

## L'HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA HA UNA NUOVA STELLA: MICHELE GARBUIO, MIGLIOR SOMMELIER ITALIANO DELL'ANNO

Tra il carnet di stelle del Principe figura da oggi un nuovo nome: quello di Michele Garbuio, Sommelier Acanto, insignito del prestigioso riconoscimento di "Miglior Sommelier Italiano 2006" da Ais, Assoc Sommelier. Con la premiazione, avvenuta il 3 ottobre scorso a Reggio Calabria in occasione del 40° Michele Garbuio si è affermato primo su 15 finalisti, provenienti da rigorose selezioni effettuate in tutte le importanti competizioni enologiche. Trevigiano, classe 1977, Garbuio vanta già un curriculum di tutto rispetto in Inghilterra nel 2000 come Sommelier dello Stafford Hotel di Londra per poi proseguire presso il prestigioso panorama londinese come il Dorchester Hotel; dal 2004 entra a far parte dello staff del Principe dallo scorso maggio sta affrontando la nuova avventura di Acanto, "un'impresa entusiasmante – asserisce – voglio dare il mio contributo nel raggiungimento dell'eccellenza tramite una carta dei vini sempre più esclusiva". Per Michele Garbuio il vino è arte, mezzo di comunicazione, celebrazione di momenti di unione; "per questo – racconta – nell'attimo in cui mi appresto a dare il mio consiglio al cliente non cerco pietanze da accompagnare, ma cerco di capire il momento, lo stato d'animo, il vino più adatto alla situazione complessiva". Dopo l'importante riconoscimento ottenuto, Garbuio ha in programma il raggiungimento di un importante obiettivo: il conseguimento della certificazione di Master Sommelier, per cui sta seguendo il percorso in Inghilterra dalla prestigiosa Court of Master Sommeliers, riconosciuta a livello internazionale; il giovane sarebbe così l'unico in Italia dei soli 125 Master Sommeliers presenti in tutto il mondo. "Amo questo lavoro il meglio di me tramite esso – conclude Michele Garbuio – per questo ho intenzione di continuare a contribuire alla consacrazione di Acanto come uno dei migliori ristoranti d'Italia".