

# E' Marco Reitano il miglior sommelier d'Italia

marco-reitano-28edfefe

**Marco Reitano**, Chef Sommelier del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri, è stato decretato **Miglior Sommelier** dalla rivista *Food and Travel Magazine Italia*, che gli ha conferito l'ambito premio il 4 ottobre alla cena di gala degli Awards 2019 Food and Travel Italia presso il Forte Village Resort a Santa Margherita di Pula.

La seconda edizione dei Food and Travel Awards Italia riunisce ancora una volta l'Italia intera, in un format che valorizza cibo, vino, turismo, imprenditoria e cultura territoriale.

In questo spettacolare parterre de rois, sono stati conferiti, dall'editore italiano **Pamela Raeli** e da **Beppe Convertini**, i Premi Speciali di Food and Travel alle professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai settori di appartenenza.

La giuria, composta dai lettori, dagli esperti del settore enogastronomico e turistico e dalla redazione del magazine, ha scelto Marco Reitano come vincitore dell'Awards Food and Travel Italia 2019 Sommelier dell'anno per la sua "maturata competenza nel settore della ristorazione".

Marco Reitano è da ben venticinque anni Chef Sommelier a La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma, e la cantina del ristorante è il suo fiore all'occhiello con le 75.000 bottiglie e 3.500 etichette dal valore inestimabile.

Accanto a quelle più pregiate, che Marco Reitano reperisce nelle migliori aste del mondo, la cantina dispone di alcune "chicche", bottiglie di vigne con produzioni limitate, selezionate da Marco nella sua intensa attività di scouting.

Da sempre Reitano si dedica alla professione di sommelier con passione e dedizione, le esperienze internazionali gli hanno permesso di entrare in contatto con le più disparate realtà del settore alimentando la conoscenza, lo studio e la passione per il vino e per i ristoranti.

"Questo premio per me rappresenta un incentivo a migliorarmi e a perfezionare la professionalità di tutti coloro che stappano bottiglie per professione. Non esiste una ricetta 'giusta' o un vino 'giusto', ma

esistono vini che piacciono e che sono cuciti addosso a chi li beve. È qui che entra in gioco il mio ruolo che è quello di individuare, scoprire e selezionare il vino che rappresenti al meglio i gusti di chi ho davanti”.

Marco non è nuovo a premi prestigiosi, avendo già ricevuto in passato nomine e onorificenze, tra cui ricordiamo la nomina a Chevallier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, è stato insignito del prestigioso Grand Award di Wine Spectator, l'Oscar come Miglior Sommelier italiano, il premio come Miglior Sommelier della guida internazionale Identità Golose.

Dal 2003 è Membro del Grand Jury Européen e dal 2005 è Degustatore per la Guida dei Vini de *L'Espresso*. È fondatore e presidente di [Noi di Sala](#), associazione che opera per il riconoscimento della categoria, con la finalità di creare una solida rete di professionisti che lavorano in sala.