprezziamo da molti anni per l'impegno e la passione che mettono per diffondere la cultura enologica, è davvero una grande soddisfazione ed un meritato traguardo. Complimenti Marco, complimenti a tutti ragazzi.**

Fab. Pro.



Argomento:

**FISAR BAREGGIO**