

Con il patrocinio del
Comune di Genova



COMUNE DI GENOVA



Camera di Commercio
Genova

Miglior Sommelier

della Liguria Junior 2025

Rassegna Stampa

04 Marzo 2025

Istituto IPPSEOA M. Polo Genova



CARTACEI

04 Marzo 2025 Il secolo XIX

MARTEDÌ 4 MARZO 2025 IL SECOLO XIX

Al Marco Polo si elegge il Miglior sommelier junior ligure

Oggi dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo (via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il miglior sommelier della Liguria junior", organizzato dall'Associazione italiana sommelier...

dentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: Marco Polo, Berge, Accademia turismo Lavagna, Marsano, sezione Calvari, Migliorini-Da Vinci di Finale ligure, Giancardi Gallesi Aicardi, Alassio, Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia e Casini di Spezia...



05 Marzo 2025 Il secolo XIX

Assegnati i titoli tra i partecipanti alla competizione Migliori sommelier junior, sfida tra gli istituti alberghieri

IL CONCORSO

Anna della Casagrande, 18 anni di Camogli e studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli, ha vinto il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria junior" per le sezioni quarte, quinto e sesto...

del concorso regionale organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria, con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio...

Taggia; terza classificata invece la chiavarese Giada Albicocco, 16 anni, dell'Accademia Turismo. Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior"...



La premiazione degli studenti come migliori sommelier junior

Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di qualificazione sommelier Ais...

terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, e l'iscrizione gratuita al primo livello dello stesso corso dell'Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse che hanno partecipato in entrambe le categorie, Ais Liguria ha invece donato attrezzature da sommelier e testi sul mondo del vino...

La premiazione degli studenti come migliori sommelier junior

06 Marzo 2025 Il secolo XIX

Della Casagrande e Leonardini premiate da Ais Fionnesu (Marco Polo) ««Pugoliosi di loro»»



Le due ragazze con il presidente del sommelier ligure Canelli

Sommelier Junior A due ragazze di Camogli il titolo ligure

SPECIALE

Genova

L'ultima professionista alberghiera italiana sommelier come "Miglior Sommelier della Liguria Junior" si tratta di Anna Della Casagrande, 18 anni, che vive a Camogli e che ha vinto il premio...

sommelier. Al primo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais...

Le due vincitrici sono entrambe studentesse di Camogli e frequentano il corso di sommelier al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais...

ACCADEMIA DEL TURISMO DI LAVAGNA - Diversi i progetti in corso, scopriamoli insieme

Un 2025 ricco di opportunità internazionali per gli studenti

LAVAGNA (16) Per l'Accademia del Turismo di Lavagna anche il 2025 sarà un anno caratterizzato da molti progetti Erasmus+ e Erasmus+ KA2, finanziati dall'Unione Europea...



incontri nel contesto del Centro turistico Acquario di Chiavari per apprezzare il turismo e coinvolgere il benessere del turista. Lo scambio con Moka è il primo di molti progetti nel prossimo mese di febbraio ospitano il corso dell'Erasmus per un mese e a marzo, il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior"...



Erasmus+ KA2, finanziati dall'Unione Europea. Lo scambio con Moka è il primo di molti progetti nel prossimo mese di febbraio ospitano il corso dell'Erasmus per un mese e a marzo, il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior"...

Erasmus+ KA2, finanziati dall'Unione Europea. Lo scambio con Moka è il primo di molti progetti nel prossimo mese di febbraio ospitano il corso dell'Erasmus per un mese e a marzo, il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior"...



SABATO 8 MARZO Terza edizione Arriva il "Martisor"

LAVAGNA (16) Sabato 8 marzo, nella giornata internazionale della donna, verrà celebrato insieme all'associazione culturale DOR, la terza edizione del "Martisor", festa tradizionale moldava...

Ministero di Regione Liguria e del Consiglio della Repubblica e della Italiana. «Un momento speciale per celebrare la festa della donna, all'insegna della tradizione e della cultura»...

TV e RADIO

03 Marzo 2025

Radio Babboleo

Intervista a **Marco Rezzano**

WEB

1 marzo 2025

Liguria Food



1 Marzo 2025

LA II EDIZIONE DEL CONCORSO "MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR"

Posted By: Liguria Food / 165 Views / 0 Comment / ais liguria, marco rezzano

MARTEDÌ 4 MARZO 2025 A GENOVA LA II EDIZIONE DEL CONCORSO "MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR"

L'iniziativa ha come partecipanti 30 studenti e studentesse delle classi terze, quarte e quinte delle scuole alberghiere liguri

Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPSSEOA M. Polo (GE), IPSSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), IS Giancardi Galilei Aicardi, Alassio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPSSEOA G. Casini (SP).

«Siamo felici di tornare con la seconda edizione di un concorso regionale completamente rinnovato rispetto agli anni passati – dichiara **Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria** – L'edizione precedente si è svolta esattamente un anno fa alla Spezia ed è stata un grande successo. Anche quest'anno l'interesse nei ragazzi e nelle ragazze è stato alto: sono stati circa 200 gli iscritti che hanno partecipato alle prove preselettive. L'iniziativa ha proprio l'obiettivo di diffondere tra i più giovani la cultura del vino e la professione del sommelier, soprattutto per imparare a bere in modo responsabile e consapevole. Inoltre, è importante per noi rafforzare i rapporti con gli Istituti Alberghieri del territorio, un patrimonio fondamentale per la nostra associazione e il futuro della nostra professione».

Dopo i saluti del presidente Ais Liguria Marco Rezzano e del dirigente scolastico Roberto Solinas e la presentazione degli studenti partecipanti e della giuria, alle ore 9.45 ha inizio la prova scritta, in cui i partecipanti verranno valutati per le conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in **Enografia Ligure** (i "terroir" liguri, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'**analisi sensoriale del vino** con metodologia e terminologia AIS e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

Alle ore 13.30 è prevista **prova pratica finale**, che prevede il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul quèrion di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. Per i partecipanti minorenni non è prevista la prova di degustazione dei vini.

Alle ore 15 vengono proclamati i primi tre studenti classificati per gruppo: al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) verrà conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria verrà consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria riceveranno, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria farà dono di attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Info: <https://www.aisliguria.it/>

<https://www.liguriafood.it/2025/03/01/la-ii-edizione-del-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior/>

2 marzo 2025
Genova24

A TAVOLA

"Miglior sommelier della Liguria junior", tutto pronto per la seconda edizione

L'iniziativa ha come partecipanti 30 studenti e studentesse delle classi terze, quarte e quinte delle scuole alberghiere liguri



Genova. Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

<https://www.genova24.it/2025/03/miglior-sommelier-della-liguria-junior-tutto-pronto-per-la-seconda-edizione-418026/>

2 marzo 2025
Liguria24

"Il Miglior Sommelier della Liguria Junior": martedì la seconda edizione



Da Comunicazione Ais - Associazione Italiana Sommelier - Liguria

Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

➔ leggi tutto su www.levantenews.it

<https://www.liguria24.it/2025/03/02/il-miglior-sommelier-della-liguria-junior-martedi-la-seconda-edizione/778528/>

2 marzo 2025

Liguria Notizie

2° concorso regionale Il Miglior Sommelier della Liguria Junior

2 Marzo 2025



2° concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior"

2° concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior" Martedì 4 ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova

2° concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova. Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPSSEOA M. Polo (GE), IPSSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), IS Giancardi Galilei Alcardi, Alasio (SV), ISS Ruffini-Alcardi di Arma di Taggia (IM) e IPSSEOA G. Casini (SP).

<https://www.ligurianotizie.it/2-concorso-regionale-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior/2025/03/02/604778/>

2 marzo 2025

Levante News

LAVAGNA E CALVARI TRA I PARTECIPANTI

"Il Miglior Sommelier della Liguria Junior": martedì la seconda edizione



Comunicato

Stampa

02 Marzo 2025

18:54

COMMENTA

< 25

2 min

STAMPA

Da Comunicazione Ais - Associazione Italiana Sommelier - Liguria

Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

DELLA STESSA CITTÀ



UNA PRIORITÀ PER LA REGIONE LIGURIA
Sanità: "Scattano le prime misure per ridurre le liste di attesa"

<https://www.levantenews.it/2025/03/02/il-miglior-sommelier-della-liguria-junior-martedi-la-seconda-edizione/>

2 marzo 2025

Prima il Levante



IL CONCORSO REGIONALE

Martedì 4 marzo la seconda edizione de "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior"

Parteciperanno 30 studenti degli istituti alberghieri liguri tra cui l'Accademia Turismo Lavagna e l'Istituto Marsano di Calvari



Genova Pubblicato: 02 Marzo 2025 14:17

Nella foto i vincitori dell'edizione 2024

Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

https://primaillevante.it/attualita/martedi-4-marzo-la-seconda-edizione-de-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior/#google_vignette

2 marzo 2025

Il Pubblicista



HOME / 2025 / MARZO / 2 / IL 4 MARZO IL CONCORSO "IL MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR"

Il 4 marzo il concorso "Il miglior sommelier della Liguria junior"

30 partecipanti



Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPSSEOA M. Polo (GE), IPSSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), IS Giancardi Galilei Alcardi, Alasio (SV), ISS Ruffini-Alcardi di Arma di Taggia (IM) e IPSSEOA G. Casini (SP).

<https://www.ilpubblicista.it/2025/03/02/il-4-marzo-il-concorso-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior/>

2 marzo 2025
Sevenpress

Sevenpress.com
portale sportivo

LEADER PER LA MOVIMENTAZIONE
DI OLIVETALI NEL MEDITERRANEO

Home > Altro

ALTRE VARIE

Ais Liguria: a Genova il concorso "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior"

2 Marzo 2025



Edizione 2024 - Vincitori Miglior Sommelier Junior quinta

Genova - Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli Istituti: IPSSOEA M. Polo (GE), IPSSOEA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), IIS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), IS Giancardi Galilei Aicardi, Alasio (SV), IIS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPSSOEA G. Casini (SP). «Siamo felici di tornare con la seconda edizione di un concorso regionale completamente rinnovato rispetto agli anni passati - dichiara Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria.

<https://www.sevenpress.com/ais-liguria-a-genova-il-concorso-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior/2025/03/02/508840/>

2 marzo 2025
Speciale Italia del Gusto

domenica 2 marzo 2025

MARTEDÌ 4 MARZO 2025 A GENOVA LA II EDIZIONE DEL CONCORSO "MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR"



L'iniziativa ha come partecipanti 30 studenti e studentesse delle classi terze, quarte e quinte delle scuole alberghiere liguri

Genova. Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

<https://specialeitaliadeltgusto.blogspot.com/2025/03/martedi-4-marzo-2025-genova-la-ii.html>

2 marzo 2025
Enocibario

HOME

MARTEDÌ 4 MARZO 2025 A GENOVA LA II EDIZIONE DEL CONCORSO "MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR"



L'iniziativa ha come partecipanti 30 studenti e studentesse delle classi terze, quarte e quinte delle scuole alberghiere liguri. Genova. Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPSSOEA M. Polo (GE), IPSSOEA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), IIS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), IS Giancardi Galilei Aicardi, Alasio (SV), IIS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPSSOEA G. Casini (SP). «Siamo felici di tornare con la seconda edizione di un concorso regionale completamente rinnovato rispetto agli anni passati - dichiara Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria.

L'edizione precedente si è svolta esattamente un anno fa alla Spezia ed è stata un grande successo. Anche quest'anno l'interesse nei ragazzi e nelle ragazze è stato alto: sono stati circa 200 gli iscritti, che hanno partecipato alle prove preselettive. L'iniziativa ha proprio l'obiettivo di diffondere tra i più giovani la cultura del vino e la professione del sommelier, soprattutto per imparare a bere in modo responsabile e consapevole. Inoltre, è importante per noi rafforzare i rapporti con gli Istituti Alberghieri del territorio, un patrimonio fondamentale per la nostra associazione e il futuro della nostra professione. Dopo i saluti del presidente Ais Liguria Marco Rezzano e del dirigente scolastico Roberto Scilmas e la presentazione degli studenti partecipanti e della giuria, alle ore 9.45 ha inizio la prova scritta, in cui i partecipanti verranno valutati per le conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i "terroir" liguri, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologie e terminologia AIS e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

Alle ore 13.30 è prevista prova pratica finale, che prevede il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guerdon di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. Per i partecipanti minorenni non è prevista la prova di degustazione del vino.

Alle ore 15 vengono proclamati i primi tre studenti classificati per gruppo: al primo classificato di ogni categoria (terze, quarte e quinte) verrà conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier AIS. Al secondo classificato di ogni categoria verrà consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier AIS. I terzi classificati di ogni categoria riceveranno, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier AIS. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria farà dono di attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Info: <https://www.aisliguria.it/>

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=13924:martedi-4-marzo-2025-a-genova-la-ii-edizione-del-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior&catid=465&Itemid=182

4 marzo 2025
Ansa



https://www.ansa.it/sito/photogallery/curiosita/2025/03/04/concorso-miglior-sommelier-2025-junior-della-liguria_f0b6c8cb-3bfe-4b8e-81c7-f062a5ff451a.html

4 marzo 2025
Liguriafood

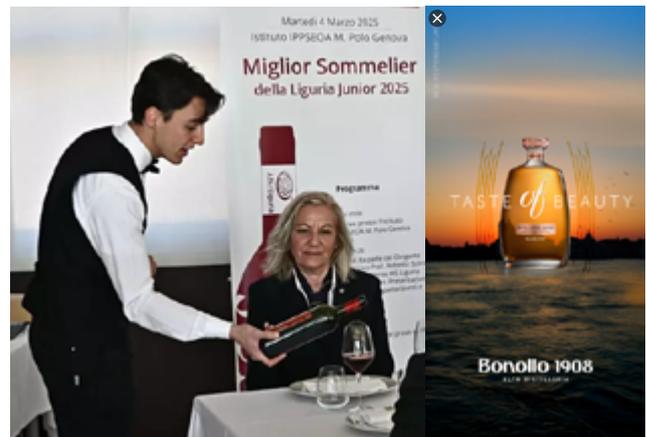


<https://www.liguriafood.it/2025/03/04/miglior-sommelier-della-liguria-junior-vincono-anna-della-casagrande-gabriele-alfano/>

4 marzo 2025
Ansa Liguria

Piccoli sommelier crescono, 18enne vince titolo in Liguria

Due ragazze e un ragazzo sul podio della competizione Ais



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

E' stata una ragazza di 18 anni a vincere il titolo di Miglior Sommelier della Liguria junior.

Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli ha infatti partecipato alla II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Seconda classificata è stata Asia Leonardini, 20 anni di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli e il terzo classificato è stato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il

Condividi



Narrativa

Luca Notari

Gabriele Alfano

...



https://www.ansa.it/liguria/notizie/2025/03/04/piccoli-sommelier-crescono-18enne-vince-titolo-in-liguria_fce85060-dce2-4b3a-85b1-d219f79d2312.html

4 marzo 2025
Gaeta

NOTIZIE

Un trionfo giovanile: Anna della Casagrande è la Miglior Sommelier della Liguria Junior 2025

Anna della Casagrande, diciottenne di Camogli, vince il titolo di Miglior Sommelier della Liguria Junior, evidenziando l'importanza del concorso per promuovere la cultura vinicola tra i giovani.

by **Donatella Frcolano** 4 Marzo 2025



Un trionfo giovanile: Anna della Casagrande è la Miglior Sommelier della Liguria Junior 2025 - Gaeta.it

<https://www.gaeta.it/un-trionfo-giovanile-anna-della-casagrande-e-la-miglior-sommelier-della-liguria-junior-2025>

4 marzo 2025
Genova24

LIBERAZIONE SERVIZI CERCA PUBBLICITÀ



Genova. Si è tenuta oggi, martedì 4 marzo 2025, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è **Anna della Casagrande**, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bolognese.

Per le sezioni terze e quarte, **primo classificato il genovese Gabriele Alfano**, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Raffini Alcardi di Arma di Taggia; terza classificata la chianvese Giada Albicocco, di 18 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terza-quarta e quinta) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di **30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri**: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bolognese (GE), Accademia

DELLA STESSA CITTÀ

A VOLTE RITORNANO
Dal sottosuolo di Genova riemerge una nuova architettura secolare: l'annuncio del Centro Studi Sottosueli di Niccolò Giordano

<https://www.genova24.it/2025/03/miglior-sommelier-della-liguria-junior-vincono-anna-della-casagrande-e-gabriele-alfano-418306/>

4 marzo 2025
La Voce di Genova



uc POLITICA **ATTUALITÀ** ECONOMIA SANITÀ INNOVAZIONE EVENTI CULTURA AL DIRETTO

Li GENOVA PROVINCIA REGIONE TIGULLIO EUROPA

Or sv De sp de Ra co Fu ar co

ATTUALITÀ | 04 marzo 2025, 18:23

Anna della Casagrande e Gabriele Alfano sono i migliori Sommelier della Liguria Junior



Il concorso regionale di Ais Liguria premia i talenti del vino nelle scuole alberghiere: trenta partecipanti sei vincitori, tra cui i migliori sommelier junior della Liguria



Si è svolta oggi, martedì 4 marzo, negli spazi dell'istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, la II edizione del concorso "Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria (Ais Liguria), con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto della Camera di Commercio di Genova.

<https://www.lavocedigenova.it/2025/03/04/leggi-notizia/argomenti/attualita-4/articolo/anna-della-casagrande-e-gabriele-alfano-sono-i-migliori-sommelier-della-liguria-junior.html>

4 marzo 2025 Levante News

4 marzo 2025 Liguria24



Anna della Casagrande e Gabriele Alfano



Camogli, Rapallo: la miglior sommelier è Anna della Casagrande, 18 anni (Marco Polo)

ù che sonale.

Comunicato Stampa 04 Marzo 2025 18:18

Dall'ufficio stampa di Ais - Associazione Italiana Sommelier - Liguria Si è tenuta oggi, martedì 4 marzo 2025, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

COMMENTA 399 2 min

STAMPA



Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavarese Giada Albicocco, di 18 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), ISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), IS Giacardi Galini Aicardi, Alasio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

I partecipanti hanno affrontato una prima prova scritta, sulle conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enogastronomia (i "terrazzi" squa, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologie e terminologia AIS e in centri di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

A seguire, si è svolta la prova pratica finale, con il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place e il servizio del calice al tavolo del cliente. Il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guerdon di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. I partecipanti minorenni non hanno affrontato la prova di degustazione dei vini.

La giuria che ha eletto il "Miglior Sommelier della Liguria Junior" era composta dal presidente di Ais Liguria Marco Rezzano, da Davide Sacchi, referente didattica Ais Liguria, da Virginia Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, da Giovanni Luzzo, responsabile di sala della Trattoria Bruzaboschi e da Digita Donici, sommelier professionista del ristorante San Giorgio.

Info: www.aisliguria.it/



Più di person Persoi

Scopri le n storie e can per i lavon con no



Advertisement for a mobile app or service, featuring a smartphone and a person's profile.

https://www.liguria24.it/2025/03/04/camogli-rapallo-la-miglior-sommelier-e-anna-della-casagrande-18-anni-marco-polo/778917/

4 marzo 2025 Bere il vino



"Miglior Sommelier della Liguria Junior": vincono Anna della Casagrande e Gabriele Alfano



Si è tenuta oggi, martedì 4 marzo 2025, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavarese Giada Albicocco, di 18 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), ISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), IS Giacardi Galini Aicardi, Alasio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

- Ultimi articoli: Vittoria e il FAI insieme per il Comune di Palenestra, LMT: le Marche volano a PoWeave, Duei terremotati: l'edificio crollato, Campagna di visio e agibilità, Comitato di Vinosa vota di Prochista di Disassano, L'importanza di essere Ermano. Il nuovo libro sul vignaioli emiliano.

Table with 2 columns: Regione and Count. Rows include Abruzzo (121), Basilicata (35), Calabria (67), Campania (233), Emilia Romagna (275), Friuli Venezia Giulia (233), Lazio (103), Liguria (50), Lombardia (343), Marche (184), Molise (16), Piemonte (793), Puglia (272), Sardegna (343), Sicilia (353), Toscana (815), Trentino Alto Adige (145), Umbria (123), Valle d'Aosta (143), Veneto (675).

https://www.bereilvino.it/2025/03/miglior-sommelier-della-liguria-junior-vincono-anna-della-casagrande-e-gabriele-alfano/

4 marzo 2025
TV6 on Air



POLITICA • ECONOMIA • MONDO • SPORT • CULTURA • INTERESSANTE • REDAZIONI REGIONALI • Roma 24°C



TV6onAIR – Piccoli sommelier crescono, 18enne vince soprannome durante Liguria – Fiere e Eventi

1 settimana fa

È stata una ragazza di 18 anni a vincere il titolo di Miglior Sommelier della Liguria Junior.

Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli ha infatti partecipato alla II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Seconda classificata è stata Asia Leonardini, 20 anni di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli e il terzo classificato è stato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergelese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sarrenese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavevarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del corso qualificazione sommelier Ais.

Tempo atmosferico
Abruzzo 8°C
Scatenato Clouds

Post in primo piano
TV6onAIR - salvato all'ultimo momento dai Carabinieri

Post popolari
1 TV6onAIR - Massimo Mauro: "Le scelte di Thiago Motta costruite alle regole del calcio"
2 «Città cognitive» all'intelligenza artificiale. Fattore per Synapsis e Bold Technologies | TV6onAir
3 Ecco il treno francese a 2

<https://tv6onair.com/tv6onair-piccoli-sommelier-crescono-18enne-vin-ce-soprannome-durante-liguria-fiere-e-eventi/>

4 marzo 2025
Sevenpress

Sevenpress.com portale sportivo

AIS Liguria, Il Miglior Sommelier della Liguria Junior: vincono Anna della Casagrande e Gabriele Alfano

4 Marzo 2025



Genova - Si è tenuta oggi, martedì 4 marzo 2025, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergelese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sarrenese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavevarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N Bergelese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), ISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), ISS Giancarré Gallei Aicardi, Alassio (SV) ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

I partecipanti hanno affrontato una prova prima scritta, sulle conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comar di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i "terroir" liguri, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologie terminologia AIS e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

A seguire, si è svolta la prova pratica finale, con il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guéridon di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. I partecipanti minorenni non hanno affrontato la prova di degustazione dei vini.

La giuria che ha eletto il "Miglior Sommelier della Liguria Junior" era composta dal presidente di Ais Liguria Marco Rezzano, da Davide Sacchi, referente didattica Ais Liguria, da Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, da Giovanni Losio, responsabile di sala della Trattoria Bruxaboschi e da Olga Donic, sommelier professionista del ristorante San Giorgio.

www.aisliguria.it

Genova - Si è tenuta oggi, martedì 4 marzo 2025, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergelese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sarrenese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavevarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N Bergelese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), ISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), ISS Giancarré Gallei Aicardi, Alassio (SV) ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

I partecipanti hanno affrontato una prova prima scritta, sulle conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comar di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i "terroir" liguri, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologie terminologia AIS e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

A seguire, si è svolta la prova pratica finale, con il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guéridon di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. I partecipanti minorenni non hanno affrontato la prova di degustazione dei vini.

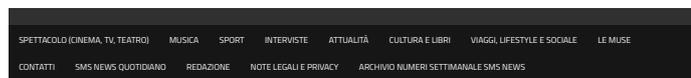
La giuria che ha eletto il "Miglior Sommelier della Liguria Junior" era composta dal presidente di Ais Liguria Marco Rezzano, da Davide Sacchi, referente didattica Ais Liguria, da Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, da Giovanni Losio, responsabile di sala della Trattoria Bruxaboschi e da Olga Donic, sommelier professionista del ristorante San Giorgio.

www.aisliguria.it

<https://www.sevenpress.com/ais-liguria-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior-vincono-anna-della-casagrande-e-gabriele-alfano/2025/03/04/509031/>

4 marzo 2025

Spettacolo Musica Sport



"MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR": VINCONO ANNA DELLA CASAGRANDE E GABRIELE ALFANO

4 Marzo 2025 | francesj279 | Cultura e libri | Lascia un commento

Si è tenuta all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terzo classificata la chiavarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier AIS. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier AIS. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier AIS. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, AIS Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), ISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), IS Giancardi Gallei Aicardi, Alassio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

<https://spettacolumusicasport.com/2025/03/04/miglior-sommelier-della-liguria-junior-vincono-anna-della-casagrande-e-gabriele-alfano/>

4 marzo 2025
104 News

4 marzo 2025

Mentelocale

Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del **concorso regionale Il Miglior Sommelier della Liguria Junior**, organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova. Il concorso è **aperto a tutte le scuole alberghiere liguri** e vede la partecipazione di **30 studenti e studentesse** appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), ISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale ligure (SV), IS Giancardi Gallei Aicardi, Alassio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

«Siamo felici di tornare con la seconda edizione di un concorso regionale completamente rinnovato rispetto agli anni passati - dice **Marco Rezzano, presidente di AIS Liguria** - L'edizione precedente si è svolta esattamente un anno fa alla Spezia ed è stata un grande successo. Anche quest'anno l'interesse nei ragazzi e nelle ragazze è stato alto: sono stati **circa 200 gli iscritti** che hanno partecipato alle prove preselettive. L'iniziativa ha proprio l'obiettivo di **diffondere tra i più giovani la cultura del vino** e la professione del sommelier, soprattutto per **imparare a bere in modo responsabile e consapevole**. Inoltre, è importante per noi rafforzare i rapporti con gli Istituti Alberghieri del territorio, un patrimonio fondamentale per la nostra associazione e il futuro della nostra professione».

<https://www.mentelocale.it/genova/72426-ii-edizione-del-concorso-regionale-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior.htm>

4 marzo 2025
Primocanale

L'agenda degli appuntamenti in Liguria di martedì 4 marzo 2025

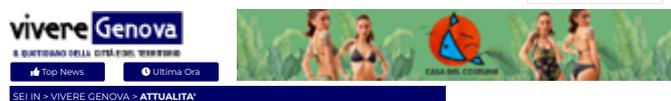
Gli appuntamenti previsti a Genova

- 9 - Palazzo Tursi, salone di rappresentanza, via Garibaldi 9. Convegno "Nuove tecnologie e sicurezza sul lavoro", con possibilità di testare visori.
- 9 - Istituto Alberghiero Marco Polo, via Angelo Sciacaluga 9. II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria.
- 10 - Aula Consigliere Sandro Pertini, via Fieschi 15. Seduta del Consiglio regionale fino alle 13 e dalle 14 alle 18.
- 11 - Ospedale San Martino, sala Ceramiche, Largo Rosanna Benzi 10. Presentazione delle iniziative di Basko a supporto della telemedicina pediatrica dell'Istituto Gaslini e della ricerca sul melanoma uveale del San Martino.

<https://www.primocanale.it/attualita/C3%A0/51820-agenda-eventi-liguria-martedi-C3%AC-4-marzo-2025.html>

4 marzo 2025
Vivere Genova

4 marzo 2025
Vivere Liguria



IL GIORNALE DI DOMANI
A Genova il concorso "Miglior Sommelier della Liguria Junior"

03.03.2025 - h 17:01



Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), IS Giancardi Galilei Aicardi, Alassio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

«Siamo felici di tornare con la seconda edizione di un concorso regionale completamente rinnovato rispetto agli anni passati – dichiara Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria – L'edizione precedente si è svolta esattamente un anno fa alla Spezia ed è stata un grande successo. Anche quest'anno l'interesse nei ragazzi e nelle ragazze è stato alto: sono stati circa 200 gli iscritti che hanno partecipato alle prove preselettive. L'iniziativa ha proprio l'obiettivo di diffondere tra i più giovani la cultura del vino e la professione del sommelier, soprattutto per imparare a bere in modo responsabile e consapevole. Inoltre, è importante per noi rafforzare i rapporti con gli Istituti Alberghieri del territorio, un patrimonio fondamentale per la nostra associazione e il futuro della nostra professione».

Dopo i saluti del presidente Ais Liguria Marco Rezzano e del dirigente scolastico Roberto Solinas e la presentazione degli studenti partecipanti e della giuria, alle ore 9.45 ha inizio la prova scritta, in cui i partecipanti verranno valutati per le conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i "terroir" liguri, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologia e terminologia AIS e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

Alle ore 13.30 è prevista prova pratica finale, che prevede il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guerdin di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. Per i partecipanti minorenni non è prevista la prova di degustazione dei vini.

Alle ore 15 vengono proclamati i primi tre studenti classificati per gruppo: al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) verrà conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria verrà consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria riceveranno, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier AIS. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria farà dono di attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

<https://www.viveregenova.it/2025/03/04/a-genova-il-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior/33171>



IL GIORNALE DI DOMANI
A Genova il concorso "Miglior Sommelier della Liguria Junior"

03.03.2025 - h 17:01



Martedì 4 marzo 2025, dalle ore 9, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova (Via Angelo Sciacaluga, 9) è in programma la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'evento ha il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Il concorso è aperto a tutte le scuole alberghiere liguri e vede la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti: IPPSEOA M. Polo (GE), IPPSEOA N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvari (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), IS Giancardi Galilei Aicardi, Alassio (SV), ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e IPPSEOA G. Casini (SP).

«Siamo felici di tornare con la seconda edizione di un concorso regionale completamente rinnovato rispetto agli anni passati – dichiara Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria – L'edizione precedente si è svolta esattamente un anno fa alla Spezia ed è stata un grande successo. Anche quest'anno l'interesse nei ragazzi e nelle ragazze è stato alto: sono stati circa 200 gli iscritti che hanno partecipato alle prove preselettive. L'iniziativa ha proprio l'obiettivo di diffondere tra i più giovani la cultura del vino e la professione del sommelier, soprattutto per imparare a bere in modo responsabile e consapevole. Inoltre, è importante per noi rafforzare i rapporti con gli Istituti Alberghieri del territorio, un patrimonio fondamentale per la nostra associazione e il futuro della nostra professione».

Dopo i saluti del presidente Ais Liguria Marco Rezzano e del dirigente scolastico Roberto Solinas e la presentazione degli studenti partecipanti e della giuria, alle ore 9.45 ha inizio la prova scritta, in cui i partecipanti verranno valutati per le conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i "terroir" liguri, le DOC e le IGT, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologia e terminologia AIS e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

Alle ore 13.30 è prevista prova pratica finale, che prevede il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guerdin di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. Per i partecipanti minorenni non è prevista la prova di degustazione dei vini.

Alle ore 15 vengono proclamati i primi tre studenti classificati per gruppo: al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) verrà conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria verrà consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria riceveranno, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier AIS. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria farà dono di attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

<https://www.vivereliguria.it/2025/03/04/a-genova-il-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior/33172>

5 marzo 2025 Genova Today

5 marzo 2025 Liguria Business Journal

GENOVATODAY

Redazione 05 marzo 2025 09:29

Si parla di Concorsi

Sullo stesso argomento

EVENTI
Ripartono i corsi di Ais Liguria per diventare sommelier: open day a Genova

CORSI E FORMAZIONE
La passione per il vino come professione: corso al via, come partecipare

ATTUALITÀ
Miglior sommelier d'Italia 2023, vince un 28enne trevigiano

ATTUALITÀ
Miglior sommelier junior, vincono una 18enne di Camogli e un 17enne genovese

All'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova si è svolta la seconda edizione del concorso regionale. Anna della Casagrande e Gabriele Alfano si sono imposti nelle due categorie



La premiazione

All'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova si è svolta la seconda edizione del concorso regionale 'Il miglior sommelier della Liguria Junior', organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di 'Miglior Sommelier della Liguria junior' è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di 'Sommelier della Liguria Junior', attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita al tre livelli del corso qualificazione sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del corso di qualificazione sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: Ipsseoa M. Polo, Ipsseoa N. Bergese, Accademia Turismo Lavagna, IISS B. Marsano, sez. Calvar, Iss Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure, Is Giancardi Galilei Aicardi, Alasio, Iss Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia e Ipsseoa G. Casini. I partecipanti hanno affrontato una prima prova scritta, sulle conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i 'terroir' liguri, le Doc e le Igt, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologia e terminologia Ais e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali. A seguire, si è svolta la prova pratica finale, con il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guéridon di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. I partecipanti minorenni non hanno affrontato la prova di degustazione dei vini.

<https://www.genovatoday.it/attualita/miglior-sommelier-liguria-chi-e.html>

Genova, Ponente, Levante venerdì, 14 marzo 2025

BJ LIGURIA BUSINESS JOURNAL

Creatori di case history

MELORIA

ECONOMIA - FINANZA - LAVORO E IMPRESA - FORMAZIONE - SOSTENIBILITÀ - SANITÀ - ISTITUZIONI - RUBRICHE

Ais Liguria: ecco i "Migliori sommelier della Liguria Junior"



I vincitori del concorso sono Anna della Casagrande e Gabriele Alfano dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Per quanto riguarda le sezioni quinte, a vincere il titolo di 'Miglior Sommelier della Liguria junior' è Anna della Casagrande, 18 anni proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli. Seconda classificata Asia Leonardini, 20 anni, di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli; terzo classificato Pietro d'Anna, genovese di 19 anni, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, di 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavarese Giada Albicocco, di 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di 'Sommelier della Liguria Junior', attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso Qualificazione Sommelier Ais. Al secondo classificato di ogni categoria è stato consegnato un diploma di merito e l'iscrizione gratuita al primo e secondo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. I terzi classificati di ogni categoria hanno ricevuto, oltre al diploma di merito, l'iscrizione gratuita al primo livello del Corso di Qualificazione Sommelier Ais. A tutti gli altri studenti e studentesse partecipanti di entrambe le categorie, Ais Liguria ha donato attrezzature del sommelier e testi sul mondo del vino.

Il concorso ha visto la partecipazione di 30 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte degli istituti liguri: Ipsseoa M. Polo (GE), Ipsseoa N. Bergese (GE), Accademia Turismo Lavagna (GE), IISS B. Marsano, sez. Calvar (GE), ISS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure (SV), Is Giancardi Galilei Aicardi, Alasio (SV), IISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia (IM) e Ipsseoa G. Casini (SP).

I partecipanti hanno affrontato una prima prova scritta, sulle conoscenze nell'ambito delle tecniche di servizio del sommelier (servizio delle acque, presa della comanda di un vino, presentazione e servizio di un vino), in Enografia Ligure (i 'terroir' liguri, le Doc e le Igt, i vitigni più diffusi), nell'analisi sensoriale del vino con metodologia e terminologia Ais e in cenni di abbinamento piatti della tradizione ligure con i vini regionali.

A seguire, si è svolta la prova pratica finale, con il riconoscimento delle attrezzature del sommelier e dei bicchieri, la presa della comanda di un vino in base a una portata ordinata dal cliente, la mise en place al vassoio dei calici al tavolo del cliente, il servizio del vino al calice e la presentazione orale delle caratteristiche dello stesso. Gli studenti e le studentesse delle classi quinte si occuperanno poi di effettuare il servizio del vino con stappatura di una bottiglia sul guéridon di servizio e, a seguire, dell'analisi sensoriale del vino con commento orale. I partecipanti minorenni non hanno affrontato la prova di degustazione dei vini.

La giuria che ha eletto i 'Miglior Sommelier della Liguria Junior' era composta dal presidente di Ais Liguria Marco Rizzano, da Davide Sacchi, referente didattica Ais Liguria, da Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, da Giovanni Losio, responsabile di sala della Trattoria Brucabocchi e da Olga Donici, sommelier professionista del ristorante San Giorgio.

by redazione in Formazione - Marzo 5, 2025

0 29 views

Share on Facebook

Share on Twitter

Lascia un commento

<https://liguria.bizjournal.it/2025/03/05/ais-liguria-ecco-i-migliori-sommelier-della-liguria-junior/>

5 marzo 2025
Radio Aldebaran



HOME PAGE | ASCOLTA LA RADIO | PODCAST | LO SPORT | CALCIO | RISULTATI

- Invia SMS
- Invia WhatsApp
- Pagina Ufficiale
- Canale Notizie Telegram
- Canale Notizie Whatsapp
- Twitter News
- Instagram
- YouTube

5 MARZO 2025
È di Camogli il "Miglior Sommelier Junior della Liguria"

Camogli, Cronaca, Genova, Liguria



L'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova ha ospitato la seconda edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior".

L'evento è stato organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier, con il patrocinio del Comune di Genova e della Camera di Commercio. Nella sezione riservata alle classi quinte ha vinto Anna della Casagrande, 18enne di Camogli, che proprio a Camogli frequenta l'alberghiero Marco Polo. Seconda si è classificata la 20enne Asia Leonardini di Rapallo, a sua volta studentessa del Marco Polo di Camogli. Nella sezione riservata alle classi terze e quarte segnaliamo invece il terzo posto di Giada Albicocco, 16enne che frequenta l'Accademia del Turismo di Lavagna. Hanno partecipato 30 studenti, provenienti da nove diversi istituti liguri. I partecipanti hanno affrontato una prima prova scritta e poi una prova pratica finale. I partecipanti minorenni non hanno affrontato la prova di degustazione dei vini.

<https://radioaldebaran.it/e-di-camogli-il-miglior-sommelier-junior-della-liguria/285238>

5 marzo 2025
Radio Aldebaran

"MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA JUNIOR": VINCONO ANNA DELLA CASAGRANDE E GABRIELE ALFANO



L'iniziativa di Ais Liguria si è tenuta oggi all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova e ha visto partecipare 30 studenti e studentesse delle classi terze, quarte e quinte delle scuole alberghiere liguri

Genova. Si è tenuta oggi, martedì 4 marzo 2025, all'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova la II edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior".

<https://specialeitaliadeltgusto.blogspot.com/2025/03/miglior-sommelier-della-liguria-junior.html>

5 marzo 2025
Radio Aldebaran



Località | Cronaca | Canali tematici | Iniziative | Rubriche | Ten

Offerte per la Pasqua
Prenota ora il tuo soggiorno di Pasqua in costiera.
Hotel Santavenere

GENOVA

"Miglior sommelier della Liguria Junior", vince Anna della Casagrande

Studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli



Camogli | Pubblicato: 05 Marzo 2025 15:10

È stata una ragazza di 18 anni a vincere il titolo di Miglior Sommelier della Liguria junior. Anna della Casagrande, proveniente da Camogli, studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli ha infatti partecipato alla seconda edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e il supporto di Camera di Commercio di Genova.

Studentessa dell'Istituto Marco Polo di Camogli

Seconda classificata è stata Asia Leonardini, 20enne di Rapallo, dell'Istituto Marco Polo di Camogli e il terzo classificato è stato Pietro d'Anna, 19enne genovese, dell'Istituto Bergese.

Per le sezioni terze e quarte, primo classificato il genovese Gabriele Alfano, 17 anni, studente dell'Istituto Marco Polo di Genova; secondo il sanremese Luca Notari, 17 anni, dell'Istituto Ruffini Aicardi di Arma di Taggia; terza classificata la chiavarese Giada Albicocco, 16 anni e frequentante l'Accademia Turismo di Lavagna.

Al primo classificato di ogni categoria (terze-quarte e quinte) è stato conferito il titolo di "Sommelier della Liguria Junior", attestato da un diploma di merito nonché una borsa di studio, consistente nell'iscrizione gratuita ai tre livelli del corso qualificazione sommelier Ais.

<https://primaillevante.it/cronaca/miglior-sommelier-della-liguria-junior-vince-anna-della-casagrande/>

6 marzo 2025 Sanremo News

6 marzo 2025 Riviera24

Taggia: il 'Ruffini-Aicardi' premiato al concorso Ais 'Miglior sommelier della Liguria junior 2025'

Per due studenti dell'Istituto Alberghiero un ottimo piazzamento a livello regionale

Il Concorso, che si è svolto lo scorso 4 marzo a Genova nella sede dell' I.P.S.E.O.A. "Marco Polo" e patrocinato dall'Associazione Italiana Sommelier, ha certificato ottimi risultati per gli alunni Federico Salis della classe terza sala e Luca Notari della quarta sala, sul podio al secondo posto. I due giovani, accompagnati dal professor Roberto Rastello, si sono confrontati con altri studenti di istituti alberghieri della Liguria, esprimendo solide competenze e abilità professionali.

La Dirigente Scolastica - dottoressa Mariagrazia Bianco - si congratula con i ragazzi premiati e sottolinea come questi risultati siano un riconoscimento anche all'impegno di un corpo docente motivato che negli anni ha reso l'Istituto Alberghiero di Arma di Taggia un'eccellenza a livello regionale.

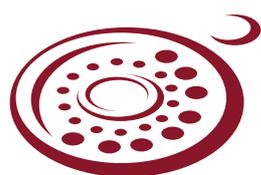
<https://www.sanremonews.it/2025/03/06/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/taggia-il-ruffini-aicardi-premiato-al-concorso-ais-miglior-sommelier-della-liguria-junior.html>

L'Istituto "Ruffini-Aicardi" premiato al concorso Ais "Miglior sommelier della Liguria junior 2025"

Per due studenti della scuola un ottimo piazzamento a livello regionale

Taggia. Il Concorso, che si è svolto lo scorso 4 marzo a Genova nella sede dell' Ipseo "Marco Polo", e patrocinato dall'Associazione italiana sommelier, ha certificato ottimi risultati per gli alunni Federico Salis della classe terza sala, e Luca Notari della quarta sala, sul podio al secondo posto. I due giovani, accompagnati dal professor Roberto Rastello, si sono confrontati con altri studenti di istituti alberghieri della Liguria, esprimendo solide competenze e abilità professionali.

<https://www.riviera24.it/2025/03/06/istituto-ruffini-aicardi-premiato-al-concorso-ais-miglior-sommelier-della-liguria-junior-2025-905654/>



AIS | Liguria

Paola Torrente
Responsabile Comunicazione
comunicazione@aisliguria.it