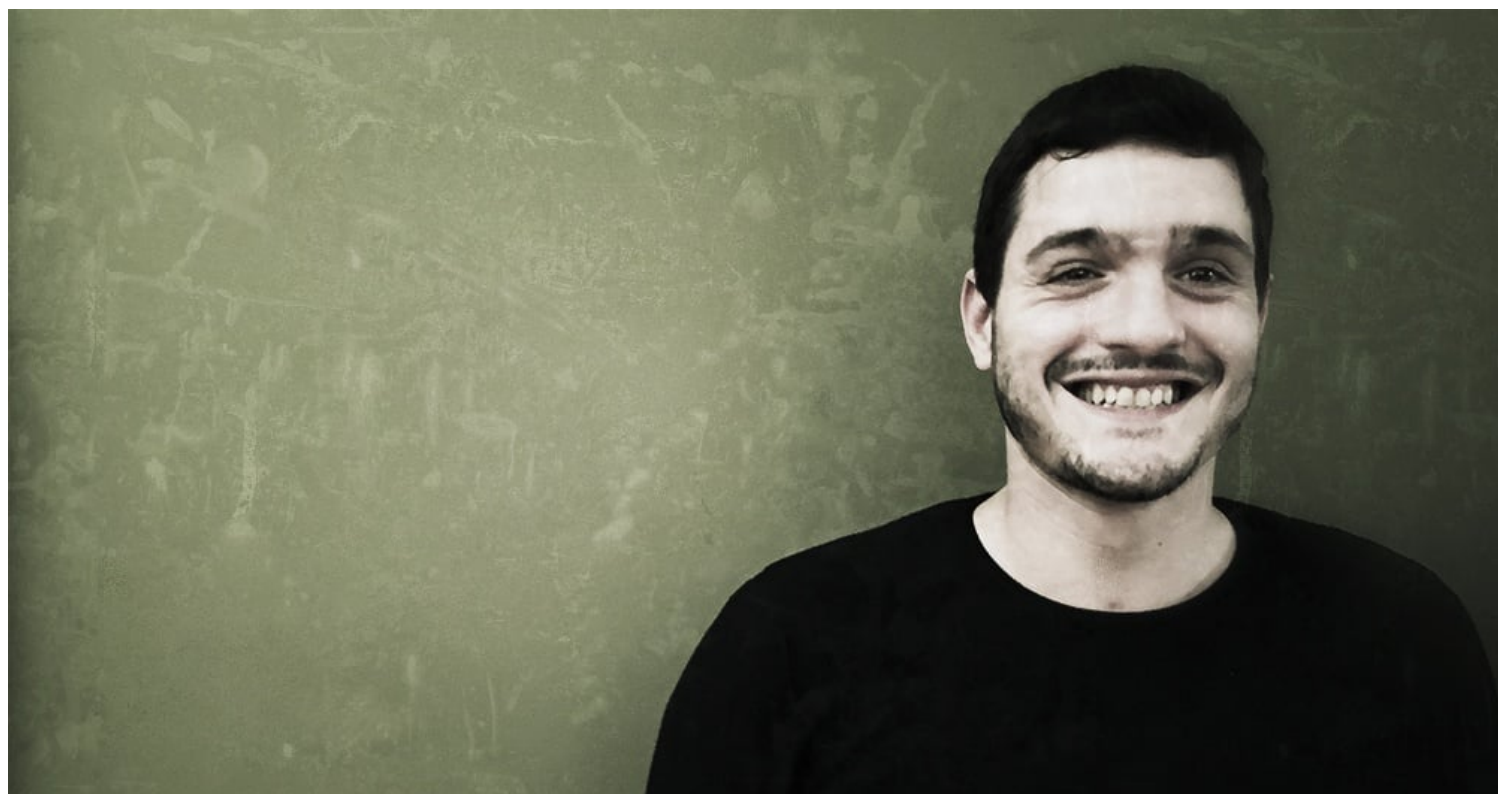


In evidenza

# Professione Sommelier, intervista a Giuseppe Fiorito del Therasia Resort, Sea & Spa

di: Francesco Pensavecchio

9 luglio 2020



*In collaborazione con Azienda Agricola Rallo di Marsala.*

Classe 1993, **Giuseppe Fiorito**, head sommelier del Cappero del Therasia Resort Sea & Spa dell'Isola di Vulcano, è tra i professionisti più giovani di un ristorante stellato italiano. Non è l'unico, anche **Giuseppe Biuso**, executive chef del lussuoso Resort, più "anziano" di appena 5 anni, ha varcato questa soglia quando non era ancora trentenne.

Ma, non tutte le giovani promesse riescono a reggere la pressione delle aspettative. Nel segmento del super lusso capita l'ospite che spende 10.000 euro per una cena, o serve di tener testa alle domande incalzanti di un probabile ispettore della guida Michelin (di solito individuato, nel 75% dei casi il temuto osservatore è pizzicato al momento della prenotazione, al 95% quando poggia le natiche sulla poltroncina). La spigliata, audace capacità manageriale del vertici del Therasia è riuscita a formare un duetto brillante difficile da battere e sul quale saremmo disposti a scommettere.

Durante l'edizione pilota di #BYOB di Rallo del 16 dicembre scorso – dove gli ospiti sono invitati a proporre ai colleghi una etichetta a loro scelta – Giuseppe Fiorito ha proposto un Meursault di Vincent Girardin. Una scelta di stile che è un messaggio subliminale che punta ad un messaggio preciso. Tra gennaio e febbraio 2020, ha trascorso due settimane in Francia, visitando, tra gli altri, Château Lafite, Château Haut Brion, Château Margaux, Château Mouton Rothschild, Château Phelan Segur, Château Pape Clement e Château d'Yquem.

**D. Il Therasia ha aperto il 25 giugno, quasi con tre mesi ritardo. Come sta andando?**

R. In questo momento c'è un buon afflusso da "fine settimana". Noi siamo sereni, nell'hotel sono stati fatti notevoli investimenti per la sicurezza degli ospiti, in termini di studio e risorse. I distanziamenti sono reali e noi siamo più tranquilli. Delle 87 camere ne sono disponibili solo 55, ma 10 sono completamente nuove. La prevenzione comporta un cambio di procedure. Ad esempio, quasi tutto è gestito al piatto, compresa la colazione, che viene portata direttamente al tavolo. Al ristorante c'è una situazione rilassata, siamo passati da 12 tavoli a 7.

**D. Qualche altro cambiamento?**

R. Molti. Il ristorante ha un nuovo look, il set è diverso. Abbiamo una nuova illuminazione che crea un'atmosfera ancora più piacevole. La novità più banale è il QR code dal quale puoi consultare tutte le carte, dal tuo telefono o iPad. Nel caso tu non abbia un device, c'è la carta "tradizionale", ma è stata plastificata per facilitarne la sanificazione. Un compromesso accettabile.

**D. Com'è strutturata la carta? Al Cappero è possibile seguire un percorso degustazione?**

R. Abbiamo circa 600 referenze. Quest'anno, in questa particolare situazione, approfondiremo i vini della Sicilia, che poi sono quelli che più ci chiedono gli ospiti. Ci sono tre percorsi, da 5, 7 o 9 vini. Inizio con un cocktail di benvenuto che preparo al tavolo, con infusi che realizzo io. Inoltre, organizziamo delle Wine-Masterclass, quest'anno propongo un confronto tra diverse Malvasie e uve aromatiche per spiegare le Eolie. L'obiettivo è rappresentare l'Isola, dimostrando che i siciliani sanno fare vino forse meglio di altri. Per la tavola, ho dei profili "didattici" che piacciono molto, ad esempio ho inserito Azienda Agricola Rallo, Cusumano e Fina. Per quelli più viziosi e senza problemi economici ho una mini verticale di Château d'Yquem, con le annate 1983, 2000, 2004, 2006, 2008, 2011.



*lo chef Giuseppe Biuso*

**D. Come descriveresti la cucina di Giuseppe Biuso?**

R. Giuseppe è molto bravo. I suoi menù sono belli, freschi, smart, veloci. Non c'è una carta fissa, ma due menù degustazione. Il ridotto è 10 portate, il completo di 13, e non sono per nulla pesanti. Anzi. Tanto gusto e perfetto bilanciamento. Un divertimento. Giuseppe ama giocare e sorprendere. Il tempo a tavola passa in uno schiocco di dita.

**D. Tu sei un sommelier molto giovane. Come si fa a diventarlo? Cosa consigli?**

R. Innanzitutto il vino deve piacere. Molto. Bisogna studiare e viaggiare tanto. Meglio iniziare dalle piccole strutture, piccole proprietà e parlare con chi fa veramente il vino. Bisogna chiedere sempre cosa sia veramente il vino. Le risposte non conducono a risultati scontati, anzi, il più delle volte arrivano belle sorprese. Una volta che la parte produttiva e la geografia del vino è definita, si può passare al servizio. E iniziano altri problemi.

**D. Ad esempio?**

R. Il sommelier non vende vino; prova a regalare delle emozioni. Scegliere il vino per gli ospiti comporta una grande responsabilità. Qui devo tornare al punto di prima, perché il momento del racconto è fondamentale: aver visto e conosciuto il produttore nel suo elemento rende il sommelier capace di trasmettere meglio queste emozioni, rappresentandole fluidamente. Quelli che in questa professione sono considerati errori gravi, come quello di non mostrare l'etichetta all'ospite o far cadere una goccetta fuori dal bicchiere, sono ben poca cosa di fronte ad una perdita di emozioni. Allo stesso modo, essere troppo prolissi potrebbe essere un errore. Quindi, per il racconto calcolo circa un minuto e mezzo. Se l'ospite è curioso, vorrà approfondire.

**D. Fanno più domande i giovani o i degustatori più maturi?**

R. I giovani si lasciano consigliare un po' di più, quindi ho la possibilità di costruire un percorso coerente e tagliato sul menù. Solitamente propongo un abbinamento con cinque vini diversi. L'ospite maturo, invece, sceglie la bottiglia che conosce. Il che va benissimo, ma in tal modo si preclude una piccola esperienza. A volte si chiede il calice, ma la disponibilità di queste etichette è più modesta, i vini non totalmente espressivi perché mediamente più varietali.

**D. Qual è la cosa più bizzarra che ti è capitata?**

R. Una coppia. Lui siciliano, lei russa. Lui mi anticipa che beve solo vodka. Aveva migliaia di opzioni disponibili, anche significativamente alcoliche: Marsala secchi o dolci, Malvasie, Passiti, Perpetui. Niente. Solo vodka. Così abbiamo fatto.

FP

**Therasia Resort Sea & Spa**  
Isola di Vulcano – Eolie (Me)  
[www.therasiaresort.it](http://www.therasiaresort.it)